

Eine Reise wert! Exkursion der Abschlussklasse für Fischwirte 2017

Am 11. Mai 2017 begab sich die 12. Klasse der angehenden Fischwirte, mit ihrem Klassenleiter Herrn Andreas Hammer, auf eine eintägige Exkursion zu drei verschiedenen Fischzuchtbetrieben.

Die Reise begann früh morgens an der Berufsschule Starnberg und führte zunächst in die 177 km entfernte Forellenzucht Urspring in Schelklingen bei Ulm. Hier befindet sich einer von fünf Standorten der Hofer Forellen GmbH. Bei Eintreffen der „Jungfischer“ wurden sie bereits von Herrn Hofer und seinem Betriebsleiter erwartet. Bevor die Klasse jedoch die Anlage betreten konnte, musste jedes Mitglied der Gruppe seine Schuhe, aus Seuchenschutzgründen, in ein Desinfektionsbad eintauchen und anschließend hygienische Überschuhe anziehen. Nun konnte Herr Hofer, mit der Vorstellung des Betriebes und den Voraussetzungen, die in der Forellenzucht Urspring gegeben sind, beginnen. Die Anlage bezieht ihr Wasser aus zwei Quellen, die einen Zufluss von 240 l/sec., selbst in trockensten Sommern, gewährleisten. Auf dem Gelände befinden sich ein Bruthaus, vier Fließkanäle mit 120m Länge, 4m Breite und einer durchschnittlichen Tiefe von 60 cm, sowie ein Mikrosieb-Trommelfilter mit zusätzlichem Güllebehälter und einem Absatzteich zur Ablaufwassernachbehandlung. Der Fließkanalbereich ist komplett überdacht und mit Solaranlagen ausgestattet. Dies hat zur Folge, dass die Überdachung die Fische nicht nur vor Fressfeinden und hohen Temperaturen schützt, sondern den Betrieb auch mit ausreichend Energie versorgt. Die Produktionsstelle in Schelklingen bringt ca. 180 t Regenbogenforellen im Jahr hervor. Die Tiere sind in den Fließkanälen nach Altersstufen und Größen gestaffelt. In den ersten Abteilen befinden sich die kleinen Setzlinge, gefolgt von weiteren Größensortierungen, über Speisefische bis hin zu den Laichfischen.



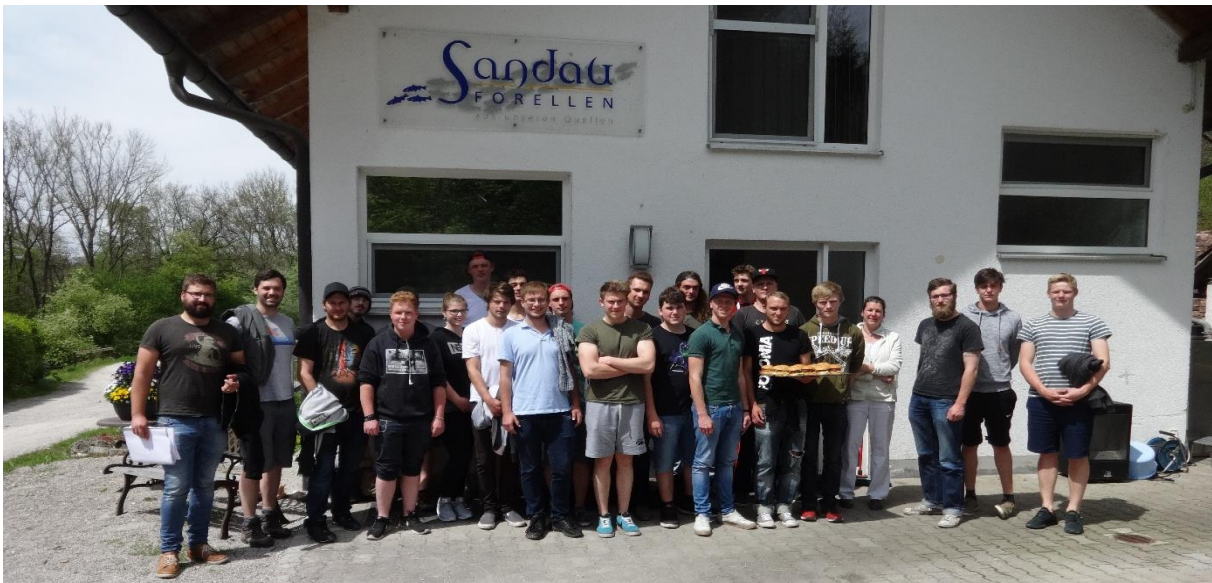
Den Fließkanälen ist eine Kaskade vorgeschaltet um das kohlendioxid- und stickstoffreiche Quellwasser zu entgasen und mit Sauerstoff anzureichern. Weiter

fließt das Wasser über ein U-Rohr mit zusätzlichem Sauerstoffzufluss in die Fließkanäle hinein. Nach etwa der Hälfte einer Fließkanallänge befinden sich in jedem einzelnen Jet-Systemkästen, die das Wasser erneut mit Sauerstoff versorgen. Somit sind Sättigungswerte über 100% möglich. Die Sauerstoffwerte werden am Anfang und am Ende jedes Fließkanals per Computerüberwachung gemessen. Gefüttert wird energiereiches und hochverdauliches Futter, welches ebenfalls per Computer über eine druckluftgesteuerte Fütterungsanlage verabreicht wird. Der hohe Wasseraustausch in der Anlage hat zur Folge, dass so gut wie keine Verschmutzungen in den Kanälen zurückbleiben und eine Reinigung der Becken ausbleibt. Eine Besonderheit bei der Laichfischhaltung ist, neben einer auf Schienen fahrbaren „Abstreifhütte“ auf dem Fließkanal, eine verschiebbare Beleuchtungseinheit. Durch diese können die Tageszyklen für die Laichfische verändert werden, wodurch eine mehrmalige Eigewinnung ermöglicht wird. In Betrieben der Hofer GmbH wird großen Wert auf Hygiene und Desinfektion gelegt. Das konnte die Fischwirtsklasse schon zu Beginn erfahren und soll den hohen Gesundheitsstatus – Kategorie 1: nachgewiesen seuchenfrei – der Betriebe erhalten. Dies zeigt sich aber auch darin, dass zum Beispiel Transportfahrzeuge die Anlage niemals direkt befahren, sondern nur eine Verladerampe ansteuern, die sich tiefer als die gesamte Fischzucht befindet. Dadurch kann kein verlorenes Wasser in die Anlage zurückfließen. Auch dürfen Fische, die einmal die Anlage verlassen haben, nicht wieder zurückgebracht werden. Die sehr informative Führung, durch Herrn Hofer und dessen Betriebsleiter, wurde mit einer kleinen Brotzeit im Innenhof der Anlage abgerundet. Hier konnten noch diverse Fragen beantwortet und fischereiliche Themen diskutiert werden.



Gut gestärkt mit Butterbrezn und Apfelschorle ging es nun für die Klasse zurück in heimische Gefilde. In der Nähe von Landsberg befand sich die zweite Anlaufstelle der Klassenfahrt: Die Fischzucht Sandau, Familienbetrieb des Mitschülers Marco Sanktjohanser. Dort angekommen, wurde die Gruppe von Mama Susanne empfangen und netterweise mit hauseigenen „Forellenburgern“ verpflegt. Anschließend übernahm

Sohn Marco die Führung durch die idyllisch gelegene Fischzuchtanlage in unmittelbarer Nähe zum Lech, deren Geschichte bis um 1900 zurückreicht. Die Führung begann an der Quelle der Fischzucht. Jene entspringt mit 20-30 l/sec. an einem Hang nahe der A96 und gelangt über einige kleine Stürze in die ersten Brutrinnen, Hälterungen und schließlich in einen naturbelassenen Fleißkanal bzw. Bach, der sich über die gesamte Anlage hindurchzieht. Da die Quelle offenliegt und durch das Gefälle genügend „ausgasen“ kann, ist keine weitere Kaskade oder Sauerstoffeintragsquelle am Einlauf vorhanden. Zu Beginn des Fließkanals fand man die kleinen und sauerstoffbedürftigeren Setzlinge. Daraufhin folgten mit Gittern abgetrennte, teilweise belüftete Bereiche mit älteren und größeren Exemplaren von Bach- und Regenbogenforellen bis hin zu mittleren Huchen und zuletzt großen Laichhuchen. Neben dem Fließkanal befanden sich noch diverse Erdteiche mit Laichfischen und Setzlingen, sowie einem eigenen kleinen Bruthaus. Die Fischzucht Sandau produziert im Jahr 150-170 t Fisch, von denen ein großer Teil aus Bachforellen besteht. Bevor die Führung zu Ende ging, durfte die Klasse noch die Verarbeitungsräume besichtigen und weitere Fragen stellen.



Anschließend begab sich die Klasse auf den Weg zur nicht weit entfernten Fischzuchtanlage von Herrn Werner Ruf in Großkitzighofen.

Großkitzighofen ist eine von mehreren Fischzuchtanlagen von Werner Rufs Familienbetrieb „Lechtalforelle“ und befindet sich bereits seit 50 Jahren in dessen Besitz. Wie Herr Ruf der Klasse mitteilte, konzentriert sich sein Betrieb zu 80% auf die Produktion von Elsässer Saiblingen. Zu Beginn führte Herr Ruf die Klasse in eine Halle mit einigen Besonderheiten seines Betriebes, darunter u. a. eine spezielle Fasswaagengabel, zum tierschonenden Verladen von Fischen oder Betonbecken zur Durchführung eigener Fütterungsversuche. So berichtete er von eigens entwickeltem Niederenergiefutter, welches die Fleischqualität positiv beeinflusst. Auch erhofft sich Herr Ruf von reduzierten Fütterungsintervallen gute Ergebnisse. Gefüttert wird hier ebenfalls über eine vollautomatisierte Fütterungsanlage. Aus der Halle ging es weiter zum Hauptteil der Anlage. Hier befinden sich 160 m lange Fließkanäle, die überdacht und mit Photovoltaikanlagen versehen sind. Die Fließkanäle an sich waren ähnlich

aufgebaut wie die bei Herrn Hofer, jedoch wird die Anlage von einem naheliegenden Bach mit Frischwasser versorgt und nicht von einer Quelle. Damit verbunden sind Schwankungen in der Sauerstoffversorgung und je nach Witterung Schwebstoff- und Sedimenteintrag in die Anlage. Deshalb müssen die Fließkanäle in gewissen Zeitabständen trockengelegt und die Sedimente entfernt werden. Dies war zur Zeit des Besuchs bei einem Kanal auch der Fall.



Begeistert und überzeugt von seinem Produkt, griff sich Herr Ruf einen Kescher und präsentierte der Klasse einige Exemplare von Saiblingen aus den Fließkanälen. Er erwähnte auch, dass er die Fische in seiner Zucht in einem nahegelegenen Bruthaus selbst erbrütet, die Elsässer Saiblingseier jedoch bei einem Berufskollegen seines Vertrauens erwirbt. Zur Zeit des Besuchs befanden sich ca. 94 t Fisch in der Anlage, in der bis zu 145 t erzeugt werden. Zwischen den Fließkanälen stand auch eine eigens konzipierte Sortiermaschine von Herrn Ruf, die mit einer Fischpumpe und mit einer Fläche zur Handsortierung für Fische bis zu 2kg ausgestattet war. Das Ablaufwasser der Anlage fließt in einen Absetzteich, wird zuvor allerdings noch in einem kleinen Wasserkraftwerk energetisch genutzt. Der hier und durch die Photovoltaikanlagen erzeugte Strom, sichert die Energieversorgung des Betriebes und angrenzender Ortschaften und stärkt dadurch die Ökobilanz und Wirtschaftlichkeit des Unternehmens. Herr Ruf hat es sich zum Ziel gemacht, den Betrieb irgendwann komplett energieautark zu machen. Eine weitere Besonderheit stellte ein spezieller Wärmeraum dar. Dieser Raum lässt sich komplett bis über 60 Grad erwärmen, um Keime und Krankheitserreger auf Geräten oder kleinen Fahrzeugen abzutöten. Zum Schluss der Besichtigung versammelten sich alle im Büro und Kontrollraum der Anlage, um noch einige Fragen an Herrn Ruf zu stellen.

Die Abschlussklasse für Fischwirtinnen und Fischwirte des Jahres 2017 bedankt sich ganz herzlich bei Herrn Hofer, der Familie Sanktjohanser und Herrn Ruf, für die sehr informativen und anschaulichen Einblicke in deren Betriebe. Es war äußerst interessant zu sehen, wie die Fischzucht, bei unterschiedlichen Gegebenheiten und Vorstellungen, ausgeübt und gelebt werden kann.

Vor allem bedanken wir uns bei unserem Klassenleiter Herrn Andreas Hammer, der uns diesen Ausflug ermöglicht und über die Schuljahre hinweg stets motiviert und diszipliniert auf dieses Abschlussjahr vorbereitet hat.

Martin Szyja