

Auf den Fisch gekommen

NATUR Seit vier Jahren züchtet Jürgen Schmitt im Kleintettauer Tropenhaus „Klein Eden“ mit dem Rennsteigbarsch eine Buntbarschart in Bio-Qualität. Doch die Zucht ist nur ein Teil eines Systems, das Ressourcen gleich mehrfach nutzt.

VON UNSERER MITARBEITERIN
VERONIKA SCHDECK

Kleintettau – Er hat weißes, helles Fleisch, ist fettarm und hat viel Eiweiß. Die Rede ist vom „Rennsteigbarsch“. Ein Fisch, der im Tropenhaus „Klein Eden“ in Kleintettau gezüchtet wird. Seit nunmehr vier Jahren ist Ralf Schmitt Geschäftsführer der „Klein Eden Tropenhaus GmbH“. Mittlerweile hat er einige Erfahrung und Wissen gesammelt. Mit Tropenpflanzen wie Papaya, Lulo, Kako, Maracuja – und eben dem „Rennsteigbarsch“.

„Im Frankenwald braucht man nicht nur wegen des Klimas ein dickes Fell“, scherzt er. Schmitt spricht von fünf Leitkulturen, die sich seit seinem beruflichen Einstieg beim Tropenhaus entwickelt haben. Dazu zählen die Papaya, die echte Guave, die Sternfrucht, die Maracuja sowie tropische Gewürze wie Chili. Diese Arten gedeihen hervorragend, erklärt er. Dagegen weise die Forschungspflanze der Universität Bayreuth, die sogenannte Lulo, noch starkes Entwicklungspotenzial auf.



In vier solcher Mastbecken züchtet Ralf Schmitt in Kleintettau den sogenannten Rennsteigbarsch. Das Fleisch der Fische sei hervorragend, erklärt er. Doch an Abnehmern mangle es vor allem aus einem Grund - der aber nicht gerechtfertigt sei.

Foto: Veronika Schadeck

Frei von jeglicher Chemie

Und wie ist das nun mit dem Rennsteigbarsch? Das Problem sei hier die Vermarktung, so Schmitt. Er habe sich das alles viel leichter vorgestellt. Aber hier bewahrheitete sich der Satz: „Was der Frankenwäldler nicht kennt ...“ Der Rennsteigbarsch – oder genauer: der gezüchtete Nilbuntbarsch, auch Tilapia genannt – ist eine Gattung der afrikanischen Buntbarsche.

Leider werde Tilapia oftmals mit Chemie und Antibiotika in Verbindung gebracht, bedauert Schmitt. Dem sei aber nicht so. Der Rennsteigbarsch habe eine Top-Qualität vorzuweisen und sei frei von jeglicher Chemie. Weil sich die spezielle Fischart im Rundbecken viel bewegen kann und ohne jegliche Chemiezusätze gefüttert wird, habe er auch ein gutes Fleisch vorzuwei-

sen. Vier Aufzuchtbecken sind für die Zucht des Barsches in Betrieb. Für den Geschäftsführer war der erste Besatz vor zwei Jahren ein besonderes Erlebnis. Mittlerweile schwimmen fast 6000 Fische, aufgeteilt in vier Gewichtsklassen, in den einzelnen Becken. Von einem bis über 800 Gramm.

Gefüttert werden die Fische mit einem „Warmwasserkreislaufanlagenfutter“, das sich aus einem 90-prozentigen Getreideanteil und aus jeweils fünf Prozent Rohasche sowie Fischnebenprodukten zusammensetzt. Rund dreißig Kubikmeter Regenwasser befinden sich in einem Mastbecken. Schmitt spricht von einer Besatzdichte von 20 bis 25 Kilogramm pro Kubikmeter Wasser. „Das ist großzügig, denn die Fische sollen ja auch Platz haben“, sagt er.

Das Wasser im Mastbecken ist

Regenwasser, das von dem Dach des Tropenhauses gesammelt wird und überwiegend mit der Abwärme der Heinz-Glashütte auf etwa 22 bis 28 Grad erwärmt wird. Mit einem Wärmetauscher werden noch zwei weitere Grade Wassertemperatur zugeführt, ehe es in die Mastbecken gelangt.

Ein geschlossener Kreislauf

Beim Tropenhauskonzept geht es um Umwelt, Nachhaltigkeit, um eine Steigerung der Ertragswerte der Pflanzen und Früchte ohne Verursachung von Umweltbelastungen. Die Barschzucht ist ein Teil des Polykultursystems in „Klein Eden“, welches einen nahezu geschlossenen Kreislauf bildet, indem es Ressourcen wie Energie, Wasser und Nährstoffe mehrfach nutzt. So dient das Wasser der Fischzucht als Dünger für die Pflan-

„ Im
Frankenwald
braucht man nicht
nur wegen des
Klimas ein dickes
Fell.“

Ralf Schmitt
Fischzüchter



zen. Nach wie vor steht im Vordergrund des ganzen Systems die Erforschung und Kultur von subtropischen wie tropischen Früchten und Speisefischen in Bio-Qualität. Es geht auch um Fragen wie: „Schmecken tropische Früchte, die im Tropenhaus

produziert werden, besser als Importe, im Supermarkt gekaufte? Oder: „Wie kann der Früchtertrag und die -qualität gesteigert werden, beispielsweise durch die Wahl der Sorten, den Einsatz geeigneter Insekten als Bestäuber, durch Rückschnitt der Pflanzen?“

Mit dem Ökologisch-Botanischen Garten der Universität Bayreuth hat das Tropenhaus einen Kooperationspartner an der Hand. Die Erkenntnisse, die gewonnen werden, sollen in Schulen in naturwissenschaftlichen Leistungskursen kommuniziert werden. Doch nun geht es erst einmal um die Vermarktung des Rennsteigbarsches. Der Präsident der Heinz-Gruppe, Carl-August Heinz, ist überzeugt, dass dies gelingen wird: „Das ist so wie bei den Schottischen Hochlandrindern, zuerst wollte das Fleisch keiner.“