

# Schweizer Präzision in die Favelas bringen

**DÄTLIKON** 1996 ist er nach Brasilien ausgewandert. Seitdem hat der ehemalige Schlossereibesitzer Robert Kern über 1000 Jugendlichen zu einer Ausbildung verholfen. Mit Spenden aus der Schweiz.

«Für Schule und Gesundheit hat man in Brasilien kein Geld, für die Olympiade schon», Robert Kern (72) empört das. Seit 1999 bildete der Dättliker, der vor 20 Jahren nach Brasilien ausgewandert war, über 1000 junge Menschen im Schlosserhandwerk aus. 150 Kilometer nordöstlich von Rio de Janeiro, in Rio das Ostras, stellte er ein Berufsbildungszentrum für Schlosser, Schweisser und Dreher-Mechaniker auf die Beine. Das ist für dortige Verhältnisse einzigartig. «Von der Regierung erhielten wir dafür aber keinen Cent.» Das Ausbildungszentrum Brasil wird mit Schweizer Spenden von Privaten und Stiftungen finanziert. Nach zwei Jahrzehnten Erfahrungen im Bundesstaat Rio de Janeiro kann Kern nachvollziehen, weshalb brasilianische Polizisten kürzlich Transparente mit der Aufschrift «Willkommen in der Hölle» hochhielten. «Eine Politik fürs Volk gibt es da nicht.»

## Rheuma war schuld

Schuld daran, dass der Dättliker 1996 nach Rio auswanderte, war das Rheuma. «Meine Beschwerden waren nach einem Ferienaufenthalt in Brasilien wie durch ein Wunder plötzlich verschwunden», erinnert er sich. Als 56-Jähriger zog er damals nach Rio das Ostras, nachdem er die Schlossereiwerkstatt an Sohn Guido übergeben hatte. Inzwischen ist dieser auch nachgezogen: «Ich kenne das Projekt von Beginn an und half meinem Vater in all den Jahren.» Der Schritt, nach Brasilien zu ziehen, sei ihm jedoch nicht leichtge-



**Auf die Olympiade** können die beiden gut und gerne verzichten: Robert Kern (links) führt das Ausbildungszentrum in Rio das Ostras zusammen mit Carmen Jardina und Sohn Guido Kern (oberes Bild, Vierter von rechts). Der 20 Wochen dauernde Schlosserkurs enthält alle Komponenten, die auch in der Schweiz bei der Lehrlingsausbildung üblich sind.



Bilder Enzo Lapardo / pd

fallen. «Brasilien steckt zurzeit wahrscheinlich in der grössten Krise seiner Geschichte», sagt der 42-Jährige.

Unweit des Austragungsortes der Olympischen Spiele in Rio bieten die Kerns nun also gemeinsam mit 36 Gratislehrplätzen für Schlosser, Schweisser und Dreher-Mechaniker vorzustellen. «An den Tagen, an denen die Lehr-

silien kennen lernte, leitet die Administration.

## 36 Gratislehrplätze im Slum

Es ist schon speziell, sich mitten in den Favelas (Slums) von Rio das Ostras ein Ausbildungszentrum mit 36 Gratislehrplätzen für Schlosser, Schweisser und Dreher-Mechaniker vorzustellen. «An den Tagen, an denen die Lehr-

plätze jeweils vergeben werden, stehen die Bewerber schon um fünf Uhr morgens vor dem Eingangstor Schlange», erzählt Robert Kern. Die Kurse dauern 13 bis 20 Wochen. Vergleichbares ist für die meisten Teilnehmer zu teuer. Deshalb könnten viele junge arme Brasilianer keinen Beruf erlernen. «Sie müssen sich mit Gelegenheitsjobs über Wasser halten und

das endet oft in der finanziellen Abhängigkeit vom Staat oder in der Kriminalität.»

Die ersten Schweisserkurse führte Robert Kern noch in einer kleinen Baracke durch, nachdem er festgestellt hatte, dass es kaum qualifizierte Arbeiter gab. Wenig später baute er die erste Halle. Heute besteht das Zentrum Brasil (www.abcbrazil.ch) aus vier Hal-

len mit Theorieräumen, Garderoben und Aufenthaltsräumen.

Die Schlosserei in Dättlikon ist seit diesem Jahr verkauft. Doch im Sommer kommen Robert Kern und seine Frau Carmen jeweils für ein paar Wochen ins eigene Haus im schmucken Heimatdorf zu Besuch. «Dann zeige ich ihr jeweils etwas von der Schweiz.»

Dagmar Appelt

# Fangfrischer Zander aus der Fabrikhalle

**BAUMA** Seit Mai betreiben André Meier und André Mürner auf dem Töss-Areal bei Bauma eine Indoor-Fischzuchtanlage. 8000 Kilogramm Zander wollen sie pro Jahr produzieren.

Schwül und dunkel ist es in der Halle, wo die Fische heranwachsen. Schummerlicht reflektiert von den grünen Kunststoffvorhängen, mit denen einzelne Zuchtbecken abgehängt worden sind. Unter dem Dröhnen der Umwälzpumpen gehen hier jeden Tag zwei Männer zu Werke: André Meier und André Mürner betreiben seit Mai nebenberuflich eine Indoor-Fischzucht auf dem Töss-Areal. Bis Ende 2013 hatte sich dort an der Unterdorfstrasse beim Baumer Dorfausgang Richtung Saland ein Asylzugangszentrum befunden. Anderthalb Jahre später ist aus dem alten Fabrikareal ein Gewerbezentrum geworden. Meier und Mürner gehören zu den ersten gewerblichen Mietern. Die passionierten Hobbyfischer wollen Zander ohne Chemie und Antibiotika produzieren – bis zu 8000 Kilogramm pro Jahr.

## Internationale Knappheit

«Der Zander ist qualitativ ein Topfisch», sagt Meier. Als Delikatesse erfreut er sich in der Schweiz grosser Beliebtheit. Das Fleisch ist kalorienarm, dafür reich an Nähr- und Mineralstoffen. Zudem handelt es sich beim Zander um eine einheimische Art, die international dauerhaft verknappt ist. Anders als bei Durchschnittsfischen

wie der Forelle ist auch in Zukunft mit einem hohen Preisniveau zu rechnen. «Unter diesen Bedingungen lässt sich eine gute Rendite erzielen», sagt Meier.

Eine gute Rendite ist auch notwendig, um die hohen Investitionskosten zu amortisieren. Rund 300 000 Franken haben die beiden Betreiber für ihre Anlage mit 14 Zuchtbecken aufwenden müssen. Dies alles aus privaten Mitteln, auch mit der Unterstützung von Freunden und Verwandten. Einen Bankkredit hatten sie nicht bekommen. «Indoor-Fischzucht ist hierzulande relativ neu und noch wenig bekannt», sagt

Mürner. «Die Bank hatte daher Angst, in unsere Unternehmung zu investieren.»

Aber nicht nur die Finanzierung gestaltete sich schwierig: Als die Männer im Oktober 2014 mit der Planung für die Anlage begannen, war lange Zeit kein geeigneter Standort in Sicht. Dieser durfte nicht allzu weit von einem ihrer Wohnorte entfernt sein, um im Falle eines Alarms – etwa nach einem Ausfall der Wasserkreislaufanlage – rasch vor Ort zu sein. Zudem musste das Fundament das enorme Gewicht der befüllten Zuchtbecken tragen können. Diese beiden Kriterien erfüllt die 240

Quadratmeter grosse und nicht unterkellerte Halle im neuen Gewerbezentrum.

## Durch die Institutionen

Vor der Inbetriebnahme traten Meier und Mürner den Gang durch die Institutionen an. Die Gemeinde Bauma habe sich dabei als sehr kooperativ erwiesen. «Die Verantwortlichen fanden unser Projekt spannend und halfen uns bei der Realisierung», sagt Mürner. Umständlich und zeitaufwendig geriet hingegen die Zusammenarbeit mit dem Awel. «Für die Zuchtbecken beziehen wir frisches Wasser, das wir zu einem

Teil wieder in die Kanalisation abführen. Der Kanton schreibt vor, dass man dieses Wasser in die Kläranlage einspeisen muss», erklärt Mürner. Damit habe man gerechnet, nicht aber, dass sich das Bewilligungsverfahren über ein halbes Jahr hinziehen werde.

## Auflagen vom Veterinäramt

Zusätzlich mussten die Betreiber den Auflagen des Veterinäramtes nachkommen, um eine Zuchtlizenz zu erhalten – darunter die Teilnahme an einem Kurs zur adäquaten Fütterung, der an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil angeboten wurde, sowie ein dreimonatiges Praktikum bei einem Fischwirt.

Im November letzten Jahres begannen Meier und Mürner, unterstützt durch einen Anlagenbauer, die Indooranlage einzurichten. Es galt, die Halle zu isolieren, Strom zu verlegen und die Zuchtbecken sowie die Wasserkreislaufanlage zu montieren. «Die Bauzeit neben der normalen Arbeit war brutal», sagt Meier. «Man muss schon eine Leidenschaft dafür haben, sonst geht es nicht.»

Inzwischen bereitet die Arbeit ihnen mehr Freude als Stress. Mürner schaut immer morgens vor der normalen Arbeit nach dem Rechten, Meier nach Feierabend. Im Mai hatten sie die ersten 240 Fische geliefert bekommen. Diese wogen beim Aussetzen schon 600 Gramm. Einen Teil davon konnten die Männer inzwischen verkaufen. Ihr erster

Abnehmer war das Restaurant Bahnhof in Bauma, das den Töss-taler Zander bereits auf der Speisekarte führt. «Mit weiteren potenziellen Kunden aus dem Gastrogewerbe sind wir im Gespräch», sagt Mürner.

## «Guter Futterverwerter»

Im Juni füllten die Männer die Becken mit 3000 Jungfischen à 30 bis 60 Gramm. In zehn Monaten sollten diese gross genug für den Verkauf sein. «Der Zander ist ein guter Futterverwerter: Pro 1,1 Kilogramm Futter nimmt er 1 Kilogramm zu», sagt Meier.

Die beiden Betreiber legen grossen Wert auf hohe Qualitätsstandards bei ihrer Zucht. «Wir achten darauf, dass alles desinfiziert und das Futter von hoher Qualität ist», sagt Mürner. Deswegen verzichten sie vollständig auf Antibiotika und chemische Zusätze. Zudem sorgen sie für ein ausgeklügeltes Wasserkreislaufsystem für die Einhaltung der optimalen Sauerstoff-, Nitrat-, Nitrit- und pH-Werte. «Theoretisch könnten wir mehr als die veranschlagten 8000 Kilogramm Zander im Jahr produzieren, aber wir setzen lieber auf eine tierfreundliche Produktion», sagt Meier.

Meier und Mürner hoffen, dass sie trotz hohen Betriebskosten Gewinne erwirtschaften und so allmählich ihre Kredite zurückzahlen können. Wenn es richtig gut läuft, könnten sie sich sogar vorstellen, die Indoor-Zuchtanlage hauptberuflich zu betreiben. Das ist vorerst aber Zukunftsmusik. Jörg Marquardt



**Fischzüchter im Nebenberuf:** André Meier (l.) und André Mürner mit Zandern aus ihrer Anlage in Bauma. Fabio Meier