

Mostviertler Wels produziert in einer Aquaponikanlage

Fisch und Gemüse werden gemeinsam mit den bereits bestehenden Produkten aus unserem Beerengarten direkt vermarktet.

Unsere Ausgangssituation

Der Betrieb wurde von den Eltern Ende 2022 übernommen. Neben dem Ackerbau, wurden auch Zucht- und Mastschweine gehalten.

Die Projektbeschreibung

Nachdem wir mit dem Anlegen eines ca. 1ha großen Beerengartens und der Weiterverarbeitung und dem Verkauf der Beeren in die Direktvermarktung geschnuppert haben, war die Richtung für uns klar.

Mit dem Bau unserer Aquaponikanlage konnten wir die Direktvermarktung um Fisch und Gemüse erweitern und so den Betrieb komplett neu orientieren.

Aktuell wird bei uns der Afrikanische Wels, der dann bei uns zum Wels aus dem Mostviertel wird, produziert und komplett selbst vermarktet.

Der noch bei uns eher unbekannte Speisefisch zeichnet sich durch sein praktisch grätenfreies, weißes eher neutral schmeckendes Fleisch aus.

Neben dem Wels könnten auch noch weitere Fischarten produziert werden. Beim Gemüse ist grundsätzlich alles möglich, wobei bei uns Großteils Salate, Kräuter, Tomaten und Paprika angepflanzt wird. Es sind aber auch Exoten wie Melonen und Zitronen möglich.

Die Zielsetzung

Ziel des Projektes war es in erster Linie die Direktvermarktung zu erweitern und so den Betrieb in Zukunft im Vollerwerb zu bewirtschaften.

Die aktuelle Eigenversorgung von Fisch liegt in Österreich derzeit deutlich unter 10% und mit unserem Projekt können wir hier einen positiven Beitrag dazu leisten.

Ein weiteres Hauptaugenmerk war dabei Vorhandenes zu nutzen und Ressourcenschonend zu produzieren. So wurde der ehemalige Zuchtenstall saniert und in eine Aquakultur umgebaut. Die bestehende Hackgutheizung wird zum Heizen der Anlage benutzt. Den Strom zum Betreiben der Anlage beziehen wir Großteils aus der bestehenden Photovoltaikanlage.

Der Projekterfolg

Mit dem Bau der Anlage ist es uns möglich regional und sehr nachhaltig Fisch zu produzieren, der sonst nur durch Import aus weit entfernten Ländern am Teller landen könnte.

Aktuell ist auch bereits die Betriebsführerin Vollzeit am Hof beschäftigt.

Mit dem Start des Fischverkaufs im Dezember 2023 konnte unsere Vorstellung von einer nachhaltigen Landwirtschaft und somit auch unser Traum finalisiert werden.

- **Vorname:** Matthias
- **Nachname:** Witzlinger
- **PLZ:** 3354
- **Ort:** Wolfsbach
- **Bezirk:** Amstetten
- **Telefon:** +436646550849
- **Web:** abhof-witzlinger.at
- **Erwerbstätigkeit:** Nebenerwerb
- **Produktionssparten:** Fisch, Gemüse, Veredelung von Beeren, Mastschweine, Ackerbau
- **Kategorie:** Regionale Vermarktung





Das Feedback der Kunden, die zum Großteil bei uns AbHof einkaufen, liefert uns die Bestätigung den richtigen Weg eingeschlagen zu haben und auch die Motivation weiter daran festzuhalten.

Die Innovation

Die Aquaponik kombiniert die Aufzucht von Fischen und Pflanzen in einem Kreislauf.

Was bedeutet das? Die Fische reichern durch ihren Kot das Wasser mit Nährstoffen an. Diese Nährstoffe sind die perfekte Grundlage für unser Gemüse. Das Wasser wird dann von den Wurzeln so weit gereinigt und mit Sauerstoff angereichert, dass es direkt wieder zu den Fischen in die Aquakultur kann. Beide Systeme profitieren voneinander und funktionieren auch nur als Kreislauf richtig gut.

Das Ziel der Aquaponik ist es wassersparend und nachhaltig Fisch und Gemüse zu produzieren. Mit einem Frischwasserbedarf von knapp 3% pro Tag ist uns das auch gelungen. Das Spülwasser der Anlage wird ebenfalls durch das Ausbringen auf die hofeigenen Felder perfekt verwertet.

Unsere Kunden

Großteils wird bei uns an den Endkunden verkauft, die direkt im eigenen Hofladen einkaufen. Alle 4 Wochen gibt es aktuell frischen Fisch.

Weiters werden auch einige Selbstbedienungsläden bzw. Hofläden und Nahversorger im Umkreis von max. 25km beliefert.

Die Gastronomie ist ebenfalls begeistert vom Wels aus dem Mostviertel.

Auch beim neu errichteten Onlineshop gehen wir neue Wege. Den Shop, der bei uns nur zum vorbestellen genutzt wird ermöglicht es dem Kunden vorab durch unser Sortiment zu stöbern und einfach von zu Hause aus vorzubestellen.

Unsere nächsten Ziele

Die Auslastung der Anlage in den nächsten Jahren stetig erhöhen und den Vollerwerb auf beide Betriebsführer ausweiten.

Weitere Produkte entwickeln. Hier sind wir gerade auf der Suche nach Partner die uns bei der Vermarktung von Hundefutter aus den Schlachtnebenprodukten wie Kopf, Haut und Karkasse unterstützen.