

Der Wildfisch ist nicht genug

- Bodenseefischer können Nachfrage nicht decken
- Neue Zuchtmethoden als mögliche Alternative
- Auftakt der internationalen Strohballenarena

VON FRANZ DOMGÖRGEN

Galenhofen/Steckborn – Die Zukunft des Fischfangs und der Fischer – ein Dauerthema am Bodensee. Weil der Nährstoffgehalt des Wassers gesunken ist, sind auch die Fischfangerträge rückläufig. Die Strohballenarena, ein neues internationales Veranstaltungsforum mit deutscher und schweizerischer Beteiligung, hat nun auf einer Schifftour auf dem Untersee Produzenten und Handel, Gastronomen und Konsumenten zusammengebracht, um die Lage zu erörtern. Dabei ging es weniger um die Frage, ob die Erhöhung des Nährstoffgehalts im Wasser durch eine veränderte Steuerung der Kläranlagen Sinn macht, sondern um Möglichkeiten und Chancen, das Ertragsdefizit auszugleichen.

In einem Punkt bestand beim Publikum auf dem Motorschiff Seestern wohl Einigkeit. Der im Bodensee gefangene Wildfisch kann die große Nachfrage der Konsumenten nach regionalen Produkten nicht befriedigen. Der Konstanzer Küchenmeister und Gastronom Manfred Hölzl schätzt, dass höchstens 20 Prozent des Fisch-Angebots, das auf die Teller kommt, aus dem Bodensee stammt. Seine Berufskollegen Klaus und Hubert Neidhart aus Moos empfahlen, mehr Geld in wissenschaftliche Untersuchungen zu investieren. „Der Bodensee ist ein Juwel, was passiert mit den Fischen“, fragte Klaus Neidhart. Das Felchen gehöre geschützt, ergänzte der Bruder. Eine Fischerin aus Meersburg appellierte, mit wissenschaftlicher Unterstützung mehr Fisch im See zu produzieren und gleichzeitig die hohen Umweltstandards zu halten.

Angesichts der aktuellen Lage müsse man sich Gedanken machen über neue Produktionsmethoden, sagte Michael Baldenhofer von der Stabstelle für Regionalentwicklung des Landkreises Konstanz, Mitorganisator der Strohballenarena auf deutscher Seite. Klaus-Dieter Schnell, Leiter der Geschäftsstelle der Internationalen Bodensee-Konferenz (IBK), betonte, der Rückgang der Fangerträge bereite durchaus Sorge. Der fachübergreifende Dialog dürfe nicht abreißen.

Über die Schilderungen dreier Fachleute, des Unterseefischers Stefan Riebel und der Fischzüchter Martin Bernauer und Paul Wreford, konnten sich die Gäste ein Bild der Möglichkeiten machen (siehe nebenstehende Beiträge). Ein Wunsch kam am Ende noch aus dem Publikum: Vielleicht sei ja der aufgekärte Konsument bereit, für etwas Besonderes wie guten Wildfisch auch etwas mehr zu bezahlen.



Was sie schon immer über den Bodenseefisch wissen wollten: Bei der Premiere der deutsch-schweizerischen Veranstaltung Strohballenarena war das Motorschiff Seestern ausgebuht. BILD: FRANZ DOMGÖRGEN



➤ **Paul Wreford** machte bei der Auftaktveranstaltung zur Strohballenarena mit einer für den Bodenseeraum neuen Fischzuchtmethode bekannt. Wreford betreibt in Balzerswil im Kanton Thurgau eine sogenannte Aquaponik-Anlage. Der Begriff setzt sich zusammen aus Aquakultur, der Fischzucht in einem Kreislaufsystem, und Hydroponik, dem Pflanzenanbau im Wasser. Beides kombiniert, ergibt ein geschlossenes System, in dem Pflanzen wachsen, die von den Fäkalien der Fische leben und zugleich das Fischwasser reinigen. Der Fischfachmann, der aus Australien kommt, züchtet vor allem Barramundis, australische Riesensbarsche. Wreford warb intensiv für seine Fischzucht als ein Modell mit Zukunft. „Wir brauchen viel weniger Wasser als eine normale Fischzucht“, erklärte er. Aquaponik-Anlagen gehört die Zukunft. Davon ist Paul Wreford überzeugt. Wenn der Kreislauf der Anlage funktioniert, muss nur Wasser nachgefüllt werden, wenn es verdunstet oder von den Pflanzen absorbiert wird. Lassen sich so vielleicht Fischzucht und Gemüseanbau kombinieren? Absatzmarkt für Wrefords Fischzucht ist die Schweiz. (fdo)



➤ **Stefan Riebel** hat zu Beginn seiner beruflichen Laufbahn auf der Mainau eine Ausbildung zum Gärtner absolviert. Doch dann etablierte sich der Reichenauer in alter Familientradition als Fischer am Untersee und als Fischhändler. Zudem betreibt er ein Fischrestaurant auf der Reichenau. „Die Zukunft wird schwierig“, gab Riebel zu verstehen. Nur vom Fischfang könnten die wenigsten Fischer leben. Auf der Reichenau sei vielfach eine Berufskombination von Gemüseanbau und Fischfang üblich gewesen. Im Vergleich mit dem Obersee sei am Untersee die Nährstoffsituation für die Fische noch ein wenig besser, sagt Riebel. Gerade kleine Betriebe litten zunehmend unter Bürokratie und Auflagen. Deshalb komme die Schweiz als Absatzmarkt nicht in Frage. Fischfang am Untersee ist für Riebel durch Nachhaltigkeit geprägt. „Nie sind Fischarten durch die Fischerei zum Aussterben gekommen.“ Die Unterseefischer setzen Stellnetze und Schwebnetze ein. „Der Fisch muss ins Netz schwimmen“, so Riebel. In der am Obersee geführten Diskussion um den niedrigen Phosphatgehalt des Wassers, sieht er die Fronten verhärtet. (fdo)



➤ **Martin Bernauer** ist Teichwirt und Fischwirtschaftsfachmann auf dem Kundelfingerhof in Schlatt im Kanton Thurgau. Der Betrieb, dem auch ein eigenes Restaurant angeschlossen ist, wirbt damit, dass die eigenen Quellen, die inmitten des Fischereiareals entspringen und 5000 Liter Quellwasser pro Minute liefern, das größte Quellvorkommen der Nordschweiz darstellen. „Die Nachfrage nach regionalen Produkten ist groß“, erläuterte Bernauer bei der Veranstaltung auf dem Schiff. Ganz oben in der Liste der gezüchteten Fische des Kundelfingerhofs steht die Regenbogenforelle. Die Bachforelle gehe als heimischer Fisch inzwischen etwas unter. Bernauer und sein Team beliefern den regionalen Markt in der Ostschweiz. Abnehmer sind zum Beispiel die Gastronomie und die Handelskette Migros. (fdo)

➤ Die internationale Strohballenarena ist ein Veranstaltungsformat des Landkreises Konstanz, des Ostschweizer Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft und des Bildungs- und Beratungszentrums Arenenberg. Der SÜDKURIER ist Medienpartner. Mehr Informationen im Internet: www.strohballenarena.info