

Basis57: Zander-Satzfisch aus dem Gotthardgebiet

Nicht nur auf der anderen Seite der Welt findet eine Verschiebung zur qualitativ-nachhaltigen Fischzucht statt. In Erstfeld, am Fusse des Gotthards, nutzt die «Basis 57 nachhaltige Wassernutzung AG» Bergwasser, um damit eine neue Art der Fischzucht zu etablieren. In einer zweiten Etappe soll aus der Aquakulturanlage, die bereits noch nicht domestizierte Zander-Satzfische heranzieht, eine grössere nachhaltige Fischmastzucht entstehen.

Michael Merz

Fisch aus Wildfang vermag die Nachfrage der Konsumenten nicht mehr zu decken. Einige Engpässe wegen Überfischung gibt es auch in Europa. Darüber hinaus werden Fangfische teilverarbeitet und über weite Strecken exportiert. Um die Qualität, die Nachhaltigkeit und die Regionalität eines Lebensmittels wie Fisch einzuhalten, dürfte der Bedarf an regionalen Aquakulturen in den nächsten Jahren steigen (s. Interview S. 18).

Die «Basis 57 nachhaltige Wassernutzung AG», abgekürzt Basis57, züchtet seit März 2018 eine Zanderart auf höchstem Niveau. Der Standort der Anlage nördlich von Erstfeld erfüllt beste Voraussetzungen, bisher nicht heimische Speisefische heranzuzüchten. Hierbei wird aus dem Nordportal des Gotthard-Basistunnels austretendes Wasser mit Trinkwasserqualität verwendet.

Regionale, nachhaltige Ausrichtung

Die Basis57 befindet sich in der ehemaligen ARA auf dem Grundstück West und auf der ehemaligen NEAT-Baustelle in Erstfeld. Dass der Betrieb hier auf 18 325 m² zu stehen kommt, ist an sich schon nachhaltig. In der ausgedienten Kläranlage, die 2014 geschlossen wurde, schwimmen nun Sander *lucio-perca*, hochwertige Fische in diversen Becken, die in einer überschaubaren, hygienischen Kreislaufanlage integriert sind.



Seit 2018 gedeiht unter diesen Dächern Zanderfisch. Basis 57 realisiert im östlichen Teil der ehemaligen NEAT-Baustelle einen grösseren nachhaltigen Aquakultur-Betrieb. Bild: Basis57

Kreislaufanlagen sind grundsätzlich nachhaltig, da pro Tag lediglich 10 Prozent des Wassers ausgetauscht werden.

Ein Vergleich: Bei intensiv betriebenen Durchflussanlagen – beispielsweise in der Forellenzucht – wechselt man das Wasservolumen 35-mal pro Tag. In Kreislaufanlagen wird das verunreinigte Wasser von Futterresten und Exkrementen mithilfe von Filteranlagen befreit und mit «guten» Bakterien gereinigt. Schliesslich fliesst das eingesetzte Wasser (ca. 90 Prozent) im Kreislauf und das Restwasser wird in der ARA gereinigt oder gleich der Reuss zugeführt.

Weil man mit diesen Fischen eine grössere Speisefischzucht, die bis zu 1200 Tonnen pro Jahr hergeben soll, auf der Ostseite des Grundstücks etablieren möchte, dreht sich zurzeit alles um die tiergerechte Satz-fischzucht (bei 22 °C Wassertemperatur, das Lichtregime ist ozonfrei) auf dem Grundstück West (siehe Bild S. 16).

Der Stromverbrauch für die bestehende Aquakulturanlage wird über Wärmetauscher und die Photovoltaikanlage generiert.

Hohe Lebensspanne

Solt Sokoray, studierter Agraringenieur, ist verantwortlich für die Fischzucht der Basis57. Der Experte, der in Ungarn in den Bereichen Aquakultur und Fischwirtschaft studierte, ist nicht nur ein Theoretiker. Er setzt in Erstfeld bewusst auf natürliche Selektion (ohne Antibiotika-Prophylaxe) der Elternfische. Die Jungfische werden schnell um einiges grösser als in der Natur.

«Wir lesen das Verhalten der Tiere.»

Sokoray: «Wir haben in unserer Aquakultur mit 10 bis 15 Prozent eine sehr hohe Überlebensrate. In der Natur verzeichnet man höchstens eine Lebensspanne von 0,02 Prozent der Jungfische.» Allerdings müssen sie die zu schnell wachsenden Fische aussortieren, damit die Mehrheit der Satz-fischzucht nicht durch die zu schnell wachsenden Zander, eine Raubfischart, aufgespeist wird.

Ein Teil dieser barschartigen Satz-fische, die saisonunabhängig mittels eines moderaten



Solt Sokoray in der Basis 57 mit einem fast schon ausgewachsenen Sander *luциoperca*. Der Zander ist ein beliebter Speisefisch mit festem, weissem Fleisch. Bild: Michael Merz

Lichtregimes herangebildet werden, wird inzwischen gehandelt. Der andere Teil wird für die eigene Mastfischzucht verwendet, deren regionalen Delikatessenfische im Winter 2020 die Verkaufsregale und Restaurantküchen erreichen sollten.

Warum «gerade» Zander?

Inzwischen ist Zander an einigen Orten, so beispielsweise in Westeuropa, überfisch. Seine festes, weisses Fleisch respektive die grätenfreien Filets sind beliebt. Leider wird beim Fischen dieses und anderer Speisefische immer wieder unnötiger Beifang ins Meer zurückgeworfen. In der Aquakulturanlage der Basis57, wo

die Fischart vor Wärme, Kälte oder Räubern geschützt ist, bestehen beste Bedingungen, den Meeres- und Seefisch zu domestizieren, ihn vor Krankheiten oder nichtzertifizierten Fisch-Unternehmen besser zu schützen.

Neue Herausforderungen

Die Basis57-Fischwirte werden vom Agraringenieur Solt Sokoray, andererseits in einer fachspezifischen berufsunabhängigen Ausbildung (FBA) Aquakultur geschult, die Tiere anhand ihres Verhaltens und ihres Aussehens zu «lesen», um bei Veränderungen sofort reagieren zu können. Welche Kriterien gelten in der Futterwahl für kannibalistische Fische wie den Zander – könnte man überhaupt Insektenlarven hinzugeben?

«Der Zander fühlt sich wohl bei uns.»

Solt Sokoray gesteht: «Wir verwenden MSC-Trockenfutter vom Nordatlantik und von Südamerika. Allerdings sind wir auf Futtergrossproduzenten angewiesen. Ich weiss, die Forschung hat höhere Anteile von Insektennahrung entwickelt, doch gibt es noch keine spezifischen Futterzusammensetzungen für die Zanderzucht in der Schweiz. – Unsere Fische essen zertifiziertes Futter aus Fisch-Mehl und -Öl.»

Der Zander reagiert auf fettärmeres Futter als beispielsweise die Forelle. Der Fischwirt setzt ansonsten auf möglichst

Swiss-Made-Filets

Um der steigenden Nachfrage nach qualitativ hochstehendem Fisch zu entsprechen, hat sich Basis57 zum Ziel gesetzt, die grösste Fischzuchtanlage der Schweiz zu realisieren. Allein der Konsum von Zander-Filets betrug in der Schweiz im Jahr 2015 rund 700 Tonnen. Das entspricht rund 1700 Tonnen Ganzfisch.

Die Basis57 geht davon aus, dass der Verbrauch in der Schweiz steigt. 2012 lag der Konsum in der Schweiz bei 6000 Tonnen, jedoch stammen etwa nur zehn Prozent aus der Schweiz. Der durch und durch schweizerische Betrieb in der Gotthardregion wird neben der bestehenden Satzfish-Produktion eine grössere Speisefischproduktion bis 2020 aufnehmen. (mm)

www.basis57.ch

natürliche, schonende Lebensbedingungen für die Fische im Schweizer Bergwasser. Die Selektion der Fische hat sich als artgerecht erwiesen. Demnächst wird die Mastproduktion in die Wege geleitet: Gegen 180 Tonnen Zander (Ganztiere) sollen vorerst herangezüchtet werden. Die Betriebsverantwortlichen betonen bereits heute: «Der Zander fühlt sich wohl bei uns und zeigt das mit einer guten Wachstumskurve.» ■

Schweizer Unternehmen tun sich mit SDGs schwer

Sustainserv setzt sich damit auseinander, wie die Sustainable Development Goals – kurz SDGs – in Schweizer Unternehmen umgesetzt werden. Das Ergebnis fällt nüchtern aus.

Die Analyse zeigt, dass es eine Diskrepanz zwischen guten Absichten und tatsächlicher Einbettung der SDGs in die Unternehmenspraxis gibt. Damit Schweizer Unternehmen zur Erreichung der nachhaltigen Entwicklungsziele beitragen, gibt es viel Luft nach oben: Nur 30 Prozent aller bewerteten Unternehmen und 37 Prozent der Unternehmen, die zu Nach-

haltigkeit berichten, thematisieren effektiv die SDGs.

Die von Schweizer Unternehmen am häufigsten priorisierten SDGs sind:

SDG 3: Gute Gesundheitsversorgung

SDG 8: Gute Arbeitsplätze und wirtschaftliches Wachstum

SDG 9: Innovation und Infrastruktur

SDG 12: Verantwortungsvoller Konsum

SDG 13: Massnahmen zum Klimaschutz

Dieses und weitere Punkte widerspiegeln die Intensität der Auseinandersetzung mit den SDGs, Art der unternehmerischen Zielsetzung und Qualität der Berichterstattung zu den SDGs.

Die ausführlichen Ermittlungen zur vorliegenden Studie (in Englisch) erhalten Sie bei sustainserv.com. ■



Die Ansprüche an nachhaltige «Best Practice»-Ziele gehen in der Schweiz weit auseinander.