



In Abhängigkeit von der Wassertemperatur und Fütterungsintensität wachsen die Forellensetzlinge im ersten Jahr auf ein Lebendgewicht von 30 - 80 g heran.



Im Regelfall erreichen sie im Sommer des darauf folgenden Jahres das Verkaufsgewicht von 350 g.

Produkte

Das Ziel der nachhaltigen Forellenerzeugung ist die Produktion gesunder und wertvoller Lebensmittel zur gesicherten Versorgung der heimischen Märkte und Verbraucher. Forellen verfügen über hervorragende diätetische Eigenschaften. Sie enthalten hochwertiges Eiweiß und sind mit besonders gesundheitsfördernden langkettigen Omega-3-Fettsäuren ausgestattet.



Neben frischen Fischen sind in der Direktvermarktung vorwiegend Räucherwaren besonders beliebt.



Im Sommer ist v. a. die gegrillte Forelle in Alufolie gegart oder am Holzspieß als sogenannter „Steckerlfisch“ eine besondere Delikatesse.



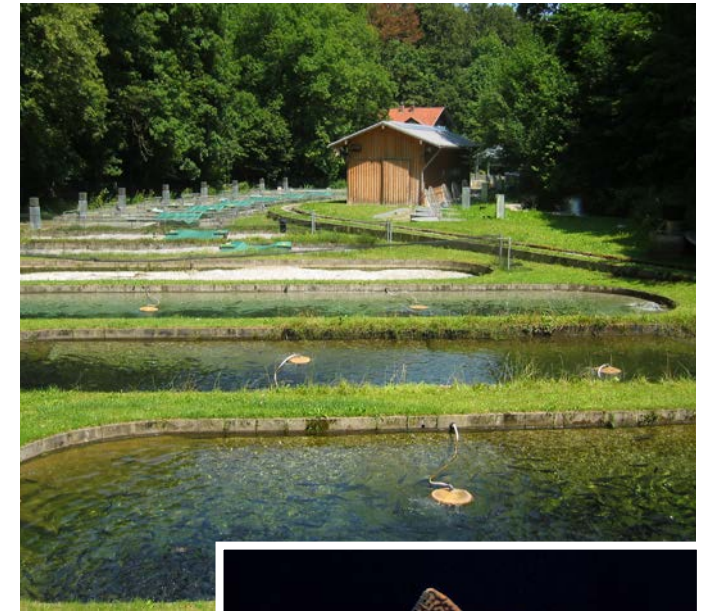
Impressum

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weißenstephan
www.LfL.bayern.de

Redaktion: Institut für Fischerei (IFI)
Weilheimer Str. 8, 82319 Starnberg
E-Mail: Fischerei@LfL.bayern.de
Telefon: 08161 8640-6000

Druck: 6. Auflage, Dezember 2021
Saxoprint GmbH, 01277 Dresden, Schutzgebühr: 0,50 €
© LfL Alle Rechte beim Herausgeber

Forellenteichwirtschaft



Bedeutung

Die gesamte deutsche Forellenproduktion beträgt mehr als 10.000 t pro Jahr. Davon wird mehr als ein Drittel in bayerischen Teichwirtschaften erzeugt. Hauptfischart ist die Regenbogenforelle, zunehmend werden auch Bachforellen und Saiblinge gehalten (Salmoniden). Überwiegend werden die Fische zu Speisezwecken aufgezogen, aber auch die Erzeugung von Satzfishen für den Besatz freier Gewässer ist ein wichtiges Standbein der Betriebe. Dafür züchten einige Betriebe auch bedrohte Fischarten, wie Huchen oder Äschen.

Die Fische werden üblicherweise in Erdteichen aufgezogen. Die Produktion ist weniger flächenabhängig, entscheidend ist der Wasserzulauf, der in „Sekundenlitern“ (l/s) angegeben wird. Somit ist die Forellenteichwirtschaft an Standorte gebunden, die über einen gesicherten ganzjährigen Zugang zu sauberem und sommerkühlem Wasser verfügen.

Wichtige Fischarten



Die Regenbogenforelle (*Oncorhynchus mykiss*), die um 1885 erstmalig aus Nordamerika in Mitteleuropa eingeführt wurde, ist die wirtschaftlich bedeutendste Forellenart in Bayern.



Von zunehmender wirtschaftlicher Bedeutung sind die Saiblinge. Es werden Bachsaiblinge (*Salvelinus fontinalis*), Seesaiblinge (*Salvelinus spec.*) und Elsässer Saiblinge produziert.



Die heimische Bachforelle (*Salmo trutta*) wird ebenso wie



die selten gewordene Äsche (*Thymallus thymallus*) vorwiegend für den Besatz freier Gewässer erzeugt.

Vermehrung

Die meisten Forellenteichbetriebe produzieren Speisefische, überwiegend zur Abgabe an Endverbraucher. Einige spezialisierte Betriebe halten Laichfische für die Nachzucht. Die künstliche Vermehrung von Forellenartigen, die in den Wintermonaten stattfindet, wird seit mehr als 100 Jahren praktiziert:



Der weibliche Fisch (Rogener) wird mit der Hand vorsichtig von vorn nach hinten abgestreift, so dass die Fischeier (Rogen) aus der Geschlechtsöffnung austreten.



Das Spermium (Milch) des männlichen Fisches (Milchner) wird auf die Eier gegeben. Nach Zugabe von Wasser findet die Befruchtung statt.



Die Erbrütung der Eier erfolgt im Bruthaus. In Erbrütungsgläsern wird ständig frisches, sauerstoffreiches Wasser von unten durch den Flaschenhals zugeführt und läuft über den oberen Rand ab.



Nach etwa 25 Tagen sind die dunklen Augen der Embryos (Augenpunkteier) deutlich hinter der Eihülle zu erkennen.



Nach etwa 40 Tagen schlüpfen die kleinen, kaum pigmentierten Dottersacklarven. Sie sind anfangs schwimmunfähig und leben vom Inhalt des Dottersacks. Gegen Ende der Dottersackphase füllen die circa 0,1 - 0,2 Gramm schweren Brütlinge ihre Schwimmblase mit Luft und beginnen zu fressen.

Produktion

Salmoniden stellen hohe Ansprüche an ihre Umwelt, v. a. an die Wasserqualität. Das Zulaufwasser weist im Optimum eine Wassertemperatur zwischen 8 und 14 °C auf, hat einen pH-Wert zwischen 6,5 und 8,0 und der Sauerstoffgehalt liegt in der Nähe des Sättigungswerts, d. h. je nach Temperatur zwischen 9 und 11 mg/l, am Teichauslauf nicht unter 6 mg/l.



Die Produktionsintensität konnte durch Belüftung und Einsatz von Reinsauerstoff in den letzten Jahrzehnten enorm gesteigert werden. In Fließkanälen und ähnlich ausgebauten Haltungseinrichtungen ist eine Jahresproduktion deutlich über 1.000 kg pro Sekundenliter (l/s) Frischwasserzulauf möglich. Mitunter bereiten die Betriebe das Wasser wieder auf und leiten es dann erneut in die Aufzuchteinheiten. In Abhängigkeit von der Produktionsintensität wird das Wasser gereinigt, bevor es aus der Anlage in ein Gewässer zurückfließt.

Die Fische werden üblicherweise in Erdteichen aufgezogen. Die Produktion ist weniger flächenabhängig, entscheidend ist der Wasserzulauf, der in „Sekundenlitern“ (l/s) angegeben wird. Somit ist die Forellenteichwirtschaft an Standorte gebunden, die über einen gesicherten ganzjährigen Zugang zu sauberem und sommerkühlem Wasser verfügen.



Moderne Trockenfuttermittel, hergestellt aus hochwertigen Rohwaren, decken den Bedarf der Forellen optimal. Ein auf den Altersabschnitt der Fische optimiertes Energie-Eiweiß-Verhältnis führt zu schnellem Wachstum und geringer Wasserbelastung durch Nährstoffausscheidungen. Salmoniden verwerten das Futter sehr –effizient. Im Normalfall generiert ein Kilogramm Futter einen Fischzuwachs von einem Kilogramm.

Die Fütterung von Salmoniden wird von Hand oder automatisch ausgeführt. Dabei ist auf eine großflächige Futterverteilung zu achten, um jedem Fisch ausgewogen zu versorgen. Die Fütterungsintensität ist abhängig von dem Produktionsziel und der Fischgröße.



Die Fütterung von Salmoniden wird von Hand oder automatisch ausgeführt. Dabei ist auf eine großflächige Futterverteilung zu achten, um jedem Fisch ausgewogen zu versorgen. Die Fütterungsintensität ist abhängig von dem Produktionsziel und der Fischgröße.