

20.04.2016

Schweiz: Bis zu 40 Tonnen Lachsforelle und Barramundi aus der Aquaponik

Im schweizerischen Balzerswil (Kanton Thurgau) hat die [Aquaponic Gardens](#) in einem ehemaligen Fabrikgebäude eine Aquaponik-Anlage errichtet, die auf einer Fläche von 500 Quadratmetern jährlich bis zu 40 Tonnen Lachsforellen und Barramundi produzieren könne, schreibt das Internetportal 20min.ch. Um die Jahreswende haben die Betreiber Paul Wreford (36) und Philipp Hofbauer (53) erstmals Fische geerntet. Diese und die ebenfalls produzierten Salate und Kräuter werden einmal pro Woche Direktkunden nach Hause geliefert - die Fische ganz, als Filet oder als geräuchertes Filet. Der Barramundi kostet aktuell umgerechnet 36,60 Euro/kg ganz, 73,29 Euro/kg als Filet und 105,40 Euro/kg kalt geräuchert. Das Wasser der Aquaponikanlage wird über Fernwärme aus einer nahegelegenen Sägerei auf eine Temperatur von 26 bis 30 Grad erhitzt. Von dem Wasser des Kreislaufsystems werden täglich jene ein bis drei Prozent erneuert, die verdunsten oder von den Pflanzen absorbiert werden. Neben den Lebensmitteln verkaufen Wreford und Hofbauer auch kleine Aquaponik-Anlagen für den Hausgebrauch. "Ein Micro-System mit einem Volumen von 63 Litern kostet rund 498,- CHF ca. 456,- Euro", sagt Philipp Hofbauer, "damit könnte man bereits selber Fische züchten." Außerdem bieten die Betreiber Workshops an.

Lesen Sie zur Aquaponik auch im FischMagazin-Archiv:

19.04.2016 [Holland/Schweiz: Europas größte städtische Aquaponikfarm gestartet](#)

03.07.2015 [Berlin: Aquaponikfarm ECF kündigt Verkaufsstart für Oktober an](#)

19.03.2014 [Berlin: Große Aquaponik-Farm für 1,25 Mio. Euro](#)

© 2018 Fachpresse Verlag Hamburg