



In einem Forschungsgewächshaus im Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei in Berlin wurden in dem Projekt „Tomatenfisch“ bereits 2014 Fischzucht und erdfreie Pflanzenzucht kombiniert.

Foto: Pillick

Salat, Tomaten und Fisch

Das Projekt „Wissen schafft Lebensraum“ prüft die Möglichkeit von Aquakultur in der Region

Von Ursel Kikker

BREMERHAVEN. Den Kuhstall ausräumen, um darin Fische zu züchten und mit ihnen Bremerhaven zu beliefern? Die Biogasanlage mit einer Aquakultur verbinden? Oder wie das Bremer Start-up Watertuun versuchen, in der Stadt in einer Aquaponikfarm kombiniert Gemüse und Zander zu produzieren? Denkbar ist das, und deshalb leuchtet das Projekt „Wissen schafft Lebensraum“, kurz WSL, das Potenzial aus.

Die WSL-Akteure haben als Ziel, neue Ideen, Kooperationen und Forschungsprojekte für eine nachhaltige regionale Produktion und Versorgung mit Lebensmitteln voranzutreiben. Deshalb passt die Aquakultur in die Überlegungen. Während in Bayern und Niedersachsen Garnelen gezüchtet werden und in Mecklenburg-Vorpommern Afrikanische Welse, hat sich in Bremerhaven und Umgebung kein Aquakulturbetrieb etabliert. Dabei hat die Stadt viele Fischverarbeiter und -händler.

» Anders als in der Viehwirtschaft muss man bei Aquakultur gleich die Vermarktung mitdenken. «

Maximilian Schupp vom Projekt „Wissen schafft Lebensraum“

Hof komplett in einen Fischbetrieb umgewandelt habe und heute Lachsforellen und Forellenkaviar verkaufe.

Mittlerweile soll es Anbieter geben, die maßgeschneiderte Aquakulturanlagen in vorhandene Gebäude setzen. Doch solche Ideen müssten für jeden Betrieb sehr genau geprüft werden, so der Kammerexperte: „Wichtig ist, einen Wettbewerbsvorteil zu haben.“ Das kann nach seinen Worten zum Beispiel die Biogasanlage sein, die Strom und Wärme für eine Aquakultur mit Wärme liebenden Fischarten abwirft.

Bei WSL wird für den Anfang kleinskalig gedacht und an einen regionalen Absatz. „Anders als in der Viehwirtschaft muss man bei Aquakultur gleich die Vermarktung mitdenken“, nahm Maximilian Schupp, der sich bei WSL engagiert, aus dem Vortrag mit.



Zander (Foto), Buntbarsche und Welse: Es gibt genügend Fischarten, die sich für Aquakulturanlagen eignen und auch für Aquaponik, bei der die Fischzucht mit Gemüseanbau kombiniert wird.

Foto: Rumpenhorst

Denn es gebe viele Vorurteile gegenüber Aquakultur. Außerdem kenne der Verbraucher manche so gezüchtete Fischart noch nicht von seinem Teller oder vom Grill.

Schupp meint, Fischwirte müssten von Anfang an sehr transparent arbeiten, die Verbraucher aufklären, über Tierwohl informieren und sie mit besonderen, veredelten Fischprodukten ansprechen.

Feichtinger spricht die Möglichkeit an, sich als Genossenschaft zu organisieren mit Reproduktions-, Aufzucht- und Schlachtbetrieb plus Veredelung. Da liege die Wertschöpfung.

Feichtinger: „Es ist eine facettenreiche Arbeit, einen Kundent Stamm aufzubauen.“

Die WSL-Akteure wollen auf jeden Fall prüfen, ob und wie sie mit dem Watertuun-Projekt zusammenarbeiten und bei der Bildungsarbeit kooperieren können. Denn auch Bildungsprojekte will WSL initiieren. Die Menschen sollten wieder wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen und wie sie produziert werden. Die vier jungen Gründer in Bremen wollen mit Hilfe einer Schauanlage zeigen, wie „zukunfts-fähige Lebensmittelproduktion in Städten aussehen kann“. (ger)