

# FELS-Exkursion nach Ungarn vom 17. bis 21. Juni 2001

Dr. Martin Oberle, Geschäftsführer

Die diesjährige Exkursion führte den Förderverein der Ehemaligen der Bayerischen Landesanstalt für Fischerei (FELS) vom 17. Juni bis 21. Juni nach Ungarn.

Der fachliche Schwerpunkt der Reise lag daher in der Karpfenteichwirtschaft. 46 Personen nahmen teil.

## Kurze allgemeine Betrachtung

Die Teichwirtschaft auf dem Gebiet des heutigen Ungarn hat eine vergleichsweise junge Geschichte. In nennenswertem Umfang wurde erst im 20. Jhd. begonnen, Teiche anzulegen. Die teichwirtschaftliche Nutzfläche beträgt zur jetzigen Zeit etwa 22 547 ha; die durchschnittliche Betriebsgröße etwa 100 Hektar. Jährlich werden etwa 20 000 t Fische in der Teichwirtschaft erzeugt. Dies entspricht einer Erzeugung von etwa 887 kg Fisch pro Hektar. Die Erzeugung an Speisefischen beträgt insgesamt etwa 13 000 t. Der Karpfen ist, bei einer Produktion von 8 600 t Speisekarpfen, der Hauptfisch der ungarischen Teichwirtschaft. Von großer Bedeutung ist ebenso die Erzeugung von Gras-, Silber- und Marmorkarpfen. Allein an Silberkarpfen werden jährlich 2000 t als Speisefische vermarktet. Die Produktion von Raubfischen (Zander, Hecht und Wels) ist vor allem für Exportzwecke steigend. Hervorzuheben ist die Problematik der Wasserversorgung der Teichwirtschaft. Schwankende Niederschlagsmengen führen zeitweilig zu Wasserknappheit. Aufgrund geringer Höhenunterschiede in weiten Teilen Ungarns muss Wasser häufig in die Teiche gepumpt werden. Zu diesen Erschwernissen kommt noch hinzu, dass für das Befüllen der Teiche eine Wasserbenutzungsgebühr entrichtet werden muss. Die Karpfenproduktion ist daher, verglichen mit anderen Ostländern, mit höheren Erzeugungskosten behaftet.

## Eindrücke von der Fahrt

Der erste Programmpunkt war bei der Anreise die Forellenzucht Achleitner in Matighofen, Österreich. Der Familienbetrieb wurde 1920 vom Vater des jetzigen Seniors gegründet. Das Betriebsgelände umfasst 2,5 ha und liegt 440 m über dem Meeresspiegel. Es besteht aus einem großen Teich sowie 25 Fließkanälen. Früher betrug die Wassermenge 1200 l/s. Nach der Tieferlegung des Schwemmbaches stehen nur noch 600 – 700 l/s gepumptes Grundwasser zur Verfügung. Die Energiekosten für das Pumpen belaufen sich jährlich auf 100.000 DM. Die Wassertemperatur beträgt 8° bis 9° C. Das Grundwasser enthält 9 mg O<sub>2</sub>/l, so dass es ohne Anreicherung mit Sauerstoff genutzt werden kann.

Seit der Gründung des Betriebes wurden keine Fische mehr zugekauft! Der Betrieb ist virusfrei. Die Anerkennung als seuchenfreier Betrieb nach der Richtlinie 91/67 EWG ist nicht angestrebt, da das Verfahren lange dauert und nach Meinung des Inhabers auch Fehldiagnosen möglich sind.

Der Betrieb ist ein „Vollbetrieb“. Es werden eigene Laichfische gehalten und alle Altersstufen vom Ei bis zur Lachsforelle im Betrieb erzeugt. Jährlich werden Millionen von Eiern weltweit verkauft. Es werden ausschließlich Regenbogenforellen (normalgeschlechtlich, nicht rein weiblich bzw. triploid) in 25 betonierte Fließkanälen gehalten und überwiegend zu Lachsforellen aufgezogen. Die Haltungsdichte beträgt 50 kg/m<sup>3</sup>. Die Fütterung erfolgt zweimal täglich an fünf Tagen pro Woche von Hand. Durch die Strömung (20 cm/s) und durch die Aktivität der Fische werden die Fließkanäle von selbst gereinigt.

Bezüglich des Ablaufwassers existieren keine Auflagen von Seiten der Wasser-

wirtschaft, da Herr Achleitner nachweisen konnte, dass die Beeinträchtigung der Wasserqualität durch die Fischhaltung nur geringfügig ist. Pro Sekundeliter zulaufendes Wasser werden etwa 100 kg Fische gehalten. Im Vorfluter ist keine Verschlämzung festzustellen. Bachflohkrebse weisen auf eine gute Gewässergüte hin. Die Fische werden an Teichwirte, Angelvereine und Gaststätten vermarktet. Bemerkenswert ist die Vermarktung von „entgräteten“ Forellen.

Am Abend bezogen wir für die gesamte Zeit der Exkursion Quartier im Hotel Agro in Budapest. Dort konnten wir am nächsten Morgen Herrn Tamás Bardosz vom ungarischen Fischereiverband begrüßen. Er hatte die Reise nach Ungarn vorbereitet. An dieser Stelle sei ihm noch einmal ganz herzlich Dank gesagt.

Eine besondere Freude war es ebenso, Herrn Prof. Dr. Elek Woynarowich begrüßen zu dürfen. Er ist mittlerweile 86 Jahre alt und einer der Väter der künstlichen Erbrütung von Cypriniden. Er begleitete uns während der gesamten Exkursion, hielt während längerer Busfahrten „Vorlesungen“ über die Geschichte sowie aktuelle Fragen der künstlichen Vermehrung von Fischen. Es war eine besondere Bereicherung unserer Fahrt, die uns allen unvergesslich sein wird.

Unser erstes Ziel in Ungarn war die berühmte und bekannte Erbrütungsstation und Teichwirtschaft Dinnyés. Sie wird vom Landesverband der Fischproduzenten betrieben und beschäftigt heute zehn Personen. Das Bruthaus wurde 1963 errichtet (Bild 2). Es war das erste Bruthaus weltweit, in welchem Karpfen künstlich erbrütet wurden. Die Methode hierzu wurde von Prof. Woynarowich entwickelt. Derzeit können gleichzeitig etwa 150 Mio.



Fische erbrütet werden. Der Karpfen steht im Zentrum der Aktivitäten. Neben Spiegelkarpfen werden auch Schuppen- und Wildkarpfen erzeugt; außerdem Schleie, Graskarpfen, Silberkarpfen und Marmorkarpfen, bzw. deren Kreuzung, dazu Zander, Hecht, Wels, Koi, Orfe und Rapfen produziert. Gegenwärtig gehören zum Betrieb 106 ha Aufzuchtteiche. Das Ergebnis sind jährlich 100 Mio. Brut, 10 Mio. vorgestreckte und 90 – 230 t ein- bzw. zweisömmerige Fische.

Die erzeugten Fische dienen zur Versorgung der ungarischen Teichwirte. Exportiert wird auch nach Deutschland, Österreich, Tschechien, Frankreich, Bangladesch und Sambia. Allerdings wächst die Zahl der privaten Satzfisherzeuger ständig, so dass die Aufgaben des Fischereiverbandes diesbezüglich schwinden.

### **Der Betriebsleiter, Herr Robert Szabo, erläuterte einige Zusammenhänge.**

Die Wasserversorgung des Betriebes erfolgt größtenteils aus dem Abflusskanal des Velencer Sees. Von dort wird das Wasser in die Teichwirtschaft gepumpt. Derzeit stehen jährlich 600.000 m<sup>3</sup> Wasser zur Verfügung. Die Wassermenge hängt von den jeweiligen jährlichen Niederschlägen ab, die sehr unterschiedlich sind (300 mm bis 900 mm pro Jahr). Neben den hohen Energiekosten für das Pumpen muss pro m<sup>3</sup> Wasser eine Gebühr von 3 Forinth gezahlt werden (entspricht etwa 0,03 DM/m<sup>3</sup>).

Bei der Körung der Laichfische spielt die Beschuppung eine große Rolle. Entlang der Rückflosse soll eine Reihe von Schuppen vorhanden sein, allerdings nicht zwischen Rückenflosse und Kopf. Am Schwanzansatz wird auf eine zweireihige Beschuppung geachtet. Bei vierreihiger Beschuppung spricht Robert Szabo von „ukrainischer Qualität“.

Auch Schleien werden im Bruthaus gestreift. Um zur Ovulation unter künstlichen Bedingungen zu kommen, muss sowohl die Hypophysendosierung als auch die Wassertemperatur höher sein als bei Karpfen. Schleie werden dann – nach erfolgter Ovulation – im Abstand von drei Stunden drei- bis viermal abgestreift. Nach zwei Wochen kann der Vorgang noch einmal wiederholt werden.

Es konnte die Abfischung eines Vorstreckteiches beobachtet werden. Vorstrecktei-

che werden vor dem Besatz mit Trichophon behandelt, um alle größeren Zooplankter abzutöten und das Vorkommen von Rotatorien zu fördern. Gedüngt werden die Teiche mit Kuhmist, Schweinemist und Superphosphat. Besetzt werden 1 bis 2 Mio. K<sub>0</sub> pro Hektar. Diese werden bereits nach zwei bis drei Wochen bei einem Gewicht von 0,2 – 0,5 g abgefischt. Die Abfischung erfolgt nicht vor dem Mönch und nicht hinter dem Mönch, sondern sozusagen „im“ Mönch. Die Mönche sind dort sehr aufwändig gestaltet. Es handelt sich um betonierete und befahrbare Kanäle, die den Damm queren. Die Fische schwimmen im Damm in ein den Kanal ausfüllendes Netz. 1000 Stück der vergleichsweise kleinen Kv werden zu etwa 15 DM verkauft.

Im Anschluss ging die Fahrt weiter zu dem bekannten Erbrütungs- und Schulungszentrum für Fischerei, Százhalombatta (TEHAG), 25 km südlich von Budapest. Nach einem üppigen Mittagessen führte uns ein Mitarbeiter durch die beeindruckende Anlage. Die TEHAG betreibt seit mehr als 25 Jahren Fischereiforschung. Sie wurde von der FAO und der ungarischen Regierung ins Leben gerufen, um der ungarischen und internationalen Fischzucht zu dienen.

Neben 30 ha Versuchsteichen vor Ort, großen Erbrütungsanlagen, einem Labor und Büroräumen befinden sich Schulungsräume und ein Internat auf dem Gelände. Zu dem Betrieb gehören insgesamt etwa 400 ha Teichfläche, die sich auf verschiedene Betriebe im Umkreis von 90 km aufteilen.

Im Bruthaus können jährlich mehr als 200 Mio. Fischlarven erzeugt werden. 15 – 18 verschiedene Fischarten werden vermehrt. Zunehmend werden auch Fische exportiert. Die Erbrütung ist, mit Ausnahme der Silberkarpfen, Ende Juni abgeschlossen. Welse und Sterlet werden im Bruthaus in großer Zahl angefüttert.

Ein wichtiges Betriebsfeld ist die Ausbildung und Forschung. Auszubildende aus 72 Ländern wurden bereits unterrichtet. Teichanlagen in Asien, Afrika und Südamerika wurden von Beratern aus Százhalombatta in Betrieb genommen. Zum Zeitpunkt unseres Besuchs war eine Gruppe algerischer Fischereistudenten zu Gast.

Bei strömendem Regen folgte eine Stadtführung durch Budapest. Die Sinne der an Wasser gewöhnten Teilnehmer waren –

trotz des schlechten Wetters – offen für die Schönheit der Stadt.

Der zweite Tag führte uns nach Süden. Prof. Woynarowich hielt während der Busfahrt eine Vorlesung über die Geschichte der künstlichen Vermehrung von Fischen. Er spannte einen weiten Bogen, ausgehend vom Jahr 1767 und den ersten Erfahrungen von Jakobi über Remy im Jahr 1842, von Dubisch im Jahr 1860 über die Entwicklung des Dubischteiches, die Zügergläser, dem Gewinnen und Einsatz von Hypophysen für die künstliche Vermehrung, weiter über die Bedeutung von Pheromonen und des Einsatzes von Botenstoffen auf den Hypothalamus und den Einsatz von „releasing-Hormonen“ und die Anwendung synthetischer Hormone bei der Fischvermehrung. Die zweistündige Busfahrt verging so wie im Flug und gerne hätten wir Herrn Prof. Woynarowich noch länger zugehört.

Ziel der Fahrt war der Betrieb Aranypony in Retszilas. Mit 800 ha Teichfläche handelt es sich um den größten ungarischen Privatbetrieb. Herr Ferenc Levai, der ehemalige zweite Direktor von Százhalombatta, begrüßte uns herzlich in seinem dazugehörigen, sehr geschmackvollen und gemütlichen Fischrestaurant.

1993 hat er die Teichanlage gekauft und seitdem sukzessive ausgebaut. Neben der Teichanlage gehören heute ein Fischereimuseum, das Fischrestaurant sowie neu errichtete Ferienhäuser und Angelteiche zum Betrieb.

Damals war der Betrieb in einem sehr schlechten Zustand. Nach und nach wurde investiert, renoviert und es wurden neue Betriebszweige gegründet. Heute sind bis zu 35 Personen im Betrieb beschäftigt. Alle Arbeiten vom Wegebau über den Teichbau bis zum Fischtransport werden selbst ausgeführt.

Zunächst wurde das Fischereimuseum besichtigt. Eine Vielzahl von alten Fischereigeräten und Geschichten um die Fischerei wurden durch Herr Levai erläutert. Im Anschluss folgte eine Rundfahrt um die Teiche. Die Wasserversorgung erfolgt über ein Kanalsystem. Pro Jahr werden in der Anlage insgesamt 12 Mio. m<sup>3</sup> Wasser benötigt; 5 – 6 Mio. m<sup>3</sup> können jeweils im Folgejahr nochmals innerhalb der Anlage genutzt werden. 5 Mio. m<sup>3</sup> werden der Anlage jährlich von aussen in Kanälen mit natürlichem Gefälle zugeführt, 0,5 – 1 Mio. m<sup>3</sup> müssen jährlich hineingepumpt werden. Die Kosten für die Wassernutzung betragen 2 Forinth/m<sup>3</sup> (ca. 0,02 DM/m<sup>3</sup>). Pro Hektar werden 1,5 t an Fischen erzeugt (1,0 – 1,1 t/ha ohne Wasserzulauf). Zugefüttert wird Weizen, Triticale und Mais.

Hauptprobleme sieht Herr Levai derzeit in der Wasserversorgung (Menge und Qualität des Wassers, rechtliche Rahmenbedingungen) sowie den fischfressenden Vögeln. Bei letzteren nennt er vor allen den Kormoran. Es wurde im Betrieb ein Jäger eingestellt, um Kormorane zu bejagen. Dies ist zwar sehr kostenintensiv, allerdings dringend notwendig.

Die Erzeugung teilt sich auf in Karpfen (70 %), chinesische Pflanzenfresser (20 %) und Zander, Hecht, Wels (10 %).

Vermarktet werden Fische während des ganzen Jahres. 60 % der Menge werden im Herbst verkauft. Der Karpfen ist in Ungarn traditionell das Weihnachtessen. Neben dem Großhandel werden zu ca. 8 % über Direktvermarktung oder Einzelhandel vermarktet. Hierzu steht auch ein betriebseigenes Geschäft in Budapest zur Verfügung. 10-15 % der Fische werden exportiert; 7 % werden an Angelfischer vermarktet. Die Preise hierbei sind den bayerischen Preisen sehr ähnlich. Bei Abgabe an den Großhandel beträgt der Preis frei Anlage 4,20 DM/kg, an den Einzelhandel etwa 5,10 DM/kg. Bislang werden nur lebende Fische abgegeben. In einigen Jahren sei – so Levai – sicher auch eine Verarbeitung der Fische nötig.

Bei der Besichtigung des Museums, der Teichanlagen und der Fischhäuser wurde deutlich, dass der Betrieb sehr gut geführt wird. Ebenso wurde uns dies bei dem herrlichen Mahl im betriebseigenen Restaurant bewiesen.

Für die Dauer von etwa 1 1/2 Stunden nach dem Mittagessen widmeten wir uns einem Informationsaustausch und der Diskussion um Absatz fördernde Maßnahmen in Ungarn und Deutschland.

Es folgte hierzu zunächst ein Vortrag von Frau Gabiella Kutasy vom Ungarischen Verband der Berufsfischer. In Ungarn werden pro Person und Jahr ca. 2,7 kg Fisch konsumiert. Hiervon entfällt etwa 1 kg auf den Karpfen. Überwiegend wird dieser zu Weihnachten verzehrt. Ziel des Verbandes ist es, den Fischkonsum auf 5 kg zu steigern und Jugendlichen den Fisch schmackhaft zu machen. Hierzu wird ein Bündel von Maßnahmen ergriffen: Prospekte, Plakate, Reklametaschen, Fernsehwerbung und monatliche Zeitungsbeilagen. Die Fischsuppe ist in Ungarn sehr verbreitet und beliebt. Daher wurde zu Werbezwecken ein „Fischsuppen-Kochwettkampf“ durchgeführt. Zudem wurde in mehreren Städten begonnen, Marketingaktivitäten mit Fisch und Wein durchzuführen. Das Jahr 2002 soll zum Jahr des Fisches erklärt werden. Im Anschluss wurden durch den Berichtstatter Marketingaktivitäten in Deutschland und von Herrn Christian Bartmann Werbemittel der Deutschen Fischereiverbände vorgestellt.

Der Fischereiverband hat sieben Mitarbeiter. Er wird finanziert durch die angeschlossenen Mitglieder und den verbands-eigenen Betrieb Dinnyés. 10 % der Mitgliedsbeiträge werden für Werbung ausgegeben. 90 % der ungarischen Betriebe sind im Verband organisiert.

Der dritte Tag führte uns nach Osten in die Puszta. Der nächste Besuch galt einem Betrieb in Szolnok. Der Betriebsleiter, Gabor Csoma, gab einen Überblick. Der Betrieb wurde aufgrund politischen Drucks nach Vorbild der Sowjetunion 1952 für die Produktion von Stören erbaut. Allerdings wurden dort nie Störe erzeugt. Der Betrieb musste mit aufwändigen Umbaumaßnah-

men erst karpfentauglich gemacht werden. Es handelt sich heute um das bedeutendste Bruthaus in Ungarn. Jährlich werden 200 Mio. Fischlarven erzeugt. Insgesamt gehören 550 ha Teichfläche und Flussfischerei zum Betrieb, auf welchem 50 Personen beschäftigt sind. 7 ha sowie 20 Vorstreckteiche und sechs von insgesamt 50 Winterungen befinden sich direkt in der Zentrale. Enge Beziehungen bestehen zu einer Gesellschaft, die 4 000 ha an freien Gewässern bewirtschaften. Im Bruthaus war Silberkarpfenjungbrut zu sehen. In den Vorstreckteichen werden Welse vorgestreckt. Zur Düngung werden 100 t Mist auf 7 ha Vorstreckteich ausgebracht.

Der nächste Besuch galt dem Betrieb Silurus Bt in Heves. Die Teichwirtschaft liegt von Verbraucherzentren entfernt am Rande der Puszta. Zu ihr gehören sieben große Produktionsteiche, 15 Winterungen, Vorstreck- und Abfischteiche mit einer Gesamtfläche von 180 ha. Der älteste Teich ist erst 25 Jahre alt! Nach dem Kauf der Anlage wurde versucht, über Direktvermarktung Fische zu verkaufen. Mehr als 30 kg/Woche konnten so jedoch nicht abgesetzt werden. Daher wurde der Betrieb schrittweise als Angelzentrum entwickelt. Für den Verbraucher ist es, gemäß Aussagen des Betriebsleiters, attraktiver, wenn die Fische, die verzehrt werden sollen, selbst gefangen werden können, und er ist bereit, mehr Geld zu bezahlen. Heute werden über die Angelteiche wöchentlich 500 – 1000 kg Fisch vermarktet. 6 DM kostet die Tageskarte. Für Karpfen werden etwa 5 DM/kg erzielt. Neben den Karpfen werden in den Wintermonaten Forellen und im Sommer afrikanische Zwergwelse besetzt. Am Wochenende kommen täglich bis zu 150 Angler mit Familien, davon etwa 15 % aus dem Ausland. Acht bis zehn Personen können auf dem Betrieb schlafen. Ein kleines Restaurant mit Freisitz ermöglicht die Verpflegung ganzer Besuchergruppen. Fünf Personen arbeiten in der Teichwirtschaft, weitere vier in Anglerladen und Gaststätte. Demnächst wird ein Karpfenfest mit Wettfischen und Musik geplant. Mehr als 1000 Menschen werden hierzu erwartet.

Auf der Weiterfahrt zu einer Weinprobe referierte Herr Marc Mößner von der Arbeitsgemeinschaft für ökologischen Landbau (AGÖL) in Österreich, der als FELS-Mitglied unsere Exkursion begleitete, über den Stand der Produktion von Ökofisch in Österreich. In der Karpfenproduktion wurden in Österreich bereits vor geraumer Zeit einige Flächen in der Bewirtschaftung umgestellt. Durchschnittlich werden bis zu 30 % höhere Preise erzielt. Mößner berichtete kurz über die entsprechenden Richtlinien.

Auf der Heimreise am letzten Tag konnte nahe der Stadt Győr noch ein Vermarktungsbetrieb besichtigt werden. Zu dem Betrieb gehört eine 1945 gegründete Teichwirtschaft, 5 400 ha natürliche Gewässer (Abschnitte von Donau, Neusiedler See sowie kleinere Flüsse und Kanäle), ein Fischhandel sowie 4 ha Hälteranlagen.

Ein Teil der Fische wird jährlich verarbeitet. In der seit vier Jahren bestehenden Verarbeitung sind 14 Personen beschäftigt. Aufgrund der vielen verschiedenen Fischarten (Karpfen, Silberkarpfen, Marmorkarpfen, Raubfische, auch Salzwasserrische) ist die Mechanisierung der Verarbeitung problematisch; es wird daher überwiegend von Hand verarbeitet.

Aus dem Neusiedler See werden jährlich allein 50 – 60 t Aale gefangen. Diese (180 – 350 g/Stück) werden nach Belgien sowie weitere Fische für Sportfischer in Italien, Österreich und Deutschland exportiert. Importiert werden Forellen aus Slowakien. Von April bis Ende August dürfen 0,2 t/Woche Karpfen aus Tschechien importiert werden. Nach Aussage des Betriebsleiters, Herrn Direktor Vida, sind die tschechischen Fische besser als die ungarischen, da diese extensiv besetzt im vierjährigen Umtrieb erzeugt und sehr mager sind.

In der Verarbeitung werden bis zu 30 verschiedene Produkte hergestellt, u. a. Fischsuppe aus Karpfen, Wurst aus Silberkarpfen und Silberkarpfenfilet. In dieser Region soll es viele Rezepte zu Silberkarpfen geben. Milch und Roggen werden an Gaststätten geliefert. In Ungarn werden bis zu 40 % asiatische Pflanzenfresser erzeugt. Vor 15 Jahren wurden 70 % der Silber- und Marmorkarpfen gefrostet in den Iran und Irak per LKW exportiert. Heute wird ein Teil für 1,50 DM/kg lebend nach Polen exportiert. Die Preise in Polen betragen 2,00 – 2,50 DM/kg. In Ungarn werden Silberkarpfen an Supermärkte, Gaststätten und Geschäfte verkauft. Im Großhandel beträgt der Preis 1,00 DM/kg, im ungarischen Geschäft dann etwa 2,00 DM/kg.

Als weiterer Betriebszweig wurde vor drei Jahren ein Angelteich eingerichtet und ein Fischrestaurant mit schöner Außenterrasse und Blick auf den Teich) gebaut. Hier konnten wir vor der Weiterreise die Qualität der Produkte prüfen.

### Schlussgedanken

Die Ungarnreise war sehr abwechslungsreich – der Bogen spannte sich von der Vermehrungsbiologie bis hin zur Silberkarpfenwurst. Unter den vielen Eindrücken dürfte für jeden Teilnehmer Nutzbringendes enthalten gewesen sein. Interessant war vor allem, wie sich die ungarischen Betriebe seit der politischen Wende auf die neuen Verhältnisse eingestellt haben. Wir haben überwiegend sehr gut geführte Betriebe angetroffen. In vielen der Betriebe sind zusätzlich zur fischereilichen Produktion neue Betriebszweige entweder touristischer oder kulinarischer Art entstanden. Hierin dürfte im Bereich der Karpfenteichwirtschaft auch eine wichtige zukunftsichernde Perspektive liegen.

An dieser Stelle sei nochmals Herrn Tamás Bardosz vom ungarischen Fischereiverband für die Organisation sowie Herrn Prof. Woynarovich für die einmalige Bereicherung der Fahrt gedankt. Wir freuen uns auf einen Gegenbesuch im kommenden Jahr.