

Medienmitteilung vom 11. Februar 2015

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Viertes Fischforum Schweiz: Grosses Potenzial für Aquakultur

Um erfolgreiche Projekte in der Aquakultur ging es am vierten Fischforum Schweiz, das diesmal im Tropenhaus Frutigen stattfand. Referierende und Teilnehmende aus der ganzen Schweiz und dem angrenzenden Ausland folgten der Einladung der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil. Es zeigte sich, dass ein grosses Potenzial für heimischen Zuchtfisch besteht.

Obwohl die Schweiz als Wasserschloss Europas gilt, importieren wir jährlich Fischprodukte (inkl. Meeresfische) für mehr als 600 Millionen Franken – vorwiegend aus südlichen Ländern. Dabei nimmt unser Fischkonsum laufend zu. Der Anteil der Importfische beträgt 96%; nur 2% unseres Konsums kommen aus Schweizer Zucht, nebst weiteren 2% Wildfang aus Schweizer Seen. Das Potenzial für die Schweizer Aquakultur wird jedoch auf bis zu 20% geschätzt. In den letzten Jahren hat die heimische Aquakultur einen Beitrag für mehr Schweizer Zuchtfisch geleistet; sie steckt aber immer noch in den Anfängen, insbesondere was die Produktion in geschlossenen Kreislaufanlagen betrifft. Das Interesse, in diese zukunftssträchtige Technologie einzusteigen, ist gross, doch das Knowhow für den optimalen Einstieg fehlt oft. Das vierte Fischforum liess Experten zu Wort kommen, die von erfolgreichen Produktionsmodellen berichteten.

Nicht alle Fischarten lohnen sich

Die Bedürfnisse der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten anzusprechen und zugleich unter wirtschaftlichen Bedingungen zu produzieren, stellt für die heimische Fischproduktion eine Herausforderung dar. Am Fischforum vom 6. Februar 2015 erfuhren die mehr als 100 Teilnehmenden anhand von Beispielen, welche Fischarten in Kreislaufanlagen produziert werden können und welche (kostenintensive) Anlagentechnik dafür erforderlich ist. Dabei lag der Fokus auf Süsswasserfischen, da die Meerwasser-Zucht viel aufwändiger ist. Die Informationen zur Zucht von Zandern, Egli und Shrimps in geschlossenen Kreislaufanlagen fanden grosses Interesse. Die bereits im Markt bewährten Arten wie Zander und Egli werden auch in Zukunft die wichtigste Rolle spielen. Andere Arten wie die Forelle sind in der Massenproduktion wegen der günstigeren Importprodukte kaum lohnend, mit Ausnahme einiger Familienbetriebe mit Direktvertrieb. Neue Ansätze gibt es mit der Crevettenzucht in der Schweiz: In Luterbach betreibt die SwissShrimp AG derzeit eine Pilotanlage für die Produktion von Schweizer Shrimps.

Label und Zertifizierungen von Schweizer Zuchtfisch

Nach dem Mittagessen im tropischen Ambiente und einer Führung durch die Fischzucht im Tropenhaus Frutigen informierte Heinz Graf von der Firma GS1 Schweiz über den neuesten Stand der EU-Forderungen nach Rückverfolgbarkeit von Produkten aus Aquakultur (vom Produktionsstandort bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten). Weiter gaben zwei Referate von Stefan Bergleiter vom deutschen Naturland-Verband für ökologischen Landbau und von Aquaponic-Spezialist Andreas Graber von der ZHAW in Wädenswil einen Überblick über das halbe Dutzend derzeit vorhandener Label für Schweizer Zuchtfisch. Sie dienten als Einstieg in die Diskussionsrunde zur Frage „Wie sieht die Zukunft der Zertifizierung von Fischproduktion in der Schweiz aus?“. Es stellte sich heraus, dass die Teilnehmenden der Tagung die Aspekte Qualität und Regionalität von heimischen Fischprodukten als bedeutsamer gewichteten als rein wirtschaftliche Überlegungen. Ein Königsweg war nicht auszu-



machen, es zeichneten sich aber drei Szenarien für eine erfolgreiche Aquakultur ab: Ein Familienbetrieb mit Direktverkauf benötigt aufgrund der direkten Beziehung zu den Konsumentinnen und Konsumenten gar kein Label. Als Grossproduzent ist man angewiesen auf die Grossverteiler; denn wie das Label an der Fischtheke schliesslich lautet, wird von diesen bestimmt. Und wie das Beispiel von filetas.de zeigte, kann auch ein Mittelweg erfolgreich sein, nämlich als „Fisch-Genossenschaft“, die den Fisch nicht nur erzeugt, sondern auch selbst verarbeitet und vermarktet, unter einem eigenen Label, das Bezug schafft zur einheimischen Erzeugung und der nachhaltigen Produktionstechnologie. Zunehmend an Bedeutung gewinnt auch der Aspekt der sozialen Nachhaltigkeit. Gerade diesbezüglich hat Schweizer Zuchtfisch „die Nase vorn“.

Medienmitteilung und Bilder: www.lsfm.zhaw.ch/medien

Fachkontakte Medien:

- Dr. Constanze Pietsch, Wissenschaftliche Mitarbeiterin Fachgruppe Aquakultur/Aquaponics, Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen IUNR, ZHAW, Wädenswil, Tel. 058 934 56 13, E-Mail: constanze.pietsch@zhaw.ch
- Monika Schwalm, Leiterin Weiterbildung, Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen IUNR, ZHAW, Wädenswil, Tel. 058 934 59 25, E-Mail: monika.schwalm@zhaw.ch

Medienstelle ZHAW, Wädenswil:

Cornelia Sidler, Media Relations Departement Life Sciences und Facility Management, ZHAW/Wädenswil. Telefon 058 934 53 66, E-Mail cornelia.sidler@zhaw.ch

Bilder: ZHAW