

Felslehrfahrt nach Tschechien 1996

Jahn, LD, Geschäftsführer

Der Förderverein der Ehemaligen der Bayerischen Landesanstalt für Fischerei führte vom 27. Juli bis 30. Juli 1996 seine traditionelle Fachexkursion diesmal nach Tschechien durch. Das Interesse an der Lehrfahrt war groß, so daß nicht alle Interessenten berücksichtigt werden konnten. So war der Reisebus mit 51 Teilnehmern aus Bayern, Baden-Württemberg, Niedersachsen, Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen und Österreich voll besetzt.

Erstes Besichtigungsobjekt war noch auf deutschem Boden die Firma Kronawitter, Wallersdorf in Niederbayern. Die Teilnehmer hatten ausgiebig Gelegenheit, das umfangreiche Angebot der Firma Kronawitter auf dem Fischereigerätesektor zu sichten und zu studieren und fachkundige Erläuterungen einzuholen. Nach einer ausgiebigen Stärkung mit einer bayerischen Brotzeit, gespendet von der Firma Kronawitter, bestieg man frohgemut den Bus, um die Reise Richtung Tschechien fortzusetzen. Die Fahrt ging über den Grenzübergang Philippsreuth nach Budweis, wo im Hotel Gomel Quartier bezogen wurde und von wo aus die Besichtigungsfahrten der nächsten Tage gestartet wurden. Als erstes teichwirtschaftliches Besichtigungsobjekt stand am Sonntagvormittag die Teichwirtschaft Rybníkárství Hluboká a. s. an.

Die Teichwirtschaft liegt in Südböhmen in der näheren Umgebung von Budweis. Sie verfügt über eine Teichfläche von 2800 ha. Die Teiche sind ca. 500 Jahre alt, und dar-

unter sind Großteiche wie der Rosenberg- (500 ha) und der Dehtar-Teich (380 ha). Produziert werden zu 90 % Karpfen, und zwar der Böhmisches Schuppenkarpfen, daneben Welse, Schleie, Hecht, Zander, Maräne, Störe und Zierfische (Koi und die Goldformen von Orfe, Schleie und Amur). Die Gesamtproduktion beträgt 12 000 t Fische. Die Durchschnittserträge liegen bei ca. 500 kg/ha. Es wird ganzjährig vermarktet, Hauptsaison ist allerdings Weihnachten-Neujahr. Es steht eine Halteranlage von 1300 t Kapazität zur Verfügung. 80 % der Produktion wird exportiert, und zwar vorwiegend nach Belgien, Frankreich, Serbien und in die Bundesrepublik.

Zur Anlage gehört auch ein großes Bruthaus, in dem Bach- und Regenbogenforellen, Störe, Ruten, Karpfen, Schleien, Koi, Welse und Hechte erbrütet werden. Für die Wasserversorgung stehen drei Möglichkeiten, nämlich Frischwasser, Kühlwasser und Dampfwater, zur Verfügung, die jeweilige Mischung erfolgt computer-gesteuert. Die Wasserqualität ist relativ gut, da die Landwirtschaft kein Geld für intensive Düngungsmaßnahmen zur Verfügung hat. Die Sauerstoffzufuhr erfolgt über ein Flüssiggassystem der Fa. Linde. Für die Störfütterung wird Alma-Forellenfutter eingesetzt.

Als nächstes ging es zum Rosenbergteich, mit 500 ha der größte Teich Europas. Der Teich wird alle zwei Jahre gefischt und bringt durchschnittlich ca. 500 t Fische (Karpfen, Maränen, Hechte, Welse etc.). Ein Spitzenergebnis gab es 1975 mit 650 t.

Die Karpfen werden als K 4 mit ca. 2,2 kg Ø geerntet. Im Teich wird mit Futterbooten an drei Futterplätzen gefüttert. Die Abfischung dauert sechs Wochen. Die Fischgrube ist 9 m lang, die Lkw-Einfahrt

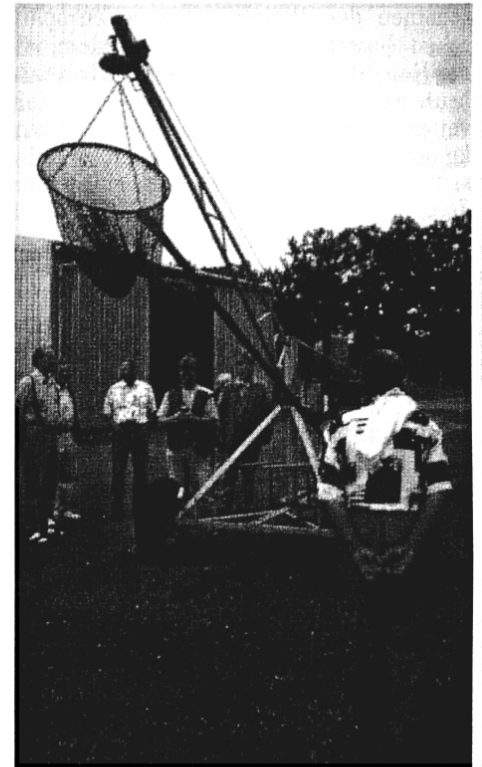


Bild 1: Teichwirtschaft Rybníkárství Hluboká, mechanischer Hebescher in der Vorstreckanlage

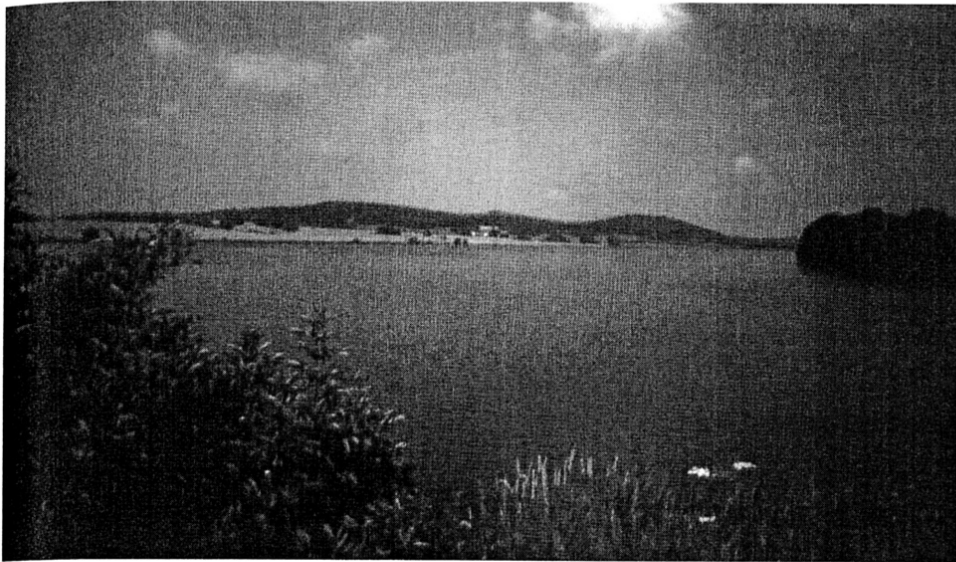


Bild 2: Teichwirtschaft Blatenská Ryba, Großteich von 1492 mit 109 ha

ist betoniert, und sie wird mit einem Schwimmsaugbagger vom Schlamm freigehalten.

Ein weiterer Großteich ist der Dehtar-Teich mit 380 ha. Er wird ebenfalls alle zwei Jahre gefischt und bringt ca. 400 t Fische, darunter ca. 10 t Hechte, 10 t Zander, 3-4 t Maränen und 1-2 t Schied.

Ferner wurde noch eine Vorstreckanlage mit 13 Teichen und 13,5 ha Wasserfläche angefahren. Produziert werden K 0, Amur O, S 0, Goldorfe 0, Koi 0. Dabei werden etwa 1 Mio. K 0/ha gesetzt und nach ca. einem Monat mit 2,5 cm in Normalteiche umgesetzt. Zander werden in Netzkäfige mit Weidenzweigen (mit Blättern) zum Ablachen gebracht, immer zwei Rogner und ein Milchner. Für die aufschlußreiche Führung darf ich mich im Namen der Fels bei Ing. Igor Krejcar ganz besonders bedanken.

Der Nachmittag stand für die Besichtigung von Schloß Hluboká zur Verfügung. Im Windsor-Stil von der fürstlichen Familie Schwarzenberg erbaut, legt es heute noch Zeugnis ab für den Reichtum und die Pracht der ehemaligen k. u. k.-Monarchie.

Am Montag ging es morgens nach Blatná zur Teichwirtschaft Blatenská Ryba. Es handelt sich dabei um eine GmbH, bei der die Anteile von den Grundbesitzern gehalten werden. Schwerpunkte der Produktion sind Geflügel (ca. 700 t) und Fische (ca. 890 t), speziell Karpfen (Schupper und Spiegler). Die Wasserfläche beträgt 1665 ha. Es werden Fische und Geflügel, vorwiegend Enten gefroren, vor allem in Westböhmen vermarktet.

Weiterverarbeitet werden Fische, vorwiegend Karpfen, Grasfische (Silberkarpfen) und Lachs, zu Räucherware, Fischsalami (40 % Fisch, 60 % Fleisch), Fischhackfleisch, Fischbratwürste. Der Markt für diese Produkte als ganzjähriges Warenangebot läßt sich nur langsam aufbauen, dagegen ist der Markt für Lebendkarpfen an Weihnachten nach wie vor stabil. Bei der Entenproduktion wird eine sehr gute

Fleischqualität produziert, die Preise werden aber durch Billigimporte aus Ungarn beeinflusst. Neben der bearbeiteten Ware spielt der tägliche Lebendverkauf (max. 1,5 t) eine bescheidene Rolle. Wegen der schlechten Wasserqualität wird auf eine eigene Erbrütung verzichtet.

Zum Schluß wurde noch ein 109 ha großer Teich, der bereits 1492 angelegt wurde, gezeigt. Der Ertrag liegt bei 170 t Fisch, vorwiegend Karpfen. Es wird alle zwei Jahre abgefischt. Während des Sommers wird $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{3}$ der Produktion am Futterplatz abgeschöpft, ein Zug mit der Teichwade bringt dabei ca. 50 dt Fische. Eingesetzt wurden Karpfen von ca. 400 bis 500 g. An diesem Teich sind vor allem Kormoranschäden zu beklagen. Für die eindrucksvolle Führung dürfen wir Herrn Ing. Václav Milota bestens danken.

Der nächste Betrieb, der besichtigt wurde, war eine Forellenteichwirtschaft der Klatovské rybárství, a. s. in Annim. Die Klat-

taufischerei hat insgesamt 400 Teiche mit 2300 ha Wasserfläche. Die Forellenzucht in Annim hat 6 ha. Die Wasserzufuhr liefert der Fluß Otava mit $1,5 \text{ m}^3/\text{s}$. Die Wassertemperatur liegt nur im Juli, August und September knapp über 10°C , sonst immer darunter. Im Winter 1995/96 lagen die Teiche z. B. sechs Monate unter Eis. Das eigentliche Problem ist das geringe SBV und damit verbunden der niedrige pH-Wert des Wassers. So muß oberhalb der Teichanlage durch eine Kalkstation laufend entsprechend den gemessenen pH-Werten Kalk zugeführt werden, um den pH-Wert stabil zu halten.

Produziert werden ca. 100 t Regenbogen-, Bachforellen und Bachsaiblinge als Speisefische und Satzische je nach Nachfrage. Maschinell arbeitet die Anlage mit einer Milanese Sortiermaschine und einem mechanischen Hebescher. Neben den Teichen wird der Zuleiter ebenfalls als Fließkanal zur Speisefischproduktion bis zum Herbst (Blatteinfall) genutzt.

Unser Dank gebührt dem Leiter der Klatovské Fischerei, Ing. Jaroslav Prucha, der uns fachmännisch durch die Anlage führte.

Am Dienstag morgen wurde die Rückfahrt angetreten, wobei noch die Besichtigung des Lachsverarbeitungsbetriebes Laschinger bei Bischofsmais auf dem Programm stand. Der Betrieb verarbeitet durchschnittlich 25 t, in der Saison 60 t Lachs pro Tag. Die Fische stammen aus firmeneigenen Lachsfarmen in Norwegen, Schottland, Irland und den Shetlandinseln. Die Lachse werden bis zu einer Größe von 4-6 kg gezogen.

Der Filiervorgang wird mit einer Badermaschine bewältigt, die 18 Fische pro Minute verarbeitet. Der nächste Arbeitsabschnitt ist die Salzlakeeinspritzmaschine, die mit 23 % gesättigter Lake arbeitet und 2 t pro Stunde schafft. Anschließend wird drei Stunden getrocknet. Die Verzehrs-

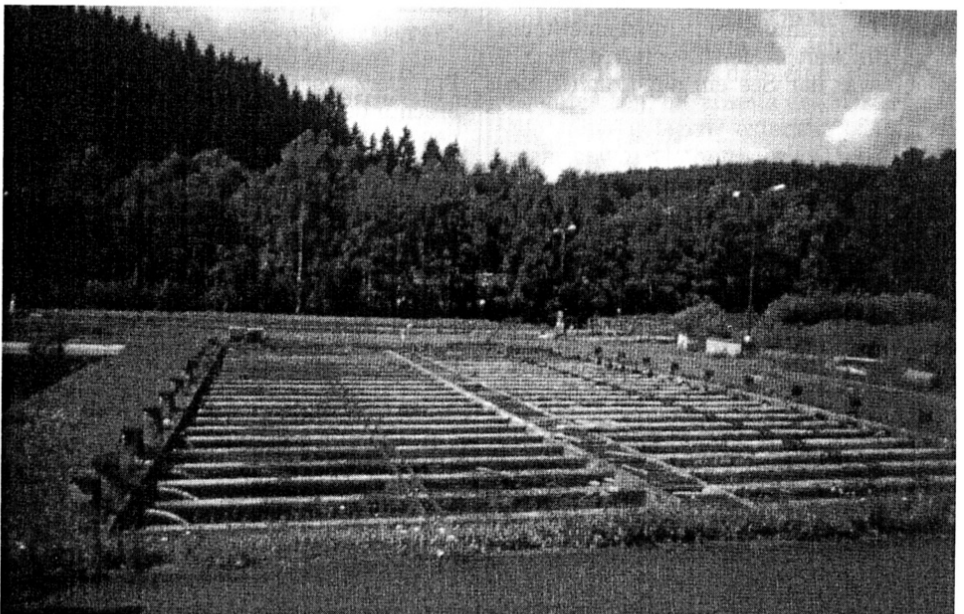


Bild 3: Forellenzucht Annim der Klatovské rybárství

konzentration liegt dann bei 3,5–3,8 % Kochsalz. Nach drei Stunden im Reife-raum wird in fünf Atmosöfen drei Stunden kaltgeräuchert. Im geräucherten Zustand werden die Filets zwei Stunden bei -45° schockgefroren, um dann im Schneidesaal weiterverarbeitet zu werden. 98 % der Ware wird heute geschnitten verlangt. Im Schneidesaal wird mit 38 Schneidemaschinen geschnitten, beim Schnittvorgang werden auch die Stehgräten entfernt. Der geschnittene Lachs wird dann vakuiert in 200-g- oder 150-g-Portionen.

Der kaufmännische Leiter, Herr Thomas Wrede, führte ein interessantes Lachs-Video vor. Der derzeitige Verbrauch in der BRD liegt bei 20 000 t/Jahr. Für seine Ausführungen und desgleichen Herrn Thomas Seidl für die Führung sei herzlich gedankt, ganz besonders aber Herrn Laschinger, der leider verhindert war, für die generelle Erlaubnis zur Besichtigung.

Nach dieser beeindruckenden Visite des Betriebes Laschinger wurde wieder die Fa. Kronawitter in Wallersdorf angefahren, wo es nochmals Verpflegung vor der Heimreise in Form von niederbayerischen Backfischen, zubereitet von Sepp Steinberger, mit Brezen und Bier gab. Vielen Dank an Herrn Kronawitter und seine Helfer, die alle dazu beigetragen haben, für das leibliche Wohl der Teilnehmer zu sorgen. Ein Teil der Teilnehmer trat mit

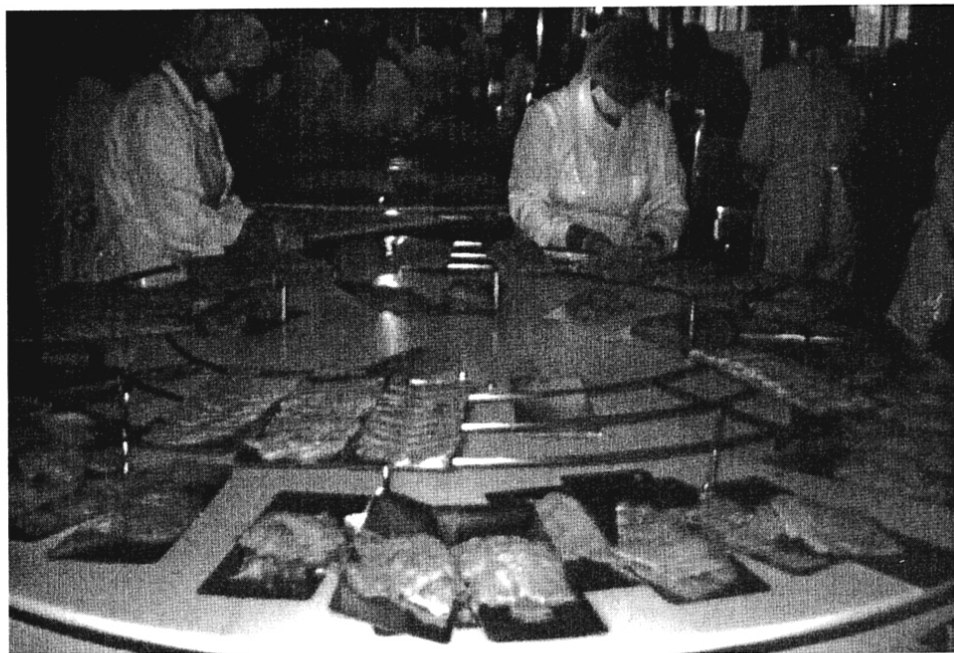


Bild 4: Lachsverarbeitung im Betrieb Laschinger, Bodenmais

ihren hier abgestellten Pkws die Heimreise an, während der Rest mit dem Bus Starnberg gegen Abend erreichte. Wenn man sich bei den Ehemaligen umhörte, ist die Lehrfahrt bei allen gut angekommen, und der besondere Dank gilt

FWM Maschke, der sich um die Organisation große Verdienste erworben hat. Selbstverständlich wird auch 1997 eine Exkursion stattfinden, und zwar diesmal im Herbst, um auch den Seenfischern wieder eine Teilnahme zu ermöglichen.