

FISCHMAST: Chancen und Schranken für die einheimische Mast

Neue Nischen in Aussicht

Wie gross ist das Entwicklungspotenzial der Fischzucht in der Schweiz? Antworten darauf gab das 1. Fischforum Schweiz.

MAX WELTER

Der grösste Vorteil einer Fischzucht in der Schweiz ist die Nähe zum Konsumenten. Schweizer Betriebe können auf deren Wünsche eingehen und zum Beispiel Tier- und Umweltgerechte Produktion nachprüfbar zu gewährleisten.

Es sind in den letzten Jahren verschiedene neue Anlagen in der Schweiz entstanden, und weitere Möglichkeiten werden abgeklärt, unter anderem auch Projekte in der Landwirtschaft. Im Kanton Luzern klärt die «IG Fisch vom Bauer» ab, ob und wie es möglich wäre, beispielsweise Schweineställe für die Fischmast zu nutzen.

Nach den Vorabklärungen getroffen worden sind, geht es nun darum, Grundlagen der Produktion und Wirtschaftlichkeit zu erarbeiten. Dabei spielen Fragen der Technologie, der Raumplanung und der Fischart eine wichtige Rolle. Solche Fragen wurden am 24. November 1. Fischforum Schweiz erörtert, das die Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW organisiert und im Tagungszentrum Au ZH durchgeführt hat.

Produktion steigt

An der Tagung gab Ruediger Buddruss, Leiter Bereich Fisch der Micarna SA einen Überblick über den Fischmarkt. Weltweit hat sich der jährliche



Die ZHAW hat in ihrer Kreislaufanlage auch Egli schon erfolgreich gezüchtet.

Fischertrag in den letzten 50 Jahren fast versechsfacht. Während der Ertrag aus der Fischelei in den letzten 15 Jahren stagnierte, hat das Angebot aus Aquakulturen (Fischzuchten) stark zugenommen. Sie liefern heute rund die Hälfte der gesamten Fischerträge.

Was marktfähig ist

In der Schweiz wurden 2009 pro Kopf ca. 9,1 kg Fisch und Meerfrüchte verzehrt. Das ist ein Rekord. Insgesamt waren es 71 000 t, davon stammten zirka 1200 t aus den gut 400 registrierten Fischzuchtbetrieben der Schweiz und weitere 1700 t aus der Fischerei.

Nur zirka 50 % des Fischfleisches wird über den Detailhandel verkauft. Es wird also relativ viel Fisch auswärts gegessen. Auch dies ist eine Chance für

die einheimische Produktion, denn in diesem Bereich sind bessere Margen realisierbar als im Detailhandel, wo der Aufwand für die Verarbeitungs- und Verteilleistung deutlich grösser ist.

Doch die Trümpfe der Schweizer Fischzüchter stehen erst, wenn die kaufentscheidenden Anforderungen an die Produktqualität erfüllt sind: Fischfleisch muss hellfleischig sein mit diskrettem Fischgeschmack. Es muss einfach zubereitet werden können, frisch und grätenfrei sein. Geeignet sind Portionsgrössen ab 110 g. Bekannte, einheimische Fischarten werden bevorzugt.

Der Micarna SA geht es vorab darum, Beschaffungsengpässe bei Zander und Egli zu vermeiden. Das Angebot an diesen in der Schweiz sehr beliebten Fischarten ist international ver-

knappt. Auch die Trüsche ist ein einheimischer Fisch, der qualitativ sehr gut geeignet wäre. Er ist aber noch wenig bekannt. Micarna möchte den Absatz dieser und ähnlich geeigneter Fischarten fördern helfen.

Trüsche wäre gut

Doch gerade die Trüsche lässt sich nur bedingt in Betrieben mästen, die nach dem Kreislaufsystem funktionieren. Sie braucht kühles Wasser und wächst langsam.

Für die Fischmast im Kreislaufsystem mit ihrem hohen Investitionsbedarf sind vor allem Arten geeignet, die bei höherer Wassertemperatur schnell wachsen. Am kostengünstigsten ist die Fischmast in fliessendem Wasser. Doch genügend Wasser dafür haben die wenigsten Bauern.