



**Stefan Schwabbauer:**  
„Besonders in der  
Gastronomie und im  
Eventbereich, in der  
diätetischen Kranken-  
hausverpflegung  
sowie im BBQ-  
Segment sehen  
wir den Wels  
in der Zukunft.“

**Stefan Schwabbauer**, CEO Nutrition & Food

## „Wir denken in Stoffkreisläufen“

Stefan Schwabbauer ist seit vielen Jahren in der Welsproduktion tätig. Heute leitet er ‚Nutrition & Food‘, Deutschlands größte Welszucht. Im Interview spricht er über die Gründe für die rückläufige Welsproduktion in Deutschland, über die Vorteile von Stoffkreisläufen in der Landwirtschaft und warum der Verzehr von Wels gut für das Klima ist.

**FischMagazin:** Auf Ihrer Internetseite ist zu lesen, dass Sie Afrikanischen Wels aus einer nachhaltigen, „in dieser Konstellation einmaligen Aquakultur in Deutschland“ anbieten. Was macht Ihr Unternehmen so besonders?

**Stefan Schwabbauer:** Bis vor einigen Jahren gab es zwei Erzeugergemeinschaften für den Afrikanischen Wels in Deutschland. Diese haben sich mittlerweile aufgelöst, viele Zuchtbetriebe sind aus dem Markt

ausgeschieden und auch die zentrale Erbrütung von Setzlingen gibt es heute nicht mehr. Wir sind aktuell der einzige Welszüchter in Deutschland mit einer Elterntierhaltung und Jungfischauzucht, die unsere Basis für den Mastbetrieb bildet.

**FischMagazin:** Woran liegt es, dass die so hoffnungsvoll gestartete Welszucht in Deutschland wieder rückläufig ist?



Altkalen

**Schwabbauer:** Der Afrikanische Wels ist ohne Zweifel ein exzellenter Speisefisch, der ein festes, relativ geschmacksneutrales und fettarmes Fleisch hat. Er liefert wenig gesättigte, dafür viele Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, er ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Eiweiß. Alles Dinge, die ihn attraktiv für den Fischesser machen. Der Fisch wird seit etwa drei Jahrzehnten in Holland und seit 15 Jahren auch in Deutschland gezüchtet. Er wurde anfangs als etwas Besonderes, als Exot vermarktet. Da er verhältnismäßig gute Preise erzielt hat, sind immer mehr Züchter in dieses Marktsegment eingestiegen und haben sich gegenseitig die Preise kaputt gemacht. Der Wels durchlief einen Imagewandel zum Billigfisch, wurde nur über den Preis und nicht über die Qualität definiert, was für viele Unternehmen die Zucht unrentabel machte. Übrigens sind nicht nur in Deutschland, sondern auch in Holland einige Welsbetriebe vom Markt verschwunden.

**FischMagazin:** Wie stellt sich die Produktionssituation für den Afrikanischen Wels aus Ihrer Perspektive aktuell dar?

**Schwabbauer:** Ich zähle in Deutschland noch fünf erstzunehmende Erzeuger, die Welse oberhalb von Mengen produzieren, die man als Hobby ansehen kann. Insgesamt werden in Deutschland derzeit jährlich etwa 1.000 Tonnen Welse erzeugt. Mit einer Menge von 600 Tonnen Schlachtfisch ist Nutrition & Food mit Abstand der größte Betrieb in diesem Marktsegment.

**FischMagazin:** Zählt alleine die Größe, um in der Welszucht erfolgreich zu sein?

**Schwabbauer:** Nein, absolut nicht! Es zählt das Gesamtkonzept des Betriebes. Wir denken hier in Stoffkreisläufen, in denen es möglichst wenig Abfälle gibt. Alle Erzeugnisse, die nicht direkt vermarktet werden können, bilden die Vorstufe für andere Produkte und machen unsere Kreislaufanlage – als eine von wenigen in Deutschland – rentabel.

**FischMagazin:** Bitte erklären Sie das ausführlicher.

**Schwabbauer:** Nutrition & Food ist Teil der Bioenergie Lüchow GmbH. Diese ist ein von den drei Brüdern Pommerehne geführter Betrieb mit Landwirtschaft, Biogas, Schweine- und Fischzucht. Diese vier Standbeine ergänzen sich und bauen aufeinander auf. Konkret: Das Getreide von den Feldern wird zur Hälfte an die Schweine verfüttert und der Rest verkauft. Was von den Feldfrüchten nicht verkäuflich ist, Mais, Zuckerrüben und Stroh, wandert in die

Biogasanlage, die Wärme und Strom erzeugt. Die Wärme nutzen wir zum Beheizen des Schweinestalls und der Fischbecken, da die Welse eine Wassertemperatur von 28 °C benötigen. Wir nutzen die Wärme sogar zur Kühlung bei der Fischschlachtung. Eine Absorptionsanlage erzeugt aus Wärme die nötige Kälte. Der Strom wird umgewandelt in Restkälte für die Kühllhäuser und versorgt außerdem zusammen mit der Photovoltaik-Anlage die beiden Zuchthallen, die Fischverarbeitung, das Wohnhaus und die Büros auf dem Grundstück mit Energie. Außerdem tanken wir unsere E-Auto-Flotte mit dem eigenen grünen Strom, wir sind energetisch autark vom öffentlichen Netz. Die Karkassen, Innereien und Köpfe werden in einem separaten Bereich für die Futtermittelherstellung für die Schweine aufbereitet. Häute und Öl werden für andere Zwecke verkauft. Das Wasser aus der ▶



**Wir sind aktuell der einzige Welszüchter in Deutschland mit einer Eltern-tierhaltung und Jungfischaufzucht.**



**Nutrition & Food, Deutschlands größte Welszucht, ist Teil der Bioenergie Lüchow und nutzt die Abwärme der Biogas-Anlagen.**

## Bioenergie Lüchow Firmentelegramm

Bioenergie Lüchow GmbH & Co. KG  
Lüchow-Ausbau 1  
17179 Altkalen  
Tel.: 039973/70 400  
Fax: 039973/70 60 03  
info@nutritionfood.de  
pommerehne-gbr@t-online.de

### Charakteristik:

Energieerzeugung (Biogasproduktion),  
Aufzucht von Afrikanischen Welsen,  
Landwirtschaft, Schweinezucht

### Geschäftsführer:

Carsten Pommerehne

### Produktionskapazität

der Welsaufzucht:  
600 t/Jahr (Rundgewicht)

Mitarbeiter in Fischzucht  
und Verarbeitung: 13

### Produktspektrum:

lebende Afrikanische Welse, frische  
und TK-Produkte (Filets, Portionen),  
geräucherter Wels, marinierter Wels,  
Wels in der Dose

### Kundenstruktur:

Gastronomie,  
Gemeinschaftsverpflegung und  
Catering, Groß- und Einzelhandel,  
Online-Shop

### Vertriebsgebiet:

Deutschland und  
angrenzendes Ausland

### Ansprechpartner für den

### Vertrieb der Lebensmittel:

Stefan Schwabbauer  
Mobil: 0170/171 44 07  
E-Mail: stefan@nutritionfood.de



**Alle Erzeugnisse, die nicht direkt vermarktet werden können, bilden die Vorstufe für andere Produkte.**

Fischzucht – wir tauschen in der Kreislaufanlage täglich ca. 15 Prozent vom Wasservolumen aus – wird in großen Speichern gesammelt und im Sommer oder regenschwachen Monaten auf den Feldern verregnet. Damit gelangen die Nährstoffe zurück in den Boden und das Wasser sickert langfristig zurück in das Grundwasser, von wo wir es mit dem eigenen Brunnen wieder in die Fischzucht pumpen. Und bevor ich es vergesse: Die Gülle aus den Schweineställen wird ebenfalls in der Biogasanlage verwertet, die Feststoffe aus dem Trommelfilter der Welszucht dienen als Düngung für den Acker. Sie sehen, das Wort Abfall existiert für uns nicht. Wir versuchen immer, alle Ressourcen möglichst optimal zu verwenden. Ein Stoffkreislauf ergibt den nächsten.

**FischMagazin:** Das gilt aber nicht für das Fischfutter, oder stellen sie auch eigene Pellets her?

**Schwabbauer:** Natürlich nicht. Dafür sind wir mit 600 Tonnen Schlachtgewicht viel zu klein. In diesem Bereich kooperieren wir sehr erfolgreich mit dem Futtermittelproduzenten Alltech Coppens, der für unsere Ansprüche die beste Zusammensetzung mit sehr guten Zuwachsraten und vor allem

gesunden Tieren bietet. Wir verzichten konsequent auf Zusatz- und Farbstoffe und auch wachstumsfördernde Mittel, Medikamente und Antibiotika werden bei uns nicht eingesetzt. Und natürlich kommt nur gentechnikfreies Futter zum Einsatz. Wir erzeugen eines der reinsten Lebensmittel überhaupt. Beim Thema Futter arbeiten wir außerdem mit der Uni Rostock zusammen, um durch Experimente das optimale Futterregime zu finden. Gleiches gilt für die Wasserparameter sowie Temperaturbedingungen. Wir haben zwar schon mehr als zehn Jahre Erfahrung mit dem Fisch, aber gemessen an dem, was man über die Zucht von Wels lernen kann, sind noch viele Fragen offen. Wir hinterfragen uns immer wieder, um uns ständig zu verbessern. Und wir sind bereit, unser Know-how mit anderen Unternehmen zu teilen, um die Welszucht insgesamt voranzubringen.

**FischMagazin:** In welcher Form kommt der Wels in den Handel?

**Schwabbauer:** Wir züchten nicht nur, sondern verarbeiten ihn auch zu einer breiten Palette unterschiedlich veredelter Produkte; der Fisch ist wirklich

## Zwei Fragen an Jana Lusch

Leiterin Jungfisch- und Mastaufzucht

**FischMagazin:** Sie gelten als Expertin für die Vermehrung des Wels. Wie anspruchsvoll ist dieser Fisch als Zuchttier?

**Jana Lusch:** Der Afrikanische Wels ist relativ unkompliziert, die Biologie der Vermehrung haben wir nach zehn Jahren Zuchterfahrung im Griff. Dieser Hintergrund gibt uns die Sicherheit, ganzjährig und planbar als verlässlicher Partner produzieren zu können. Der Schlupf der befruchteten Eier erfolgt bereits nach einem Tag. Bis zum Setzling mit einem Gewicht von zehn Gramm dauert es in der Regel 70 Tage, weitere 150 Tage dann bis zum Schlachtgewicht von 1,3 Kilogramm. In dieser Zeit werden die Fische mehrfach sortiert, um die natürliche Größenvariation der Speiseweise zu minimieren. Einen Fisch über den gesamten Zyklus vom Elterntier über das Ei und den Setzling bis zum Schlachtfisch zu betreuen, ist als Züchterin ungeheuer faszinierend und gleichzeitig herausfordernd –

**Jana Lusch. Gezeigt wird hier ein Elterntier, das gerade abgestreift worden ist.**



und für den Wels in Deutschland nur in diesem Betrieb möglich. Es ermöglicht uns, jede Charge, jeden einzelnen Fisch und im Prinzip jedes Produkt bis zum Elterntier zurückzuerfolgen.

**FischMagazin:** Wie groß ist die Kapazität der Setzlingszucht und werden die Jungfische auch an andere Züchter abgegeben?

**Lusch:** Wir haben in diesem Jahr unsere Elterntierhaltung und die Erbrütung in Betrieb genommen. Mit etwa 500.000 Jungtieren pro Jahr erzeugen wir aktuell

genau so viel Nachwuchs, wie wir für die eigene Aufzucht benötigen. Die Kontinuität und Sicherheit in der Brutanlage ist wichtig, damit unser Fischbestand stabil ist und die weitere Produktionskette bis zum Speisefisch zuverlässig verläuft. Drei Brutbetriebe in Deutschland und Holland haben kürzlich ihren Betrieb eingestellt. Es gibt aktuell eine Unterversorgung am Markt für Setzlinge mit hoher Qualität. Die Selbstversorgung haben wir sicher erreicht und wir sind in 2022 soweit, Setzlinge und Satzische jeder Größe auch an andere Anlagen zu verkaufen.



**Für die Mitarbeiter gibt es einen Fuhrpark von mehreren E-Autos, die mit dem eigenen grünen Strom betrieben werden.**

vielseitig. Wir bieten ihn als Filet und Portion in vielen Gewichtssortierungen an. Und zwar mit oder ohne Haut, frisch und tiefgefroren. Hauptgeschäft ist das frische Filet in 3- und 5kg-Styroporboxen. Aber wir räuchern ihn auch, es gibt ihn als mariniertes Produkt sowie in der Dose. Verpackt wird er je nach Produkt unter MAP oder als Skin-Produkt.

**FischMagazin:** Und die gesamte Verarbeitung geschieht bei Ihnen im Haus?

**Schwabbauer:** Ja, komplett. Wir haben früher mit anderen Unternehmen zusammengearbeitet, waren mit den Ergebnissen aber nicht immer zufrieden. Jetzt haben wir die Kontrolle von der Zucht über die Verarbeitung bis hin zur Veredelung in einer Hand, was in vielen Belangen von Vorteil ist. Nach der Entnahme aus den Zuchtbecken erfolgt die Verarbeitung binnen einer Stunde und kurz darauf sind die frischen Filets fertig für den Versand zum Kunden. Etwa ein Drittel der Menge wird von den Kunden direkt bei uns in Altkahlen abgeholt. Wir haben zum Beispiel einen Käufer, der seine Bestellung morgens um sieben bei uns einlädt und den Wels gegen zehn Uhr in seinen Geschäften in Berlin anbietet. Frischer kann man den Fisch in Deutschland nicht bekommen. Das Gros der Ware geht allerdings per Spedition nach Bremerhaven, Hamburg, Berlin, Mittel- und Süddeutschland, wo sie dann von Händlern im Binnenland sowie dem angrenzenden Ausland verteilt wird.

**FischMagazin:** Wie sieht die Kundenstruktur für Welsprodukte aus, wo verkauft sich der Zuchtfisch aus deutscher Produktion am besten?

**Schwabbauer:** Es ist unser Bestreben, den Wels überall bekannt zu machen und tatsächlich laufen

[www.fischmagazin.de](http://www.fischmagazin.de)

Welsprodukte bereits in vielen Absatzkanälen. Zu unseren Abnehmerkreisen gehören Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering, Groß- und Einzelhandel und künftig verkaufen wir auch online direkt an den Endverbraucher.

**FischMagazin:** Was ist mit dem LEH? ▶

**HoRo**  
Decken- und Wandverkleidungen

**Kunststoff – Sandwich – Edelstahl**

- Schlachträume • Zerlegeräume • Kühlräume etc.

Beratung und Angebot für Montage und Materiallieferung.  
Unsere Montagen werden nicht von Subunternehmern durchgeführt.

**HORO GmbH · D-34233 Fuldaatal · Telefon 05541/1879 · Fax 6906**  
E-mail: [info@horo.de](mailto:info@horo.de) · [www.horo.de](http://www.horo.de)

**Bürgerhoff**  
Verpackungen  
...der Umwelt zuliebe!

Inh. Olaf Bürgerhoff

Recycling von:

- EPS (Styropor®)
- Pappe
- Papier
- Folie

Verpackungen aus:

- Kartonage
- Holz
- Styropor®
- Fackelproduktion

Dorschstraße 9  
27572 Bremerhaven  
Telefon 0471/3094666-0  
[info@buergerhoff-verpackungen.de](mailto:info@buergerhoff-verpackungen.de)  
[www.buergerhoff-verpackungen.de](http://www.buergerhoff-verpackungen.de)

DER UMWELT ZULIEBE!

Zertifizierter Fachbetrieb nach  
ISO 22000:2005 Food Safety



**Ich zähle in Deutschland noch fünf Erzeuger, die Welse oberhalb von Mengen produzieren, die man als Hobby ansehen kann.**



**Der Wels fühlt sich bei hohen Besatzdichten wohl, weil er dann friedlich gegenüber seinen Artgenossen ist. Ist die Besatzdichte zu gering, entwickelt er ein Revierverhalten und wird aggressiv. Hier ein Bild von der Fütterung.**

**Schwabbauer:** Damit tun wir uns zugeben schwer. Preisverhandlungen mit dem LEH sind hart und oft nicht rentabel. Dort will man optimale Produkte, ist aber nicht bereit den dafür notwendigen Preis zu bezahlen. Die geringen Erlöse machen den Produzenten von Lebensmitteln im Land das Leben schwer und viele geben auf oder wandern ab. Damit erreicht man das genaue Gegenteil von dem, was die Konsumenten sich zunehmend wünschen: regionale Erzeugung. Wir bieten 100% made in Germany: Elterntiere, Aufzucht, Futter, Filetierung,

Bearbeitung. Ein Problem des LEH sind auch die langen Zahlungsziele, obwohl die Ware schon wenige Tage nach Anlieferung verkauft ist. Wir finanzieren die Fische und das Futter ohnehin schon 280 Tage vor, da sollte man ein zügige Zahlungsabwicklung erwarten dürfen.

**FischMagazin:** Welche Vision verfolgen Sie?

**Schwabbauer:** Wir möchten den regional gezüchteten Wels und die daraus hergestellten Produkte zu dem machen, was sie verdienen. Wels ist ein hochwertiger Fisch und besitzt einen hervorragenden ernährungsphysiologischen Wert. Er hat eine positive Einschätzung von WWF und Greenpeace mit einer ausdrücklichen Empfehlung in deren Einkaufsratgebern durch die „Grüne Ampel“. Gerade in der Gastronomie und im Eventbereich, in der diätetischen Krankenhausverpflegung sowie im BBQ-Segment sehen wir den Wels in der Zukunft. Aufgrund seiner guten verarbeitungstechnischen Eigenschaften streben wir außerdem weitere Veredelungsmöglichkeiten an. Geräuchert - heiß oder kalt - ist der Geschmack wirklich eine Delikatesse, aber nur wenige haben bisher die Möglichkeit gehabt sich davon zu überzeugen. Auch möchten wir verstärkt in die Direktvermarktung gehen und wollen einen Onlineshop implementieren.

**FischMagazin:** Kommen wir noch einmal zurück zur Kreislaufwirtschaft und dem - neben Corona - alles beherrschenden Thema unserer Zeit, dem Klima. Es



**Hauptgeschäft ist das frische Filet in 3- und 5kg-Styroporboxen. Aber der Wels wird auch als Konserve, geräuchert und mariniert angeboten. Verpackt wird er unter MAP oder als Skin-Produkt.**

## INTERVIEW DES MONATS

*gibt bereits Unternehmen, die den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck ihrer Produkte bestimmen. Wie sieht das bei Ihrer Welszucht aus?*

**Schwabbauer:** Das ist für uns ein ganz wichtiges Thema. Die Produktion der Welse ist nahezu frei von CO<sub>2</sub>, da Wärme und auch nachhaltiger Strom aus den Biogas- und Photovoltaik-Anlagen stammen. Alles ist bei uns auf einem Gelände, kürzere Wege gibt es kaum. Der Nachweis einer klimapositiven CO<sub>2</sub>-Bilanz für unseren gesamten Betrieb ist unser Ziel, CO<sub>2</sub>-neutral zu sein genügt uns nicht. Derzeit befinden wir uns in der Zertifizierungsphase und wir hoffen schon bald ein offizielles Dokument in der Hand zu halten. Wir möchten mit unseren Produkten – und das gilt nicht nur für den Wels, sondern auch für Feldfrüchte und Schweine – einen positiven Fußabdruck hinterlassen, weil auch das die Kaufentscheidungen der Konsumenten zunehmend beeinflusst.

**FischMagazin:** *Und wo genau in der Kreislaufwirtschaft entsteht der Effekt, dass mehr CO<sub>2</sub> aufgenommen als abgegeben wird?*

**Schwabbauer:** Ziel der EG-Verordnung RED II ist die Erhöhung des Anteils der erneuerbaren Energien in den Sektoren Strom, Wärme und Transport bis zum Jahr 2030. Die Mitgliedstaaten sollen sich bemühen, in den Zeiträumen 2021–2025 und 2026–2030 den Anteil an Erneuerbaren im Wärmebereich im Durchschnitt um 1,1 Prozentpunkte/Jahr zu erhöhen, ausgehend vom Niveau des Jahres 2020. Durch



**Der Afrikanische Wels ist ein exzellenter Speisefisch, der ein festes, relativ geschmacksneutrales und fettarmes Fleisch hat. Er liefert wenig gesättigte, dafür viele Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, er ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Eiweiß.**

Biogas-Strom und Biogas-Wärme sind unsere Produkte zumindest als CO<sub>2</sub> neutral zu bewerten, aus meiner Sicht aber eher negativ. Weiteres Beispiel: Das Stroh auf dem Acker wird üblicherweise untergepflügt. Durch den Verrottungsprozess wird CO<sub>2</sub> freigesetzt. Fahren wir das Stroh aber in die Biogasanlage, bleibt das CO<sub>2</sub> im Biogas. Wir pelletieren vorher zusätzlich noch das Stroh und dadurch können wir noch mehr Stoffe und auch wiederum CO<sub>2</sub> binden. Dadurch erreichen wir mit dem gesamten Betrieb eine negative CO<sub>2</sub>-Bilanz.

*Interview: André Nikolaus*



**Wir bieten  
100% made  
in Germany:  
Elterntiere,  
Aufzucht, Futter,  
Filetierung und  
Bearbeitung.**

**Altech<sup>®</sup> COPPENS**  
**QUALITÄT**  
**INNOVATION**  
**EFFIZIENZ**

Das beste Fischfutter für  
jede Lebensphase.

