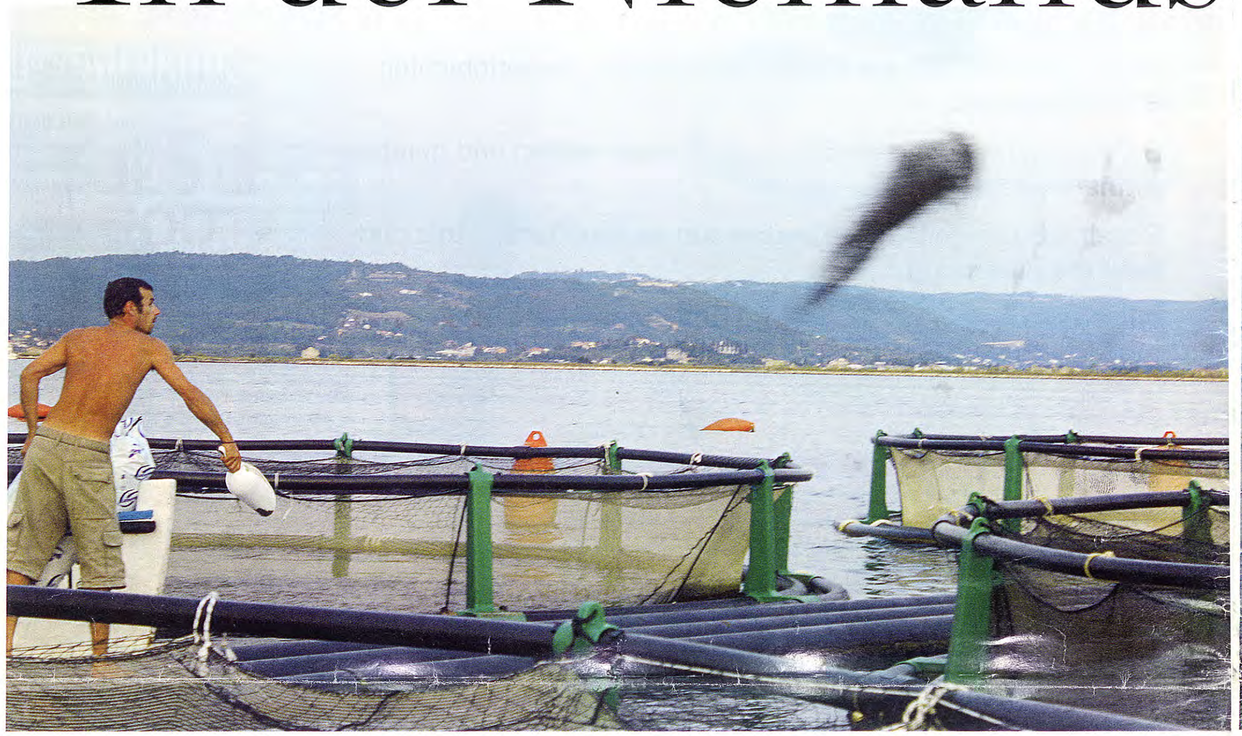
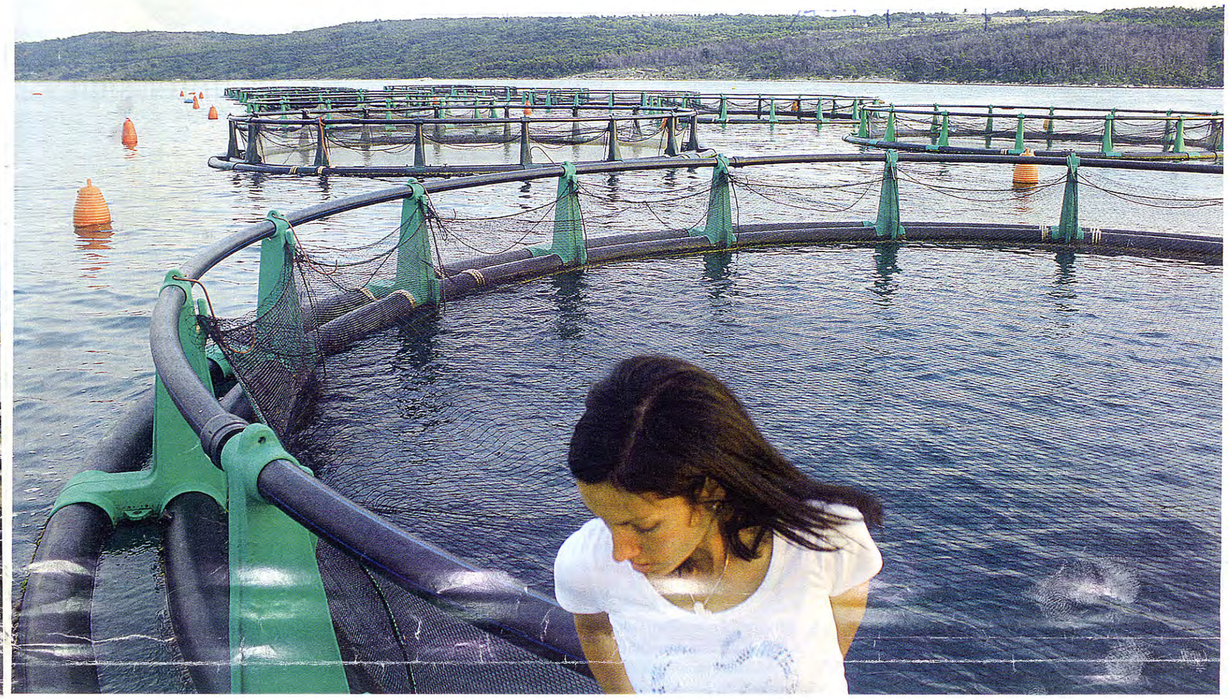
Dreihaubenkoch im Kremstal_S. 22
Passionsblumen im Grünzeug_S. 23
Eine Woche am Flughafen_S. 24

In der Niemandsbucht





Die Aquakultur der Meeresbiologin Irena Fonda (Bild rechts) befindet sich in Gewässern, die Slowenien und Kroatien gleichermaßen für sich beanspruchen. Die Wolfsbarsche bekommen Bio-futter, das in der Hauptsache aus pflanzlichen Proteinen besteht (Bild links). Bei entsprechender Nachfrage wird an eine Hauszustellung in Wien gedacht.

Fotos: Georg Desrues

Wie der Grenzstreit zwischen Slowenien und Kroatien mit der Zucht außergewöhnlich schmackhafter Wolfsbarsche zusammenhängt, erkundete Georg Desrues in Piran

Natürlich schmeckt wild gefangener Fisch besser als gezüchteter. Und natürlich gibt es berechtigte Bedenken, was die Umweltverträglichkeit von Fischzuchten betrifft. Trotzdem werden wir uns damit abfinden müssen, dass in Zukunft von gewissen Sorten nur noch gezüchtete Ware erhältlich beziehungsweise erschwinglich sein wird.

Also bleibt dem Fischesser nur eines: sich über die Herkunft des Produktes zu informieren, wie sich das für einen mündigen Konsumenten gehört. Wobei mit „Herkunft" nicht das Land gemeint ist, sondern der Zuchtbetrieb – und der kann (ganz unabhängig von der Nationalität) eben gut oder schlecht arbeiten. Im Fall der Fish Farm Fonda ist das ein bisschen komplizierter, liegt sie doch in der Bucht von Piran und damit exakt in jenen Gewässern, um die seit Jahren ein Streit zwischen Slowenien und Kroatien schwelt. Bis vor kurzem hatte Slowenien aus ebendiesem Grund die Aufnahme des Nachbarn in die EU blockiert. Einstweilen ist Fonda die einzige maritime Fischzucht Sloweniens – das kann sich aber ändern: Seit wenigen Wochen verhandeln beide Staaten um eine Lösung des Grenzproblems.

Vor der idyllischen Kulisse der von Maria Theresia gegründeten Secovlje-Salinen, inmitten eines Naturparks, werden hier Wolfsbarsche (slowenisch: Brancin) und Miesmuscheln gezüchtet. Es sind nur ein paar runde Käfige, die da draußen, inmitten der geschützten Bucht, zwischen den Küsten der beiden Staaten liegen. Die Konzession zur Nutzung der Gewässer haben die Fondas für zwanzig Jahre bekommen – vom slowenischen Staat. Laut Junior-Chefin Irena Fonda hat jede Regierung dafür zu sorgen, dass solche Konzessionen auch wirksam bleiben. „Dass es wieder eine Gesprächsbasis gibt, ist schon ein Erfolg", freut sich die studierte Meeresbiologin über die im September eingekehrte Vernunft bei den Regierenden. „Man muss allerdings erst sehen, was am Ende wirklich herauskommt." Für Fonda besteht kein Zweifel, dass die Gewässer, in denen ihre Barsche kreisen, slowenisches Gebiet sind. Würde es aber am Ende doch Kroatien gelingen, seine Ansprüche durchzusetzen, müsste sie freilich auch damit leben.

„In Wirklichkeit geht es nur um wenige Meter", erklärt Irena Fonda, „aber bei der Kürze unserer Küste kommt es nun einmal auf jeden Zentimeter an." Gerade einmal 43 Kilometer ist Sloweniens Küste lang – 2000 jene Kroatiens. Nicht nur die Küstenlänge, auch die produzierte Menge Fisch nimmt sich, verglichen mit der kroatischen Produktion, bescheiden aus. Gerade einmal 50 Tonnen produziert Fonda – und somit Slowenien – pro Jahr; 5000 Tonnen sind es beim südlichen Nachbarn. Das ist allerdings noch immer ziemlich maßvoll: Mengen in dieser Größenordnung produziert in Griechenland zum Beispiel ein einziger Betrieb – von den Monsterfarmen in den norwegischen Fjords ganz zu schweigen.

Je kleiner die Produktion, desto umweltverträglicher ist sie. Laut Fonda gibt es in der Bucht genügend Strömung und Wildfische, die sich um die biologische Entsorgung der Exkremente kümmerten. Das bestätigt auch das Meeresbiologische Institut in Piran.

Was den Fisch selbst betrifft, gilt für Fonda Qualität als oberstes Gebot. „Wir verwenden ausschließlich das teuerste und beste Biofutter", beteuert sie. Dass die Meere leergefischt werden, um Zuchtfische mit Fischmehl füttern zu können, trifft im ihrem Fall demnach nicht (oder nur in kleinem Maße) zu: „Unser Futter beinhaltet gerade einmal elf Prozent tierisches Eiweiß", betont Fonda, „der Rest ist pflanzlichen Ursprungs und kommt hauptsächlich von Hülsenfrüchten."

Die intensive Fischzucht in Betonbecken, wie sie in größeren Betrieben üblich ist, kommt für die Meeresbiologin nicht infrage: Zu wenig Bewegungsfreiheit und Sonne (wichtig für Vitamin D) böten diese – umweltverträglich seien sie sowieso nicht: „Darin kann man gar keinen Qualitätsfisch züchten."

Auch den oft erhobenen Vorwurf, dass Zuchtfisch massiven Antibiotika-Einsatz brauche, lässt sie nicht gelten: „Antibiotika haben wir seit vier Jahren nicht mehr verwendet, da werden Sie bei Fonda-Fisch keine Rückstände finden." Ein wesentlicher Vorteil von Zuchtfisch liege aber darin, dass er weit weniger Quecksilber enthält als langsam wachsende Wildfische, bei denen sich das gefährliche Umweltgift über Jahre im Muskelfleisch anreichern könne.

Im Geschmack braucht sich der Barsch aus der Bucht von Piran von seinen wildlebenden Artgenossen kaum zu verstecken – und seine Konsistenz ist für Zuchtfisch erstaunlich bissfest, was Fonda eben auf die Qualität ihrer Arbeit zurückführt. Um all diese Qualitätsmerkmale auch dem Konsumenten zu vermitteln, scheut die Familie keine Mühen. „Jeder Fisch, den wir ausliefern, trägt ein Kärtchen mit unserer Marke und der Bezeichnung „Branzino di Pirano", erklärt Fonda das Branding ihres Produktes. So wird jeder Fisch einzeln in eine Schachtel gepackt – all das, um dem Käufer die Wiedererkennbarkeit des Zuchtfisches zu gewährleisten.

Ausgeliefert wird von der Firma selbst – der Preisvorteil, den der Ausschluss von Zwischenhändlern mit sich bringt, ist durchaus beträchtlich – und zwar nicht nur in Slowenien und der angrenzenden italienischen Provinz Triest: auch Kärnten wird drei-, viermal die Woche angefahren. „Natürlich beliefern wir auch Privathaushalte", betont Fonda. Man müsse nur anrufen und seinen Fisch bestellen. Außerhalb Kärntens ist das zwar auch möglich, allerdings aber mit zusätzlichen Transportkosten für den Konsumenten verbunden.

„In Wien haben wir noch keinen ausreichend großen Markt", erklärt die energische Junior-Chefin, „hätten wir ein paar Abnehmer mehr, würde es sich auszahlen, auch dorthin zu fahren." Das hieße dann frischester Fisch aus dem Meer, das der Hauptstadt am nächsten liegt; möglichst nachhaltig produziert und direkt vom Erzeuger – zum Preis von 16 Euro das Kilo – Transportkosten inklusive.

Wolfsbarsche Fonda: Tel.: +386/5/1605605, www.fonda.si

Frisch herausgefangen und schon auf dem Grill: Fondas Partner Gorazd Šinik bei der kulinarischen Behandlung des Betriebskapitals (li.). Unten: die Muschelzucht samt pausierender Kormorane.