

VDL Hannover erkundet heimische Aquakultur



Dass Fische und Wasser untrennbar zusammengehören, war den Teilnehmern der Exkursion zum Forellenhof Kröger in Wörme schon vorher klar. So viel Wasser, wie die Wolken am 7. September über der Exkursion ausschütteten, wäre allerdings nicht nötig gewesen. Die VDL-er erwiesen sich aber als wetterfest und ließen sich einen so interessanten Betrieb nicht entgehen.

Mit drei Bruthäusern und fast 100 Naturteichen ist der Forellenhof Kröger am Nordrand der Lüneburger Heide einer der größten Fischzuchtbetriebe in Norddeutschland. Von der Elterntierzucht über Laich und Setzlinge bis hin zu Speisefisch und Lachsforellen werden alle Produktionsstufen auf dem Betrieb realisiert. Ein erheblicher Teil der Setzlingsproduktion wird an andere Fischproduzenten und Anglervereine zum Aussetzen in heimische Bäche verkauft. Verzehrfertige Forellen in verschiedenen Gewichtsklassen vermarktet die Familie selbst. Auf dem Betrieb sind neben dem Fischzuchtmeister Klaus Kröger auch sein Sohn Wolfgang, ein weiterer Mitarbeiter und ein Auszubildender in der Produktion tätig, die Verarbeitung zu einer breiten Palette von Fischspezialitäten und der



Verkauf liegen in den Händen von Frau Kröger und fünf Mitarbeiterinnen. Obwohl der Betrieb fern der größeren Verkehrswege liegt, ist der Hofladen gut frequentiert. Freitags und Samstags wird zusätzlich ein Stand im Einkaufszentrum von Buchholz betrieben; auf Bestellung werden auch fertige Platten geliefert.

Die Exkursionsteilnehmer wurden von Wolfgang Kröger durch die Teichanlagen geführt, der die Produktionsabläufe erläuterte und an verschiedenen Teichen Fische unterschiedlicher Größenordnungen zur Demonstration aus dem Wasser holte. Das Wasser wird von der am Betrieb vorbeifließenden Seeve abgeleitet und durch die



Teiche geführt. Zusätzlich steht Wasser aus einer Quelle auf dem Gelände zur Verfügung. Vom Laich bis zum verkaufsfertigen Setzling vergeht ein Jahr, nach weiteren etwa sechs Monaten können Speiseforellen von etwa 2 kg Lebensgewicht gefangen werden. Noch einmal sechs Monate später sind mit einer speziellen Fütterung Lachsforellen von etwa 4 kg Gewicht herangewachsen.

Von besonderer Bedeutung ist das Gesundheitsmanagement, das für Familie Kröger höchste Priorität hat. Krankheiten wie die Drehkrankheit können verheerende Auswirkungen haben, denn dann fallen nicht einzelne Fische aus der Produktion, sondern ganze Teiche müssen abgeschrieben

werden. Um den Ausfall eines einzigen Mastdurchgangs zu kompensieren, sind weitere vier Durchgänge erforderlich. Entsprechend akribisch werden die Bestände geführt. Der Betrieb trägt das EG-Zertifikat "Gesunde Fische" (*frei von infektiöser hämatopoetischer Nekrose [IHN] und viraler hämorrhagischer Septikämie [VHS]*) und wird regelmäßig vom Laves (Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) kontrolliert. Außerdem führt er das Siegel "Kontrollierte Fischproduktion" der Landwirtschaftskammer Niedersachsen.

Was man alles aus Forellen machen kann, konnten die Teilnehmer im Anschluss an den Rundgang bei einer Verkostung praktisch ausprobieren. Im Laufe von 30 Jahren hat Familie Kröger einen großen Fundus von köstlichen Rezepten erarbeitet und speziell auf die Eigenschaften der Forelle ausgelegt. Geräucherte und gebeizte Scheiben, vom echten Lachs weder optisch noch geschmacklich zu unterscheiden, sowie eine Reihe von Zubereitungen, die man vor allem vom Hering kennt, kamen auf den Tisch. 25 verschiedene Feinkostzubereitungen hat der Forellenhof im Angebot, dazu Forelle à la Brathering, Schwedenhappen, Stremel-"Lachs" und viele mehr. Die Teilnehmer probierten sich durch das reichhaltige und schmackhafte Angebot und zollten Familie Kröger die verdiente Anerkennung.

Besonders interessant an den wohlschmeckenden Zubereitungen ist folgender Aspekt: Wenn es der Menschheit "gelingen" ist, auch den Hering so sehr zu überfischen, dass er als Nahrungsmittel für die breite Bevölkerung nicht mehr verfügbar ist,

dann kann der Forellenhof Kröger mit seinen Rezepten eine echte und vor allem umweltschonende Alternative anbieten.

Diese und andere Überlegungen wurden bei der Verkostung lebhaft diskutiert. So kommentierte Wolfgang Kröger unter anderem die aktuellen Bestrebungen, im Verbund mit erneuerbaren Energien Kreislaufsysteme zur Fischzucht in großem Maßstab aufzubauen. Nach seiner Erfahrung sind diese Systeme für jeden Fisch, der zwingend auf genügend Frischwasserzufuhr angewiesen ist, zu störungsanfällig. Bei einem auch nur kurzfristigen Energieausfall wäre die gesamte Produktion in Gefahr. Tatsächlich gibt es nach Krögers Kenntnis europaweit nur zwei funktionierende Kreislaufanlagen, die kostendeckend arbeiten. Er hält nur den Zander für geeignet, in einer Kreislaufwirtschaft erzeugt zu werden, für Forellen ist das System ungeeignet. Familie Kröger wird auch in Zukunft bei der natürlichen Teichwirtschaft bleiben.



Ruth Franken