

FrISChe FISChe und *junges Gemüse*

Ein Gründer-Trio züchtet Buntbarsche und Tomaten im Doppelpack – mitten in Berlin

STEFANIE PAUL

Glaubt man Christian Echternacht, dann schwimmt die Zukunft in einem Aquarium. Dort gluckst und blubbert sie vor sich hin, glotzt ab und zu durch die Scheibe – und riecht ziemlich nach Fisch. Wenn man die Zukunft so sieht, dann denkt man: Das wird aber ganz schön eng. Denn 200 Barsche schwimmen hier dicht an dicht in einem 1000-Liter-Aquarium. „Keine Angst, die Tiere fühlen sich so eng beieinander wohl“, sagt Christian Echternacht und erklärt etwas von Besatzdichte. Alles wissenschaftlich geprüft und von Greenpeace und dem Veterinäramt für gut befunden.

Noch schwimmt die Zukunft sozusagen auf Probe: Das Aquarium gehört zum Projekt „Containerfarm“. Es steht in einem ausrangierten Schiffscontainer im Hof der ehemaligen Malzfabrik in Tempelhof. Während unten die Barsche schwimmen, wachsen oben im Gewächshaus derzeit Tomaten, Gurken, Basilikum und Paprika.

Solche Containerfarmen könnten in wenigen Jahren in allen größeren Städten der Welt stehen. Echternachts Vision: Statt auf dem Land soll das Gemüse für die Großstädter künftig in „Stadtfarmen“ vor Ort produziert werden. Um diese Idee umzusetzen, hat er im März dieses Jahres zusammen mit Karoline vom Böckel und Nicolas B. Leschke das Startup-Unternehmen „Efficient City Farming“, kurz ECF, gegründet. Von den romantischen Vorstellungen der bekannten Stadtgärtner sind die ECF-Leute weit entfernt. „Wir sehen uns eher als Dienstleister“, sagt Mitgründer Echternacht. ECF sei die „ökologische und ökonomische Ergänzung“ zur klassischen Landwirtschaft. Im kommenden



Urbane Symbiose
Bei ECF schwimmen unten Barsche, oben wachsen Tomaten. Auch Verbraucherministerin Ilse Aigner (unten rechts) ist Fischpatin



EFFICIENT CITY FARMING (ECF)

Jahr wollen die Jung-Unternehmer auf dem Gelände der Malzfabrik die erste Cityfarm bauen: 1800 Quadratmeter groß und knapp zwei Millionen Euro teuer. Dafür sind sie derzeit im Gespräch mit einem Investor, auch ein Bundesministerium hat Interesse angemeldet. Der Zeitplan ist straff: 2014 soll die erste Stadtfarm für einen Kunden gebaut werden, 2015 sollen es dann schon acht sein und 2016 doppelt so viele.

Das Verfahren, das ECF anwendet, heißt Aquaponik. Es verbindet Elemente aus der Aquakultur – also Fischzucht – mit denen aus der Hydroponik – also der Aufzucht von Pflanzen in Wasser. „Wir arbeiten mit einem System, das Stoffwechselfvorgänge der Natur nachahmt“,

erklärt Echternacht. Das Verfahren erlaubt eine platz- und wassersparende, CO₂-neutrale Fisch- und Gemüse-Produktion. „Die Doppelnutzung des Wassers ist der Gag daran“, sagt der 41-Jährige. Die Erfindung, ASTAFpro genannt, stammt jedoch nicht von ECF, sondern vom Berliner Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei. ECF besitzt die exklusiven Nutzungsrechte für Europa und Amerika.

Bei dem Verfahren wird das ammoniumhaltige Wasser aus dem Aquarium abgeleitet. Es fließt in einen Ruhebrunnen, dort setzen sich die Fäkalien und Schmutz ab. Dann kommt das Wasser in den nächsten Behälter mit dem sogenannten

Biofilter. Das sind lockenwicklerähnliche Teile, auf denen Bakterien sitzen. Sie wandeln das ammoniumhaltige Wasser in nitratreiches Wasser um. Dieses fließt dann wieder zurück ins

STADTFARMEN

Neu ist die Idee der Aquaponik nicht. Bereits 2009 eröffnete die erste kommerzielle Farm in der US-amerikanischen Industriestadt Milwaukee. Dort schwimmen Schwärme von Barschen in einer stillgelegten Kranfabrik. Auf Barbados wird sogar an einer Aquaponik-Insel gearbeitet, in Zürich stehen Tomaten-Fisch-Container und in London produziert ein „Farm:shop“ in einem Laden frisches Gemüse und Krabben.

Aquarium – oder über eine Pumpe zu den Pflanzen. Denn diese wachsen im Gewächshaus ein Stockwerk höher – direkt im fließenden Wasser. Am Ende können die Pflanzen geerntet und die Fische geschlachtet werden – mitten in der Stadt, ohne lange Transportwege. Durch die Doppelnutzung des Wassers können bis zu 50 Prozent gespart werden.

Doch bevor es mit der Zukunft richtig losgeht, ging es für die Zukunft erst einmal zu Ende. Am 3. Oktober wurden die 200 Barsche beim großen Fisch-BBQ gegrillt und verspeist – mit einer großen Portion Sauerkraut. Und wer vorher eine Fischpatenschaft übernommen hatte, bekam seinen ganz persönlichen kleinen Barsch auf den Teller.