

# WB | Blickpunkt Hinterland

## Wie «fair-fish» ist diese Fischfarm?

Buttisholz | Ocean-Swiss-Baugesuch – im Gespräch mit einem Beobachter von Fischzucht-Projekten

Gibt es artgerechte Fischfarmen? Der WB sprach mit Billo Heinzpeter Studer, Fachstellenleiter des Vereins «fair-fish», über die geplante Anlage in Buttisholz.

Ihre Organisation heisst «fair-fish». Nomen est omen?



**Billo Heinzpeter Studer, Fachstellenleiter des Vereins «fair-fish»:** Ja, denn «fair-fish» will faire Methoden in der Gewinnung von Speisefischen entwickeln und fördern. Der Mensch muss auf die Bedürfnisse der Tiere Rücksicht nehmen. Unser Ziel ist

### WB-Gespräch

Norbert Bossart

die Schonung von Tier und Umwelt. Zudem sollen Fischer eine angemessene Entschädigung erhalten. «fair-fish» strebt den fairen Handel an. Seit Jahren sind wir am Aufbau eines Labels, das Fische auszeichnet, die nachhaltig gewonnen wurden.

Immer mehr Menschen essen immer mehr Fisch. Zudem ist der Ozean eine wichtige Proteinquelle für die Fütte-

rung in der Massentierhaltung. Sind Fischfarmen demnach ein Segen für die überfischten Weltmeere?

Nein, nebst der Fischerei ist die Aquakultur der Motor der Überfischung. Denn Raubfische fressen Fische. Futter für Zuchtfische – das leert die Meere.

Dennoch wächst die Branche weltweit um sieben Prozent pro Jahr. Bereits jeder zweite Speisefisch stammt aus der Zucht. Industrie, Regierungen und Wissenschaft treiben das Wachstum weiter voran. Doch drei Probleme sind ungelöst.

Die da wären?

Die meisten Zuchtfische sind nicht artgerecht gehalten – und viele Fischzuchten verfüttern viel mehr Fisch, als sie uns am Ende auf den Teller liefern. Zudem belasten manche Zuchten unsere Umwelt.

Demnach ist «fair-fish» eine Gegnerin von Fischfarmen?

Nein, nicht generell. Fischfarmen können mithelfen, die Überfischung der Gewässer zu stoppen. Doch nur unter bestimmten Bedingungen: Es sollten

kannt, was ihre artspezifischen Bedürfnisse sind.

Meeresfisch an Land produzieren: Was hält der Fachstellenleiter von «fair-fish» davon?

Das ist eine scheinbar verrückte, aber keine



neue

Idee. Die Initianten von Meeresfisch-Farmen

können zumindest ein ökologisches Argument ins Feld führen: Der Transportweg zum Endverbraucher wird kürzer. Die Technologie für das Halten von Meeresfischen ist vorhanden. Doch die Aufbereitung von Salzwasser ist sehr kostspielig und energieintensiv. Geschlossene Wasserkreisläufe sind zwar ökologisch positiv, bedingen aber massive Investitionen.

Wie der WB am Dienstag berichtete, plant die Ocean Swiss Alpine Seafood AG in Buttisholz eine Fischfarm für 21,5 Millionen Franken. Hier sollen ab 2013 rund 800 bis maximal 1400 Tonnen Meeresfisch produziert werden.

Ich weiss von den Bauabsichten. Dirk van Vliet, Initiant dieser Aquafarm,

suchte mit «fair-fish» im April 2009 erstmals das Gespräch. Im letzten November weilte ich zudem an einer Fachtagung, an der van Vliet sein Buttisholzer Projekt vorstellte.

Ihr erster Eindruck?

Dirk van Vliet ist von seinem Pionierprojekt felsenfest überzeugt. Er investiert seit Jahren viel Herzblut und Geld in das Vorhaben. Und van Vliet hat sich zumindest unsere Anregungen zum Wohle des Fisches und der Umwelt angehört. Doch die konkreten Baupläne, die jetzt auf der Buttisholzer Verwaltung aufliegen, kennt «fair-fish» nicht. Wir sind jedoch offen für weitere Gespräche.

Ist in Buttisholz eine Fischfarm realisierbar, die «fair-fish»-tauglich ist?

Dies hängt von der Ausgestaltung und Besatzdichte der Fischfarm ab. Die Rendite darf nicht über dem Wohl des Fisches stehen. Wie erwähnt, ist der Bau einer Aquafarm für Meeresfische technologisch machbar, aber mit millionenschweren Investitionen verbunden. Bis eine artgerechte Fischfarm zur Geldkuh wird, können Jahre vergehen. Vergessen wir nicht: Geduld ist nicht die Stärke mancher Geldgeber. Ihr Ziel ist der schnelle Profit. Hoffentlich sind in Buttisholz nicht nur Freunde des schnellen Geldes, sondern auch Freunde des Fisches am Werk.

Weitere Infos:  
[www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch)

Unser Bild: Dorade. Solche Meeresfische sollen dereinst auch in Buttisholz produziert werden.

# 21,5-Millionen-Fischfarm ist ausgesteckt

Buttisholz | Ocean Swiss Alpine Seafood AG plant Baustart Anfang 2012

Vor zwei Jahren war erstmals von einem fetten Buttisholzer Fischfang die Rede – seit gestern liegt das konkrete 21,5-Millionen-Projekt öffentlich auf: Anfang 2012 soll im Moos der Baustart für eine Fischfarm erfolgen.

von **Norbert Bossart**

Meeresfisch aus dem Rottal: Das ist keine Schnapsidee, sondern das ernsthafte Vorhaben der Ocean Swiss Alpine Seafood AG. Im Oktober 2009 trat Initiant Dirk van Vliet erstmals mit dem Projekt «Aquafarm in Buttisholz» an die Öffentlichkeit. Seither ist viel Wasser die Rot hinuntergeflossen und der Terminplan für das ehrgeizige Pionierprojekt kam mehrmals ins Stocken. Doch in diesen Tagen ist im Rottal die Zuversicht gewachsen, dass dieses Millionenvorhaben nicht baden geht. Ende letzte Woche liess die Ocean Swiss Alpine Seafood AG in der Arbeitszone Moos den Pionierbetrieb ausstecken. Und seit gestern Montag liegen die konkreten Pläne für «die grösste Schweizer Aquafarm» öffentlich auf. Sie soll dereinst rund 35 Arbeitskräfte beschäftigen. Der WB nahm Einblick in die eingereichten Unterlagen.

## Fischfarm in Schildkrötenform

Die Pläne entsprechen weitgehend den Ankündigungen, die Dirk van Vliet im Herbst vor zwei Jahren gemacht hat. Vorgesehen sind bis im Sommer 2013 Investitionen im Umfang von 21,5 Mil-

lionen Franken. Läuft alles nach Plan, fahren die Bagger Anfang 2012 vor. Realisiert werden soll eine Fischfarm, die aus der Vogelperspektive einer Schildkröte gleicht: den Rumpf bildet eine 127 Meter lange und 92 Meter breite Produktionshalle mit gewölbtem Dach; den Kopf ein fünfstöckiges, 21 Meter langes und 17 Meter breites Bürogebäude. Projektverfasserin der Holzkonstruktion ist die Langenthaler Hector Egger Holzbau AG, die unter anderem die neue Flugzeughalle in Stans entwarf. Sonnenkollektoren sorgen für die benötigte Wärme in den Pools, in Kälteperioden ist eine Holzschnitzelfeuerung behilflich.

## Schweizweit einzigartig

Unser Land kennt etliche Süswasserfischfarmen. In Buttisholz hingegen ist die allererste «marine Aquafarm» in der Schweiz geplant. Will heissen: Dank neuester Technologie werden Meeresfische ohne Zugang zum Meer produziert. Sie werden in geschlossenen Kreislaufanlagen gezüchtet. Ocean Swiss schlachtet die Tiere vor Ort. Diese verlassen «ganz und rund» oder «ausgenommen» und «mit Kopf» Buttisholz.

Laut Projektbeschreibung wird keine Chemie eingesetzt, um das Wachstum zu beschleunigen oder Krankheiten zu bekämpfen. Mit der dosierten Einleitung von Ozon rückt die Farm Krankheitserregern zu Leibe. In der Produktionshalle sind sechs bis acht Fischpools vorgesehen, die total 13500 Kubikmeter Salzwasser enthalten. Bis zu sechsmal pro Stunde wird das gesamte Wasser aufbereitet. Unerwünschte Stoffe, Fischdung und Futterreste entnimmt Ocean Swiss dem Wasser



Meeresfisch made in Switzerland: Im Buttisholzer Moos ist eine Fischfarm ausgesteckt.

Foto **Norbert Bossart**

mit aufwendigen Filter- und Abschäumverfahren. Die Abfallstoffe können gemäss Baueingabe in Biogasanlagen der Region zur Energiegewinnung genutzt werden. «Es fließen keine Abwässer aus den Fischpools in die lokale Kanalisation.» Durch die stete Aufbereitung des Wassers benötigt die Fischfarm «nur rund 0,5 Prozent frisches Wasser pro Tag», konkret ist von 70 Kubikmetern die Rede.

## «Ein grosser Fisch»

Erfreut über die Baueingabe war gestern Montag der Buttisholzer Gemeindepräsident Franz Zemp. «Das Gesuch zeigt: Die Ocean Swiss Alpine Seafood AG hat ernsthafte Bauabsichten.» Zemp ist zuversichtlich, dass die Baubewilligung erteilt werden kann. Erst recht, weil im Rahmen der umfangreichen Vorabklärungen offene Punkte bereinigt wurden.

Eine Fischfarm mit 35 neuen Jobs, so Gemeindepräsident Zemp, sei für Buttisholz «ein grosser Fisch» und «ein zusätzliches Aushängeschild».

Auch Initiant Dirk van Vliet zeigte sich auf Anfrage zuversichtlich. Sein über zehnjähriger Traum von einer Fischfarm könne endlich Realität werden. «Läuft alles nach Plan, sind wir Ende Jahr startklar.»