

# „Wir haben die Kinderstube der Afrikanischen Welse“

PAL Anlagenbau GmbH bietet Welse jetzt im eigenen Hofladen an

**Abtshagen** - In der vergangenen Woche hat die PAL Anlagenbau GmbH mit Sitz im Amtsweg 6 in Abtshagen einen Hofladen eröffnet. In diesem verkauft sie Afrikanische Welse aus eigener Produktion. Das hört sich zunächst etwas ungewöhnlich an, ist es aber nicht. „Wir rüsten Tierproduktionsanlagen technisch aus. Vor etwa siebeneinhalb Jahren überlegten wir uns, dass man dies doch nicht nur für Kühe, Geflügel, Schweine usw., sondern auch für Fische können müsste. Seitdem bieten wir auch den Anlagenbau für Fischproduktionen an“, erläutert Diplomfischereingenieur Reiner Elies, der bei PAL für technische Ausrüstungen von Fischproduktionsanlagen zuständig ist.

Die Idee bestand damals darin, eine Fischart in geschlossenen Kreislaufanlagen aufzuziehen. Und das mit Hilfe der Energie von Biogasanlagen. In Mecklenburg-Vorpommern gibt es mittlerweile sechs solche Anlagen, in Brandenburg eine und in Sachsen und Thüringen zusammen drei. Im Verbund der Fischgut Nord eG produzieren diese gemeinsam mehr als 1.000 t Afrikanischen



Diplomfischereingenieur Reiner Elies im neuen Hofladen zwei Tage vor dessen Eröffnung.

Wels pro Jahr. „Wir selbst haben hier eine solche Anlage in Kleinformat, die über mehrere Jahre von der Aufzucht bis hin zur Vermehrung der Fische erweitert wurde. Die anderen neun Anlagen versorgen wir inzwischen mit bis zu einer Million Setzlingen pro Jahr. Wir haben hier in Abtshagen die Kinderstube der Afrikanischen Welse“, erklärt Reiner Elies.

Nun ging die PAL Anlagenbau GmbH den letzten Schritt – nämlich den Fisch direkt auch der Bevölkerung anzubieten. Bisher konnte tiefgekühlter Wels in Märkten wie Netto

oder REWE gekauft werden, nun gibt es ihn auch frisch direkt im eigenen Hofladen. Als frisches unbehandeltes, mariniertes, geräuchertes oder eingefrorenes Filet kann der Afrikanische Wels hier ebenso erworben werden wie in Konserven verarbeitet.

„Wir tragen damit auch zum wachsenden Bekanntheitsgrad der Fischart Afrikanischer Wels bei“, ist sich der Fischereifachmann sicher. Dieser ist ein robuster Fisch und besonders geeignet für die Aquakultur. Er benötigt eine Wassertemperatur von 28 Grad Celsi-



Jana Lusch, Master of Aquaculture, ist für die Aufzucht der Fische verantwortlich. Fotos: E.R.

us – braucht damit die Wärme, welche die Biogasanlagen übrig haben. Er taucht übrigens wie eine Robbe auf und atmet die Raumluft, die extra klimatisiert wird. „Der Afrikanische Wels hat einen hohen Anteil an Omega 3- und Omega 6-Säuren im Fleisch. Damit ist er besonders für die diätische und gesundheitsbewusste Ernährung geeignet. Was ganz wichtig ist: Bei uns werden absolut keine Medikamente, Chemikalien oder Desinfektionsmittel bei der Haltung der Welse eingesetzt“, so Reiner Elies.

Für alle, die den Afrikanischen

Wels nun auch einmal probieren möchten, hat der neue Hofladen donnerstags von 14 bis 17 Uhr und freitags von 9 bis 12 Uhr geöffnet. Es werden aber auch täglich Bestellungen unter Tel. 038327/4330 entgegengenommen, die ebenfalls täglich nach Absprache abgeholt werden können. Damit sind kurze Wege der maximal 70 cm großen Fische zum Endverbraucher gesichert. Übrigens: Sie können hier auch gleich Rezepte und Anregungen zur Zubereitung der Fische erhalten.

Elke Rüster