



Berater Max Hoersen unterstützt Landwirt Schnepel regelmäßig bei der Sortierung der Zander nach Größen.
Foto: Franziska Färber

den Fisch und ungefähr 37,50 €/kg zuzüglich Mehrwertsteuer für das Filet ohne Haut. Die Schlachtgröße der Zander beträgt um die 800 g. Am Markt gefragt sind meistens Speisefische um die 800 g oder im höheren Schlachtgewichtsbereich von 1,6 bis 1,8 kg. Die Schlachtung der Zander an sich nimmt zirka eine Arbeitskraft für einen bis anderthalb Tage aus dem normalen Betrieb auf dem Hof in Anspruch. Auch dieses muss gut durchdacht und geplant sein. Es wird deutlich, dass der Handel mit dem sensiblen Lebensmittel Fisch, der sich als Frischware mindestens acht Tage

hält, gut durchdacht sein will. Ein verantwortungsbewusstes und vertrauensvolles Logistikunternehmen, welches die Ware lange Strecken unbeschadet zum Endkunden transportiert, ist ein Muss und sollte sorgfältig ausgesucht und erprobt werden.

Auch in Zukunft neue Wege gehen

Für die Zukunft möchte Gero Schnepel seine Vermarktung noch weiter stabilisieren und den Markt mit der Produktion von Satzfishen für Angelvereine weiter ausbauen

und verbessern. Eine Erweiterung der Anlage ist, solange der Betrieb nicht durch Einflüsse wie beispielsweise die Schweinepest oder andere Umwelteinflüsse gezwungen wird umzudenken, nicht geplant. Die Diversifizierung hat viel Arbeitskraft und Umstrukturierung gekostet und muss sich in den kommenden Jahren erst einmal ökonomisch beweisen. Generell möchte der „Aquakulturneuling“ aber einen Ausbau in ferner Zukunft nicht ausschließen.

Anderen landwirtschaftlichen Betrieben empfiehlt Gero Schnepel auch bei langer Familientradition, einmal über den Tellerrand hinauszuschauen, denn einzelne Betriebszweige sind aufgrund der Wetterverhältnisse, Preisschwankungen oder Tierseuchen sehr anfällig geworden. Auch das Betriebswachstum durch Flächenerweiterung sieht er in Zukunft als sehr schwierig an. Die Chancen liegen für ihn eher in der Diversifizierung und Vertiefung der Fertigungskette, egal für welches Produkt. Allgemein empfiehlt der innovative Landwirt, eine ordentliche Standortanalyse durchzuführen und für die infrage kommenden Bereiche eine unabhängige Beratung in Anspruch zu nehmen. Der unabhängige Berater ergänzt und berichtet: „Aquakultur birgt Chan-

cen und Risiken. Der Markt ist frei, und die Preise bestimmt der Betreiber mehr oder weniger selbst, anders als in der Schweinemast. Aber: Das Marketing und der Vertrieb müssen sorgfältig organisiert werden. Machbar in der Aquakultur sind fast alle Fischarten. Ich sehe die Zukunftschancen in Deutschland in der Produktion von Zander, Lachsforelle, großen Saiblingen und Lachs.“

FAZIT

Abschließend findet Gero Schnepel zu seiner Diversifizierung für den in Deutschland noch kleinen Bereich der Aquakultur folgende Worte: „Du musst dich entscheiden, ob du eine Nische besetzen möchtest oder das machen willst, was alle machen.“ Weitere Informationen und Beratung gibt es auch beim Kompetenznetzwerk Aquakultur (KNAQ), ansässig bei der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein sowie im Internet unter www.knaq-sh.de

Franziska Färber
Landwirtschaftskammer
Tel.: 0 43 31-94 53-434
faerber@knaq-sh.de

LC Landwirtschafts-Consulting prüft jetzt auch für Naturland Personal für Ökokontrollen aufgestockt

Seit 2008 ist die LC Landwirtschafts-Consulting (LC) bundesweit als Biokontrollstelle mit der Codenummer DE-ÖKO-009 zugelassen. Die Tochter der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein ist die einzige Kontrollstelle mit Sitz in Schleswig-Holstein.

Mit dem Motto „Aus der Region für die Region!“ wirbt der Rendsburger Dienstleister dafür, die Wertschöpfung für Kontrollen und Zertifizierungen im Land zu belassen.

Seit mehreren Jahren wächst das Geschäftsfeld „Bio“ bei der LC mit zweistelligen Zuwachsraten. Die Rendsburger sind mit ihren vertraglich gebundenen Auditoren auf den Stufen landwirtschaftliche Erzeugung, Verarbeitung, Lagerung und Handel inklusive Gastronomie, Großküchen und Catering unterwegs.

Die Nachfrage nach Biozertifizierungen ist besonders stark gestiegen, seit die LC auch die Berechtigung hat, für die Anbauverbände Bioland, Biopark, Demeter und seit Juli auch für Naturland zu prüfen.

Schon länger prüft die LC die regionale Herkunft der Agrarprodukte und Zutaten für das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer und für den Verein Regionalfenster. Mittlerweile zeigen sich die Trends zu Biolebensmitteln und regionaler Herkunft auch in Gastronomie, Großküchen und Catering. Die LC hat auch für diese Kontrollen entsprechend qualifizierte Auditoren zugelassen.

Um die wachsende Nachfrage aus Schleswig-Holstein, Hamburg und den Nachbarregionen in Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen zeitnah bedienen zu können, hat die LC in diesem Som-



Christine Matt (li.) und Gesine Behrens auf der Norla Foto: LC GmbH

mer ihr Personal weiter verstärkt. Drei neue Bioauditoren wurden unter Vertrag genommen, und

auch im Rendsburger Büro wurde aufgestockt. Hier wird Christine Matt, Leiterin der Ökokontrollstelle, jetzt von Gesine Behrens unterstützt: „Mit unserem breiten Portfolio aus Prüfsiegeln für den konventionellen Anbau, dem staatlichen Biosiegel und den Siegeln der privaten Anbauverbände des Ökolandbaus sind wir gut aufgestellt und können Kunden umfassend bedienen. Häufig fordert der Handel von den Betrieben zusätzlich zur Biozertifizierung die Erfüllung weiterer Standards wie zum Beispiel QS, QS-GAP, VLOG oder Regionalfenster. Die Kombination von mehreren Kontrollen an einem Termin ist bei den Betrieben gern gesehen. Das kann den Betrieben Zeit und Kosten sparen“, sagte Christine Matt auf der Norla, wo die LC sich erstmals mit eigenem Stand präsentierte.
pm LC