

Betriebsbesichtigung Fischzucht „Localfish“ in Rafz, 10. März 2026

19 Personen nahmen an der Besichtigung teil.

Nach der Begrüssung durch zwei junge Männer erhielten wir in der Personalkantine einige Infos über das noch junge Unternehmen.

Der Spatenstich für die grösste Fischzucht in der Deutschschweiz erfolgte im August 2022. Herr Thomas Alder und drei weitere Personen gründeten das Unternehmen. Dank einer Solaranlage auf dem Firmendach wird ein Grossteil der benötigten Energie selbst erzeugt. Auf einzigartige Weise werden hier Egli, Zander und Wels gezüchtet. Inzwischen gibt es in Bischofszell und Lyss noch zwei weitere Localfish-Zuchtanlagen. Heute arbeiten 25 Personen im Betrieb in Rafz. Pro Jahr züchten und verarbeiten sie 250 Tonnen Fisch.

Nach dem 30-minütigen Vortrag führte uns Sven Naumann ins Herz des Betriebs. In einem grossen, dunklen Raum standen acht grosse Fischbecken. Die kleinsten Fische waren zirka fünf Tage alt, man konnte sie kaum erkennen, die grössten sind ungefähr ein Jahr alt und bald zum Verzehr geeignet.



Die Ausscheidungen der Fische werden mit einer Filteranlage entnommen. Zirka 700 Tonnen pro Jahr werden zu Biodünger, der auf die umliegenden Felder im Rafzerfeld ausgetragen wird. So kann industrieller Dünger ersetzt werden. Fischabschnitte werden zu Hunde- und Katzenfutter verarbeitet.

Im Produktionsraum wird Fisch für den Verkauf abgepackt. Aus hygienischen Gründen durften wir diesen Raum nicht betreten.

Nach der Führung sassen wir in der Kantine und genossen den feinen Zvieri, Fischknusperli mit verschiedenen Saucen, süffigen Weisswein aus der Region und andere Getränke. Einige Teilnehmer besuchten anschliessend den Fischladen.

Localfish Rafz wurde 2022 mit dem Innovationspreis des Wirtschafts- und Gewerberates Zürich und 2026 von Zürich-Culinarium ausgezeichnet. „Nachhaltig produzierter Biofisch in einzigartigem Ökosystem, artgerechte Haltung, 100% antibiotikafrei“.

Etwas verspätet fuhren wir mit dem ÖV zurück in den Thurgau.

Marianne Krattiger