

Bessere Fischqualität in Geschmack und Haltbarkeit

Karpfenteiche der Familie Arnhof Niederösterreich

Einführung:

Die Teichanlage liegt im nördlichen Waldviertel (580m Seehöhe, kontinentales Klima) an der Grenze zu Tschechien und besteht aus drei so genannten Himmelteichen (dies sind Teiche, die ausschließlich von Regenwasser gespeist werden), die alle miteinander verbunden sind und eine Gesamtwasserfläche von 1 Hektar besitzen. Durch die für diese Region typischen kühleren klimatischen Verhältnisse und den dadurch im Vergleich zu anderen Regionen niedrigeren Wassertemperaturen beträgt die Aufzuchtzeit eines Speisekarpfens im Waldviertel 4 Jahre, wogegen dies in wärmeren Gebieten wie z.B. der Steiermark nur 3 Jahre dauert.

Probleme:

- Obwohl die Teiche in den Jahren zuvor nur sehr extensiv bewirtschaftet wurden, gab es dennoch kleinere Probleme mit der so genannten Karpfenlaus.
- In ganz Europa war das Jahr 2003 ein sehr heißes Jahr, wodurch auch diese Teiche nur mehr zur Hälfte mit Wasser bespannt und auch die Temperaturen bis auf 30°C gestiegen waren. Solche Verhältnisse begünstigen den plötzlichen Erstickungstod der Fische.

Fischbesatz:

Der Besatz besteht aus Karpfen, Schleien, Hechten, Zander, Stören, Armur und Futterfischen (Rotauge, Rotfeder, Lauben), wobei der Karpfen als Hauptfisch bewirtschaftet wird.

Einsatz der EM-Technologie:

Im Mai 2003 wurde zum ersten Mal EM Aktiv in einen Teich (0,5 Hektar, Durchschnitt 1,30 m Wassertiefe in Normaljahren) eingebracht. In den Monaten Mai, Juli und September wurden je ca. 200 Liter Multikraft-Aktiv mit jeweils 2-3 kg ultrafeinem Urgesteinsmehl in den Teich ausgebracht. Weiters wurden bei jeder Fütterung – ca. dreimal pro Woche - dem Futter zirka 2 % Topdress beigemischt. An allen Dränagewasserzuläufen wurden jeweils 3 Säckchen EM Keramik graue Pipes befestigt (insgesamt 9 Säckchen EM Keramik graue Pipes).

Resultate:

Dank des EM Einsatzes kam es zu keinem Ausfall, wobei die große Hitze in anderen Teichen der näheren Umgebung sogar bis zum Totalausfall führte. Beim Abfischen konnte der zweite positive Effekt festgestellt werden: es war kein einziger Karpfen mehr von der Karpfenlaus befallen, die Fische wiesen auch sonst keinerlei Krankheiten auf. Alle Fische befanden sich in einer sehr guten Kondition, die auch die ganze Hälterungszeit andauerte. Eine weitere positive Auswirkung der Effektiven Mikroorganismen betraf die Qualität des Fischfleisches. Alle Abnehmer dieser EM-Karpfen stellten die Verbesserung in Geschmack, Qualität und Haltbarkeit der Fische fest.