



Die Fischart in der Aquaponic-Anlage am Strickhof in Wülflingen wurde ausgewechselt

Neu am Strickhof: Bachtellachs

Im März wurden 300 Bachtellachs-Setzlinge in die Aquaponic-Anlage des Strickhofs eingesetzt. Dies als Ersatz für die bisherige Fischart Tilapia, ein Buntbarsch.

Der Strickhof besitzt als einzige Landwirtschaftliche Schule in der Schweiz eine Fisch-Kreislauf-Anlage, auch Aquaponic-Anlage genannt. Sie wurde im Rahmen des innovativen EU-Projekts «Aquavet» 2011 im Gewächshaus am Strickhof in Wülflingen erstellt. Das Aquaponic-System ist ein Kreislauf-System, in dem die Nährstoffe aus den Ausscheidungen der Fische Pflanzen zugeführt werden, die nach der Ernte konsumiert und vermarktet werden können. Am Strickhof wird in dieser Anlage nebst Fisch auch Salat produziert.

Dient für Unterricht und Beratung

Beim Aquaponic-Projekt ging es auch darum, Lerneinheiten zu erarbeiten, um damit Aquaponic-Farmer in der Schweiz auszubilden. Weitere Ziele sind, im Bereich Fisch- und Kreislaufsystem produktionstechnische Erfahrungen zu sammeln und als Anschauungs- und Demonstrations-Modell nebst dem Unterricht auch für die Beratung zu verwenden. Wobei der Aspekt der Beratung sehr zentral ist, da viele Landwirte wegen der schwierigen Lage des Milchmarkts auf der Suche nach neuen Betriebszweigen sind.

Aufgrund der positiven Entwicklung des Pro-Kopf-Fischkonsums in den letzten Jahren sowie der Tatsache, dass über 90 Prozent der konsumierten Fische in

der Schweiz importiert werden, prüfen immer mehr Landwirte, ob Fischproduktion auf ihrem Betrieb machbar wäre.

Ohne Setzlinge kein Speise-Fisch

Die ersten Fische, die am Strickhof eingesetzt wurden, waren Tilapia, ein Buntbarsch. Die Jungfische werden als Setzlinge oder Fingerlinge bezeichnet. Die Verfügbarkeit von Fingerlingen ist die Basis für eine Fischproduktion in geschlossenen Anlagen. Am Strickhof war der Nachschub an Tilapia-Fingerlingen nicht mehr gegeben. So musste er sich neu orientieren und hat mit dem Bachtellachs nun eine Top-Lösung gefunden. Auch, weil der Fisch im Kanton Zürich vermehrt wird. Im März 2017 wurden die ersten 300 Bachtel-

lachssetzlinge in die Strickhof-Anlage eingesetzt. Der Bachtellachs eignet sich sehr gut für kleinere Produktionseinheiten mit anschliessender Direktvermarktung. Die Marke Bachtellachs hat zum Ziel, eine Wertschöpfung für alle beteiligten Partner entlang der ganzen Produktionskette zu erwirtschaften.

Die Fische der Strickhof-Anlage werden von Flavio Ferrari, Leiter des A&V-Betriebes in Wülflingen und von Felix Arnold, Lehrer für Gartenbau an der Bäuerinnenschule in Wülflingen, gefüttert und betreut. Die Bachtellachsproduktion kann nach Absprache auch besichtigt werden. ■ Roger Bolt, Strickhof

Weitere Auskünfte:
roger.bolt@strickhof
Telefon +41 58 105 98 53



Bachtellachs schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch eine Augenweide. Bild: Bachtellachs



Infos zum Bachtellachs

Der Bachtellachs ist ein Edelfisch und wird seit 2004 in der Schweiz domestiziert. Seine genetische Basis stammt vom Kirschenlachs (*onc. masou masou*) und dem zartfleischigen Lotusslachs (*onc. masou macrostomus*). Die besten Eigenschaften der beiden Stämme wurden innerhalb von vier Generationen zum heutigen Bachtellachs weiterentwickelt. Der Bachtellachs wird als gleichnamige Marke geführt. Sie steht für eine geschmacklich hervorragende, einzigartige und gesunde Fisch-Spezialität. Dabei wird sie in ökonomischen Kreislaufsystemen nachhaltig in der Schweiz hergestellt ■