

# «Fische statt Hühner im Stall»

Fischmast in der Landwirtschaftszone? Der Zürcher Bauer und Kantonsrat Hans Egli hat eine Motion eingereicht, um die gesetzlichen Grundlagen zu klären.

## Herr Egli, sollen Schweizer Bauern auf ihren Betrieben wirklich Fische züchten?

Hans Egli: Vieles spricht dafür. 93% des in der Schweiz konsumierten Fisches ist importiert. Doch die europäischen Fanggebiete in den Weltmeeren gelten zu 47% als überfischt. Bei Importen aus ausländischen Zuchten sind die oft extremen Transportdistanzen ein Thema. Oder der Beifang von teils stark gefährdeten Tierarten. Das wollen die Schweizer Konsumenten nicht mehr. Es besteht also durchaus ein Marktpotenzial für in der Schweiz produzierten Fisch.

## Aber Fischmast hat auf hiesigen Landwirtschaftsbetrieben keine Tradition.

Das hatte die Pouletzucht auch nicht, als damit angefangen wurde. Heute ist Hühnermast ganz selbstverständlich. Warum also nicht Fische statt Hühner im Stall aufziehen? Die sogenannten Aquaponic-Anlagen brauchen nicht mehr Platz als ein grosser John-Deere Traktor, hat mir ein Fachmann erklärt. Die Startinvestitionen lägen bei rund 40000 Franken und man könne mit einem monatlichen Einkommen von rund 1000 Franken rechnen. Das könnte also durchaus eine Nische sein für

innovative Schweizer Landwirte, zumindest als Nebenerwerb. Nicht zuletzt arbeiten viele Bauern gerne mit Tieren.

## Was hat Sie bewogen, die Motion einzureichen?

Die Aquaponic-Anlage des Strickhofs. Sie soll ja dazu dienen, Ausbildungsmodule für künftige Aquaponic-Farmer zu erarbeiten. Also hat das Ganze Hand und Fuss. Daher braucht es nun auch einen politischen Vorstoss. Mir war wichtig, dass die Landwirte selbst, also die Praktiker, aktiv werden und ihre Bedürfnisse klar umreissen.

## Sind die Regelungen nicht klar?

Grundsätzlich darf man Fische in der Landwirtschaftszone züchten, doch es gibt viele gesetzliche Hür-



Visualisierung: Lars Baggenstoss

In Aquaponics beziehen die Pflanzen die Nährstoffen aus dem Wasser der Fischzucht und reinigen durch den Nährstoffentzug das Wasser der Fische.

## Aquaponic

Bei einem Aquaponic-System wird Fischzucht mit Gemüseanbau in einem geschlossenen Wasserkreislauf kombiniert. Konkrete Versuche dazu laufen auf dem Strickhof, der in das EU-Projekt LEO-TOI AquaVET unter der Leitung der Zürcher Hochschulen für Angewandte Naturwissenschaften eingebunden ist. Das Ziel des Projekts ist es, Ausbildungsmodule für zukünftige Aquaponic-Farmer zu erarbeiten. Weitere Informationen über das AquaVET-Projekt sind auf [www.strickhof.ch/ausbildungs-undversuchsbetrieb/aquaponic/](http://www.strickhof.ch/ausbildungs-undversuchsbetrieb/aquaponic/) abrufbar.





## Hans Egli

Hans Egli (48) ist für die EDU im Zürcher Kantonsrat. Zusammen mit seiner Frau Jolanda betreibt der dreifache Familienvater einen landwirtschaftlichen Betrieb in Steinmaur. Zum Betrieb gehören 27 ha Land. Die Betriebszweige beinhalten neben Wiesen für die 40 Milchkühe 450 Hühner, 10 ha Weizen, 5 ha Zuckerrüben, 3 ha Karotten und 3 Aren Himbeeren. Ein zusätzliches Standbein ist die Hofbäckerei mit Direktvermarktung.

den. Generell muss der Betrieb mindestens einer Standardarbeitskraft eine Existenz bieten können. Bei anderen Fragen ist der Ermessensspielraum ziemlich gross. Doch die Fischproduktion kann einen wichtigen Beitrag zur Existenzsicherung der Bauern leisten. Zudem sollten gewisse unternehmerische Freiheiten

«Wichtig ist, dass die Produzenten die Vermarktung selbst in die Hand nehmen»

Hans Egli

für Landwirte nach wie vor möglich sein, und zwar auf der Basis von verbindlichen Regeln für alle.

### Wo gibt es Widerstand?

Stark ökologisch ausgerichtete Kreise hätten es lieber, wenn der Fisch dort produziert wird, wo seine Lebensgrundlage ist. Denn der Transport des Futters sei aufwendiger als der Transport des Fisches.

### Was spricht dafür?

Fischmast in Indoor-Anlagen ist landschaftschonend. Es können dafür bereits bestehende Gebäude genutzt werden. Fische sind hervorragende Futterverwerter und können daher nachhaltig produziert werden.

Es braucht 1,4 kg Futter, damit der Fisch ein Kilo Gewicht zulegt. Das Wasser wird in einem geschlossenen Kreislauf genutzt. Die Abwässer können für die Gemüseproduktion verwendet werden.

### Wie könnte die Vermarktung aussehen?

Wichtig ist, dass die Produzenten die Vermarktung selbst in die Hand nehmen. In unserem Betrieb wäre der Verkauf zum Beispiel über den Hofladen möglich. Oder direkt an Restaurants, die sich mit regionalen Produkten von der Konkurrenz abheben möchten. Die Schweizer Konsumenten legen Wert auf regionale, tiergerechte und nachhaltig produzierte Lebensmittel, die Bevölkerung wächst.

### Also Fische statt Kühe?

Ich bin selbst in der Milchwirtschaft tätig. Der Milchpreis wird wohl mit der Kontingentaufhebung in Europa noch mehr unter Druck kommen, da er 15% über dem EU-Preis liegt. Da muss man sich überlegen, ob man nicht zusätzlich etwas produzieren will, das gesucht ist. Auch wenn die Tradition und die Verbundenheit zur Milchwirtschaft gross ist.

| Interview: Cornelia von Däniken