

HANS ACHLEITNER, Mattighofen:

Österreichische Forellenzüchter besuchten Dänemark

Eine kleine Gruppe Forellenzüchter, darunter auch ich, besuchten im September 1967 für kurze Zeit Dänemark. Wir folgten einer freundlichen Einladung, dort befindliche Forellenzuchtanlagen, eine Anlage für Fütterungsversuche und auch eine Fabrik für Forellenfutter anzusehen. Selbstverständlich interessierten uns außerordentlich die Probleme, mit welchen sich die dänischen Forellenzüchter befassen müssen.

Nach dem, was man uns mitgeteilt hatte, befinden sich etwa 60 Prozent aller dänischen Forellenzuchtanlagen in der Umgebung von Brande. Daher ist in diesem Ort eine Forellenverwertungsanlage und auch ein Werk für Forellenfutter errichtet worden.

Schon am nächsten Tag wurde uns die genossenschaftliche Forellenverwertung gezeigt. Über diese Genossenschaft werden etwa 3,5 Millionen Kilogramm Forellen verkauft, vor allem von solchen Züchtern, die selbst nicht in der Lage sind, ihre Produktion zu verkaufen. Diejenigen Forellen, welche in der Konstitution am kräftigsten sind, werden von dieser Genossenschaft aus im lebenden Zustand verkauft und versandt, alle anderen Forellen werden elektrisch getötet, mittels Spezialmaschinen die Eingeweide entfernt, mit der Hand nachgewaschen, mit einem Automaten grob nach Größe sortiert, dann mittels feiner Waage Stück für Stück gewogen, in Plastiksäckchen zu je zwei Stück eingeschweißt und in sehr farbenfreudige kleine Schachteln verpackt. Diese werden rechteckig gepreßt und gleichzeitig tiefgefroren. Tiefgekühlt werden diese Forellen in verschiedene Länder, unter anderem auch nach Österreich, verkauft. Viele Forellen werden aber nicht tiefgekühlt, sondern nur in Eis verpackt verschickt.

Als nächstes fuhren wir zu einer Forellenzuchtanstalt, welche mit etwa 300 bis 500 l/sek Wasser versorgt wird. In dieser Anlage werden erstens Forelleneier produziert, dann vorgestreckte Brütlinge, Setzlinge, Speiseforellen und außerordentlich schöne Zucht-

forellen großgezogen. Der Besitzer ist in der glücklichen Lage, nur Futter kaufen zu müssen, aber keine Forellen von einem anderen Betrieb. Trockenfutter wird nur den Setzlingen gefüttert, sowohl die Speiseforellen als auch die Zuchtforellen bekommen vorwiegend frische Heringe, die pro Kilogramm in Dänemark zur Zeit nur etwa 90 Groschen kosten. Wenn man die Futterkosten für dänische Forellen errechnet und diese den österreichischen Futterkosten gegenüberstellt, so ergibt sich, daß man in Dänemark mit 25.000 Schilling genau so viele Forellen produzieren kann wie in Österreich mit 100.000 Schilling.

Dies erklärt es, warum in Dänemark eine Massenproduktion von Forelleneiern, Brütlingen, Setzlingen und Speiseforellen möglich geworden ist. Ein Betrieb, der nach Angabe mit 500 l/sek Wasser versorgt wird, hat uns Produktionszahlen angegeben, die das vorhandene Wasser bzw. dessen Sauerstoffgehalt überfordern muß: 40.000.000 Eier, 2.000.000 vorgestreckte Brut und 120.000 kg Speiseforellen. Für 40.000.000 Eier wären etwa 25.000 kg Zuchtforellen nötig, die wiederum eine Speiseforellenproduktion von etwa 50.000 bis 60.000 kg blockieren, da bei verlangsamtem Wachstum von Zuchtforellen auch ein Jahr lang eine bestimmte Wasser- bzw. Sauerstoffmenge nötig ist. Wie dieser Mann diese Leistung bewältigt, ist mir bis heute ein Rätsel geblieben. Die Anlage, die aus 44 Teichen besteht, war bis aufs äußerste ausgenutzt bzw. mit Forellen besetzt.

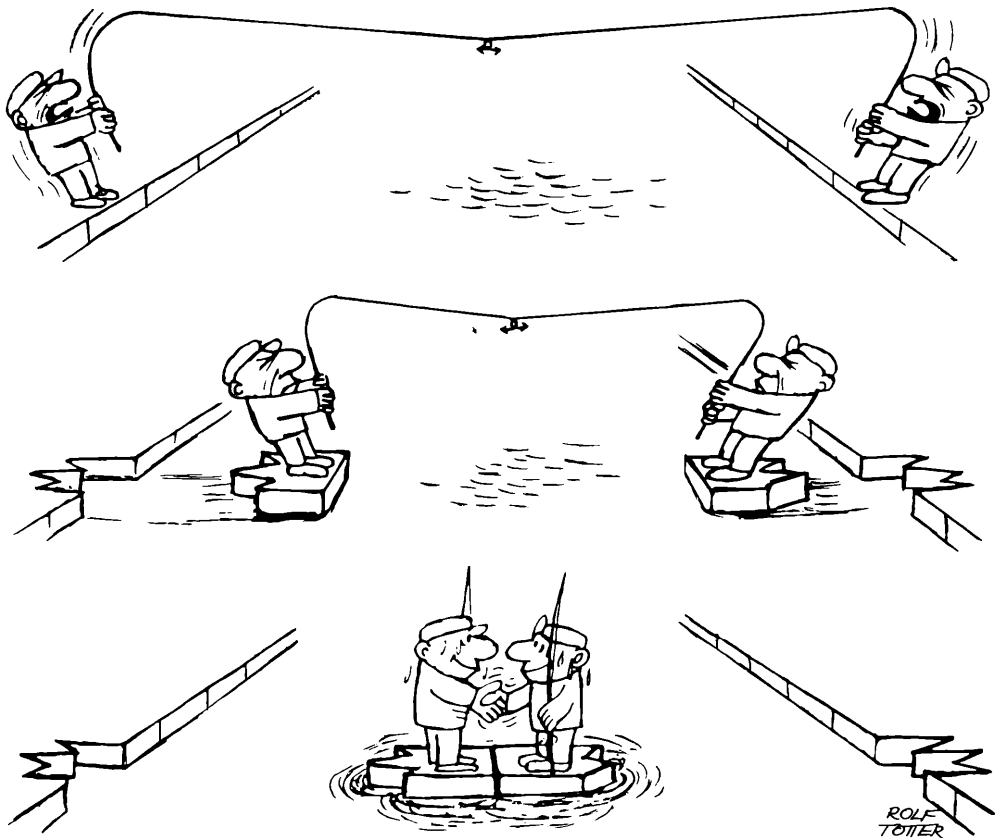
Eine Fabrik für Fischtransportbehälter war das nächste Reiseziel. Auch Boote aus Kunststoff werden dort gebaut. Uns interessierten vor allem alle Variationen von Fischtransportbehältern, Fischsortiergeräten, Bruttrögen, Eierrahmen, Forellenvorstrecktrögen und verschiedenen anderen Geräten, die laufend noch verbessert und weiterentwickelt werden. Alle Erzeugnisse machen einen gediegenen Eindruck.

Leider hatte es schon ziemlich stark geregnet, als wir bei einer weiteren Forellenzucht angekommen waren, die zu den größten in Dänemark gehört. Wir besichtigten daher nur die private Forellenverwertungsanlage, die, wie man uns mitteilte, eine Kapazität von einer Million Kilogramm Forellen besitzt. Ein Drittel dieser Forellen wird selber gezogen, zwei Drittel werden zugekauft. Wir fanden eine sehr saubere technische Ausstattung, die sicher nicht billig war — für einen Privatbetrieb eine ganz beachtliche Leistung.

Die Fabrik für Forellenfutter wurde erst vor wenigen Jahren errichtet. Deren Erzeugnisse haben uns in Österreich bewiesen, daß man Forellenfutter in allen Größen sehr sorgfältig herstellen kann. Insgesamt sind es elf verschiedene Korngrößen, die im Handel

sind. Die Konsistenz ist weich, das Futter wird gerne gefressen. Vom Erzeugungsvorgang sieht man als Laie sehr wenig. Man sieht das Rohmateriallager, Mischungsanlagen, Pressen und die Verpackungsvorrichtung. Das Einstellen des Futters auf einen ganz bestimmten Eiweiß-, Wirkstoff- und Mineralstoffgehalt muß ganz genau möglich sein, weil man mit einer ganz bestimmten Futtermenge immer einen ganz bestimmten Zuwachs erzielen können muß. Wenn die Qualität des Futters konstant ist, kann man ohne weiteres den Zuwachs errechnen. Erzeugt wird Forellenfutter sowohl für Bach- als auch für Regenbogenforellen.

Im Büro dieses Betriebes zeigte man uns Gegenstände und Apparate, die an Forellenzüchter verkauft werden können. Mich persönlich interessierte am meisten das elektro-



nische Sauerstoffmeßgerät. Es kostet etwa 10.000 Schilling.

Zu einer Versuchsanlage für Forellen mußten wir ziemlich weit fahren. Dieser Betrieb wurde einst sehr weitläufig angelegt, Wasser ist nicht immer genügend, es wird periodisch gepumpt. Man zeigte uns zweimal zwei Batterien von gleichartigen Betontrögen, die je ca. 6 m lang, 0,7 m breit und 0,5 m tief und mit je einem separaten Zu- und Ablauf versehen sind.

Über die verschiedenen Versuchsergebnisse wurden wir nicht informiert, es wurden verschiedene Futtermittel getestet.

Viel offener wurden wir von einem Forellenzüchter empfangen, der bisher ein schweres Schicksal hinnehmen mußte. Er erzählte uns folgendes: Vor vielen Jahren wurden seine Forellen von einem Virus infiziert, dem Erreger der „Infektiösen Nieren- und Leberdegeneration“. Diese Regenbogenforellenerkrankung ist nicht nur in Dänemark, sondern in vielen Ländern Europas nachgewiesen worden. In der ersten Zeit widmete man dieser Erscheinung im allgemeinen keine besondere Aufmerksamkeit, doch als die Verluste immer höher wurden und sich immer wiederholten, versuchte man mit verschiedenen Mitteln dagegen wirksam anzukämpfen. Dieser Kampf war erschwert durch den Sachverhalt, daß der Virus periodisch latent ist und mit freiem Auge keine Krankheitssymptome festgestellt werden können. Man legte die Anlage trocken, man desinfi-

zierte, man versuchte alles, was hoffnungsvoll erschien, schließlich stellte sich heraus, daß es keine sichere Bekämpfungsmöglichkeit gibt. Im akuten Stadium ist diese Krankheit furchtbar. Alljährliche Verluste bis zu 80 Prozent sind keine Seltenheit.

Der Besitzer der Forellenzucht vermutet, daß in seinem Fall die Infektion von einer Forellenzucht oberhalb seiner Anlage her stammt. Dort war dieselbe Viruskrankheit schon vorher bekannt. Gesetzt, die oberhalb liegende Forellenzucht könnte saniert werden, müßte das Flußbett umgeleitet werden, wenn die Desinfektion der unterhalb liegenden Anstalt sinnvoll sein sollte. Vielleicht würde man auch diese Kosten noch auf sich nehmen, wenn jemand Gewähr geben könnte, daß dann wieder alles in Ordnung ist. Jahrzehntelange Aufbauarbeit war zu leisten, ehe dieser schöne Betrieb entstand. Man hofft, daß es eines Tages gegen diese Krankheit ein Medikament geben werde, nur deshalb wird die Arbeit noch fortgesetzt, denn 80 Prozent Verluste, auch nur zeitweise, hält kein Betrieb aus. Wir sahen aber auch Anlagen, die nicht von dem Virus befallen waren. Diese sind ziemlich leistungsfähig.

Alles in allem war diese Lehrfahrt nach Dänemark sehr lehrreich und wir danken auf diesem Wege unseren dänischen Kollegen für die Möglichkeit, so viel gesehen zu haben, so daß alle von uns fruchtbare und nachhaltige Eindrücke erhielten, die sie zum Teil in den eigenen Betrieben verwerten können

HILDEGARD ANDRÉE:

Ein Teufel an der Angel

Am Kalten Wasser, wie es im Volksmund heißt, scheinen noch die Waldgeister und Kobolde ihr Unwesen zu treiben. An der kleinen, morschen Brücke unter einer alten, mit Moos und silbergrauen Flechten bewachsenen Eiche vermeint man ihr Huschen, Wispern und Kichern zu vernehmen.

Viele meiden diesen Ort, den dunklen Wald, die geheimnisvoll rauschenden Wipfel, halbvermoderten Baumstämme und bizarren Wurzeln von wildwuchernden

Farnen und Brombeergerank überwachsen, den tiefen, unergründlichen See, geheimnisvoll und verzaubert zugleich. Und wenn nachts der Vollmond sich im tiefschwarzen Wasser spiegelt und der Sturm mit vehementer Gewalt Bäume knickt, dann sollen Geister und rätselhafte Fische aus der Tiefe des Sees aufsteigen und ihr Unwesen treiben!

Ich jedenfalls liebe dieses kleine Fleckchen Erde mit seinen Geheimnissen. Doch, zu-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1968

Band/Volume: [21](#)

Autor(en)/Author(s): Achleitner Hans

Artikel/Article: [Österreichische Forellenzüchter besuchten Dänemark 81-83](#)