

Die SVZ schrieb am 16. Mai 1953

In Frauenmark werden Forellen gezüchtet

Vor einem Jahr besuchten wir den Volkseigenen Fischzuchtbetrieb Frauenmark und berichteten über die steigenden Produktionserfolge dieses Betriebs im Kampf um die Erhöhung des Lebensstandards unserer Bevölkerung. In diesen Tagen wurde ein neuer Bauabschnitt für den Fischzuchtbetrieb beendet. In diesem Jahr wird erstmals die künstliche Aufzucht von Forellen durchgeführt werden, die zu den begertesten Edelfischen gehören. Unter „künstlicher“ Fischzucht wird nicht die Aufzucht in kleinen Teichen bei künstlicher Fütterung verstanden wie etwa bei der Karpfenzucht, sondern das künstliche Absteifen der Geschlechtszellen und die Aufzucht der so gewonnenen befruchteten Eier. Voller Stolz zeigt uns der Fischzuchtmeister Voitzsch das neuerbaute Bruthaus mit den Anlagen der Zuchtkästen und erklärt uns die verschiedenen Entwicklungsstadien in den Kästen. So ergibt sich der Abstrich einer einzigen weiblichen Regenbogenforelle ungefähr 1200 Eier. Es werden nun die Eier von zwei bis vier weiblichen Tieren mit den Samen von ein bis zwei Milchneuern zusammengegeben und das ganze mit einer trockenen Feder sorgfältig vermischt, so das die Eier gut von der „Milch“ umspült werden. Die befruchteten Eier gelangen in besondere Brutkästen, deren siebartige Beschaffenheit es erlaubt, die Eier ständig mit fließenden Quellwasser zu versorgen. Wenn nach etwa drei Wochen Augenpunkte in den Eiern sichtbar werden, ist der Zeitpunkt für den Versand der Forelleneier gekommen. Noch muß dieser Regenbogenforellenlaich aus Dänemark importiert werden. Fischzuchtmeister Voitzsch aber gibt uns die Versicherung, das er aus den in diesem Jahr erbrüteten Regenbogenforellen einen eigenen Zuchtstamm entwickeln wird, der es unserer Volkswirtschaft ermöglicht 1955 von der Einfuhr des Laiches unabhängig zu sein. Anschließend besichtigen wir die neu angelegten Fischteiche. Drei mustergültige Teiche werden die zukünftigen Jungforellen aufnehmen, um im November als „Setzlinge“ wieder gefangen zu werden. Nach einem weiteren Jahr sind dann die Forellen verkaufsfähig. So wird auch in diesem Betrieb ein wesentlicher Beitrag zur Verbesserung unserer Volksernährung geleistet.