Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 73 (2018)

Heft: 3

Artikel: Bio-Forellenzucht

Autor: Patzel, Nikola

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-890963

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Bio-Forellenzucht

Nikola Patzel. An einem warmen 2. Juni trafen sich Bioforum-Mitglieder im Aargau bei der Bio-Forellenzucht Flückiger. Ich lief vom S-Bahn-Halt Schöftland eine Stunde lang her: Vorbei an einem ‹Grillhähnchenfest› mit Country-Musik, einem Pferdedressur-Event mit vielen schicken Geländewagen mit Picknick-Garnitur beim Reiterhof – und vorbei an langen Feldern mit Ernteresten vom Mais des Vorjahres, wo auf tausend Schritte trotz genauem Hinschauen nicht ein einziges Regenwurmhäufchen zu sehen war. Aber der Bachlauf beim späteren Wegteil war schön und dicht gesäumt von Bachrainen. Ein kleiner Zufluss dieses Baches am Ortsrand von Uerkheim war das Ziel.

Susanne Flückiger füttert Forellenbrütlinge. Foto: zVg

Die Geschichte

Susanne Flückiger, die Chefin, begrüsst alle herzlich: «Willkommen im Paradies!» Sie ist ihrem **kleinen Seitentälchen zwischen Wald und Dorf** eng verbunden. Ihr Schwiegervater hatte tiefe Gruben aus dem Lehm ausgehoben und zehn naturnahe Fischweiher gestaltet, die nun seit 1964 bestehen. Seit anfangs der 1980er Jahre führte sein Sohn, Susanne Flückigers Mann, die Forellenzucht fort, bis er im September 2012 starb. «Mein Mann hat oft fast vor den Fischen gespürt, wenn mit ihnen etwas nicht stimmte.»
Seither führt Susanne Flückiger beider Männer Erbe weiter, nun zusammen mit einem Mitarbeiter und vielen Helfern. 10 Jahre lang hatte sie das Handwerk von ihrem Mann gelernt. **Im Jahr 2003 hatten sie bereits auf zertifiziert biologische Haltung umgestellt.** An den eigentlichen Haltungsbedingungen hat sich dadurch nichts geändert, nichts musste umgebaut werden, nur das Biofutter und die grössere Bürokratie waren neu.

Diese Geschichten haben alle gerne gehört. Fotos 2-4: Nikola Patzel

Fischkunde

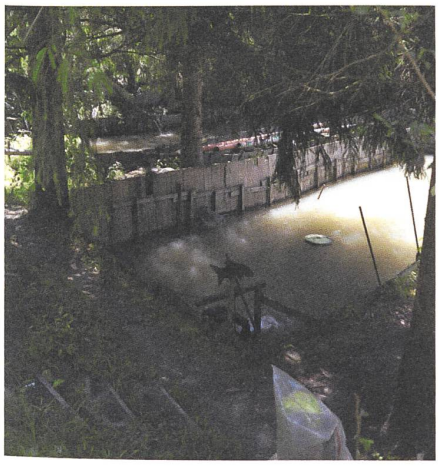
Susanne Flückiger erzählt: «Meine Forellen haben ein schönes Leben, bis sie ‹gmetzget› werden. Sie sind nicht einfach ein Produkt oder eine Ware. Ich sehe meine Fische vom Ei her aufwachsen, bis sie mit ungefähr 18 Monaten schlachtreif sind. Vier bis fünf Tonnen verkaufen wir im Jahr.» Dies sind etwa ¾ Regenforellen, welche von einer alten und edlen in Starnberg gezüchteten Forellenlinie abstammen, und ¼ heimische Bachforellen. Ihr spezieller Stamm der Regenbogenforellen kann genetisch bis zu 1,5 Meter lang werden, Bachforellen werden etwa halb so gross. Beide Unterarten der Forelle gehören zur Familie der Lachsfische. **Mit ihren eigenen Stämmen von Zuchtfischen beliefert Flückiger auch andere Fischzuchten.** Ihr ältester Stamm von Regenbogenforellen ist nun 80 Jahre alt. «Wichtig ist dabei auch, die Genvielfalt zu erhalten.»
In der freien Natur funktioniere die Selbstvermehrung der Forellen fast nicht mehr. Unter anderem die Hormone aus den Kläranlagen stünden dem entgegen. Fast alle Forellen Schweizer Bäche werden vom Menschen dort eingesetzt. «In der Zucht kommen 80-85% der Eier durch, in der Natur ist es unter guten Bedingungen vielleicht 1%.»

Worauf es bei der Fischzucht ankommt

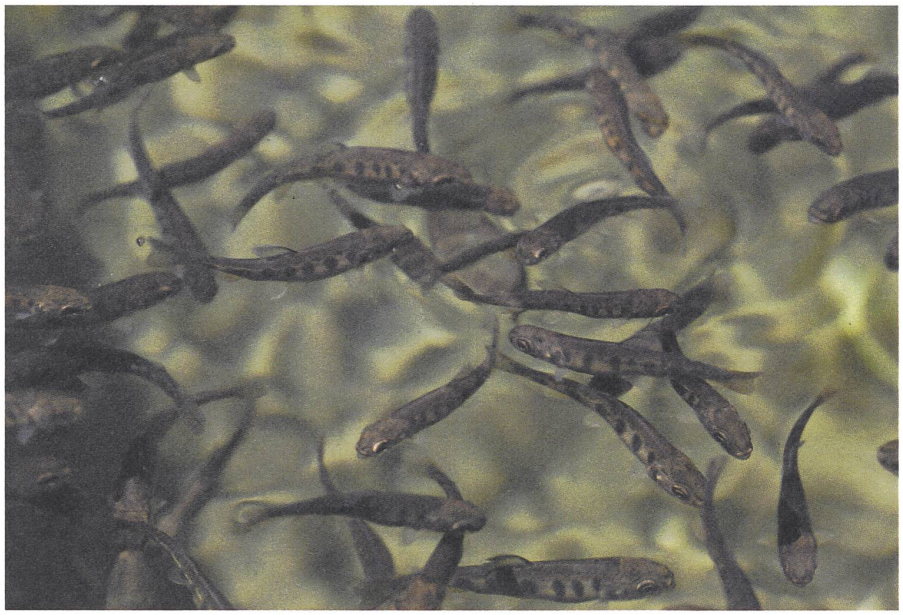
Die Besucher bekommen zuerst ganz kleine, vor zwei Monaten geschlüpfte Fische gezeigt, die jetzt im frischesten Quellwasser leben. In jedem Becken werden die Fische nach der Grösse sortiert und entsprechend ins nächste Becken gebracht. Das ist auch deswegen wichtig, damit nicht die kleinen von den grösseren Forellen gefressen werden. Die Fischteiche werden von drei auf dem Grundstück befindlichen Quellen sowie aus einem Waldbächlein gespiesen.

Die Silberfolien über den Teichen reflektieren 80% des Lichts. Das Wasser hat jetzt 14-15°C, im obersten Becken sind es 12°, die Luft hat 26°C. Steigt die Wassertemperatur über 16°, füttert man nicht mehr. **Die Forellen brauchen die sehr hohen O_2-Gehalte kalten Wassers,** um für sich genug Sauerstoff zu gewinnen, und Futterverwertung verbraucht logischerweise Sauerstoff. Bis 21° Wassertemperatur können die Fische überleben. Die Forellen zum Verkauf wachsen etwa anderthalb Jahre heran, bevor sie aus dem Wasser geholt werden. Die Zuchtfische hingegen leben 2-9 Jahre.

Die Naturweiher im tonigen Unterboden des kleinen geneigten Talgrundes sind nur oben mit Holz ausgebaut. Etwa alle 18 Monate werden die Teichböden von Ablagerungen gereinigt: das ist vor allem eingeschwemmter Sand und Ausscheidungen der Fische. Als mikrobieller Zusatz werden **«Effektive Mikroorganismen»** in die Becken eingebracht: Das ist ein Gemisch v.a. aus Milchsäure- und Photosynthese-Bakterien sowie Hefen. Der Zusatz von EM würde den Abbau des organischen Schlamms am Teichgrund und die Vitalität der Tiere verbessern, hat Frau Flückiger beobachtet. Sie handelt auch mit EM. Der aus den Becken herausgeholte sandige Schlamm wird als ein guter Dünger für Gemüsebeete verwendet.



Naturweiher im unteren Teil.



Jungforellen im Alter von 2 Monaten.

Die tiefe Besatzdichte von 8-10 kg Fisch pro Kubikmeter Wasser bei Flückigers ist viel kleiner als bei anderen – Bio-Betriebe dürfen bis höchstens 20 kg Fisch/m³ haben, bei konventionellen Forellenzuchten sind 70-80 kg Fisch/m³ erlaubt – und gestattet so eine chemiefreie Haltung. Dichtestress der Fische bringt einen Teufelskreis von Krankheiten und Medikamenten mit sich, weswegen z.B. Zuchtlachse eines der ungesündesten weil belastetsten Lebensmittel überhaupt sind.

Ihre Ernährung

Weil die Forelle ein Raubfisch ist, braucht sie Fischmehl zu fressen. Genauer gesagt sind es kleine Presslinge, die aus Überresten der Speisefischverarbeitung durchmischt mit pflanzlichem Eiweiss aus Bioproduktion hergestellt werden. Das früher für Fische verwendete Blutmehl ist schon lange verboten, aber die Diskussion darüber dauert bis heute an. Heute werden hier in Uerkheim **etwa 700-800 Gramm Futter pro kg Schlachtfleisch** gegeben, früher war das Verhältnis hier noch 1:1. In den grossen konventionellen Anlagen ist die Fütterungseffizienz geringer: bei ca. 1,5:1. Zusätzlich zum gegebenen Futter fressen die Forellen natürlich die Kleinlebewesen, die von sich aus im Wasser wachsen.

Weil im Forellenteich das Wasser nicht wie im Bachlauf fliesst und hier zugleich mehr Tiere atmen müssen, braucht das Teichwasser einen Sauerstoffeintrag durch **Belüftungspumpen.** Reinen Sauerstoff statt normaler Luft zu verwenden, würde nur etwa 20% der zurzeit recht hohen Stromleistung kosten, aber das wird von Bio Suisse nur bei den Jungfischen erlaubt oder in Wärmekrisen mit Meldepflicht.

Karpfen, Vögel und Vermarktung

Den besten weil schattigsten Teich haben aber nicht die ‹kommerziellen› Forellen, sondern Karpfen, die rein zur Freude gehalten werden. Ungefähr 40 dieser bis zu 90 cm langen Tiere tummeln sich im Karpfenteich und vermehren sich selbst, wobei ‹eingewanderte› Forellen als Jungfisch-Räuber die Population stabil halten.

Natürlich hat auch ein Fischreiher mitbekommen, dass hier viele Forellen sind. Seine Fänge werden toleriert. Ausserdem leben zwei Eisvogelpaare (die fischen auch gerne), Wintergoldhähnchen, Bachstelzen, Gebirgsstelzen und viele andere Vögel auf dem Gelände und nebenan.

Die Forellen werden seit 2002 vorwiegend direkt vermarktet. **«Die Stärke meiner Bioforellenzucht ist die Regionalität.** Mit Pangasius und anderen billigen Importfischen kann ich preislich nicht mithalten, aber das will ich auch gar nicht», betont Flückiger. Sie verkauft den Fisch roh oder selbstgeräuchert. Zum Abschluss der Führung bekommen wir eine Mahlzeit. Die Filets sind nicht fett, sondern vergleichsweise fest, und sie schmecken durchwegs nach Forelle.

www.bioforellen.ch