

Wir haben in Österreich leider einen sehr, sehr schlechten Eigenversorgungsgrad an Fisch. Das hast du am 31. Jänner, wo der, also statistisch gesehen, der in Österreich produzierte Fisch aufgeessen.

Herzlich willkommen und hallo zu What's Next, dem Podcast des Next Incubators. Der Next Incubator ist der Innovations-Hub für Nachhaltigkeit der Energie Steiermark und mein Name ist Christa Kloibhofer-Krampl. Ich freue mich, die mittlerweile dritte Staffel unseres Podcasts hosten zu dürfen, die dritte Staffel, was machen wir in der dritten Staffel, wir sprechen über die SDGs, wir sprechen über 17 SDGs, Sustainable Development Goals von der UNO. Wir wollen aber nicht einfach nur über die SDGs sprechen, sondern wir wollen versuchen, Mythen, die sich sehr hartnäckig teilweise halten, aufzulösen oder uns anzunähern und zu schauen, was hat es damit auf sich und heute haben wir Folge 14 Leben unter Wasser. Jetzt kann man sie fragen, Leben unter Wasser, was hat das mit Österreich zu tun? Haben wir da ein Thema? Gibt es da ein Problem? Und zu diesem Thema habe ich heute Martin Temmel bei uns. Der Martin Temmel ist Inhaber, der Aquafarm Temmel. Und ja, Martin, stelle ich mal ganz kurz vor und erzähle mal ganz kurz, was ist so eine Aquafarm eigentlich?

Ja, Ja, natürlich auch von meiner Seite her danke für die Einladung. Ich freue mich sehr, dass ich da sein darf. Ich bin, wie gesagt, der Martin Temmel, bin 40 Jahre alt und lebe mit meiner Freundin in der Gemeinde Traboch. Das ist im Bezirke Leoben. Und ja, habe dort vor mittlerweile drei Jahren die von meinen Eltern stillgelegte Landwirtschaft wiederbelebt und habe dort eine sogenannte Aquaponics Anlage gebaut, die den Namen Aquafarm Temmel trägt.

Was ist jetzt da kurz diese Aquafarm Temmel?

Wie gesagt, das ist eine Aquaponics Anlage, eine sogenannte Wasserkreislaufanlage, in der wir Fisch und Gemüse in Symbiose produzieren und wir vertreiben dort unseren Liesingtaler Edelwels in den verschiedensten Variationen.

Ich mir ein bisschen schlau gemacht, was dieses Aquaponics ist. Das ist ja auch nicht so ganz genau gewusst. Und das ist ja Aquakultur. Ich glaube Aquakultur ist ein Begriff, den kennen sehr viele Menschen. Nicht immer im sehr positiven Kontext, denke ich, kombiniert mit Hydroponics. Das heißt eben, wie du gesagt hast, Kultivierung von Nutzpflanzen. Das heißt, im besten Fall haben wir ja nicht nur die Fischzucht, sondern ich kann ja auch Gemüse ernten, oder?

Genau, das ist völlig richtig. Wie gesagt, Fisch und Gemüse in Symbiose, die zwei brauchen sich sozusagen gegenseitig. Der Fisch braucht das Gemüse und das Gemüse braucht den Fisch. Warum? Wieso? Der Fisch produziert den Nährstoff für das Gemüse und das Gemüse ist die letzte Filterstation vom Wasser und entnimmt sozusagen die Nährstoffe dann aus dem Wasser und das Wasser geht wieder gefiltert zu den Fischen zurück. Wie bist du auf das Thema gekommen? Also es ist ja jetzt nicht so, dass das sehr breit ist in Österreich, oder? Nein, es ist nicht wirklich breit, aber die Szene entwickelt sich sehr rasant. Aber auf mich persönlich bezogen, ich bin ja eigentlich ein Quereinsteiger, weil ich habe eigentlich Musik studiert und mich hat das immer ein bisschen, wie soll ich sagen, gestört, wenn ich durch die leeren Räumlichkeiten unserer Landwirtschaft spazierte bin. Und es hat sich am Hof nichts mehr gerührt. Und die Thematik Fisch ist was, was mich eigentlich von Kind auf schon begleitet und fasziniert. Fisch, Wasser, ich habe als kleines Kind immer schon Aquarium gehabt. Wir haben am Hof einen großen Koiteich. Und ein guter Freund von mir, der auch ein sehr fortschrittlicher Landwirt ist, hat mir dann eigentlich auf die Idee gebracht oder hat mir da die zündende Idee gebracht. Und ich habe mich dann in erster Instanz mit ihm gemeinsam und dann in weiterer Folge alleine in diese Thematik eingearbeitet und eingelesen und habe dann für mich eigentlich Traume von mir aus behaupten den richtigen Weg jetzt gefunden?

Wenn wir über Aquafarmen sprechen oder überhaupt auch über Fisch, Fisch als Lebensmittel, dann hat man ja ganz oft diese Bilder im Kopf, Aquafarmen in, weiß ich nicht, in Norwegen oder sonst wo,

die sehr, sehr viel Fisch produzieren, was aber auch große Probleme gibt mit Medikamenten, mit Überdüngung. Also das ist ja grundsätzlich, selbst wenn es Bio -Farmen sind, glaube ich, gar nicht so gut fürs Ökosystem, oder?

Traue ich mich jetzt zu sagen, dass das eindeutig nicht gut ist, sondern sogar sehr schlecht. Du sprichst euch sehr sensible Punkte an, sei es der Medikamenteneinsatz, in weiterer Folge auch die Meeresüberfischung und das Riesenthema Mikroplastik und wenn du schon diese Thematik da anspricht, dann glaube ich, möchte ich gleich bei dir bleiben, weil das ja ein sehr sensibles Thema ist und mich sehr wach gerüttelt hat und mich in die Richtung gebracht hat, dieses Projekt überhaupt umzusetzen. Wir haben in Österreich leider einen sehr, sehr schlechten Selbstversorgungsgrad von 7 Prozent. Das heißt zwischen 90 und 93 Prozent des von in Österreich verzehrten Fisches ist Importware. Und das vielleicht noch ein bisschen besser und erschreckender zu verbildlichen. Es gibt einen so genannten Fisch -Dependence -Day, den Fisch -Erschöpfungstag. Und der war in Österreich, unglaublicherweise am 31. Jänner dieses Jahres. Das heißt am 31. Jänner war der, also statistisch gesehen, der in Österreich produzierte Fisch aufgegessen.

Essen wird zu viel Fisch, ist das?

Nein, das finde ich nicht. Wir essen sicherlich nicht zu viel Fisch, weil wir sind im EU Ranking eher auf der unteren Seiten, was den Fischkonsum angeht. Aber ich glaube, wir essen den falschen Fisch.

Du vorher gesagt, du hast in deiner Anlage den Edelwels, der sehr resistente ist, weil sonst wird das gar nicht so gut funktionieren und jetzt relativ pflegeleicht. Ich kenne mich mit Fischen nicht so gut aus. Aber sind solche Aquaponikanlagen ist es die Lösung?

Die Lösung ist vielleicht ein bisschen zu weitgegriffen, das war es mir eigentlich noch nicht, weil wie gesagt die ganze Thematik Aquaponics steckt noch sehr in den Kinderschuhen, aber wenn man den Faden so weiterspielen, ist das sicherlich eine Tendenz in die richtige Richtung. Wie gesagt, Ob es die wirkliche Lösung ist, traue ich mich jetzt nicht zu beurteilen, aber es ist eindeutig ein Schritt in die richtige Richtung, weil das ganze Thema ist noch in den Kinderschuhen, entwickelt sich gerade. Aber ich glaube, es geht eindeutig in die richtige Richtung, weil Aquaponics einfach einige Schlagwörter mit sich bringen zur Idee schon sehr zukunftsweisend sind und die für das System sprechen und das sind so Schlagwörter wie zum Beispiel Wassereffizienz, geringer bis gar kein Eintrag von Düngemitteln, wir haben sehr geringe Flächennutzung, wir produzieren sehr lokal, wir haben einen geschlossenen Nährstoffkreislauf und ja, wie gesagt, vorher schon, wir produzieren zwei Nahrungsmittel in einem Kreislauf.

Ist eigentlich eine klassische Kreislaufwirtschaft, wie ihr macht. Was ja ein Riesen Thema auch generell auch in fast allen Unternehmen momentan ist, weil es ja schon auch ein sehr großes Zukunftsthema ist. Wie können wir die Sachen in den Kreisläufen behalten? Also wie ist jetzt die Sache mit, ich stelle mir vor, da wird das ja hoher Energiebedarf sein oder für so eine Anlage. Du musst ja wahrscheinlich eine bestimmte Wassertemperatur konstant haben, da wird er nicht zu große Schwankungsbreite sein, Pflanzen brauchen Licht. Wie muss ich das bewerten? Ist das so ein Riesen - Ausmaß, dass sie jetzt momentan sagen, ökologisch, hm, weiß ich noch nicht, dann muss man noch ein bisschen was machen, oder geht es sich aus?

Das ist wieder sehr auf jeden Betrieb spezifisch runter zu brechen, möchte ich jetzt einmal behaupten. Natürlich ist Energiebedarf da, weil es ist ein Warmwasserfisch. Das heißt, wir müssen im Winter das Wasser auch heizen. Die Frage ist immer nur, wie stelle ich diese Energie zur Verfügung, die ich für den Fisch und für die Wassertemperatur brauche. Bei mir ist es im Sommer so, dass die Wassertemperatur kein Problem ist, weil sich die Halle selber im Grunde genommen temperiert und somit das Wasser mit temperiert. Und im Winter ist es so, dass wir unsere Energie da auch

ausbeziehen, dass wir die ganze Anlage und eigentlich unseren gesamten Betrieb mit einer gut Anlage betreiben, die wir mit Holz aus dem eigenen Wald befüttern. Das heißt, wir schließen hier auch wieder den Kreislauf und auch was den Strombedarf angeht. Wir müssen das Wasser bewegen. Es gehört auch ins Wasser und so weiter und so fort. Es ist so, dass wir hier aufgrund von einer Photovoltaik -Anlage im Grunde genommen autark sind und auch auf die Energieeffizienznahe zu sprechen zu kommen, ist diese Anlage oder meine Anlage sehr gering vom Energiebedarf her, was Strom angeht, weil wir in der Anlage das Wasser nicht mit Wasserpumpen bewegen, sondern mit sogenannten Lufthebern und somit pumpen wir in der Stunde circa 120 .000 Liter Wasser mit dem Strombedarf von plus minus 500 Watt.

Okay. Das ist ganz ordentlich. Genau. Das klingt ja ganz ordentlich. Wir haben jetzt schon darüber gesprochen über den Eigenversorgungsgrad in Österreich, das der sehr niedrig ist. Jetzt war ich gerade vor kurzem, waren wir im Salzkammergut. Wir waren Grundlsee, Toplitzsee und haben dort eine Wanderung gemacht, das war super schön. Und da ist ja, glaube ich, das gehört ja fast zu, wenn du dort bist, du gehst Fisch essen. Da gibt es ja auch im Salzkammergut, den Steckerlfisch und was auch immer und jetzt haben sie uns da, aber auch schon bei dafür, also im Toplitzsee da kannst du dann mit dem Boot rüberfahren und sie gesagt, ja, aber sie sagt es gleich, wenn man dann dort Fisch essen geht, das ist kein Fisch aus dem See hier, weil wir haben gar nicht so viel Fischbestand. Also das spielt ja genau in diese Thematik rein, oder? Also wir glauben ein regionales Produkt auch zu essen und tun es de facto nicht?

Nein, da muss ich da jetzt vielleicht widersprechen, weil gerade die Region Salzkammergut und so doch in ihrer Region Fischbetriebe haben. Ich bin bei dir, dass die Seen des Salzkammergutes sicherlich nicht diese Fischmenge ausspucken würden, die der Tourismus verlangen würde. Und ich finde, das ist auch gut so, dass es diese Betriebe gibt, weil wie gesagt die Seen spucken es nicht aus und Österreich ist da schon sehr bedacht drauf, dass die österreichischen und heimischen Seen nicht überfischt werden, dass man da wirklich mit Regelungen und mit Kontrollen das wirklich auf einem guten Level hält. Aber es ist trotzdem heimischer und regional produzierter Fisch, natürlich wenn ich im Salzkammer gut bin und eine Meerbrasse esse, dann wird sich das natürlich halt nicht ausgehen. Aber ich glaube, wenn wir von Seiblingen und generell von Salmoniden in dieser Region sprechen, dann traue ich mich behaupten, dass das schon Fisch aus der Region ist, der jedoch –

Entschuldigung, das ich unterbricht – in in Aquakultur produziert wird. Du hast jetzt auch schon angesprochen, nämlich Regulierung, das heißt aber, dass die Regulierung, was die Seen betrifft, in Österreich sehr gut ist. Wie schaut das mit der Regulierung von Aquafarmen aus in Österreich?

Ja, ist ein interessantes Thema, das du da ansprichst. Ich glaube nicht, dass man schon einen Punkt erreicht haben, wo man von Regulierungen reden kann oder soll, weil sich diese Szene gerade immens aufbauen. Das ist jetzt da auch so weit mittlerweile, dass man einen Dachverband oder dass es einen Dachverband gibt für Indoor -Kreislaufanlagen, weil sich diese Szene so aufbaut. Und da gehört da einfach eine Institution her, die da im Kontext nochmal ein bisschen drübersteht.

Ich glaube es gibt ja sogar einen European Union Aquaponics Hub.

Genau, so es gibt es auch, aber wenn man es auf Österreich unterbricht, entsteht das halt gerade. Und es ist natürlich schon gefährlich, sag ich mal, dass sich diese Szene vielleicht selbst ins Out schießt oder ich würde nicht sagen umbringt. Aber es ist sehr gefährlich, weil es wird kommuniziert, der Eigenversorgungsgrad ist schlecht. Wir sollten in Österreich viel mehr Fisch produzieren, aber der springende Punkt ist der, dass der Konsument wachgerüttelt werden muss und dem gezeigt werden muss, wo ist sein Fisch eigentlich her, was ist da eigentlich und welche guten und hochqualitativen Produkte haben wir eigentlich in Österreich und in der Region.

Es ist sehr spannend, wenn du sagst, der Konsument muss wachgerüttelt werden, weil ich glaube, die Diskussion ist ja oft sehr, sehr groß. Wie verantwortlich ist der Konsument, die Konsumentin? Wie viel Eigenverantwortung ist da? Und was muss man strukturell auch ändern? Und kann die Verantwortung einfach auch dem Konsumenten und der Konsumenten zu 100 Prozent übergeben, weil ich glaube, dass das gar nicht so einfach ist und auch die Frage sicher nicht so einfach zu beantworten ist. Wenn du jetzt aus Österreich raus schaust, gibt es irgendein Land, wo du sagst, die machen das schon richtig gut, die haben da richtig viel etabliert, die tun sehr viel für die Fischgesundheit und setzen sie da sehr viel ein?

Ja, es gibt auch schon Länder, die natürlich also keine Binnenländer sind, so wie wir in Österreich, die sich dieser Thematik natürlich aufstellen müssen und sich mit der auseinandersetzen müssen. Aber da gibt es natürlich schon Vorreiter, von eher den nordisch gelegenen Ländern, Norwegen, Island und so weiter und so fort, die wirklich mit knallharten Regelungen da, glaube ich, auf einen relativ guten Weg sind. Ob da jemals ein vernünftiges Ziel erreicht werden kann, traue ich mir als wirklich minimal ganz kleiner Fischproduzent da jetzt nicht so zu beurteilen.

Ja, ich glaube, ich habe irgendwo gelesen, dass auch dieser illegale Fischfang einfach, ich bin mir leider die Zoll nicht gemerkt und ich habe es mir nicht aufgeschrieben, aber einfach riesig ist global gesehen.

Bestimmt. Wer sich der Thematik ein bisschen annähern möchte und wer sich da ein bisschen einen Einblick verschaffen möchte, denn kann mir nur einen Netflix -Film empfehlen. Da geht es um diese Gütesiegel, diese illegale Überfischung und so weiter und so fort. Seaspiracy nennt sich das Film sehr empfehlenswert und sehr erschreckend. Muss ich wirklich dazu sagen, ich bin komplett geflasht auf der Couch gelegen und habe da einiges gar nicht glauben können.

Ja, danke für den Tipp. Das werden wir auf alle Fälle auch verlinken, wenn wir den Podcast veröffentlichen. Das ist sicher für viele Menschen super interessant. Ich würde gerne bevor wir dann zum Abschluss kommen noch, weil du hast jetzt eh selber auch schon diese Siegel -Thematik. Wir kennen das Bio -Siegel, wir kennen diese Thematik auch, wenn es um Fair Trade geht, dass es einfach wahnsinnig viel Siegel gibt, dass man einfach wenig Durchblick hat, was ist jetzt wirklich gescheites Siegel, welches ist auch vielleicht auch ein Eigenbau von Unternehmen oder von Marken, um mehr Vertrauen in die Marke zu schaffen. Wie schaut das aus, wenn es um Fisch geht?

Ja, wir haben mir vorher schon ein Siegel angesprochen und da gibt es so wie du sagst, einige. Ich finde, da sollte sich jeder selber sein Bild davon machen. Ich breche es jetzt nur auf meinen Betrieb runter. Ich bin da ganz offen und ehrlich und trage kein Siegel, beziehungsweise ich trag ein Siegel, das ich für mich definiert habe und zwar ist das Transparenz. Für mich ist wichtig, dass der Kunde nachvollziehen kann, wo ist sein Fisch her, wie ist er produziert worden, was spricht für diesen Fisch. Das ist vielleicht auch was, was der Konsument lernen muss, dass es vielleicht nicht immer so super ist, den Lachs zu essen und so weiter und sofort bekannte Fischarten, sondern dass man sich da unbedingt den Spektrum ein bisschen erweitern sollte und dann mal schauen sollte, was gibt es eigentlich alternativ. Ich bin zu 100 Prozent auch der Meinung, wenn Kunden zu mir kommen und sagen, oh, ein Wels habe ich noch nie gegessen. Aber ich traue behaupten, dass 98 Prozent meiner Kunden zurückkommen und sagen, perfekt, Ich bin komplett geflahst und ich bin überrascht und es taugt mir voll Gas. Ja, das ist so eine Geschichte, die für mich am allwichtigsten ist Transparenz und zu zeigen, was macht man, wie geht man mit dem Produkt, wie geht man mit dem Lebensmittel und den Lebewesen vor allem um? Wie verwertet man das Lebensmittel auch und vor allem das Lebewesen, das dahinter steckt. Wir haben es jetzt endlich geschafft, dass wir unseren Kreislauf komplett schließen. Wir können, oder wir haben jetzt die Möglichkeit, wirklich 100 % von Fisch verwerten zu können. Das heißt, wenn uns ein Schlacht abfällt, wird jetzt der Hundefutter auch direkt selbst am

Hof produziert. Auch wir unser Fisch gleich gesund für den Vierbeiner, also nicht nur für den Hund, sondern auch für die Katze. Und ich finde, das ist aus meiner Sicht gesehen das wichtigste Gütesiegel, dass man für seinen Kunden und seine Kunden rundherum komplett transparent ist und sagt, was man macht.

Das mit Tierfutter habe ich gesehen auf der Webseite. Das finde ich insofern interessant, weil wir natürlich auch in unserem Freundeskreis Menschen haben die Haustiere haben und das immer ein Thema ist, was füttert ich meinem Hund, was füttert ich meiner Katze und wir haben auch sehr gute Freunde, die Vegetarisch leben, aber natürlich der Hund ist nicht Vegetarier, also da ist der sicher gute Alternative. Wo kriegt ihr den Fisch her? Also wo kriegt ihr den Besatz her? Ich glaube so nennt man das, oder?

Richtig, der Besatz ist auch aus Österreich. Auch da haben wir sehr kurze Lieferwege. Mein Fisch ist aus Österreich, bin in einer Stunde dort und in einer Stunde wieder daheim. Das ist super.

Danke dafür. Eine leichte Frage würde ich dir gerne noch stellen. Nämlich, wenn du die Möglichkeit hättest. Angenommen, du hast jetzt ein Zauberstab in der Hand. Ich gebe dir die Macht und sag dir, du darfst dir jetzt was umsetzen, das ab sofort dann auch schlagend ist, damit die Situation besser wird, das Leben unter Wasser, damit wir das besser schützen können, damit wir auch weniger Medikamente einsetzen, also all das, was da negativ dabei ist, was, was wäre das?

Die Möglichkeit, den Konsumenten so gut und so schnell wie möglich wach zu rütteln und ihm die Möglichkeit zu zeigen, den wir eigentlich haben in Österreich und man nicht auf Produkte, die aus anderen Ländern mit extrem weiten Lieferwegen dementsprechend ein CO<sub>2</sub>-Abdruck hat, dass man auf das aufmerksam macht und dass man da eine Möglichkeit schafft, das so schnell wie möglich in Umlauf zu bringen.

Ja, dann sage ich Danke Martin. Vielen Dank für Deinen Besuch. Vielen Dank für das super interessante Gespräche. Ich glaube für alle, die gern Fisch essen, ist es definitiv, ist es definitiv wert, sich diese Thematik genauer anzuschauen und einfach ein bisschen genauer hinzuschauen. Den Filmtipp, den du uns geben hast, den werden wir natürlich verlinken. Da sind wir wahrscheinlich nachher alle ziemlich geschockt, so wie du das beschrieben hast. Ja, und ansonsten bedanke ich mich bei allen Zuhörern und Zuhörerinnen fürs dabei sein. Wie immer schickt uns gerne Kommentare, wenn ihr Fragen habt, schickt es uns die gerne. Wir beantworten alles, was möglich ist. Wir freuen uns über ein Like, wir freuen uns auch, wenn ihr es weitergebt an euren Bekannten, Verwandten Freundeskreis, auch wenn ihr euch besonders für nachhaltigen und gesunden Fisch interessiert. Und ja, wie immer gibt es unsere Folgen auf Spotify und Apple Podcast. In zwei Wochen wieder die nächste, dann geht es um das SDG 15 und Martin, vielen Dank auch für die Reise nach Graz und ich freue mich, wenn ich dich einmal in deiner Aquaponikanlage besuchen darf.

Bitte gerne auch Danke für die Einladung und ja an alle, Augen auf beim Fisch kaufen. Vielen Dank!