



Project: Fishmaker
Presseinformation

Der Wolfsbarsch aus dem Ländle

„Project: Fishmaker“ will Meeresfische in der Region züchten

Um der Überfischung der Weltmeere vorzubeugen und gleichzeitig Salzwasserfische in bester Qualität anbieten zu können, entwickelt Patrik Dentsch aus Ruggell seit Monaten intensiv seine Geschäftsidee: Er will Wolfsbarsche in der Region züchten. Gemeinsam mit SEAWATER aus Deutschland bereitet er sein Pilotprojekt vor, das im kommenden Jahr in der Ostschweiz starten soll.

„Über den Ideenkanal bin ich auf das Thema Aquakultur gestossen, und meine Recherchen haben mich dann zu SEAWATER in Saarbrücken geführt. Deren Entwicklung habe ich intensiv mitverfolgt. Seit dem Frühjahr 2020 gibt es eine Zusammenarbeit, den Markteintritt im Raum Liechtenstein/Schweiz planen wir für 2021“, erklärt Patrik Dentsch.

Technologie im Container

Aber wie züchtet man hierzulande Salzwasserfische? „Hinter SEAWATER stehen sieben Jahre Forschung und Entwicklung im Aquakultur-Labor an der Hochschule für Technik und Wirtschaft in Saarbrücken (D)“, weiss Dentsch. Das Ergebnis aus dem Entwicklungsprojekt steckt in sogenannten Cubes, also Würfeln, die aus alten Schiffscontainern gebaut werden. „Im Sinne von Re-Use bekommen die Container bei uns ein zweites Leben“, weist der Jungunternehmer auch hier auf die Nachhaltigkeit hin.

Saubere und einfache Produktion

Innerhalb der Cubes sorgt modernste Technologie für einen funktionierenden Kreislauf. Patrik Dentsch: „Die Fische befinden sich im Zuchtbecken, das in drei Sektionen unterteilt ist – je nach Grösse der Fische. Das „verbrauchte“ Wasser kommt in einen Kreislauf. Mit einem patentierten Biofilter wird das Wasser gereinigt. Die Abfallstoffe können wiederum als Dünger für Pflanzen verwendet werden.“ Das Besondere am Projekt Fishmaker: In der Anlage läuft alles automatisch, eine Fernwartung sorgt für die technische Sicherheit. Pro Tag muss etwa eine Arbeitsstunde investiert werden.

Franchise-Projekt

Nach dem Aufbau des Pilot-Standortes sollen weitere Anlagen auf Franchise-Basis gebaut werden. Die Franchisenehmer erhalten technischen Support sowie Unterstützung im Marketing und im Verkauf. Dass die Nachfrage gross ist, zeigt SEAWATER in Deutschland. Dort läuft die Anlage seit zwei Jahren, seit einem Jahr werden dort Fische produziert. „Die Fische haben Sashimi-Qualität und sind deshalb gerade in der Gastronomie sehr gefragt.“ Private können über einen Onlineshop einkaufen. Die Wolfsbarsch-Zucht läuft reibungslos, für die Zukunft sind ausserdem Doraden, Seebrassen und Red Snapper geplant.



Project: Fishmaker

Mehr Informationen zum Projekt Fishmaker:

www.projectfishmaker.li

Project: Fishmaker - Technische Details:

- 4 Container (3 für die Zucht, 1 für die Produktion)
- Stellfläche 120 m²
- 3 Becken
- Volumen: 55 m³
- Wasseraustausch: 1 & - 500 l/Tag
- Strombedarf: 50.000 kWh/Jahr
- Sauerstoff: 6000 Nm³/Jahr
- Produktion: 7,5 t/Jahr
- Anzahl Fische: ca. 22.000

Foto1: Wolfsbarsch in bester Qualität aus heimischer Zucht – 2021 ist das Pilot-Projekt geplant. (Foto: SEAWATER)

Foto2: In einem Cube aus Schiffscontainern ist die gesamte Fischzucht untergebracht. (Grafik: SEAWATER)