



Die Fischart in der Aquaponic-Anlage am Strickhof in Wülflingen wurde ausgewechselt

Neu am Strickhof: Bachtellachs

Im März wurden 300 Bachtellachs-Setzlinge in die Aquaponic-Anlage des Strickhofs eingesetzt. Dies als Ersatz für die bisherige Fischart Tilapia, einen Buntbarsch.

Der Strickhof besitzt als einzige Landwirtschaftliche Schule in der Schweiz eine Fisch-Kreislauf-Anlage, auch Aquaponic-Anlage genannt. Sie wurde im Rahmen des innovativen EU-Projekts «Aquavet» 2011 im Gewächshaus am Strickhof in Wülflingen erstellt. Das Aquaponic-System ist ein Kreislauf-System, in dem die Nährstoffe aus den Ausscheidungen der Fische Pflanzen zugeführt werden, die nach der Ernte konsumiert und vermarktet werden können. Am Strickhof wird in dieser Anlage nebst Fisch auch Salat produziert.

Dient für Unterricht und Beratung

Beim Aquaponic-Projekt ging es auch darum, Lerneinheiten zu erarbeiten, um damit Aquaponic-Farmer in der Schweiz auszubilden. Weitere Ziele sind, im Bereich Fisch- und Kreislaufsystem produktionstechnische Erfahrungen zu sammeln und als Anschauungs- und Demonstrations-Modell nebst dem Unterricht auch für die Beratung zu verwenden.



Bachtellachs schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch eine Augenweide. Bild: Bachtellachs

Wobei der Aspekt der Beratung sehr zentral ist, da viele Landwirte wegen der schwierigen Lage des Milchmarkts auf der Suche nach neuen Betriebszweigen sind.

Aufgrund der positiven Entwicklung des Pro-Kopf-Fischkonsums in den letzten Jahren sowie der Tatsache, dass über 90 Prozent der konsumierten Fische in der Schweiz importiert werden, prüfen immer mehr Landwirte,

ob Fischproduktion auf ihrem Betrieb machbar wäre.

Ohne Setzlinge kein Speise-Fisch

Die ersten Fische, die am Strickhof eingesetzt wurden, waren Tilapia, ein Buntbarsch. Die Jungfische werden als Setzlinge oder Fingerlinge bezeichnet. Die Verfügbarkeit von Fingerlingen ist die Basis für eine Fischproduktion in geschlossenen Anlagen. Am Strickhof war der Nachschub an Tilapia-Fingerlingen nicht mehr gegeben. So musste er sich neu orientieren und hat mit dem Bachtellachs nun eine Top-Lösung gefunden. Auch, weil der Fisch im Kanton Zürich vermehrt wird. Im März 2017 wurden die ersten 300 Bachtellachssetzlinge in die Strickhof-Anlage eingesetzt. Der Bachtellachs eignet sich sehr gut für kleinere Produktionseinheiten mit anschliessender Direktvermarktung.

Fisch und Landwirtschaft – Rechtliche Situation

Durch den steigenden Konsum an Fischen, steigt auch die Nachfrage nach Schweizer Fisch. Der Wildfang von Schweizer Fischen in natürlichem Gewässer ist limitiert und kann nicht einfach erhöht werden. Die Aquakultur, die Produktion von Fisch unter kontrollierten Bedingungen könnte helfen, mehr Schweizer Fisch zu produzieren. Doch kann der Landwirt einfach so in die Fischproduktion einsteigen? Welche gesetzlichen Rahmenbedingungen sind hier zu berücksichtigen?

Obwohl in Aquakulturen Nahrungsmittel produziert wird, gelten die Fische gem. Artikel 3 des Landwirtschaftsgesetzes (LwG; SR 910.1) nicht als Landwirtschaftliche Nutztiere. Das hat seine Auswirkung durch das Raumplanungsgesetz, das Bauten und Anlagen für die Fischproduktion nicht als Landwirtschaftszonenkonform gelten. Solche Anlagen gehören in die Bauzone oder in speziell geschaffene Zonen nach Artikel 18 des Raumplanungsgesetzes (RPG; SR 700). Das Raumplanungsgesetz (Art. 24b, Abs. 1) kann aber die Fischproduktion als Nebenerwerb ohne engen sachlichen Bezug zulassen, sofern der Betrieb mind. 1 Standardarbeitskraft aufweist und auf den Zusatzverdienst angewiesen ist. Durch die Motion Aebi (15.4176) wurde die Diskussion auch

politisch angestossen. Obwohl der Bundesrat grundsätzlich positiv gegenüber der Forderung steht, Fisch als landwirtschaftliches Nutztier zu definieren, lehnte er die Motion ab. Im Rahmen der Revision des Raumplanungsgesetzes ist das Amt für Raumentwicklung (ARE) daran, auf Stufe der Verordnung die Fischproduktion landwirtschafts-freundlicher zu definieren. Eine Möglichkeit wäre, in der Raumplanungsverordnung Art. 40 die Fischproduktion als nicht landwirtschaftlichen Nebenerwerb mit engem sachlichem Bezug zu definieren. Somit müsste der Betrieb keinen Nachweis, dass er auf den Zusatzverdienst angewiesen wäre, erbringen. Ob das aber so neu definiert wird und wann die Revision kommt, ist offen.

Neben der Standortfrage benötigt der Landwirt eine Haltebewilligung vom jeweiligen kantonalen Veterinäramt. Eine Auflage, um die Haltebewilligung zu erlangen, ist das Vorweisen einer entsprechenden Ausbildung. Gem. Art. 197 der Tierschutzverordnung ist eine fachspezifische berufsunabhängige Ausbildung (FBA) notwendig.

Zudem sind die Bestimmungen im Bereich der Lebensmittelgesetzgebung (Hygiene, Deklaration, Rückverfolgbarkeit etc.) bei einer Direktvermarktung sehr zentral und zu berücksichtigen. ■

tellachssetzlinge in die Strickhof-Anlage eingesetzt. Der Bachtellachs eignet sich sehr gut für kleinere Produktionseinheiten mit anschliessender Direktvermarktung.

Die Fische der Strickhof-Anlage werden von Flavio Ferrari, Leiter des A&V-Betriebes in Wülflingen, und von Felix Arnold, Lehrer für Gartenbau an der

Bäuerinnenschule in Wülflingen, gefüttert und betreut. Die Bachtellachsproduktion kann nach Absprache auch besichtigt werden.

■ Roger Bolt, Strickhof

Weitere Auskünfte:

roger.bolt@strickhof

Telefon +41 58 105 98 53

Infos zum Bachtellachs

Der Bachtellachs ist ein Edelfisch und wird seit 2004 in der Schweiz domestiziert. Seine genetische Basis stammt vom Kirschenlachs (onc. masou masou) und dem zartfleischigen Lotuslachs (onc. masou macrostomus).

Die besten Eigenschaften der beiden Stämme wurden innerhalb von vier Generationen zum heutigen Bachtellachs weiterentwickelt. Der Bachtellachs wird als gleichnamige Marke geführt. Sie steht für eine geschmacklich hervorragende, einzigartige und gesunde Fisch-Spezialität. Dabei wird sie in ökonomischen Kreislaufsystemen nachhaltig in der Schweiz hergestellt. ■

Das Potenzial für eine landwirtschaftliche Fischproduktion

Der Hunger nach Fisch wächst weiter

Zukunftsstudien und Food Reports attestieren der Fischproduktion in Kreislaufanlagen eine goldige Zukunft. Und zwar nicht nur, weil der Konsum stetig zunimmt, sondern weil auch die nach dem Cradle-to-Cradle-Prinzip (kreislauffähig und rohstoffeffizient) funktionierenden Aquakulturen auch ökologisch produzieren, sodass der Fisch nicht nur eine gesunde, sondern auch eine nachhaltige und ressourcenschonende Ernährung ermöglicht.

Gemäss der FAO und World Bank wird die globale Fischmenge bis 2030 in Aquakultursystemen produziert. In Asien stammen heute schon mehr als die Hälfte aller Fische aus Aquakultursystemen.

Auch der Fischkonsum in der Schweiz wächst stetig. So werden heute bereits über 8 kg Fisch und Meeresfrüchte in der Schweiz konsumiert. Der Fischkonsum in der Schweiz wird aber zu 95 Prozent über den Import abgedeckt,

was einer Menge von ca 70000 t entspricht.

Da stellt sich sofort die Frage, warum produzieren wir nicht die Fische selber? Das Potenzial ist doch da?

Im Grundsatz und über den gesamten Markt gesehen ist das sicher nicht ganz falsch. Wenn wir aber die importierte Fischmenge etwas genauer anschauen, stellen wir fest, dass gut 40 Prozent der importierten Menge Meeresfische und Meeresfrüchte sind. Salzwasserfische in Kreislaufanlagen zu produzieren, ist zwar technisch möglich, aber durch das Salzwasserhandling viel teurer als bei Süswasserfischen.

Das anfängliche Potenzial von ca. 70000 t wird reduziert auf ca 40000 t. Schaut man nun die Verteilung der Süswasserfische an, stellt man fest, dass davon ca 30 Prozent Lachse importiert werden. So bleibt dann zum Schluss eine Fischmenge von ca. 25000 t. Diese Menge Fisch wird aufgeteilt von Aal bis Zander auf ca. 80 verschiedene Arten.

■ Roger Bolt, Strickhof

Mehr Mut zu heiklen Themen

Fast täglich steht die Schweizer Landwirtschaft vom BAFU, den Umweltverbänden oder anderen NGO am Pranger. Mit einem gekonnten Timing und sehr einseitig und plakativ verfassten «Untersuchungsergebnissen» werden wir als Dreckschleuder, Tierquäler, Bodenzerstörer und Umweltverschmutzer hingestellt. Wir sind nur noch am Regieren, am Erklären, am Richtigstellen und am Dementieren. Die heiklen Themen überlassen wir oft aus Unsicherheit und Getreu dem Motto «lieber nicht darüber reden» unseren Kontrahenten. Kaum kommen dann diese Themen aber doch aufs Tapet, sind wir wieder überrumpelt und oft kaum vorbereitet.

Vielleicht müssen wir wieder lernen, auch für uns unangenehme Themen frühzeitig mit unserer Gesellschaft zu diskutieren und erklären. Niemand von uns verwendet Antibiotika oder Pflanzenschutzmittel zu unserem Vergnügen oder zufällig. Nein, wir machen das bewusst, selektiv und möglichst nachhaltig, aber immer zugunsten einer hohen schweizerischen Qualität von Nahrungsmitteln. Genau diese Zusammenhänge gilt es künftig unserer Ge-

Kommentar der Woche

Zürcher Bauernverband ■ Lagerstrasse 14, 8600 Dübendorf ■ www.zbv.ch

sellschaft, die sich immer weiter von der aktuellen Landwirtschaft entfernt, zu erklären. Aus den Fernsehwerbungen wird den Konsumenten von unseren Grossverteilern eine heile Welt und die dazugehörige «Ballenberg-Landwirtschaft» vermittelt. Diese Klischees treffen heute auf eine moderne und nachhaltige Landwirtschaft nicht mehr zu. Genau deswegen ist der Konsument überfordert, wenn er 60 Milchkühe in einem Stall antrifft und plötzlich den Begriff Tierfabrik oder gar Industrielandwirtschaft in Zusammenhang mit unseren bäuerlichen Familienbetrieben bringt. Wie soll er das beurteilen, wenn er die dänischen oder holländischen Verhältnisse nicht kennt. Es wird Zeit, dass wir wichtige Themen auch dann rechtzeitig besetzen, wenn die Erklärungen nicht so einfach sind und unsere Gesellschaft auch sensibel reagieren kann.

Wir sind aktuell in den Vorbereitungen unseres «Heimisch»-Auftrittes 2018. Ganz bewusst haben wir das Thema Fleisch gewählt. Ein hochsensibles Thema, welches man in der Diskussion oft verdrängt. Diese Taktik wird uns langfristig nichts bringen, sondern unsere

«Veganer-Fundamentalisten» werden dieses Vakuum nutzen und die Meinungsbildung emotional in ihrem Sinne führen. Wir haben den Mut, hinzustehen und mit unseren Konsumenten über Fleisch zu diskutieren. Im Wissen, dass zu Fleisch immer auch ein getötetes Tier gehört. Wir wollen einen Beitrag dazu leisten, dass jeder ganz bewusst Fleisch isst, seinen Fleischkonsum auf Schweizer Fleisch beschränkt und allenfalls auf Kosten der «Billigimporte» reduziert. Bewusst Fleisch zu essen bedeutet auch Respekt gegenüber dem Tier und einer möglichst vollständigen Verwertung in der Nahrungskette. Nutzen wir gemeinsam die Chancen und haben wir mehr Mut, über heikle Themen zu reden. Nur dann werden wir in wichtigen Themen künftig agieren und nicht reagieren! ■

Ferdí Hodel
Geschäftsführer ZBV

