

Blün: Lebensmittel mit mehr Leben



Hinter dem Begriff Aquaponik versteckt sich ein nachhaltiger Technologietrend, der die Aufzucht von Fischen in Aquakultur und Kultivierung von Nutzpflanzen in Hydrokulturen in einem geschlossenen Wasser- und Nährstoffkreislauf miteinander vereint. Als erster heimischer „Aquaponik“-Betrieb produziert das Wiener Start-up blün seit 2016 frischen Fisch und ebensolches Gemüse – und das sehr erfolgreich. Die fünf Visionäre verwenden die Technologie für eine fast kompromisslose ökologisch-ökonomische Produktionsweise nach dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft. Außer Hochquellwasser und hochwertigem, zertifiziertem und gentechnikfreiem Fischfutter kommt dabei nichts in den Kreislauf. Zehn Prozent des Fischwassers werden täglich abgepumpt und mit frischem Quellwasser aufgefüllt. Das Abwasser samt Fischgülle wandert – nachdem es mit UV-Licht desinfiziert, durch Biofilter gereinigt

und in pflanzenverfügbare Stickstoffverbindungen verwandelt wurde – wieder in den Wasserkreislauf. Auf diese Weise wird die Bewässerung und Düngung der Pflanzen ganz ohne Fungizide, Herbizide und Insektizide, und ohne Medikamente in der Fischzucht, ermöglicht. Mit der Abwärme des Gewächshauses werden die Fischbecken auf eine konstante Wassertemperatur von fünfundzwanzig Grad geheizt. „Gesamt gesehen sind wir Teil der heimischen Fischwirtschaft und Teil des Gartenbaus, wenngleich wir beides miteinander verbinden“, bringt es blün-Gründer Gregor Hoffmann auf den Punkt. Der Erfolg gibt der blün-Innovation recht. Die Produkte schmecken fantastisch und werden mittlerweile nicht nur Ab Hof, sondern auch bei Meisl am Graben und vielen anderen LEH-Geschäften verkauft. Fleisch & Co traf Gregor Hoffmann, Gärtner, Mitbegründer und Vertriebsexperte, zum Interview.

Wie sind Sie vor fast vier Jahren auf die Idee von blün gekommen?

„Wir kamen alle aus landwirtschaftlichen Betrieben, die sich mit der Zukunft der Stammbetriebe beschäftigt haben und unbedingt etwas Neues machen wollten. Irgendwann hatten wir die Idee, Gartenbau mit Fischzucht in Kreislaufwirtschaft zu verbinden – das gab es noch nicht. Wir haben die „Arge Wiener Fisch“ gegründet, das war das Vorprojekt zu blün, sind durch Europa gereist, haben Betriebe angesehen und mit dem WWF Kontakt aufgenommen. Als die Gärtnerei Bauer eine neue Tomatensortierhalle gebaut hat, haben wir in die Alte die Fischzucht gebaut und mit einem Teil vom Gemüse verbunden.“

Warum ausgerechnet Wels?

„Wir hatten alle nicht damit gerechnet, dass der WWF eine Empfehlung für den afrikanischen Raubwels in aquaponischer Kultur geben würde. Es ist die Haltungsform, die es heute braucht. Wels macht auf vielen Ebenen Sinn, auch wenn er nicht heimisch ist. Wildfang ist bedenklich, die Meere sind leer gefischt. Maritime Fischkulturen in Küstengewässern erzeugen Agrarabwässer, die die Algen füttern. Und wenn die Fischweiher abgelassen werden, ist die ganze Idylle weg. Unsere Geschichte ist der Wasserschutz, der immer wieder gefordert wird. Im Alpenraum mit so viel Wasser haben wir auch eine besondere Verantwortung.“

Wie spiegelt sich diese Verantwortung in den blün-Produkten?

„Lokal, transparent und ökoeffektiv – das sind die drei Dogmen, um die muss es bei uns gehen. Stadtnahe Produktion von lokalen, qualitativ absolut hochwertigen Lebensmitteln spart Transportkosten und CO₂. In einem Binnenland wie Österreich ist das eine veritable Diskussion: Nur sechs Prozent der Fische kommen aus heimischer Produktion. Darum betonen wir immer, dass wir in der Stadt produzieren. Jedes Produkt ist lückenlos verfolgbar, und wir produzieren völlig transparent. Und wir arbeiten in biologischen und technologischen Kreisläufen, die sich ergänzen. Keine wertvollen Ressourcen gehen verloren, weil wir alle biologischen Stoffe gezielt wiederverwerten. Das Fischfutter, das wir einkaufen, wird im gesamten Prozess zum Dünger für unser Fruchtgemüse verwendet. Aber gerade beim Futterthema setzen wir auf Weiterentwicklung und machen gerade eine Studie mit einem Diplomanden, der Futtermittel auf der Basis von Insekten und Algen wissenschaftlich untersucht.“

Gab es bürokratische Hürden?

„Nein, ganz im Gegenteil! Die erste Anlage wurde vom europäischen Meeres- und Fischereifond (EMFF) gefördert. Teichanlagen haben ein wasserrechtliches Problem, weil sie Wasser ablassen. Wir wurden besonders von der Wiener Wirtschaftsagentur sehr gefördert und unterstützt, und auch alle Magistratsabteilungen und Kontrollstellen waren kompetent, verlässlich, pragmatisch und schnell.“

Ist blün Bio-zertifiziert?

„Nein, da Indoor-Aquakultur in der Bioverordnung schlichtweg nicht vorgesehen ist. Es hat beim Schreiben der Verordnung keiner daran gedacht. Im Moment sind die Verantwortlichen leider zu konservativ, um irgendetwas Neues zuzulassen. Das stört uns aber nicht, denn es geht nicht um die Auslegung der Verordnung, sondern darum, dass wir zwei Schritte weiter sind. Geschlossene Kreisläufe inklusive Wasserschutz sind wichtiger als diese drei Buchstaben. Wir sind als Direktvermarkter aber mit dem AMA-Gütesiegel zertifiziert und ein „Gutes vom Bauernhof“-Betrieb.“

Wie sieht die blün-Zukunft aus?

„Wir haben einen Vertriebsmitarbeiter eingestellt, den wir uns mit der Schneckenmanufaktur Gugumuck teilen. Vertical Farming entwickelt das Projekt ‚Zukunftshof Wien‘, da bringen wir den Wiener Fastenteller, Schnecke und Wels, auf den Speiseplan. Zudem wollen wir die Präsenz auf Märkten und im Webshop verstärken und den Postversand mit Post Fresh, einer gekühlten zertifizierten Box, weiter ausbauen.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at