

Ein Tierarzt aus Leidenschaft und sein Leben für die Fisch'

Gerald Hochwimmer begleitet in der modernen Bio-Fischfarm in Sigleß 25.000 Welse vom Ei bis zur Schlachtung. Dabei geht er innovative Wege.

Wegen der Fische habe er Veterinärmedizin studiert, erzählt Gerald Hochwimmer, während er den Besucher durch seine Farm führt. „Die Fische sind mein Leben. Ich begleite sie vom Ei bis zur Schlachtung“, sagt der 44-Jährige, der nie einen lebenden Wels verkaufen würde. „Das wäre dann keine runde Sache für mich.“

2004 nahm Hochwimmer in Hirm den Probebetrieb auf und dann via Kredit zwei Millionen Euro in die Hand, um 2009 nach Sigleß zu übersiedeln und eine der modernsten, artgerechtesten „Massentierhaltungen“, wie er es selbst definiert, aufzu-

bauen. „Ich habe nichts zu verstecken.“ Heute verfügt er über 3,5 Hektar Wasserfläche und verarbeitet mit zehn Angestellten pro Jahr 150 Tonnen Fisch, zu je 50 Prozent afrikanischen Wels und Waller, den Donauwels.

Die Fische sind in unterschiedlichen, blitzsauberen, dunklen Räumen untergebracht. „Das mögen sie am liebsten.“ Die Muttertiere – „mein Kapital“ – werden separiert und mit steigender Wassertemperatur ans Laichen herangeführt. Die frisch Geschlüpften tummeln sich unter sich. Haben sie die nötige Größe erreicht, werden sie in geräumige Becken übersiedelt und



Gerald Hochwimmer hat gerade Fischabfälle für Hund & Katz' getrocknet. Das selbst hergestellte Fischmehl kommt auch als Dünger zum Einsatz. Im Anhänger wird der Bio-Wels ausgeliefert.

nach etwa einem Jahr geschlachtet, dann, wenn sie zwei bis fünf Kilo erreicht haben. „Derzeit schwimmen 25.000 Fische bei uns.“

Der technische Aufwand, der betrieben wird, um die Hygienestandards einzuhalten, ist enorm. Das Wasser wird durch ein ausgeklügeltes Biofiltersystem immer wieder erneuert. Allein der Preis für den benötigten Sauerstoff zum Anreichern des Wassers hat sich seit Beginn des Ukraine-Krieges von 1100 auf 1800 Euro erhöht. Pro Woche. Die Fäkalien werden laufend abgeführt. Die Fütterung läuft vollautomatisch. Die Wassertemperatur ist stabil. „Wir machen immer Sommer. Da wachsen sie am schnellsten.“

Ein großes Problem stellt für Hochwimmer der Abfall dar – 70 Tonnen pro Jahr,

das sind rund 56 Prozent. Auch hier geht er neue Wege. Gemeinsam mit der Uni für Bodenkultur wird erforscht, wie vielfältig einsetzbar das erzeugte Fischmehl sein kann – Düngen, Mastfutter, Pellets für Hund & Katz', für Hecht & Stör.

Seit elf Jahren wird die Lebensmittelkette Spar von der Fischfarm in Sigleß beliefert. Es gibt Ab-Hof-Verkauf auf Selbstbedienung. Freitags sind „echte Menschen“ im Laden, die beraten werden und auf Wunsch die Lebensbedingungen der Welse kennenlernen können. Auch diverse Märkte werden von der Fischfarm angefahren.

Hochwimmer ist sich bewusst, dass Bio-Qualität ihren Preis hat. „Aber reich werd ich damit nicht. Eher das Gegenteil ist der Fall.“

Harald Schume