

Land in Sicht für die Bodenseefischer

Im Bodensee könnten bald Felchen in Netzgehegen gezüchtet werden – Fischer und Naturschützer sind skeptisch

Von Simon Haas

LANGENARGEN - Deutschland hat Hunger auf Fisch. Produziert wird der aber mittlerweile anderswo: Knapp 90 Prozent der hierzulande verzehrten Fische werden importiert. Aufgrund sinkender Fischerträge kommt auch am Bodensee ein großer Teil der angebotenen „Bodenseefelchen“ nicht mehr aus dem Bodensee, sondern aus kanadischen und finnischen Aquakulturen. Sollen die Fischer die Felchen doch gleich selbst züchten, fordert jetzt das Ministerium für Ländlichen Raum mit Blick auf ein erfolgreiches Aquakultur-Projekt aus Langenargen. Sie seien Fischer und keine Bauern, halten viele Berufsfischer dagegen. Sie wollen den See lieber mit Nährstoffen düngen. Naturschutzverbände protestieren – und warnen gleichzeitig vor den Gefahren von Fischfarmen in der Touristenregion.

Klar wie ein Alpensee und trotzdem angenehm warm wie ein Bagensee: Besonders in den Sommermonaten lockt der Bodensee Hunderttausende Touristen ans „Schwäbische Meer“. Und genau da liegt das Problem – zumindest für hauptberufliche Fischer. Die fangen im größten Trinkwasserspeicher Europas

„Natürlich will jemand aus Wanne-Eickel am Bodensee keinen kanadischen Fisch essen.“

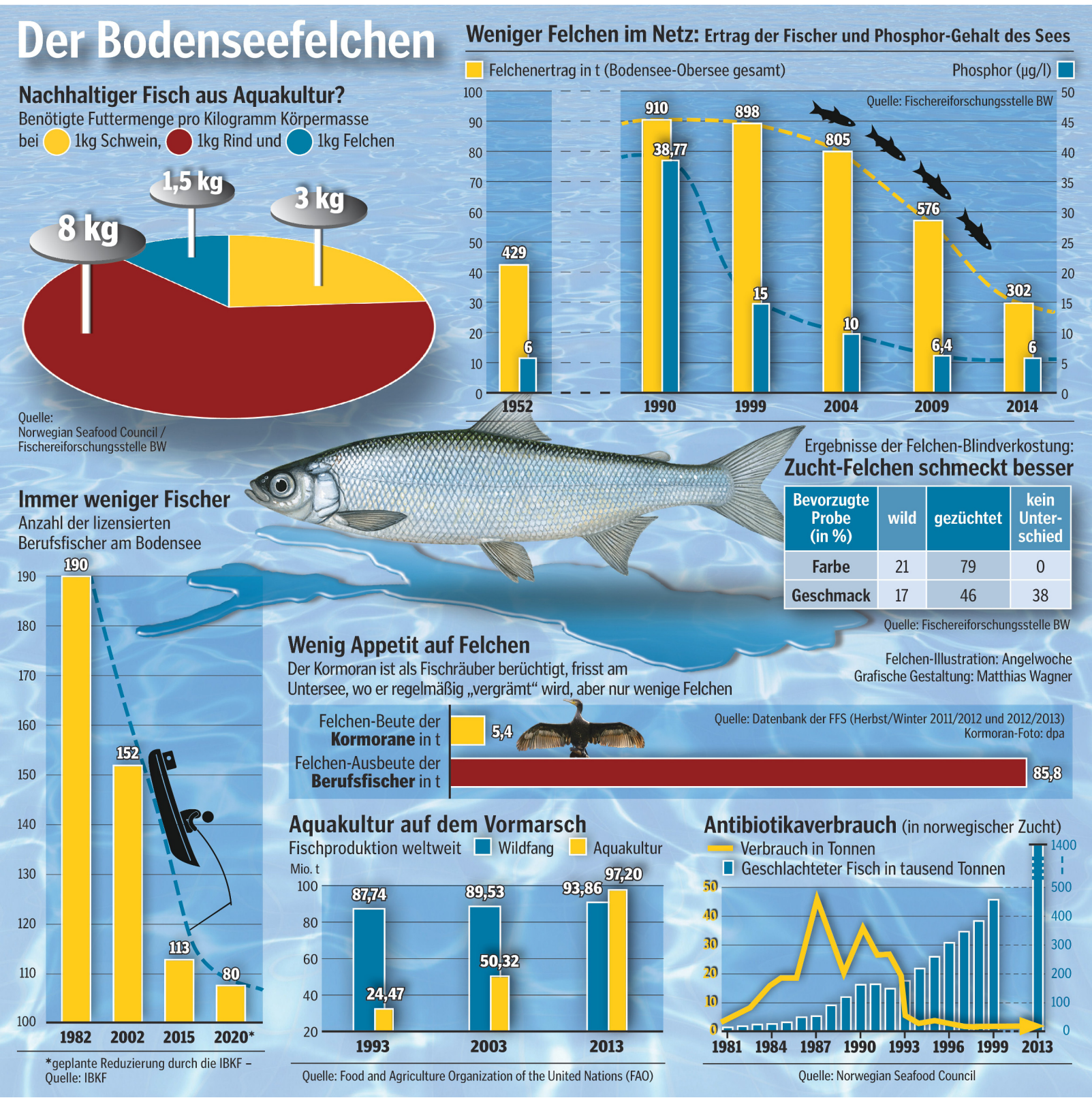
Michael Jeckel vom Hotel- und Gaststättenverband Bodensee-Oberschwaben

nämlich immer weniger Fische, gerade weil der See so sauber ist (siehe Grafik). Verhungern müssen die Fische in dem algen- und nährstoffarmen Wasser zwar nicht. Allerdings braucht etwa der Bodenseefelchen, ein mit der Forelle verwandter Lachsfisch, heute gut doppelt so lange, bis er in die Maschen der Netze hineingewachsen ist. Die Folge: Während die Berufsfischer um ihre Existenz bangen, bekommen Touristen in den Restaurants immer mehr Pseudo-Bodenseefelchen aus Kanada oder Finnland aufgetischt.

Weit gereiste Felchen

„Natürlich will jemand aus Wanne-Eickel am Bodensee keinen kanadischen Fisch essen“, sagt Michael Jeckel vom Hotel- und Gaststättenverband Bodensee-Oberschwaben. Doch die Nachfrage sei halt da. Mit bis zu zwei Satteltzügen fahre etwa einer der größten Fischhändler am See täglich ins Baltikum, um massenhaft Aquakultur-Fisch für hungrige Bodensee-Touristen nach Meersburg zu karren. „Das ist inzwischen ein offenes Geheimnis“, berichtet Jeckel. Hier landen die osteuropäischen Barsche dann nicht selten als „Kretzer vom Bodensee“ auf den Speisekarten der Restaurants. „Vom“ Bodensee, da vom Fischhändler am Bodensee. Fische „aus“ dem Bodensee gibt es schließlich immer weniger.

Seit Jahren schwelt deswegen ein Streit zwischen den Bodenseefischern auf der einen und Naturschützern und dem Landesumweltministerium auf der anderen Seite. Die Berufsfischer fordern, die Leistung der Kläranlagen zu drosseln, da



mit wieder mehr Phosphate in den See gelangen. Denn ohne Phosphat wachsen keine Algen. Und ohne Algen kein Plankton, das wiederum den Brotfisch der Fischer, den Bodenseefelchen, ernährt. Das Umweltministerium winkt regelmäßig ab und verweist auf die Europäische Wasserrahmenrichtlinie. Eine „Düngung“ komme nicht in Frage, der See müsse gemäß seinem Leitbild als „nährstoffarmer Alpensee“ entwickelt werden. Die derzeit gemessene Phosphorkonzentration, circa sechs Milligramm pro Kubikmeter, entspreche in etwa diesem Leitbild. Mindestens zehn Milligramm seien jedoch erforderlich, um dem Felchen ausreichend Nahrung zu bieten, kontern die Fischer.

Einen möglichen Ausweg aus dem Dünge-Dilemma hat jetzt das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz aufgezeigt. Dort arbeiten Fachleute derzeit an Plänen, die Zucht des Felchens sowohl am als auch im Bodensee zu erlauben: in sogenannten Rundstrom-Becken an Land und in Netzgehegen im See. Fischer könnten so weiterhin hauptberuflich fischen und nebenberuflich Felchen züchten – oder

umgekehrt. Möglich sei das auf Basis einer Genossenschaft oder als Einzelbetrieb, EU-Fördergelder für konkrete Aquakultur-Projekte seien dem Ministerium zufolge bereits von 2016 an abrufbar. Positiver Nebeneffekt der Arbeitsbeschaffungsmaßnahme: Touristen hätten nachhaltigen und lokalen Felchen statt eingeflogener Importware mit miserabler Ökobilanz auf dem Teller.

Minimale Fangerträge

Viele alteingesessene Fischer halten von diesen Plänen wenig bis gar nichts. Ihrem Selbstverständnis nach seien sie Fischer und keine Landwirte. Andere geben sich kompromissbereit, beharren allerdings weiterhin auf einer Lockerung der Gewässer-schutzrichtlinie und der Rücknahme der Klärstufen. Zum Beispiel Elke Dilger vom Verband badischer Berufsfischer. Die streitbare Meersburgerin mit Kurzhaarschnitt kämpft bereits seit mehreren Jahren für ihre 24 Berufsfischer, die oft mit einem Fang von gerade einmal vier, manchmal acht Fischen vom See zurückkehren. Felchen sind mitunter gar keine dabei. Kein Vergleich zu den fetten 1980er- und 1990er-Jahren, als

die Erträge und der Phosphorgehalt noch ungleich höher waren. „Die Aquakultur kann neben der Fischerei stattfinden und somit den Zukauf aus dem Ausland auffangen“, sagt sie. Trotzdem müssten sich die Verantwortlichen endlich zu einer moderaten Nährstoffanreicherung des Sees durchringen. Denn: „Gibt es etwas Besseres als ein natürlich gewachsener Wildfisch?“

Alexander Brinker hat da so seine Zweifel. Der Biologe ist Leiter der Fischereiforschungsstelle in Langenargen. Sein Büro hat Brinker in einem schmucken holzverkleideten Neubau direkt am See. Im Jachtklub gegenüber legen Männer in Polo-Shirts mit ihren Segelbooten ab; eine Stunde Parken kostet hier zehn Euro. „Unser altes Gebäude war noch schöner“, sagt Brinker, „auch, wenn man es sich nur schwer vorstellen kann.“ Vor ein paar Jahren mussten er und seine meist norddeutschen Kollegen in die leer stehenden Räume des Instituts für Seenforschung umziehen. Darunter auch der Agraringenieur und gelernte Fischwirt Jan Baer, der hier fast vier Jahre lang an einem großen, von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt geförderten

Aquakultur-Projekt forschte. Gegenstand der Untersuchung war, ob und unter welchen Bedingungen sich die als stressanfällig geltenden Bodenseefelchen – ähnlich wie ihre kanadischen oder finnischen Verwandten – zur Zucht eignen. Das Projekt legte die Grundsteine für die jetzt vom Ministerium für Ländlichen Raum angestoßenen Aquakultur-Pläne.

Die besten Ergebnisse erzielten die Forscher mit dem seltenen und für die Fischerei bislang eher unbedeutenden Sandfelchen; die bekannteste Felchenform, das Blaufelchen, verschmähte hingegen das Forellenfutter. Geschmacklich gebe es keine Nachteile gegenüber dem Wildfelchen – im Gegenteil: „Zunächst hatten wir die Befürchtung, das Produkt könnte nach Zucht schmecken“, sagt Baer. Bei einer Blindverkostung stellte sich dann allerdings heraus, dass einer kleinen Mehrheit die Zuchtfelchen tatsächlich besser schmeckten. Auch die nahezu weiße Farbe der Zuchtfische gefiel den allermeisten Testessern besser als die bräunlichen Filets der Wildfelchen.

Wild gefangene Felchen aus dem Bodensee seien zwar ebenfalls ein tadelloses Naturprodukt, betonten Baer

und Brinker. Diese könnten die Fischer auch weiterhin als „Premium-Produkt“ vermarkten. Stünden die Forscher allerdings im Supermarkt vor der Wahl zwischen europäischem Wild- und Aquakultur-Fisch, beide würden mit gutem Gewissen zum kontrolliert aufgewachsenen Zuchtfisch greifen. Die Vorurteile gegenüber der Aquakultur – Überdüngung der Gewässer mit Futterresten und Fischkot, massenhafter Einsatz von Antibiotika – laut Baer „alte Geschichten aus den 70er-Jahren“. „Heute hat sich das kolossal geändert. Bei unseren Zuchtfelchen brauchen sie exakt 0,0 Milligramm Antibiotika“, beteuert Baer. Impfungen reichten vollkommen aus. Und Impfungen sind keine Medikamente, ergänzt Brinker. Zudem seien zumindest die europäischen Aquakulturen ein Nettoproduzent von Fisch. „Sprich: Man macht mit größtenteils pflanzlichem Futter aus wenig Fisch viel Fisch. Und solange die Wasserqualität gut ist, kann man die Besatzdichte der Fische sogar soweit erhöhen, dass man drüber laufen könnte“, ist Brinker überzeugt. Sozialstress wie etwa bei der Massentierhaltung von Hühnern gebe es bei Schwarmfischen nicht.

Naturschutzorganisationen wie der BUND sehen das anders. Sie fordern neben geringeren Besatzdichten einen weitgehenden Verzicht auf

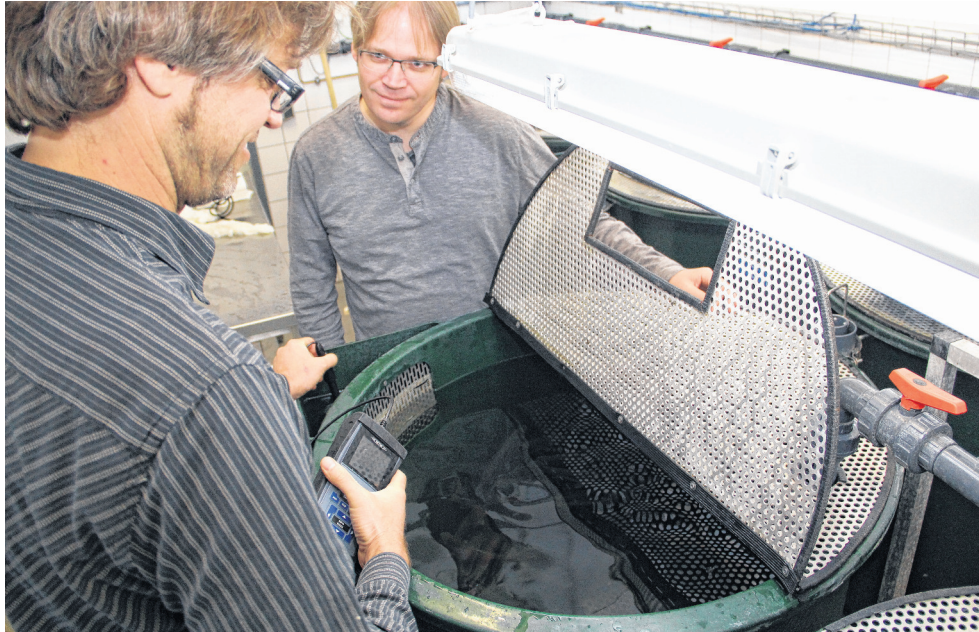
„Bei unseren Zuchtfelchen brauchen Sie exakt 0,0 Milligramm Antibiotika.“

Jan Baer, Fischwirt und Agraringenieur

sogenannte offene Systeme wie die vom Ministerium für Ländlichen Raum vorgeschlagenen Netzgehege. Eine Befürchtung der Naturschützer: Zwischen Wild- und Zuchtbeständen könnten sich Krankheitsreger verbreiten. Auch der Landesvorsitzende des Nabu, Andre Baumann, lehnt Netzgehege im Bodensee ab, eine künstliche Düngung des Sees sowieso: Der Status quo mit sechs Milligramm Phosphor pro Kubikmeter Wasser komme ungefähr dem Vorkriegszustand des Sees gleich und solle beibehalten werden. „Was die Aquakultur angeht: Über Rundstrom-Becken an Land kann man diskutieren – solange sie energieeffizient arbeiten und nicht im großen Stil Flächen verbrauchen“, sagt er.

Freiwillig Verzicht üben

Laut Baumann gibt es allerdings noch einen dritten Weg. Statt einseitig auf die „Düngung“ des Sees zu setzen oder „halbindustriell“ Fisch in der naturnahen Touristenregion Bodensee zu züchten, würde er den Hebel lieber beim Marketing ansetzen. Baumanns Vorschlag: saisonale Fischwochen. Sprich: Fischer und Verbraucher sollen freiwillig Verzicht üben. Dazu bemüht der Nabu-Chef einen Vergleich mit einem ebenfalls sehr fragten Produkt aus der Landwirtschaft: „Meine Heimatstadt Schwetzingen rühmt sich, Spargelstadi zu sein. Wenn ich dort zum Landwirt meines Vertrauens gehe und der Spargel ist aus – dann ist der Spargel halt aus.“



Fast vier Jahre lang hat der Agraringenieur Jan Baer (links) untersucht, ob sich der Bodenseefelchen zur Zucht eignet.



Andreas Revermann leitet in der Fischereiforschungsstelle regelmäßig Seminare, in denen Interessierte lernen, wie man Speisefische küchenfertig vorbereitet.

FOTOS: SIMON HAAS

Feine Rezepte

Mit Geschichten rund um das Thema Essen und Ernährung begleitet die „Schwäbische Zeitung“ die Entstehung des Magazins

„Schlemmerseiten – Regionale Lieblingsrezepte vom Starkoch veredelt“. In dem Magazin erscheinen 30 Rezepte, die Spitzenkoch Christian Henze verfeinert. Wissenswertes rund um das Thema Essen und Trinken, Videos und viele Gewinnspiele gibt es auf facebook.com/schlemmerseiten.

