

Barsch aus der Hauptstadt

KLAUS SIEG

Ein Berliner Unternehmen züchtet mitten in der Stadt Fisch und düngt mit den Abwässern Gemüse. Das schont die Ressourcen und bringt taufrische Lebensmittel in die Supermärkte. Aber kann Aquaponik mehr als eine Nische bedienen?

Die Alte Mälzerei im Berliner Stadtteil Schöneberg ist ein eindrucksvolles Baudenkmal. Ihre mächtigen Schornsteine zeugen davon, dass in den hohen Hallen aus rotem Klinker einst die größte Mälzerei Europas dampfte. Das ist seit gut zwanzig Jahren Geschichte. Mitte der 1990er-Jahre stellte die Schultheiss-Brauerei den Betrieb ein. Doch seit drei Jahren findet auf dem Hof des Geländes die Zukunft statt: Bei ECF Farmsystems werden mitten in der Stadt hochwertige Lebensmittel produziert. Und das mit erheblich weniger Ressourcen: Bis zu 90 Prozent Wasser und Dünger soll die Urban Farm nach Angaben ihrer Betreiber im Vergleich zu herkömmlicher Landwirtschaft einsparen. „Unser Hauptstadtbarsch ist der frischeste Fisch, den es in Berlin zu kaufen gibt“, sagt Nicolas Leschke selbstbewusst. „Das gleiche gilt für unser Basilikum“, fährt der Unternehmer fort, der zusammen mit seinem Partner Christian Echternacht ECF Farmsystems gegründet hat.

Die beiden produzieren Fisch und Gemüse mit einem System, in dem das Abwasser der Fischzucht zur Düngung und Bewässerung des Gemüses dient, Aquaponik genannt. Dafür filtert ein Trommelsieb die Feststoffe heraus. Mikroorganismen wandeln anschließend in einem Biofilter das Ammonium der Fischausscheidungen in Nitrat um, das dann die Pflanzen düngt.

Nicolas Leschke stößt die Tür zur Halle mit der Fischzucht auf. Feuchtwarme Luft schlägt uns entgegen. Der Tilapia stammt aus tropischen Regionen. Die Fische schwimmen in schwarzen Tanks im 27 Grad warmen Wasser. Dahinter geht der Blick ins Gewächshaus, wo lange Reihen Töpfe mit Basilikum stehen. Der Duft ist umwerfend. Die Blätter der Pflanzen sind fest und knackig. Die Töpfe stehen auf großen Tischen, die in Intervallen mit düngerhaltigem Wasser geflutet werden. Temperatur, Wasser und Düngermenge steuert ein Computer, der mit einer Wetterstation auf dem Dach verbunden ist. Der Computer bestimmt zudem den pH-Wert des Wassers, getrennt nach Fisch- und Pflanzenzucht. Das ist die Besonderheit der Anlage, die ECF Farmsystems zusammen mit dem Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei in Berlin entwickelt hat. Bei herkömmlicher Aquaponik wachsen Fische und Pflanzen in einem Wasserkreislauf. Bei ECF Farmsystems gibt es zwei gekoppelte Kreisläufe. „So können wir den jeweils optimalen pH-Wert einstellen“, sagt Leschke. Bei den Pflanzen kann man düngen, was benötigt wird, ohne den Fischen dadurch zu schaden.

Beim genügsamen Basilikum ist zusätzlicher Dünger nicht notwendig. Ganz anders aber verhält es sich bei Tomaten. Leschke und sein Partner haben in den letzten zwei Jahren viel ausprobiert: Paprika, Gurken, Auberginen oder Zitronengras. „Jedes Produkt hat seine eigenen Anforderungen.“



Foto: © Jörg Böhling

Draußen kommt ein Lieferwagen vorgefahren. Zwei Supermarktketten zählen inzwischen zu den Abnehmern des Hauptstadtbarsches. Er ist in ausgewählten Märkten in Berlin, Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern und neuerdings im Online-Store der einen Kette erhältlich. Die Supermarktkette nimmt zudem das gesamte Basilikum ab, zurzeit 8.000 Töpfe pro Woche. Wie auch der Fisch gelangt das Gewürz innerhalb weniger Stunden in die Auslagen, ohne Temperaturschock im Kühlwagen oder Wasserstress auf langer Fahrt. Normalerweise ist ein Topf Basilikum drei bis vier Tage unterwegs.

ECF Farmsystem produziert Fisch und Basilikum genau darauf abgestimmt, was die Kunden abnehmen. Auch wenn dabei mit derzeit 18 Tonnen Fisch nicht die volle Kapazität der Anlage von 30 Tonnen Fisch und ebenso viel Gemüse ausgeschöpft wird.

Ein Problem ist der Preisdruck. „Unsere Fische verkaufen wir lediglich Kosten deckend“, sagt Leschke. Bessere Preise brächte eine Biozertifizierung, doch die gibt es für geschlossene Aquakultursysteme bislang nicht. Und das Tierwohl? „Geht es dem Fisch im Weiher wirklich besser, von Ratten, Kormoranen, Kälte oder Hunger bedroht?“ Leschke zieht die Schultern hoch. Trotz der Widrigkeiten soll die Farm auf dem Hof der Alten Mälzerei bald schwarze Zahlen schreiben. Man könnte die Schweizer IBB Beteiligungsgesellschaft für sich gewinnen. Die auf nachhaltige Projekte spezialisierte Investorengruppe hat im Juni 2018 eine Wachstumsfinanzierung in siebenstelliger Höhe bewilligt.



Im tropisch warmen Wasser wachsen Schwärme von Tilapien heran.



Im Gewächshaus gedeiht Basilikum – gedüngt mit Nitrat, das aus den Fischabscheidungen gewonnen wird.

ger Höhe zugesichert. Damit sollen das ECF System weiterentwickelt sowie nationale und internationale Großprojekte umgesetzt werden. Denn das Hauptgeschäft von ECF Farmsystems liegt nicht in der Berliner Stadtfarm. Als Generalunternehmer wollen die beiden Partner die Planung und Installation ihrer Systeme verkaufen. Die Farm in Berlin ist nur das Schaufenster.

Dieses hat erste Interessenten überzeugt: Seit Juli 2018 ist ein ECF Farmsystem in Brüssel in Betrieb. Auf dem Dach eines Nebengebäudes des historischen Schlachthofs, dem „Abattoir“, wurde mit der 4.000 Quadratmeter großen „Ferme Abattoir“ die größte Dachfarm Europas gebaut. Gut die Hälfte der Fläche nimmt eine Aquaponik-Anlage aus Berlin ein. Jährlich sollen hier 35 Tonnen Barsch, 20 Tonnen Cherry-Tomaten sowie ein großes Sortiment an Kräutern produziert werden.

Bereits länger in Betrieb ist ein System auf dem Dach eines der größten Obst- und Gemüsehändler in der Schweiz. In Bad Ragaz wachsen auf 1.000 Quadratmetern Spezialsalate, Kräuter und Buntbarsche. „Wir produzieren im Gewächshaus hochpreisige Produkte, im Winter Feldsalat und im Sommer Kräuter, von denen wir so weniger zukaufen müssen“, sagt Geschäftsführer Philipp Gschwend. Hinzu kommen 14 Tonnen Buntbarsch im Jahr. Allerdings: Der Anteil

der Produkte aus der Dachfarm am Umsatz des Gesamtunternehmens ist sehr gering. „Ich möchte nicht von der Dachfarm alleine leben müssen.“ Auch Gschwend nennt das Problem, für die Produkte, insbesondere den Fisch, nicht den realen Preis erzielen zu können. „Ich bräuchte für den Buntbarsch einen Preis wie für einen Edelfisch, Tilapia ist aus dem Ausland aber sehr günstig zu haben.“ Bei der vorherrschenden Preisorientierung der Konsumenten spielt der große Unterschied in der Qualität eine zu geringe Rolle. Zudem musste das Unternehmen einen Fischwirt einstellen. Der aber ist bei der Größe dieser Anlage nicht voll ausgelastet. „Man muss also einen Fischwirt finden, der auch bereit ist, in anderen Bereichen zu arbeiten.“

Dabei stimmen die Rahmenbedingungen. Die Dachfarm wurde im Zuge einer Sanierung des Gebäudes installiert. Seitdem wird das Heizungswasser wie auch das Wasser für die Fischzucht von der Abwärme der Kühlanlagen des Großhändlers erwärmt. Kühlanlagen, Lager sowie Fahrzeuge für die Auslieferung der frischen Lebensmittel und Tiefkühlprodukte sind vorhanden. Und vor allem: zweitausend Gastronomiekunden. Am meisten hat das Unternehmen beim Marketing profitiert. Die Farm auf dem Dach hat sehr viel Aufmerksamkeit in der gesamten Schweiz erregt.

In Berlin sammelt sich derweil eine Besuchergruppe vor dem Gewächshaus. Einmal in der Woche gibt es Führungen bei ECF Farmsystems. Nicolas Leschke begrüßt die Menschen, unter denen sogar ein Tourist aus Japan ist. Leschke referiert mitreißend über die geringe Mortalität der Fische, ihr gutes Immunsystem, darüber dass keine Medikamente notwendig sind und die Farm vielleicht bald Insekten als Proteinlieferanten im Futter statt Beifang verwenden will. Er erläutert, warum Schlupfwespen, Raubmilben und andere Nützlinge für die Schädlingskontrolle im Gewächshaus sorgen, und wie viel Wasser wir in Deutschland grau importieren, indem wir zum Beispiel Tomaten aus Nordafrika kaufen – Wasser, das vor Ort dringend gebraucht wird. Am Ende überreicht er jedem einen Topf mit Basilikum. Angeregt diskutierend bewegen sich die Besucher in Richtung der Gebäude der Alten Mälzerei. „Unsere Produkte erzählen eine Geschichte“, sagt Leschke.

Aber wird sein System den Anbau von Gemüse im Gewächshaus und auf dem Feld ersetzen? Nach Auskunft der Bundesfachgruppe Gemüsebau, die den Großteil der Produzenten in Deutschland vertritt, sehen die meisten das System eher kritisch. Der Grund sind die hohen Investitionskosten. Diese würden einen Produktpreis erfordern, den die Masse der Verbraucher nicht bereit ist zu zahlen. Die Zukunft lässt also noch ein wenig auf sich warten. ■



DER AUTOR

Nach einer Tischlerlehre studierte Klaus Sieg Geschichte, Archäologie und Musikwissenschaften und war von 1998 bis 2001 Chefredakteur für Sonderhefte beim Stadtmagazin Szene Hamburg. Seitdem ist er freiberuflicher Autor und Redaktionsleiter unterschiedlicher Publikationen.

Klaus Sieg
Rothestr. 66, 22765 Hamburg
klaus@siegtext.de