

Woher kommt regional der Fisch auf dem Teller?

Internationale Strohballenarena auf dem Fahrgastschiff MS Seestern vor Steckborn

(rmm) Unter dem Motto «Der See ist nicht genug!? – Wo fischt Fischers Fritz seine Fische?» hatte das Kompetenznetzwerk Ernährungswissenschaft gemeinsam mit dem BBZ Arenenberg als auch dem Landratsamt Konstanz zur ersten «Strohballenarena» geladen. Das Hauptthema hier also «woher stammt unser Fisch, in welchen Systemen wird Fisch produziert, heute und auch in Zukunft?» Das Schiff war beim Ablegen am Steckborner Steg bis auf den letzten Platz unter Deck besetzt, das Interesse demnach sehr hoch einzuschätzen. Klaus-Dieter Schnell von der Internationalen Bodenseekonferenz führte durch den Abend und kündigte jeweils die einzelnen Referenten an, welche in der Folge Einblick in ihre Art der «Fischproduktion» gaben und dem Publikum Red und Antwort standen.

Wild, Zucht oder Aquaponic?

Die einzelnen Produktionsarten könnten verschiedener nicht sein und trotzdem braucht es allem Anschein nach alle Arten der Herstellung und Veredelung von Fisch, will man den eigentlichen Bedarf decken. Was ohne Zukauf eh nicht mehr möglich ist. Mit der Strohballenarena als Plattform möchte man die unterschiedliche, gemeinsame Nutzung des Ober- und Untersees auch mit politischer Unterstützung fördern, steuern und gemeinsame Ziele definieren. Ein Austausch auf allen Ebenen ist angestrebt, die ökologische Verträglichkeit als auch Nachhaltigkeit ein wichtiges Thema. Gemäss Schnell zeige die aktuelle Situation zwar eine sehr gute Wasserqualität auf, doch seien das Klima und die Nährstoffwerte stets im Auge zu behaltende Faktoren.

Auch macht man sich Sorgen, dass der Fangertrag auf den Stand von 1917 gesunken ist! Es gelte, neue Rahmenbedingungen zu setzen. So seien es gerade noch 260 Tonnen gegenüber 480 Tonnen Jahresmittel über längere Zeit, die von den 120 Berufsfischern am Obersee noch gefangen werden. Und das sind da noch gegen 13 000 Angler, die auch ihren Fang nach Hause bringen möchten. Stefan Riebel, Bodenseefischer von der Insel Reichenau, ist seit 30 Jahren Berufsfischer, stieg zum Beispiel in die Direktvermarktung ein und führt auch einen «Fisch-Imbiss», direkt fangfrisch vom Boot. Riebel führte aus, dass weitere Hürden die unterschiedlichen Gesetze am Ober- oder Untersee darstellen. Man grenze sich gegenseitig ab und dürfe jeweils nicht bei den Anderen fischen, Gesetze, die sehr weit zurückreichen. So sind auch Maschenhöhe und -breite nicht identisch. Gemäss ihm seien noch keine Arten im See an den Rand des Aussterbens gekommen, Nachhaltigkeit wird gross geschrieben. Gefischt werde ausschliesslich mit Stellnetzen, der Fisch müsse ins Netz



Das vollbesetzte Fahrgastschiff MS Seestern mit den Referenten Stefan Riebel (l.) und Klaus-Dieter Schnell.

schwimmen und nicht das Netz den Fisch einfangen, dies sei doch mittelalterlich, sagen rein ökonomisch denkende Personen. Auch Probleme mit dem Zoll und der Schweizer Bürokratie kamen zur Sprache, die Zukunft werde schwierig werden. Ganz anders waltet da Martin Bernauer vom Kundelfingerhof.

Da wird der Fisch gezüchtet und wächst in 15 bis 20 Monaten zum Speisefisch heran. Danach geschieht die Verarbeitung und Veredelung nach den heutigen Kundenbedürfnissen, da Fisch allgemein nicht mehr unbedingt am Stück genossen wird. Gerne möchte man den Hof vergrössern, aber solch ein Ausbau birgt auch Gefahren wie Krankheiten, dies müsse gut geplant verlaufen.

Und noch mal ganz anders geht Paul Wreford, gelernter Koch aus Perth, Australien, mit seinen «aquaponics gardens» vor, wo der Fisch in speziellen, geschlossenen Systemen gezüchtet wird. Seine Art der Produktion gab Anlass für vertiefte Diskussionen und die Vorzüge der jeweiligen Produktionsarten, verschiedene Häppchen aller drei Hersteller dürften da noch für zusätzlichen Gesprächsstoff gesorgt haben, Fachsimpeln eingeschlossen. Gemeinsam war man sich einig, dass die Wissenschaft vermehrt einbezogen, beziehungsweise in die Pflicht genommen werden sollte, um die vorherrschende Nährstoffarmut im Bodensee genauer unter die Lupe zu nehmen. Alles in allem ein sehr informativer Abend um Näheres über «unsere» Fische zu erfahren, inklusive Austausch mit Profis. Interessierte können weitere Informationen unter strohballenarena.info im Netz beziehen.