

Drei Fischzuchten an einem Tag – LFW 12 besichtigt Betriebe

Am Buß- und Betttag, den 20.11.2019, ging es um 7:00 Uhr an der Berufsschule in Starnberg los. Unser erstes Ziel war der Schwäbische Fischereihof Salgen. Dort empfing uns auch schon der Fischwirtschaftsmeister Guido Neumann, welcher uns über die Anlage führte. Er erklärte uns am Anfang der Führung, welchen Aufgaben der Betrieb nachgeht. Diese wären z. B. der Artenerhalt verschiedener Fischarten. Ebenfalls erzählte er uns, dass Salgen dem Bezirk Schwaben angehört. Der Rundgang führte uns als nächstes ins Bruthaus, wo wir einen Fischwirt antrafen, der Eier auslas und diese in Unterstromkästen verteilte. Im Fischereihof war gerade die Laichsaison der Bach- und Seeforellen, weshalb uns Herr Neumann die Erbrütungsmethoden in Unterstromkästen und Zugergläsern zeigen konnte. Er zeigte uns auch die Eiauslesemaschine, die gerade im Einsatz war und Eier auslas. Als nächstes durften wir den „Kaltbrutraum“ besichtigen. Er wird mit einer Wärmepumpe betrieben, die das Wasser kühlen kann, damit Fischarten wie z. B. der Rutte die richtige Temperatur geboten werden kann, um abzulaichen. Als nächstes folgte die Hälterung. Dort trafen wir ebenfalls auf einen Fischwirtsgesellen, der Bachforellenlaichfische nachstriff. Salgen macht dies, damit die Laichfische im nächsten Jahr nicht so viele Schlauben oder weiße Eier haben. Gleichzeitig wurden die Bachforellen kurz in ein 8 %iges Salzbad gegeben, wodurch sich die Schleimhaut besser regeneriert, erzählte der Fischmeister. Als nächstes folgte die Teichanlage, wo wir Naturteiche, eine Betonanlage und einen Fließkanal vorfanden. Wir gingen gezielt auf die Teiche 5, 7 und 8. In Teich fünf waren einjährige Regenbogenforellen besetzt. Diese Forellen wurden mit einem Futterautomaten gefüttert. Der Automat gesteuert von einer Zeitschaltuhr gesteuert, mit der man einstellen kann, wie lang und wie oft am Tag gefüttert werden soll. Weiter ging es an Teich sieben, wo uns Herr Neumann die fünf Jahre alten Huchen, mit einem Durchschnittsgewicht von etwa 2 kg zeigte. Am Teich acht waren Huchen- und Äschenlaicher zu sehen. Bei beiden Teichen war ein Injektor eingesetzt. Die Injektoren sollen zusätzlich noch kalte Luft ins Wasser bringen und das Wasser abkühlen, wodurch sich die Eiqualität verbessert. Danach wurde uns Teich elf gezeigt, wo sich die Seeforellenneulaicher befanden. Die Zeit wurde immer knapper, also sind wir am Bach entlang, Richtung Bus, gelaufen. In diesem Bach waren Bachforellenlaicher besetzt die laut Herr Neumann, jedes Jahr in der Laichzeit tiefe Laichgruben schlagen und somit den gesamten Bach umgraben. Zum Schluss zeigte uns Herr Neumann noch das riesige, begehbare Aquarium, in dem 37 Fischarten zu sehen waren.





Ein kleines Dankeschön an Herrn Guido Neumann für die tolle Führung und schon saßen wir auch schon im Bus und fuhren unser nächstes Ziel an.

Angekommen bei der Fischzucht Mindeltal wurden wir vom Betreiber Dietmar Schünemann und seiner Familie begrüßt. Herr Schünemann erzählte von sich, seinem Betrieb und vor allem wie er zur Fischerei kam. Er ist ein Quereinsteiger und hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Mit seiner Quellwasseranlage durch die 100 l/s Wasser laufen, vermehrt Herr Schünemann Regenbogen-, Gold-, Bach-, und Seeforellen, sowie Elsässer-, Bach-, und Seesaibling. Unsere Führung begann damit, dass wir die neue Außenanlage besichtigen konnten. Ein alter Gastank, dieser wurde in zwei Hälften geschnitten und als Becken umgebaut. Danach gingen wir ins Bruthaus. In drei Rundstrombecken waren Bach- und Seeforellen vorzufinden.



Und auch die Fischzucht Mindeltal hatte schon Eier im Bruthaus. In einer Rinne waren ca. 11000 Bachsaibling und 22000 Seeforelleneier aufgelegt.

Als nächstes folgte die Teichanlage mit elf Teichen. Herr Schünemann führte uns an allen elf Teichen vorbei und zeigte uns welche Fische besetzt waren. Ebenfalls erklärte er uns wie die Teichanlage vor der Teichsanierung ausgesehen hat, denn Teich zehn und elf wurden noch nicht hergerichtet, weil diese im Gegensatz zu den anderen Teichen noch eine gute Sohle haben. Die Familie Schünemann erzeugt in ihrer Fischzuchtanlage fast 20 Tonnen im Jahr, veredelt diese und verkauft sie über Wochenmärkte und Dorfläden oder dem betriebseigenen Angelteich. Nach der Führung gab es in der Fischzucht Mindeltal eine äußerst leckere, geräucherte Forelle zum Mittagessen. Vielen Dank an dieser Stelle an die Familie Schünemann.



Im Anschluss ging es weiter zur Fischzucht Kiesle im Erdinger Moos. Der Eigentümer, Herr Ludwig Kiesle, führte uns über seine mit Bachwasser gespeiste Satzfishzucht.



In guten Jahren bringt der Teil der Sempt, der den Betrieb mit Wasser versorgt ca. 400-500 l/s und daraus entstehen wiederum 150-200 Tonnen bayerische Forellen und Saiblinge. Es werden ausschließlich eigene Laichfische vermehrt, erbrütet und hochgezogen. Die

Laichfische dürfen unterm Jahr naturnah in der Sempst leben, nur zur Laichzeit werden sie schonend gefangen und abgestreift.

Ein großzügiges Bruthaus, sechs parallel geschaltene Fließkanäle und etliche große Erdteiche sowie ein automatischer Einlaufrechen bilden das Herz der Anlage. Viel frisches Wasser und gute Fischqualität ist die Philosophie dieses Betriebs. Ausgeliefert werden die Fische mit einem 7,5t-LKW mit Anhänger oder mit einem Pick-up. Die erzeugten Fische werden zu gleichen Teilen als Satz- und Speisefische verkauft. Zum Abschluss bot sich für uns noch die Gelegenheit den erfahrenen Fischwirtschaftsmeistern beim Vermehren der Bachforellen über die Schulter zuschauen und ein bisschen fachzusimpeln.



Im Namen der Klasse möchten wir uns nochmal bei den 3 Betrieben bzw. Betriebsleitern für die Einladung und die Gastfreundschaft bedanken! Ein Wort des Danks gebührt auch unserem Busfahrer und unserem Lehrer Herrn Hammer.