



Kleine Fische, grosse Träume

Kurz & bündig

Die Fischhaltung ist einfach und rentabel. Allerdings gibt es auch in der Schweiz ein paar wesentliche Herausforderungen.

- Die Absatzmärkte warten nicht auf Schweizer Fisch.
- Fisch ist nicht gleich Fisch: Die Wahl der richtigen Art muss gut bedacht werden.
- Ausbildungsprogramme können helfen, die richtigen Entscheidungen zu treffen.

In der Fischhaltung liegt die Zukunft. Aquakultur ist das nächste grosse Ding, auch in der Schweizer Landwirtschaft. Doch ganz so einfach, wie es scheint, ist es nicht. Die Fische sind stumm, der Markteintritt braucht Nerven. Niklaus Jenni riskiert es trotzdem.

Niklaus Jenni ist Hobbyfischer. Einer dieser wortkargen Gesellen, die morgens in aller Herrgottsfrühe die Angelrute und eine Thermoskanne Kaffee einpacken, und zum nächsten See fahren. «Aber gefangen habe ich nie etwas», sagt er. Lautes Gelächter.

Jenni sitzt am Küchentisch in seinem Bauernhaus in Bangerten BE, sein Blick wandert durch den Raum,

zu seiner Frau Vanessa, zu Heinz Buri und zu Michael Lätt, bevor er anfügt: «Ich habe immer gefischt. Und es gab immer Karpfen hier. Und jetzt, wenn man den Absatz mit Fisch hat, wieso nicht machen?» Fragt der Landwirt aus dem Berner Seeland rhetorisch.

«Jetzt fängst Du auf jeden Fall etwas», sagt Michael Lätt. Wieder Gelächter. Jenni nickt und grinst, denn



Die schlachtreifen Karpfen hält Jenni in den letzten Tagen in einem Frischwasserbecken. Der Fisch verbraucht in dieser Zeit die Fettreserven, das Fleisch verliert dadurch seinen erdigen Beigeschmack.

Bilder: Hansjürg Jäger

in seinem alten Kuhstall schwimmen 15000 Karpfen in drei grossen Wassertanks.

Goldgräberstimmung bringt Risiko

Niklaus Jenni ist nicht der einzige Landwirt, der die Fischhaltung entdeckt. In Graubünden, in der Zentralschweiz, im Berner Oberland, in der Westschweiz – überall wird von mutigen Landwirten berichtet, die einen neuen Produktionszweig entdecken und zum Fischhalter werden.

Und das hat gute Gründe: Erstens lieben die Schweizer Fisch. Und zweitens zahlen sie für Schweizer Fisch gerne etwas mehr. Die Fisch-

Fisch ist nicht gleich Fisch

In den letzten dreissig Jahren hat die Fischhaltung in Aquakulturen stark an Bedeutung gewonnen. So wird heute die Hälfte der global verspeisten Fische in Aquakulturen produziert. Ein paar der wichtigsten Arten:

Karpfen: Wird in Europa und Asien gehalten. Gehört mit den Unterarten Silber- und Graskarpfen zu den am weitesten verbreiteten Nutzfischen.

Lachse: Der Zuchtfisch schlechthin, wird insbesondere in Norwegen und

Alaska gezüchtet und weltweit verkauft.

Pangasius: Der Süsswasserfisch wird vor allem in Südostasien in Aquakulturen gehalten und weltweit als Speisefisch vermarktet.

Störe: Die Weibchen sind bekannt für ihre Eier, die als Kaviar verkauft werden. Der Salzwasserfisch lebt in den höheren Breiten der Nordhalbkugel.

haltung verursacht weder Geruchs- noch Lärmemissionen und lässt sich ohne grossen Neubau realisieren. Für Jenni waren das überzeugende Argumente. Also investierte er 50000 Franken in eine Occasion-Anlage und begann, Karpfen zu mästen.

Neuer Markt, neues Glück, könnte man meinen. Doch ganz so einfach war es nicht, obwohl das viele Landwirte glauben. Von Goldgräberstimmung ist nämlich am Küchentisch von Jenni an diesem Morgen die Rede. Oder, um es in den Worten von Heinz Buri zu sagen: «Es wird überall ein bisschen gepfuscht.» Es beginnt schon beim Tier: Fisch ist nicht gleich Fisch, «da gibt es Spiegelkarpfen, Schuppenkarpfen, Lachs, Forelle, Saibling, Egli, und, und, und ...»

Der Koch und Fischwirtschaftsmeister gerät jedes Mal in Rage, wenn er sieht, wie Bauern ohne Not in die Schulden getrieben werden. Dass halbseidene Geschäftemacher mit leeren Versprechungen ganze Familien ruinieren, versteht er nicht. Der Fisch in der Landwirtschaft ist neu. Die nötigen Fähigkeiten seiner Meinung nach noch nicht verbreitet. Und hinzu-

komme, dass «ein Vollerwerb in der Fischerei ganz andere Anforderungen stellt.»

Buri hat lange in der industriellen Fischhaltung gearbeitet, seit vier Jahren betreibt er in Moosseedorf eine Fischzuchtanlage. Daneben hilft er, Anlagen zu bauen, und berät Landwirte. Heinz Buri ist auch Niklaus Jennis Lehrmeister. Denn Jenni

mag keine halben Sachen. Deshalb fährt er im Winter mehrmals Richtung München, an den Starnberger See. Dort wird er während zwei Jahren zum Fischwirt ausgebildet. Die Hälfte der Ausbildung hat er schon hinter sich.

Die Regel sei das nicht, sagt Buri. Die meisten Landwirte würden auf eigene Faust oder nach einem sechstägigen Lehrgang anfangen, Fische zu halten.

«Das macht mich am meisten hässig; niemand sagt, dass man vorsichtig sein muss. Niemand sagt, dass man jedes siebte Jahr mit einem Totalausfall rechnen muss!» Buri erzählt von einem Fall im Kanton Bern. Ein Landwirt habe da gerade seine Anlage geräumt, die Fische gekeult und erst noch 900000 Franken abschreiben müssen. «Es herrscht



«Es herrscht Goldgräberstimmung. Aber da verdient nur, wer die Schaufel verkauft!»

Heinz Buri, Fischwirtschaftsmeister

Goldgräberstimmung. Aber da verdient nur, wer die Schaufel verkauft!», sagt er.

Schwieriger Markteintritt

So dauerte es nicht lange, bis Heinz Buri bei der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen BE landete. Dort ist Thomas Janssens nun damit beschäftigt, den Lehrgang Aquakultur aufzubauen. Janssens schwärmt von den Vorteilen: «Die Fische verwerten das Futter sehr gut. Und die Konsumenten wollen mehr Fisch essen, weil das Bewusstsein für die ernährungsphysiologische Bedeutung steigt.», sagt er.

Allerdings ist der Markteintritt schwierig. Die grossen Marktakteure können auf Importfisch und etablierte Geschäftsbeziehungen setzen. Wer als Landwirt Fische halten will, darf deshalb den Absatz nicht vernachlässigen.

Fisch vom Hof – woher denn sonst?

Die fehlenden Absatzkanäle haben dafür gesorgt, dass Heinz Buri, Niklaus und Vanessa Jenni zusammen mit Felis Zulauf und Friedrich Rubin von der Konsumentenseite einen Verein gegründet haben: «Fisch vom Hof». «Das ist fast ein bisschen eine Selbsthilfegruppe», sagt Buri am Küchentisch von Jenni. Wieder Gelächter. Vanessa Jenni führt die Geschäfte, Heinz Buri ist Präsident.

Das Ziel: Aus der Fischmast soll ein offizielles Produktionsprogramm werden. «Wie beim QM-Fleisch, mit Label und allem, was dazugehört», sagt Vanessa Jenni. QM-Schweizer Fisch soll es dereinst sein (siehe Kasten).

Zuständig für die Entwicklung des Labels ist Janina Marti vom Schweizer Bauernverband. «Zusammen mit Fisch vom Hof startet das QM-Programm ab Januar 2018», sagt Marti. Damit das QM-Label in der ganzen

QM-Schweizer Fisch

Janina Marti vom Schweizer Bauernverband arbeitet am Label QM-Schweizer Fisch. Wie beim Fleisch soll das QM-Programm die Produktion von Schweizer Fisch unterstützen. Und das Label soll den Schweizer Fisch vom Importfisch abheben. Gemäss Marti können sowohl gewerbliche als auch landwirtschaftliche Fischhalter das Label einsetzen. Das QM-Programm startet ab Januar 2018.

Um Produzenten zu gewinnen, wird das QM-Programm an der Suisse-Tier präsentiert.

Schweiz eingesetzt werden kann, muss es jedoch mit 26 verschiedenen Raumplanungs- und Umweltschutzgesetzen kompatibel sein. «Die Frage war also, wie ein schweizweites Label mit den 26 Varianten umgehen soll, damit die Anforderungen für alle Fischhaltungen in allen Kantonen passen.», sagt Marti.

Nicht nur die verschiedenen Gesetzesgrundlagen, auch die Berufsfischer erschweren den Start. «Die haben das Gefühl, wir würden ihnen einen Teil des Kuchens wegnehmen», sagt Heinz Buri. Für ihn ist aber klar, dass sich «Fisch vom Hof» auf die Vermarktung von Nischenprodukten fokussieren wird.

Eines davon sind die 15000 Karpfen, die bei Jenni in den drei Tanks schwimmen. «Cyprilini», korrigiert Buri, seine Kreuzung aus Schuppen- und Spiegelkarpfen. Zu Unrecht haften dem Karpfen der Ruf an, nach Erde zu schmecken, sagt Heinz Buri. Weil er erkannt hat, dass er die Vorurteile nicht ändern kann, nennt er seinen Fisch deshalb «Cyprilini». Al-



«Wenn man den Absatz mit Fisch hat, wieso nicht machen?»

Niklaus Jenni, Landwirt



Karpfen wachsen langsam. Bis der kleine Fisch die nötige Grösse hat, um als Filet auf dem Teller zu landen, vergehen sieben Monate.

les zusammen, die Schaffung der Marke, die Vereinsgründung, die Schaffung des Labels, zeigt, dass aus dem Wildtier mehr und mehr ein Nutztier wird. Eines, dass auf Bauernhöfen und Fischfarmen gehalten, gezüchtet und gepflegt wird.

Diese Erkenntnis schlägt sich aber in der Schweizer Politik noch nicht nieder. Der Fisch ist nach wie vor ein Wildtier. Und diese Definition macht für Jenni einen grossen Unterschied. «Fischhaltung kann man nur als landwirtschaftliches Gewerbe betreiben. Und dazu braucht es genügend SAK-Faktoren, um nicht die Direktzahlungsberechtigung zu verlieren», sagt er. Die Rahmenbedingungen sind aber noch nicht zugunsten der landwirtschaftlichen Fischhaltung. Buri sagt: «Von den Land-



wirten wir heute Innovation und Unternehmertum verlangt. Sie möchten das auch, können aber oftmals nicht weil sie beim Umstieg auf die Fischmast einen SAK-liefernder Betriebszweig aufgeben müssten.» Die Wissenslücken zu füllen, die Märkte zu entwickeln, darin sehen Heinz Buri, Niklaus und Vanessa Jenni und Thomas Janssens ihre Aufgabe.

Dass der Konsument kritischer wird, sehen sie als Chance. Passt sich nämlich die Fischhaltung den hohen Anforderungen an, ist ein zusätzlicher Erlös möglich. Dass man das schafft, steht für Buri ausser Frage. Er ist sicher, dass in der ganzen Schweiz Bauern und Gastronomen auf seine «Cyprilini» setzen werden.

| Hansjürg Jäger

Ausbildung: Damit man weiss, was man tut

Wer sich professionell mit Fischen auseinandersetzen will, kommt in der Schweiz nicht allzu weit. Denn weder die Berufsfischer noch die Fischwirt-Ausbildung kann man hierzulande machen.

Der Schweizerische Berufsfischerverband empfiehlt deshalb die Ausbildungen am Institut für Fischerei der bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Starnberg. Wer Zeit und Aufwand einer (zweiten) Berufslehre scheut, der kann an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) oder an der Hochschule

für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) einen Fachkurs besuchen. Die Kurse richten sich an Personen, die professionell Fische züchten oder halten wollen und versprechen, dass man am Ende der Ausbildung in der Lage ist, eine Aquakultur zu betreiben.

Die Kurse unterscheiden sich in der Länge und in den Kosten. Während der Kurs an der ZHAW sechs Tage dauert, dauert jener an der HAFL siebeneinhalb Tage. Gleichzeitig ist das Programm an der HAFL günstiger. Statt 3600 Franken muss man lediglich 2900 Franken bezahlen.