

KLIMA- UND ENERGIEREGION

# Warmwasserfisch aus Salzkammergut – logisch oder nicht vermarktbar?



**GMUNDEN.** Beim Workshop über die künftigen Ziele und mögliche Potenziale der Klima- und Energie-Modellregion (KEM) kamen viele spannende Ideen zum Thema Energie, Energieeffizienz und Nutzung bestehender Energiepotenziale (Abwärme) auf den Tisch. Ein Thema sorgte zuerst für Verwunderung und begeisterte dann doch.

„Rasch wachsende Fische im Salzkammergut zu züchten, ist doch wie Eulen nach Athen tragen. Und außerdem ist es bei uns ja bekanntlich oft und lange kalt“, meinten zuerst die Teilnehmer auf den Vorschlag, dass in der KEM-Region viel Platz für Warmwasserfischzucht sei. Doch bei genauerer Betrachtung ist dies vielleicht gar nicht so abwegig, wie es anfangs scheint.

## Fisch als begehrtes Objekt auf dem Speisezettel

Österreich hat bekanntlich keinen Zugang zum Meer und somit auch keine Salzwasserfische und Meeresfrüchte zu bieten. Die Seen unserer Region sind landschaftlich wahre Schätze und die (nachhaltige) Fischerei bietet jährlich nur einen limitierten Ausfang. Gleichzeitig erhöhen verstärktes Gesundheitsbewusstsein und reduzierter Fleischkonsum das Verlangen nach Fisch. Gerade in einer Tourismusregion wie dem Salzkammergut steht Fisch aus der Region ganz oben auf dem Speiseplan von Gästen und Einheimischen. Die Seen und Flüsse können den steigenden Bedarf jedoch nicht decken.

## Fischzucht als ökonomische Zukunftschance

Die durch die AKW-Katastrophe



In anderen Regionen nutzt man bereits die Abwärme von Indoor-Fischzuchten für den Gemüseanbau. Für die Klima- und Energiemodellregion wäre dies auch im Bezirk Gmunden ein denkbarer Wirtschaftszweig. Foto: KEM

in Fukushima und Plastikmüll verschmutzten und überfischten Meere, deren Fischbestände seit den 1960er-Jahren um ca. 90 (!) Prozent reduziert wurden, bieten ebenfalls keine Perspektive. Bleiben also Aquakulturen. Die Hauptproduzenten und Exporteure sind China, Indien, Vietnam, Indonesien, Bangladesch, Thailand und Norwegen. „Mir wären Fische aus nachhaltigen und überprüfbareren Zuchtstellen in der Region lieber“, so KEM Team-Mitarbeiter Volker Dobringer. Geschlossene Warmwasserfischzuchten würden auch regionalen Züchtern viele Vorteile bieten. So können keine Krankheiten eindringen, auch die Fischotter- und Kormoranproblematik bleibt erspart. Wie sieht es aber mit dem Wasserverbrauch aus?

## Energieschonendes Zuchtverfahren

Eine Vorortbesichtigung bei einem Waldviertler Unternehmen zeigte, dass solche Systeme mit sehr geringem Wasserverbrauch funktionieren können. Beim

„Mir wären Fische aus heimischen Zuchten, wo die Produktion nachhaltig und nachvollziehbar ist, lieber.“

VOLKER DOBRINGER

modernen Kreislaufsystem wird das Haltungswasser in einer integrierten Wasseraufbereitung gereinigt und dann wieder in die Haltebecken zurückgeleitet. Der Wasserverbrauch liegt bei nur ca. zehn bis 15 Prozent des Wasservolumens pro Tag, das Gesamtwasservolumen der Becken bei 20 Kubikmeter. Die relativ kleine Anlage im Waldviertel liefert auf 140 Quadratmeter Fläche stolze 20 Tonnen Fisch im Jahr. „Der große Output ist damit zu erklären, dass hier nicht Forellen gezüchtet werden, sondern warmwasserliebende Fische, die Temperaturen zwischen 23 und 27 Grad Celsius bevorzugen.“ Denn heimische Fische wie Saibling oder Forelle benötigen drei Jahre und viel Futter, bis sie auf dem Teller im Esszimmer oder am Wirtshaustisch landen,

Warmwasserfische hingegen nur rund ein halbes Jahr.

„Das Um- und Auf einer solchen Anlage, die auch finanziell erfolgreich laufen soll, ist jedoch immer der Absatz“, erklärt dazu Gottfried Pichler, der die Anlage bei „Waldland“ im Waldviertel betreut. „Wärme und Wasser ist schnell mal vorhanden und das Betreuen der Fische muss gelernt werden. Im Marketing gibt es noch viel Arbeit. Nur wenn wir die Konsumenten von den Vorteilen der regionalen Produktion überzeugen können, gibt es auch eine Zukunft für uns“, erklärt der Fischspezialist. „Es wären sicherlich spannende Überlegungen in Richtung regionale Produktion und regionalen Absatz anzudenken“, bestätigt auch KEM-Geschäftsführer Horst Gaigg die zukunftsweisende Idee.

## Abwässer für Gemüseanbau

Langfristig sind sogar Überlegungen möglich, die Fischabwässer für den Gemüsebau zu nutzen – sogenanntes Aquaponic oder Tomatenfisch – und mit weiterer, bei uns ausreichend verfügbarer Abwärme regionales Gemüse zu produzieren. ■

## i FISCH UND ABWÄRME

Fakten zum Thema:

- Fischkonsum in Österreich ca. acht Kilogramm pro Einwohner und Jahr
- Der Eigenversorgungsgrad bei Süßwasserfisch beträgt 34 Prozent
- Der Eigenversorgungsgrad bei Fisch liegt insgesamt nur bei fünf bis sechs Prozent
- Fischverbrauch in Österreich beträgt ca. 65.000 Tonnen (größtenteils Import von Meeressachsen)
- Niedertemperatur-Abwärmepotenziale in der Region betragen 200 bis 300 GWh/ Jahr