

## Frischer Fisch vom Firmendach



Fischwirt Olaf Weinreich (links) und Geschäftsführer Philipp Gschwend mit dem exotischen Fisch Tilapia. (Bild: Martin Brunner)

**In Bad Ragaz steht eine der grössten Aquaponik-Dachfarmen der Schweiz. In den Becken wird der exotische Fisch Tilapia mit Abwärme aus dem eigenen Betrieb gezüchtet. Mit den Fischfäkalien werden Kräuter und Salate gedüngt.**

MARTIN BRUNNER

28 Grad Celsius und 80 Prozent Luftfeuchtigkeit sind nicht gerade ein ideales Klima für einen Arbeitsplatz. Für den Fischwirt Olaf Weinreich jedoch sind es geradezu optimale Bedingungen. In den Zuchtbecken auf dem Dach einer Bad Ragazer Firma schwimmen Hunderte Tilapias. Weinreich kümmert sich um die exotischen Fische. Er füttert sie, kontrolliert die Wasserqualität und die Sauerstoffzufuhr. «Fische sind meine Leidenschaft», sagt er. Zudem könne er ein hochwertiges, tierfreundlich gehaltenes und regionales Nahrungsmittel produzieren.

### **Strom aus Wasserkraft**

Ein Fisch aus tropischen Gewässern hat es in die Zuchtbecken nach Bad Ragaz geschafft. Möglich wurde dies aufgrund der neuen Wärme- und Kältetechnik der Firma Ecco-Jäger. «Im Rahmen der anstehenden Sanierung unseres Flachdaches stiessen wir per Zufall auf die Aquaponik», sagt Philipp Gschwend. Er ist Geschäftsführer von Ecco-Jäger, einer Handelsfirma für Früchte und Gemüse. «Die Idee motivierte uns, unsere gesamte Kälte- und Wärmetechnik von Grund auf neu aufzubauen.» Herausgekommen ist ein System, mit dem aus der Abwärme – insbesondere jener der Kühltechnik – der Wärmebedarf des ganzen Hauses gedeckt werden kann, inklusive Fischzucht. Der benötigte Strom stammt aus Wasserkraft. «Mich überzeugt aber nicht nur das Konzept der Aquaponik», sagt Gschwend. «Das ganze Vorhaben hat neuen Schwung in unsere Firma gebracht. Wie sonst wäre es möglich, dass sich beispielsweise ein Missionar aus Afrika für unser System interessiert.» Nicht zuletzt

weiss Gschwend auch, dass die Nachfrage nach Fisch steigt. Diese aber aus einheimischen Flüssen und Seen bei weitem nicht gedeckt werden kann und die Weltmeere zunehmend ausgefischt sind.

### **Bis 15 Tonnen Fisch jährlich**

Begonnen hat die Zucht Ende Mai 2015. Mit einem Gewicht von 0,2 Gramm trafen die Fische damals von Holland in Bad Ragaz ein. «Sieben bis neun Monate brauchen sie, bis sie das Schlachtgewicht von 450 bis 700 Gramm erreicht haben», erklärt Gschwend. «Besonders schön ist, dass der Tilapia eine Fischart ist, die einen hohen Anteil pflanzlicher Kost verdauen kann. Somit besteht das Futter zu einem grossen Teil aus pflanzlichen Nährstoffen. Zudem verbraucht er nur 1,2 Kilogramm Futter für ein Kilogramm Fischfleisch.» Die Tötungsmethode richte sich nach den kantonalen Vorschriften. Der Fisch werde zunächst elektrisch betäubt, danach erfolge der Kiemenschnitt. Das Resultat sind 14 bis 15 Tonnen Fisch pro Jahr, die vom Culinarium zertifiziert sind. Die Qualität bezeichnet der Geschäftsführer als «hochstehend mit wenig Gräten und einem weissen, festen Fleisch». «Wir können mit wirtschaftlich sinnvollem Aufwand ein regionales Produkt herstellen, das unterdessen sehr beliebt ist.» So wundert nicht, dass nicht nur die eigene Nachzucht in Gang kommt, sondern gar ein Ausbau möglich scheint.

### **Nährstoffreiches Wasser**

Zur Aquaponik gehört die Hydrokultur oder das Gewächshaus, ebenfalls auf dem Dach der Firma. «Durch den Kot der Fische enthält das Wasser viele Nährstoffe», sagt Gschwend. «Deshalb nutzen wir das Wasser ein weiteres Mal. Wir pumpen es einen Stock höher und verwenden es dort als Dünger für unsere Salat- und Kräuterkultur.» Die Wasserersparnis beträgt im Vergleich zur herkömmlichen Anbaumethode rund 80 Prozent. Der Verlust durch Verdunstung beläuft sich auf ungefähr 20 Prozent. So wachsen auf dem 1000 Quadratmeter grossen Dach jährlich rund 25 Tonnen Grünprodukte; vom einfachen Nüsslisalat bis hin zum selber entwickelten Asiasalat. Schädlinge, die mit der Erde ins Gewächshaus gelangen, werden mit Nützlingen bekämpft. Und der Lohn aller Anstrengungen: Die Firma erhielt die Auszeichnung der Klimastiftung Schweiz.