

Fische aus dem Haus



„Indoor-Fischfarmer“ trafen sich zur Schulung bei Steinhoff.

FOTO: PRIVAT

RHEINBERG (RP) Aale, Barsche, Störe und Welse kommen künftig vielleicht nicht mehr nur aus Gewässern, sondern werden unter kontrollierten Bedingungen im Gebäude produziert. So lassen sich witterungs- und saisonunabhängig ganzjährig lebendfrische Speisefische innerhalb einer Region für die Region herstellen. Das ist jedenfalls das Konzept der Firma Agintec aus Rheinberg. Dabei wird das Prozesswasser in einer „Fischzucht-Kreislaufanlage“ immer wieder aufbereitet und erneut zur Produktion genutzt. Das spart Wasser und schont die Umwelt. Und da die Fischsetzlinge aus eigener Aufzucht stam-

men, werden knappe natürliche Ressourcen ebenfalls geschont. Das hierzu notwendige Wissen wird seit vier Jahren von der Agintec an Landwirte, Unternehmer und Existenzgründer in einem halbjährigen Heimstudium sowie in Seminaren vermittelt. In Budberg, im Landhaus Steinhoff, trafen sich jetzt künftige „Indoor-Fischfarmer“ aus den Niederlanden, der Schweiz und aus Deutschland, um ihr Wissen zu vertiefen. Zum Abschluss dieser außergewöhnlichen Ausbildung erhielten alle Teilnehmer ein Abschlusszertifikat, das ihnen Agintec-Geschäftsführer Heribert Reinhardt überreichte.