



Naturmenschen und wetterfest müssen (von links) Isabelle Vollmann-Schipper, Karl Hermann Vollmann-Schipper und Alice Vollmann-Schipper für die Arbeiten in der eigenen Fischzucht sein. Fotos: Pia Henderkes-Loeckle

Von der Aufzucht bis zum schmackhaften Verzehr

Fischzucht Familienbetrieb Vollmann-Schipper in Mindelaltheim besteht seit 80 Jahren. Nachfolge durch die Tochter gesichert

VON PIA HENDERKES-LOECKLE

Mindelaltheim Sie ist mit der Fischzucht aufgewachsen und nun nach ihrer Ausbildung zum Fischwirt in das elterliche Unternehmen in Mindelaltheim eingestiegen. „Isabelle bringt modernstes Know-How, neue Ideen und frischen Wind in den Familienbetrieb“, sagen stolz ihre Eltern Karl Hermann und Alice Vollmann-Schipper.

Seit 80 Jahren besteht das Familienunternehmen. 1928 hat Urgroßvater Karl Vollmann in offenen Torfstichen die ersten Weiher angelegt. Bereits 1932 wurden diese vergrößert und Dämme angelegt. Früher wurde hier auch noch das Eis abgetragen und am Urlesberg in Mindelaltheim in einem Bergkeller für die Brauereien eingelagert. Karl Hermann Vollmann-Schipper übernahm dann 1980 den Betrieb. Neben den Weihern direkt am Haus hat er noch Gewässer in Roggenburg und im Allgäu gepachtet.

Tochter Isabelle hat ursprünglich Reiseverkehrs-Kauffrau gelernt und noch vier Jahre als Stewardess gearbeitet. „Ich bin ein Naturmensch und passe nicht in ein Büro“, erklärt die junge Frau ihren Wechsel in einen Beruf, der körperlich anstrengend ist und bei dem sie „wetterfest“ sein muss.

Als Fischwirtin muss sie sich in Zucht, Haltung und Fütterung auskennen. Natürlich gehört das Schlachten auch dazu. „Das ist jetzt nicht unbedingt mein Lieblingsbe-

reich“, sagt die 30-Jährige. Sie züchtet lieber.

In Mindelaltheim unterhalten die Vollmann-Schippers eine eigene Koi-Zucht. Aus japanischen Elternfischen wurden die begehrten Zierfische für Gartenteiche gezüchtet und haben den großen Vorteil, an das

„Das Schlachten ist nicht unbedingt mein Lieblingsbereich.“

Isabelle Vollmann-Schipper

hiesige Klima gewöhnt zu sein. Ebenso gibt es keinen Koi-Herpesvirus durch zugekaufte Importware. Der Betrieb arbeitet außerdem mit Polykultur, das heißt, durch einen gemischten Fischbesatz werden die Weiher in allen Schichten genutzt. Zweimal im Jahr ist Hochsai-

son für die Familie und den seit 1. September eingestellten Auszubildenden. Von März bis Juni, wenn die Winterungsweiher abgefischt werden, das andere Mal beim Abfischen im Herbst. Die Lebendfische werden auch an die Anglervereine verkauft, die damit ihre Weiher neu besetzen. Im Sommer stehen Pflegearbeiten rund um die Weiher an.

Zu bestimmten Feiertagen wie jetzt vor Weihnachten steht die Produktion im Vordergrund. Denn neben den Frischfischen wie Lachs oder Regenbogenforelle, Karpfen, Hechte, Zander, Schleien, Barsche und Waller bieten die Vollmann-Schippers auch Geräuchertes wie Karpfen- und Forellenfilets und gebeizten Lachs. Zusätzlich bereitet Alice Vollmann-Schipper hausgemachte Fischspezialitäten wie Pasteten und andere Fischköstlichkeiten zu.



Isabelle Vollmann-Schipper mariniert hier gerade Lachsfilets.

Firma Vollmann-Schipper

- **Mindelaltheim:** Dort besitzt die Fischzucht Vollmann-Schipper mehrere Weiher mit insgesamt zwölf Hektar Fläche. Hier ist auch der Firmensitz.
- **Roggenburg:** mehrere Weiher mit insgesamt 30 Hektar Fläche.
- **Bei Seeg im Allgäu:** Ein Weiher mit 30 Hektar Fläche.
- Pro Jahr werden **50 Tonnen Fisch** umgesetzt (Züchten, Abfischen, Verkaufen, Verarbeiten). (pjh)