



Stefan Riebel, Martin Bernauer und Paul Wreford (v. l. n. r.) leben vom Fischfang respektive von der Fischzucht. Ihre Produktionsweisen sind aber grundverschieden.

(Bilder Stefanie Giger)

Regional und nachhaltig muss es sein

Fischzucht / An der ersten internationalen Strohhallenarena wurden drei verschiedene Arten der Fischproduktion vorgestellt.

BODENSEE Passender hätten die Organisatoren den Veranstaltungsort der ersten internationalen Strohhallenarena nicht wählen können: Sie fand auf dem Bodensee statt und widmete sich dem Thema Fisch. Konkret stand die Frage im Raum, woher unser Fisch stammt und wo dieser nebst dem Bodensee produziert wird. Drei Praktiker stellten ihre Produktionsweisen vor. Eingeladen hatten das Kompetenznetzwerk für Ernährungswirtschaft, das BBZ Arenenberg und das Landratsamt Konstanz.

Vom See auf den Teller

Stefan Riebel von der Reichenauer Fischhandlung (D) ist Berufsfischer. Die Familie Riebel lebt seit Generationen vom Fischfang. Gefischt wird nur im Untersee. Hier gelten andere Gesetze als im Obersee. Und hier gibt es auch noch mehr Fische. Riebel

räumte ein, dass man heute alleine vom Fischfang nicht mehr leben kann. Der Gemüsebau auf der Insel Reichenau spielt daher ebenfalls eine wichtige Rolle für die Einkommenssicherung.

Dass der Fischkonsum stetig steigt hat für Riebel positive wie negative Auswirkungen: «Heute wird praktisch aller Fisch aus dem Bodensee regional verkauft. Das ist erfreulich. Auf der anderen Seite können wir die Nachfrage nicht decken und müssen auch Fisch zukaufen, zum Beispiel Lachs und Saiblinge.» Ein weiterer Stolperstein ist der Zoll. Riebel könnte seine Fische in der Schweiz zu einem besseren Preis verkaufen, aber die Gebühren sind so hoch, dass sich dieser Aufwand nicht lohnt.

Fischzucht im Quellwasser

Weg vom See, aber immer noch in einem natürlichen Wasser-

kreislauf. So könnte man die Fischzucht auf dem Kundelfingerhof in Schlatt TG in einem Satz beschreiben. Zwei Quellen speisen die Teichanlagen, die sich über eine Fläche von 3,5 ha erstrecken. «Früher wurden auf dem Kundelfingerhof nur Forellen gezüchtet. Heute züchten wir Saiblinge, Bach-, Lachs- und Regenbogenforellen», führte Martin Bernauer vom Kundelfingerhof aus.

Pro Jahr verarbeitet der Betrieb etwa 100 Tonnen Fisch. Abnehmer sind Coop, Migros, Volg, Gastronomie und Private. Zu kaufen gibts den Fisch zudem im Hofladen und jeweils samstags auf dem Schaffhauser Wochenmarkt. «Die Nachfrage nach unserem Fisch ist extrem gross, im Moment laufen wir an der Kapazitätsgrenze», sagte Bernauer. Eine Erweiterung von Produktion und Verarbeitung ist daher

unumgänglich und bereits in Planung.

Geschlossene Kreisläufe

Die Fische von Paul Wreford werden weder in einem See, noch in einer Teichanlage gezüchtet. Nachhaltig sind seine Fischzuchtanlagen in Balzerswil TG aber allemal, denn Wreford und sein Geschäftspartner Philipp Hofbauer betreiben Aquaponic. Bei dieser Methode wird das Wasser in den Fischbecken durch ein biologisches Filtersystem geleitet, wo der Fischkot herausgefiltert wird und in Dünger für die Pflanzen umgewandelt.

Die Zahlen, die Wreford präsentierte, sind eindrucklich. Auf einer Fläche von 500 m² werden pro Jahr 40 Tonnen Fisch produziert. «Durch den Bau einer zweiten Etage konnten wir die Menge auf der gleichen Fläche verdoppeln. Jetzt produzieren

wir auf 500 m² 80 Tonnen Fisch.» In Balzerswil werden Lachsforellen und Barramundis (australische Riesenbarsche) gezüchtet. Die Pflanzen (vorwiegend Salate und Kräuter) werden an Private verkauft.

«Nachhaltiger geht es nicht»

Wichtig ist für Wreford, der aus Perth, Australien, kommt, auch der Umgang mit den Ressourcen: «Bei uns geht kein Wasser verloren. Wir müssen nur das Wasser nachfüllen, das verdunstet oder von den Pflanzen absorbiert wird. Das sind etwa 100 Liter pro Tag. Ein traditioneller Fischzuchtbetrieb braucht bis zu 30000 Liter pro Tag.»

Selbstbewusst bezeichnet Wreford seinen Fisch als besten Fisch, den man in der Schweiz kaufen kann. Mit einem Kilopreis von 100 Franken ist es auch der teuerste Fisch in der Schweiz.

Hierzulande ist man scheinbar bereit, für gute Qualität einen hohen Preis zu bezahlen.

Für mehr Transparenz

Am meisten imponierte das Aquaponic-System von Paul Wreford. Dazu gab es auch die tiefen Fischbestände im Bodensee besichtigten die Teilnehmer. Der Kunde gehe davon aus, dass er in einem Restaurant am Bodensee auch Fisch aus dem Bodensee auf dem Teller habe, so der Tenor. Es brauche eine vollkommene Transparenz vom Produzenten, über die Gastronomie bis zum Kunden. Bei einem Apéro mit Degustation der Fischspezialitäten aus den drei Unternehmen blieb dann genügend Zeit für einen geselligen Ausklang, bevor das Schiff wieder in Steckborn anlegte.

Stefanie Giger

Aufschwung bei den Körnerleguminosen

Biofeldtag / Pflanzliche Eiweisslieferanten wie Körnerleguminosen spielen eine immer wichtigere Rolle, auch in Hinblick auf die Ernährungssicherheit.

LINDAU Im Rahmen einer nachhaltigen Nahrungsmittelproduktion zur Ernährungssicherheit spielen Hülsenfrüchte eine wichtige Rolle. Deshalb ernannten die Vereinten Nationen 2016 zum Internationalen Jahr der Hülsenfrüchte. Passend dazu führte die Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK) in Zusammenarbeit mit Agroscope, Bio Suisse, dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und dem Strickhof den Biokörnerleguminosen-Feldtag durch.

Vielversprechende Sorten

Agata Leska von der GZPK präsentierte 20 Sommererbsensorten und vier Zuchtlinien. Die Proteinwerte sind nebst Ertrag, Standfestigkeit und Gesundheit ein wichtiges Selektionsmerkmal für die Erbsenzucht bei der GZPK. Leska stellte Mowgli vor, die früheste Sorte überhaupt. Diese überzeugt durch hohe Proteingehalte und gute Erträge. Der ideale Aussaatzeitpunkt, so die Erfahrung aus den Versuchen, ist im Herbst.

Hansueli Dierauer vom FiBL präsentierte Wintererbsensorten mit einem Mischungspartner (Gerste, Triticale). Die Sommerform habe oft Probleme bei Wuchs und Ertrag aufgrund der Trockenheit. Die Mischungen hätten sich bewährt, so Dierauer.



Hansueli Dierauer vom FiBL erläuterte Mischkulturen und Sortenversuche.

(Bild Isabelle Schwander)

er. Unter anderem zeigte sich eine vorbeugende Wirkung gegen den Ackerfuchschwanz.

Es sei ein Aufschwung bei den Leguminosen festzustellen, bemerkte Dierauer. Diese würden gute Flächenbeiträge generieren und eignen sich auch für viehlose Biobetriebe. Mischkul-

turen an sich sind nichts Neues. Die einzige Neuheit ist die Tatsache, dass die Mühlen die Mischungen nun aufzutrennen können.

Lupinen haben Potenzial

Bei den Futtererbsen interessieren die Inhaltsstoffe. Das FiBL

werde weitere Sortenprüfungen vornehmen, um die nötigen Ergebnisse zu ermitteln, sagte Dierauer. Für Christine Arncken vom FiBL ist das Potenzial der Lupine in der Schweiz gut. Die Lupine zeigte sich im letzten Sommer auch bei langen Trockenperioden als sehr wider-

standsfähig. In Sortenversuchen haben die weisse und die blaue Lupine im Vergleich mit anderen Eiweisspflanzen und mit Sojaextraktionsschrot einen beachtlich hohen Rohproteingehalt ausgewiesen. «Die Lupine trägt zur Bodenstrukturverbesserung, zur Phosphormobilisie-

rung und Stickstoff-Fixierung bei. Und sie erleichtert dem Biolandbau die Suche nach Alternativen und zur Verringerung der Sojaimporte», sagte Arncken.

Erste Erfahrungen mit Linsen

Jürg Hiltbrunner, Agroscope, bezeichnete die Linse als eine vielversprechende Ackerkultur. Eine Vorbildrolle und eine Quelle für Anbauerfahrungen nehmen die französischen und deutschen Kollegen ein. In Frankreich und auch auf der Schwäbischen Alb wurden regionale Linsenprojekte realisiert.

Die Herausforderung ist laut Hiltbrunner unter anderem das anspruchsvolle Unkrautmanagement aufgrund der langsamen Jugendentwicklung. Ohne Stützfrucht liegen die Pflanzen sehr nahe am Boden, was bei der Ernte zu Verunreinigungen durch Erdklumpen und Steine führen kann. Die Festlegung des Erntetermins ist wegen der inhomogenen Abreife der Pflanze ebenfalls nicht einfach. Die Aufarbeitung des Erntematerials kann sowohl bei Reinsaat als auch in Mischkulturen aufwendig sein. Hiltbrunner sagte, dass aus Versuchen mit der Sorte Anicia und der Schwarzen Linse gute Anbauerfahrungen resultierten.

Isabelle Schwander