

Forellen ernten, heißt es im Fachjargon, wenn der Fisch ausgewachsen ist und verzehrt werden kann. Dass der Beruf Fischwirt wenig mit angeln zu tun hat und hoher Sach- und Technikverstand gefragt ist, erfahren Landwirtschaftsschüler der Fachschule Kupferzell auf einer Exkursion ins Neckartal.

Seit 1896, inzwischen in der vierten Generation, züchtet die Familie Hofer aus Oberndorf im oberen Neckartal Forellen. Fünf verschiedene Standorte gehören dem Zuchtbetrieb an. Der Standort Schenkenbach in Epfendorf wurde 1996 als Fließkanalanlage mit zwei 150 Meter langen und im Schnitt 0,8 Meter tiefen Becken gebaut. Da für die Aufzucht von Forellen reichlich sauberes, kühles und sauerstoffreiches Wasser notwendig ist, wird jeder Kanal von etwa 100 Liter Wasser pro Sekunde durchströmt und zusätzlich am Zufluss mit Sauerstoff angereichert. Letzteres hat großen Einfluss auf die Futtermittelverwertung und Gesundheit der Fische, erklärt der Betriebsleiter Stefan Hofer. Durch die langgezogene Beckenform mit einem Wasserzulauf über die ganze Stirnseite und einem Ablauf über die ganze Rückseite wird eine gleichmäßige Durchströmung gewährleistet und das Wasser innerhalb von zwei Stunden komplett ausgetauscht.

Hofer betont auf Fragen der jungen Landwirte, dass der Tiererschutz der Forellen am besten

Ausbildungsberuf Fischwirt

Experten für Forellen



Eineinhalb Jahre dauert es bis aus befruchteten Fischeiern Forellen heranwachsen.

Foto: Imago (1), Zeller (1)

über die Wasserqualität zu definieren sei. Sauberes Wasser ist für das biologische Gleichgewicht enorm wichtig, denn Fische scheiden rund drei Viertel des Stickstoffs, den sie über das Futter aufnehmen, wieder in Form von Ammoniak über die Kiemen aus. Sobald im Wasser aber ein bestimmter Ammoniakgehalt erreicht ist und der pH-Wert steigt, kann der Fisch kein weiteres Ammoniak mehr ausscheiden und vergiftet sich selbst.

Der hohe Wasseraustausch in der Fließkanalanlage bewirkt zudem, dass die Becken selbstreini-

gend sind und der anfallende Kot am Ende der Fischzucht mit einem Mikrosieb aus dem Wasser gefiltert werden kann. Auch damit wird die Umweltbelastung minimiert. Zusätzlich verfügt die Fischzucht Schenkenbach über einen Schönungsteich, in dem gelöste Ausscheidungsprodukte abgebaut werden.

Die Forellen werden täglich achtmal automatisch mit hochwertigem Futter versorgt. Dazu dient ein umgerüsteter computergesteuerter Schweinefütterungsautomat, der das Futter mit Druckluft über ein Rohrsystem zu den Fließkanälen pumpt und



Forellensortierung: In der Anlage werden die Fische entsprechend ihrer Gewichtsentwicklung sortiert.

anschließend über das Gewässer streut. Die Fischzüchter achten darauf, dass das Futter energiereich und hochverdaulich ist, denn dadurch können die Ausscheidungen der Forellen reduziert werden. Neben dem Futter ist die Sauerstoffversorgung und die Strömung entscheidend für die geschmackliche Qualität.

Kein Zugang für Fische aus anderen Herkünften

Die Fischzucht Hofer verwendet nur Setzlinge aus eigener Zucht. Forellen aus anderen Herkünften werden aus Hygienegründen nicht zugekauft. Der Standort Schenkenbach ist von der Europäischen Gemeinschaft als seuchenfrei anerkannt. Das bedeutet, dass die Anlage frei ist von Viruskrankheiten und Rotmaulseuche, einer bakteriellen Krankheit der Forellen. Auch Parasitenbefall spielt durch den hohen Wasseraustausch keine Rolle. Den hohen Gesundheitsstatus zu erhalten, ist Stefan Hofer außerordentlich wichtig. Darum fahren Transportfahrzeuge, die Fische verladen, niemals in die Fischzucht, sondern nur an die Verladerrampe, die sich tiefer als die eigentliche Anlage befindet. So kann verlorenes Wasser nicht wieder zurückfließen. Wird ein Richtwert mal nicht eingehalten oder bereitet ein Gerät Schwierigkeiten, springt sofort die Alarmanlage an. Tillmann Zeller