



**Saibling-Züchter
Donaubauer:**
Höhere Wachstumsraten als im Hauptgeschäft

► Saibling ist ebenso delikat wie anspruchsvoll, er gedeiht nur in kristallklarem Wasser“, betont Technikfan Donaubauer. Inzwischen fühlen sich die Saiblinge in seinem Becken wohl. „Wir sind Spezialisten für Automatisierung“, so Donaubauer. „Auch bei den Fischen läuft jetzt alles automatisch, das Füttern, die Belüftung. Wir hatten die Ideen und haben sie umgesetzt. Aber wir sind weit von Intensivzucht entfernt.“

NACHFRAGE ÜBERSTEIGT ANGEBOT

Der Anfang war nicht einfach. „Zwei, drei Jahre lang mussten wir ordentlich Lehrgeld bezahlen“, so der Hobby-Fischzüchter. Fischotter und Kormorane ignorierten die Elektrozaune. Besser funktioniert jetzt

das grüne Nylonnetz über dem Becken. Seit Februar 2015 landen die Fische nicht nur auf Tisch und Teller von Freunden und Verwandten, sondern auch bei Kunden aus der Umgebung. Für das Marketing sorgen Veröffentlichungen und Mund-zu-Mund-Propaganda. Donaubauer verkauft die Fische direkt vom Hof weg, die Nachfrage ist größer als das Angebot – eine Situation, von der so mancher Unternehmer träumt. Auch Donaubauer hätte gern „im Hauptgeschäft solche Wachstumsraten wie beim Saibling“.

Die könnten bald weiter steigen. „Wir haben unsere Produktion schon verdreifacht, regionale Produkte boomen. Es gibt auch viele Anfragen aus der Gastronomie, aber wir sind durch private Kunden regelmäßig ausverkauft. Wir brauchen mehr Becken.“ Die zu bekommen sei schwierig; für Bauten im Außenbereich gebe es strenge Vorschriften. Kein Wunder also, dass der umtriebige Unternehmer sich nach wie vor stark auf seine Hauptgeschäftsfelder konzentriert. Rund 40 Mitarbeiter – überwiegend Ingenieure – arbeiten in Viechtach sowie Zwiesel und erwirtschaften rund zehn Millionen Euro Umsatz. So viel können es mit dem Saibling in absehbarer Zeit nicht werden. Selbst wenn Otter und Kormoran keine Chance mehr haben. ■

BEGEHRTE DELIKATESSEN

Rund 6.000 Aquakulturbetriebe erzeugen pro Jahr in Deutschland über 21.000 Tonnen Fisch. An der Spitze liegt die Regenbogenforelle mit rund 8.500 Tonnen, gefolgt vom Karpfen (5.300 Tonnen) und Saibling (1.500 Tonnen).

DIE DEUTSCHE FISCHZUCHT HINKT HINTERHER

Nur rund zehn Prozent der in Deutschland verzehrten Fische stammen aus heimischer Produktion.

FISCHVERBRAUCH STEIGT

Rund 20 Kilo beträgt der Pro-Kopf-Verbrauch an Fisch weltweit pro Jahr, über die Hälfte davon stammt aus Aquakulturen. Der deutsche Verbrauch liegt mit 14 Kilo deutlich darunter.

DAS WICHTIGSTE IM ÜBERBLICK

- Der Saibling ist ein begehrter Speisefisch.
- Automatisierungsspezialist Donaubauer erzielt bei der Fischzucht hohe Wachstumsraten.

 Mehr unter uas.de