

NACHHALTIGE FISCHZUCHT AUS DEM SAARLAND



Die Aquafarming-Industrie beschäftigt sich nicht nur mit Lachsen. Außerdem werden nicht nur in der Schweiz Meeresfische an Land gezüchtet. Auch im Saarland hat man sich dem Thema nachhaltige Fischzucht verschrieben. Dabei versucht die in der Landeshauptstadt Saarbrücken ansässige SEAWATER Cubes GmbH bereits beim Tank- und Gehegebau auf Nachhaltigkeit zu setzen. Diese werden aus gebrauchten Hochseecontainern gefertigt. Das nennt man dann Upcycling, also die Wiederaufwertung (scheinbar) nutzloser und ausrangierter Ressourcen sowie ihre Zuführung zu einem neuen Lebenszyklus. Besonders interessant: Keine verbaute Komponente ragt über die Containergrenzen hinaus. Der Transport wird auf diese Weise ungemein leichter. Ziel ist es, Seefisch von Produzenten in der Region anzubieten. Ein langer Transport von den Küsten zu den Kunden entfällt. Zudem erholen sich auf diese Weise die Wildbestände. Dieser Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit ist der Bundesregierung nicht entgangen. Gefördert wird SEAWATER Cubes seit Oktober 2017 im Rahmen einer Exist-Forschungstransfer-Förderung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (BmWi). Aktuell ist die Anlage auf Wolfsbarsch und Dorade optimiert. In Zukunft soll sie auch für die Zucht von Gelbschwanzmakrelen, Schwarzen Tigergarnelen, dem Roten Schnapper und Malabar Zackenbarsch geeignet sein. Geworben wird damit, dass der im SEAWATER Cube produzierte Fisch höchste Frische und „Sashimi-Qualität“ hat, also roh verzehrt werden kann.

KURZ NACHGEFRAGT BEI...



CAROLIN ACKERMANN

Der SEAWATER Cube ist die erste kompakte und standardisierte Aquakulturanlage, mit der man im Inland qualitativ hochwertigen Meeresfisch züchten kann.

www.seawatercubes.de

Inwieweit unterscheidet sich ihr Konzept bei der Zucht von Fischen von klassischen Aquakulturen und welche Vorteile haben geschlossene Kreislaufsysteme?

Unser Konzept unterscheidet sich von klassischen Aquakulturen im Meer (z.B. Netzkäfigen) dadurch, dass wir an Land gehen und uns unabhängig von natürlichen Einflüssen (Wetter, Schwermetallen, Mikroplastik) machen. Geschlossene Kreisläufe bieten viele Vorteile: neben der permanenten Kontrolle der Produktion können technische Systeme mit Software ausgestattet werden, die dem Betreiber die Arbeit vereinfachen. Zudem schonen wir natürliche Ressourcen, indem wir 99 Prozent des Wassers in unserer Anlage recyceln. Die geringe Menge an Abwasser, die anfällt, kann entweder ins kommunale Abwasser geleitet werden und begibt sich damit in einen weiteren Recyclingprozess. Alternativ können die Reststoffe aus der Fischzucht durch die Kopplung mit Aquaponik Pflanzensystemen direkt vor Ort als Dünger genutzt werden. In beiden Fällen wird vermieden, natürliche Gewässer zu beeinträchtigen, wie es im Meer vorkommt, wo Ausscheidungen der Tiere und Futterreste auf dem Boden sedimentieren.

Gibt es qualitative Unterschiede, wenn Seefisch in geschlossenen Kreislaufsystemen an Land gezüchtet wird?

Zum einen können sich die Transportwege durch landbasierte Anlagen reduzieren, was den ökologischen Fußabdruck des Fisches verbessert. Durch kurze Wege ist es möglich, schnell und individuell auf Bestellung abzufischen. Damit erhöht sich die Frische und die Haltbarkeit des Fisches ist länger, als bei Standardware. Zum anderen schwimmen die Tiere dank unserer ausgereiften Filtertechnik und der intelligenten Steuerung der Anlage in klarem Wasser, empfinden keinen Stress und wachsen ohne den Einsatz von Antibiotika auf. Auch der sogenannte „Off-Flavor“, ein modriger Beigeschmack, den Fische aus trüben Süßwasserzuchten aufweisen können, ist kein Thema. Unsere Wolfsbarsche haben einen reinen Geschmack. Der Endverbraucher erhält durch dezentrale Kreislaufanlagen wie dem SEAWATER Cube Transparenz über Herkunft und Produktionsbedingungen seines Fisches sowie höchste Qualität und Frische.

Welche Voraussetzungen müssen Investoren für ein SEAWATER Cube erfüllen?

Investoren, die in unser Konzept einsteigen möchten, sollten ein Interesse für nachhaltige Themen sowie Innovationsfreudigkeit mitbringen. Ansonsten sind die Voraussetzungen nicht sehr hoch. Fachlich ist ein Sachkundenachweis nötig, in vielen Bundesländern zählt der Angelschein, wir setzen aktuell aber auch selbst eine 2-wöchige Schulung zur Kreislauftechnik auf, in der das nötige Fachwissen zum Einstieg vermittelt wird. Handwerkliches Geschick ist immer praktisch, wenn man sich mit technischen Themen beschäftigt. Und zu guter Letzt suchen wir Partner, die ein Gespür für Trends und Entwicklungen in der Ernährungsbranche haben sowie den Mut, neue Wege zu gehen und damit die Welt zu einem besseren Ort zu machen.