

## Nachhaltige Aquakultur

## KULTUR-GUT

*Knapp die Hälfte der weltweit verspeisten Fische stammt bereits aus Aquakulturen – bei manchen Arten ist dieser Anteil sogar noch höher. Experten meinen, guter und nachhaltig gezüchteter Fisch sei sogar besser als Fang-Ware. Aber was bedeutet nachhaltig gezüchtet?*

Wilder Fisch wird rar, immer teurer und damit für die Gastronomie und den Großhandel immer schwieriger zu kalkulieren. Tiere aus Aquakulturen, als verlässliche Alternative zu Fangfisch, erfreuen sich daher eines sprunghaft steigenden Absatzes und so beträgt der weltweite Umsatz von Farmfisch heute bereits rund 56 Mrd. € (WWF Report 2007). Als dauerhafter und guter Ausweg funktioniert gefarmter Fisch allerdings nur dann, wenn sich Züchter an allgemeine und international gültige Produktionsstandards halten, die u.a. regeln, wo eine Zucht errichtet werden darf, wie viel Platz jeder Fisch haben sollte, welche Futtermittel und Medikamente eingesetzt werden dürfen und was mit dem Abwasser passiert. Derzeit jedenfalls trifft man auf Aquakultur-Produkte ganz unterschiedlicher Qualität und ist schnell geneigt, Zuchtfisch von vornherein als minderwertig zu beurteilen. Zu Unrecht, denn sauber produzierter Fisch, der vom Teich direkt in die Verarbeitung kommt, ist geschmacklich dem Wildfang, der manchmal Stunden an der Leine hängt, sogar oft überlegen. Um verbindliche Zertifizierungssysteme, die Standards nicht nur festlegen, sondern auch nachprüfen, bemühen sich derzeit dutzende unterschiedliche Organisationen und staatliche Initiativen. Der weltweit tätige WWF hat daher die sogenannten „Aquakultur-Dialoge“ ins Leben gerufen, in deren Rahmen viele beteiligte Akteure zusammenarbeiten, um Kriterien zu Aufzucht und

Umweltschutz zu entwickeln, die kontrolliert und besiegelt auch den Konsumenten als Leitsystem dienen können. Gerechnet wird mit dem ASC-Siegel (Aquaculture Stewardship Council) frühestens nächstes Jahr; als erste, weil dringlichste Arten, sollen Pangasius und Shrimps an der Reihe sein.

**Was geht?** Wer möglichst sicher gehen will, der sollte laut WWF-Fischereiexperten Georg Scattolin bis zur Etablierung global gültiger Zuchtkriterien prinzipiell zu Bio-Aquakulturen greifen. Der große Unterschied zu herkömmlichen Zuchten: Der Bio-Landbau garantiert bereits jetzt die Einhaltung wichtiger Produktionskriterien, wie



Georg Scattolin,  
Fischereiexperte  
WWF Österreich

etwa geringere Besatzdichten im Teich. Da der Fisch auf diese Art stressfreier aufwächst, ist auch die geschmackliche Qualität eine ganz andere. Der Verzicht auf Hormone, Antibiotika und dergleichen versteht sich von selbst. Und: Fischmehl und -öl, die Futterbasis für Raubfische, stammen bei der Bio-Aquakultur aus nachhaltigen Quellen. Ein wichtiges Kriterium, wenn man bedenkt, dass man etwa für die Aufzucht von einem Kilo Lachs rund vier Kilo Fisch einsetzen muss – kommt dieser aus nicht nachvollziehbaren Fängen, so schadet das dem natürlichen Meeresfischbestand ganz gewaltig. Sucht man jedoch nach dem gewohnten EU-Bio-Siegel auf den Packungen, so fällt auf: Auch das gibt es

(noch) nicht. Denn noch ist nicht ausgehandelt, nach welchen Standards EU-weit kontrolliert werden soll. Derzeit gibt es daher lediglich die privatrechtlichen Zertifizierungen wie etwa das Bio-Austria-Siegel. „Industrie und Handel warten jedoch schon sehr darauf“, so Marc Mößmer, Gründer der Arge Biofisch, die schon seit 15 Jahren biologisch wirtschaftet, „denn erst jetzt kommt dieses Thema wirklich an und dient als wichtiges Orientierungsinstrument für Züchter und Konsumenten.“ Das größte Problem sieht Mößmer derzeit darin, dass viele davon ausgehen, dass ein hochwertiges Produkt



Marc Mößmer,  
Biofisch

wie Fisch auch zu Spottpreisen gut produziert werden kann: „Der Stellenwert, den Fisch für die Ernährung einnimmt, sollte sich auch in der Produktion widerspiegeln.“

**Auswege.** „Die Gastronomie sollte die Macht der Gewohnheit durchbrechen und innovativer werden“, leitet WWF-Experte Scattolin die nächste Idee für ein nachhaltiges und qualitativ hochwertiges Fischangebot auf der Speisekarte ein: „Regionale, kleinräumige und gut arbeitende Zuchten statt Dorsch, bis es ihn nicht mehr gibt! In Sachen Frische ist heimischer Fisch ohnehin nicht zu übertreffen und in der Karte kann er gut beworben werden.“ In diese Riege fallen etwa der „Alpenlachs“ oder auch der „Ma-



Foto: YuurMee



Foto: Alpenlaichs Soravia

riazeller Wildsaibling“ von Alexander Quester, beides Produkte, die sich bereits österreichweit als Marke etabliert haben. Auch nicht so bekannte Züchter, denen man vertraut, eignen sich hier freilich bestens. Aber natürlich bieten auch größere heimische Betriebe, wie etwa die seit 1963 bestehende Firma Eisvogel oder Kröswang mit seinem Frische-Partner Holzinger, neben anderen Produkten auch österreichischen Fisch aus gut kontrollierten Zuchten an.

**Exoten.** Nicht immer verlangt der Appetit aber nach Saibling & Co. – manchmal müssen es einfach Shrimps und Meeres-



Robert Herman,  
Geschäftsführer  
Yuu'n Mee



Tobias Baisch,  
Division Manager  
Food Metro Cash  
& Carry Österreich

früchte sein. Und hier finden sich oft die größten Qualitätsunterschiede. Das österreichische Unternehmen Yuu'n Mee importiert Shrimps aus kontrolliert nachhaltiger Aquakultur in Thailand und ist mittlerweile bekannt für seine erstklassige Qualität. „Unsere Ware wird nach dem thailändischen Gütesiegel, dem Good Aquaculture Practice Program, produziert – das heißt: garantiert keine Verwendung

von Chemikalien, geringe Besatzdichte, ständige Kontrolle von Wasserqualität und Futtermitteln sowie Schutz

erarbeiteten Vorgaben werden bei einem aktuellen Pangasius-Pilot-Zuchtprojekt für die Eigenmarke „Horeca Select“ bereits berücksichtigt, sodass man dann, wenn die Richtlinien fixiert sind, möglichst rasch in die Zertifizierung gehen kann. Tobias Baisch, Bereichsleiter Food/Frische bei Metro: „Dieses Projekt ist für uns eine Grundsatzentscheidung und eine Investition in die Zukunft. Denn natürlich ist dieser Fisch für uns in der Produktion teuer und wir können den Preis nicht 1:1 weitergeben. Aber wir wünschen uns und gehen davon aus, dass auch unsere Kunden in Zukunft sensibler mit dem Thema Fisch umgehen und diese Bemühungen schätzen.“



3,8 MID.  
BRUTO-KONTAKTE  
DURCH GRILLPROMOTION  
IM RADIO!

## IM SOMMER GLÜHT IHR UMSATZ AUF

Genuss und gesunde Ernährung passen sehr gut auf den Grill – mit den köstlichen Seafood-Spezialitäten von Yuu'n Mee. Und das gute Gewissen genießt gleich mit: Alle Shrimps von Yuu'n Mee stammen aus kontrolliert nachhaltiger Aquakultur, sind 100% frei von Antibiotika und sorgen für saubere Umsätze.

Dafür legen wir unser Seafood ins Feuer.  
[www.yuunmee.at](http://www.yuunmee.at)



Foto: YuunMee