

WOCHENEND-MAGAZIN

MIT DEM FAHRRAD NACH ITALIEN

Wie Mirjam Zillmer (20) aus Stade allein nach Berlin und über die Alpen bis nach Neapel fuhr. Jugendseite 35

MIT DEN KLASSIKERN AUF SOMMERTOUR

BAP spielen im 35. Jahr ihres Bestehens neue und alte Stücke auf der Freilichtbühne im Stadtpark. Hamburg Kultur 37

Der Kindergarten der Flossentiere

Die Hagedorns ziehen in Ohrensen 20 Fischarten auf – Kunden sind Zoogeschäfte und neuerdings Bauern

VON CHRISTIAN SCHMIDT

OHRENSEN. Vom majestätischen Koi für den Gartenteich bis zum Graskarpfen für die Grabenpflege im Alten Land: Gut 20 Fischarten ziehen die Hagedorns in Ohrensen auf, um sie an Zoofachgeschäfte, Großhändler und Fischzuchtbetriebe in ganz Norddeutschland zu verkaufen. Mit dem Biogas-Boom in der Landwirtschaft tut sich eine ganz neue Klientel auf: Landwirte nutzen die überschüssige Wärme ihrer Mais-Reaktoren, um wertvolle Speisefische wie den Zander in Aquakulturen zu mästen.

In den vier zugefrorenen Teichen neben der historischen Walkmühle am Ohrener Tiefenbach überwintern nur einige kleine Karpfen. Das eigentliche Fischleben spielt sich im benachbarten Stall hinter verschlossenen Türen ab. „Kein Zutritt“ steht an der Eingangstür. Niemand soll unbefugt in eines der 120 Becken greifen, in denen sich – nach Arten getrennt – sich zu Tausenden Goldfisch-Nachwuchs tummelt oder Sibirische Störe stoisch ihre Kreise ziehen. Hygiene ist angesagt, und außerdem ist der Bestand sehr wertvoll.

Schwül ist es hier und in der Luft wabert der Geruch von Trockenfutter. Das Surren von Elektropumpen, die die Becken mit Luft versorgen und 250 000 Liter Wasser im Kreislauf durch die Biofilter pumpen, vermischt sich mit anheimelndem Geplätscher. Futterautomaten sorgen dafür, dass der Fischnachwuchs immer satt, aber nicht zu fett wird. Ein wahres Flossentier-Paradies, zumal Eisvogel, Kormoran und Fischreiher nur draußen an Bach und Aue Beute machen können.

„Bis 1993 sind in diesem Gebäude Sauen und Ferkel gehalten worden“, erzählt Detlef Hagedorn. Schon 1660 hatten seine Vorfahren die nahe gelegene Walkmühle bewirtschaftet und Landwirtschaft betrieben. Doch der heute 55-Jährige ging einen anderen Weg. Als Bio-Ingenieur begleitete er von 1980 bis 1994 das „Limnotherm“-Projekt des Energiekonzerns RWE bei Köln. „Mit der Abwärme des Braunkohlekraftwerks Niederaußem

haben wir Fischzucht betrieben.“ Doch dann verlor der Stromriese sein Interesse an dem Projekt. Detlef Hagedorn züchtet seitdem mit großem Erfolg Fische auf dem elterlichen Hof, gemeinsam mit seiner Frau Heike (51), die das Büro leitet und sich ihr Fachwissen über Fische zertifizieren ließ.



Zum Transport verpackt Heike Hagedorn die Fische unter Sauerstoffatmosphäre in Kunststoff-Tüten.

50 Prozent des Umsatzes machen die Hagedorns mit Kois, jenen bunt gefleckten Zierkarpfen, die bereits seit 2000 Jahren in Japan in unzähligen Farbvarianten als Kultfische gezüchtet werden. Fast so bunt wie tropische Fische, begnügen sich die Kois mit kaltem norddeutschen Teichwasser. „In Deutschland brach das Koi-Fieber unter den Gartenteichbesitzern vor 30 Jahren aus“, erinnert sich Hagedorn. Etwa 10 Euro zahlt ein Koi-Fan im Zoohandel für einen knapp zehn Zentimeter langen Jungfisch, fünfmal mehr als für einen Goldfisch. Teurer sind noch die Störe, die ab 30 Euro gehandelt werden. Für einen weißen Sterlet muss

der Teichbesitzer 100 Euro hinblättern.

Inzwischen sind Kois die einzige Art, die in den Ohrener Becken noch aus dem Ei schlüpfen, „vorgestreckt“ und aufgezogen werden. Alle anderen Arten werden als winzige Jungfische gekauft und als größere Tiere weiter

verkauft. Von den 300 000 Fischen, die die Hagedorns in einem Jahr mit dem eigenen Transporter direkt an rund 90 Fachhändler zwischen Flensburg und Harz liefern, sind 40 000 Koi-Karpfen.

Größere Kois bezieht die Fischzucht Hagedorn von den Kollegen aus dem Kibbuz Hazorea Aquatics in Israel. Unter den wachsamen Augen von Veterinären reisen die wertvollen Tiere, gut mit Sauerstoff versorgt, in 18 Stunden via Tel Aviv und Berlin in ihre neue Umgebung nach Ohrensen. Hagedorn: „Ein seriöses Unternehmen, das uns gesunde Kois mit einem Bio-Secure-Zertifikat liefert.“

In den Hagedornschen Becken bekommen die Zierkarpfen erst einmal viel Ruhe und gute Pflege. „Wichtig ist, dem Fachhandel richtig fitte, gesunde Tiere zu liefern“, erklärt Hagedorn. Denn wenn die Fische im Zoogeschäft den Besitzer wechseln, ist das für die Tiere ein stressiger Moment.

In jüngster Zeit kann der Bio-Ingenieur unverhofft auf alte Erfahrungen zurückgreifen. „Überall, wo Abwärme anfällt, kann man sie zur Fischzucht nutzen“, weiß Hagedorn noch aus seinen Zeiten bei RWE. Zwar handelt es sich etwa bei Karpfen um eine hier lebende Fischart; doch auch diese Tiere lieben es mollig. Hagedorn: „Bei einer Wassertemperatur von 20 bis 25 Grad erreichen Karpfen in einem Jahr Speisefischgröße. In einem Naturteich würde das drei Jahre dauern.“

Während die eigene Fischzucht teuer beheizt werden muss, sieht Hagedorn große Chancen für Landwirte, die eine Biogas-Anlage betreiben. Bisher verpufft die Abwärme der Mais-Meiler zu einem großen Teil ungenutzt in der Luft. Doch erste Bauernhöfe steigen in die Speisefisch-Produktion ein (siehe Extrabeitrag).

Finanziell besonders interessant: die Zucht von Zandern, einer Fischart, die in heimischen Gewässern sehr selten geworden ist, aber von Gourmets hoch geschätzt ist. Das Problem: Zander sind Raubfische, denen erst beigebracht werden muss, dass Fischmehl-Pellets ebenso gut schmecken wie die Artgenossen im Pool. „Detlef Hagedorn hat den Bogen raus“, bescheinigt ihm Eckard Weseloh, Spezialist für Aquakultur-Anlagen in Soltau. Hagedorn gelingt es, den größten Teil der ganz jungen Zander auf Trockenfutter umzustellen, bevor die Tiere zur Aufzucht weiter verkauft werden können. Wie das genau geht, ist allerdings ein Berufsgeheimnis.

Die Hagedorn-Fischzucht im Schema: Futterreste und Exkrementen werden ausgesiebt. Nährstoffe wie Stickstoff im Biofilter dem Wasser entzogen. Keime im UV-Reaktor abgetötet. Danach geht das Wasser wieder in den Anlagenkreislauf ein.



Der Stolz der Hagedorns ist die Koi-Zucht. Die Hälfte des Umsatzes stammt aus dem Handel mit den Farbkarpfen. Fotos Schmidt



Eckard Weseloh und Mitarbeiter Arne Wendlandt in der Pilot-Fischfarm in Wolterdingen. Foto Schmidt

Der Zander wird im Stall großgezogen

Bauern können überschüssige Wärme von Biogas-Anlagen nutzen, um Fische zu züchten

LANDKREIS. Fischwirt Arne Wendlandt, Mitarbeiter der „F&M Anlagenbau“, ist zurzeit Herr über 50 000 kleine Zander und Karpfen. In der Pilot-Fischfarm bei Soltau hat das Wasser in den acht Becken konstant 24 Grad – optimal für ein schnelles Wachstum der Tiere. Die Wärme in der Vorzeige-Anlage kommt aus der benachbarten Biogas-Anlage.

Biogas-Anlagen, in denen Bauern Mais-Silo vergären, um Strom und Wärme zu produzieren, haben Hochkonjunktur. „Doch nur wenige Biogas-Anlagen liegen so zentral, dass die überschüssige Wärme gewinnbringend genutzt werden kann“, sagt Eckard Weseloh. Der 45-jährige Architekt und Landwirtssohn ist gemeinsam mit Wasserbau-Ingenieur Guido Stendel (45) Eigentümer der „F&M-Anlagenbau“.

Die Idee der beiden vor fünf

Jahren: schlüsselfertige Fischfarmen, die Bauern neben ihrer Biogas-Anlage aufstellen können. Weseloh: „Mein Bruder betrieb bereits damals eine Biogas-Anlage und wir fragten uns angesichts steigender Getreide-, Mais- und Pachtpreise, wie die Anlage effizienter zu nutzen ist.“ Das Ergebnis ist die Pilot-Anlage in Wolterdingen: In einem ehemaligen Schweinestall steht hier eine Fischfarm aus acht Modulen. Jedes dieser Module, Flächenbedarf 55 Quadratmeter, besteht aus zwei Rundstrombecken mit zwölf Kubikmetern Volumen und halbautomatischer Futteranlage, einer Filtereinheit fürs Grobe und einer biologischen Reinigungsstufe. Kosten für ein Modul: 42 000 Euro netto. Weseloh: „Je nachdem, wieviel Platz der Landwirt zur Verfügung hat, können beliebig viele Module zu einer Fisch-

farm zusammengefasst werden.“

Vor zwei Jahren verkauften Weseloh und Stendel die erste Anlage. Inzwischen sind drei dieser Fischfarmen in Betrieb – bei Stade, Diepholz und Husum. „Für fünf weitere laufen zurzeit die Genehmigungsverfahren“, resümiert Weseloh zufrieden.

In den bisher laufenden Anlagen züchten die Landwirte zurzeit ausschließlich Zander. Die stammen aus der Fischzucht Hagedorn in Ohrensen, und die kleinen Räuber sind bereits auf Futterpellets umgestellt (siehe obenstehender Artikel). Weseloh: „Der Bedarf an diesem beliebten Speisefisch kann kaum gedeckt werden, schon gar nicht aus dem Inland.“ Als Besatzfisch für Angelteiche werden Zander von den Landwirten ebenso verkauft wie als Speisefisch. Fast täglich sprechen Weseloh

und sein Kollege Stendel mit interessierten Bauern und rechnen vor, dass eine Aquakulturanlage mit zehn Modulen einen Ertrag von 26 000 Kilogramm Zander im Jahr bringt. Bei einem durchschnittlichen Verkaufspreis von 8,50 Euro pro Kilo ist mit 221 000 Euro Einnahmen zu rechnen. Davon geht ein jährlicher Kapitaldienst von rund 66 000 Euro für die Fischfarm in einem neu errichteten Stall und die Betriebskosten von rund 100 000 Euro ab. Bleibt ein Gewinn von 55 000 Euro im Jahr. So die Rechnung der Soltauer Unternehmer. Dass ein Landwirt kein Fischhändler ist, sei kein Problem, sagt Weseloh. Schließlich hat er bereits die Norddeutsche Fischhandelsgesellschaft gegründet, die sich um die Vermarktung der Fische aus dem Stall kümmern kann. (ccs)