

Neue Leipziger eG will Edelfisch vermarkten

Fischgut Mitte eG im Vormonat gegründet

Mehr Afrikanischen Wels aus einheimischer Produktion auf hiesige Tische, ist das Ziel einer der jüngeren Neugründungen im MGV. Deshalb wurde am 16. Mai 2008 in Leipzig die Fischgut Mitte eG mit Unterstützung des Mitteldeutschen Genossenschaftsverbandes und des Fachkräftenetzwerkes Agrarwirtschaft gegründet.

Die Genossenschaft ist ein Zusammenschluss von derzeit zehn Partnern, die als zukünftige Fischerzeuger insbesondere Afrikanischen Wels, einen vorzüglichen Speisefisch, züchten, verarbeiten und vermarkten wollen. Zu den Gründungsmitgliedern dieser als Erzeugergemeinschaft arbeitenden eG gehören Betreiber von landwirtschaftlichen Biogasanlagen, die verfügbare Abwärme zur Aufzucht von Welsen nutzen werden, so u. a. die Agrargenossenschaft „Heideglück“ Sprotta eG, die Prießnitzer Agrargenossenschaft eG und die Agrargenossenschaft eG Jesewitz. Die Mitgliedsbetriebe der Fischgut Mitte eG bauen Aufzuchtanlagen mit den dazugehörigen



Wärmeleitungen. Geplant ist, dass 2009 schon 562 Tonnen Edelfische möglich sein werden, 2010 noch einmal 250 Tonnen hinzukommen und 2011 dann bereits 1 000 Tonnen von diesem Fisch im Jahr angeboten werden können.

Gemeinsam mit ihrer Schwester- und Partnergenossenschaft, der Fischgut Nord eG aus Mecklenburg-Vorpommern, wird die neugegründete eG zuvor die Setzlinge beschaffen, aber auch züchten und produzieren, den Speisefisch dann gemeinsam verarbeiten und vermarkten sowie das Futter und andere Produktionsmittel beschaffen. Zudem wird man sich gemeinsam der Aufgaben Forschung und Entwicklung wie auch Hygienemanagement und Seuchenprophylaxe widmen. Schließlich werden durch die Genossenschaft



Schlachtreife Welse kurz vor der Vermarktung.

Foto: Fischgut Mitte eG

auch unter Inanspruchnahme Dritter Dienstleistungen für alle Mitglieder erbracht.

Damit schlägt die Fischgut Mitte eG ein neues Kapitel in der Erzeugung von Edelfisch in Deutschland auf. Denn beim Afrikanischen Wels handelt es sich um einen hierzulande noch wenig bekannten und vorzüglichen Speisefisch. Die aus dem Wels gewonnenen Filets sind absolut grätenfrei. Das sehr schmackhafte Fleisch ist im Vergleich zu dem anderer Fischarten fettarm und somit auch aus gesundheitlicher Sicht

äußerst empfehlenswert. In Farbe und Struktur kommt das Fleisch des Afrikanischen Welses dem Rindfleisch recht nahe. Damit eignet es sich neben der Verwendung zu hochwertigen Fischgerichten ebenso zu leckeren Grillspeisen bei einer Party. Die bisher angebotene Filetware stammt fast ausschließlich aus Importen. Das wollen die beiden Genossenschaften gemeinsam mit ihren Mitgliedern ändern. wga

Weitere Informationen über:
Fischgut Mitte eG, Dr. Dieter Heider
Ruf: (03 41) 4 46 27 30

Interessantes zu Genossenschaftsgründungen

Die jüngst gegründeten Genossenschaften illustrieren die Aktualität der Rechtsform der eG. „WIR“ stellt einige neue eG vor. So hat sich der Vorstand von Metanoia Netzwerk e.V. für eine Auslagerung von Aktivitäten mit einem zunehmend wirtschaftlichen Charakter in eine Genossenschaft, der Hutholz eG, entschieden. Die Gesundheits- sowie die Bildungsberatung zählen mit den Projekten „Fit – Vital mit Vollwertkost“ für die gesetzlichen Krankenkassen, „Kneippanlage im Hutholz“ mit Kneipp-Anwendungen im „Gemeinschaftszentrum Hutholz“ und der „Bil-

dungsberatung im Hutholz“ in der Wirtschaft zu den Wachstumssparten. Mitte April wurde die ELG des Bäcker- und Konditoreihandwerks eG Vorerzgebirge-Chemnitz gegründet, nachdem es nach der Schließung der bislang ortsansässigen BÄKO-Niederlassung Chemnitz im Mai erstmals seit 105 Jahren keine speziellen Fachgroßhandel für die zahlreichen in der Region Chemnitz arbeitenden und produzierenden Betriebe mehr gab. 17 Selbstständige Bäcker und Bäckereibetriebe haben in dieser ELG ihre Interessen gebündelt. wga