

AUS UNSEREM
WARENKORB

Öko - auch unter Wasser

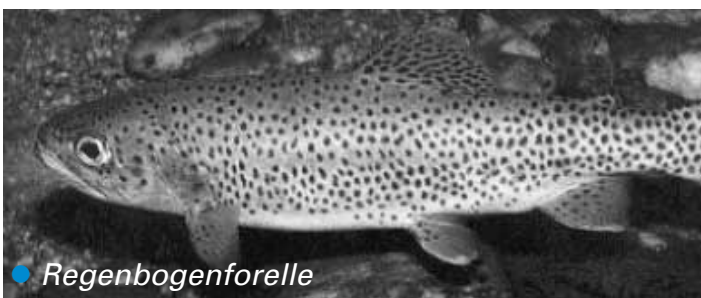
Fische aus ökologischer Fischhaltung

Bei artgerechter Tierhaltung denken wir an Hühner, Schweine und Rinder. Und was ist mit den Fischen? Sind die von Natur aus öko? Noch gibt es für die ökologische Fischhaltung keine gesetzliche Regelung, aber Anbauverbände wie Naturland und Bioland haben eigene Richtlinien für die ökologische Fischzucht entwickelt.

Interview mit Dr. Andreas Stamer, Fachabteilung Aquakultur des Naturland-Verbandes für ökologischen Landbau e.V., Mikrobiologe und Agraringenieur

TAGWERK: Herr Dr. Stamer, wann ist ein Fisch ein Öko-Fisch?

Stamer: Fisch ist nicht per se öko. Die Unterschiede zwischen konventionell und ökologisch erzeugten Süßwasserfischen



● Regenbogenforelle

z.B., also bei Karpfen, Forellen, Saiblingen, sind beträchtlich. In der ökologischen Aquakultur ist, wie generell in der ökologischen Tierzucht, die Art, Qualität und Herkunft des Futters von besonderer Wichtigkeit. Eine Schlüsselrolle spielt das Fischmehl, das bei Raubfischen wie Forellen und Saiblingen einen Großteil des Futters ausmacht.

Woher kommt das Fischmehl für die Öko-Forellen und Saiblinge?

Von Naturland zertifizierte Betriebe dürfen nur Fischmehle nachhaltiger Herkunft einsetzen: aus Resten der Speisefischverarbeitung, aus Beifängen oder aus zertifizierter, bestanderhaltender Fischerei, wie sie z.B. vom Marine Stewardship Council (MSC) bescheinigt wird. Alle anderen Hauptbestandteile des Futters müssen aus ökologisch zertifizierter Produktion stammen. Künstliche Farbstoffe sind ebenso tabu wie sämtliche gentechnisch veränderten Organismen oder Substanzen aus solchen Organismen. Der Fettgehalt im Öko-Forellenfutter liegt unter dem von konventionellem Futter. Deshalb haben Öko-Forellen auch einen geringeren Fettgewebegehalt als konventionell gehaltene.

Dass Öko-Forellen magerer sind, liegt doch sicher auch daran, dass sie mehr Bewegungsfreiheit haben, fitter sind.

Ökologisch zertifizierte Forellenzuchten sind extensiv wirtschaftende, naturnah gestaltete Betriebe. Die Besatzdichte ist auf maximal 10kg Fisch pro 1000l Wasser begrenzt. Die Fische gruppieren sich bei einem solch großzügigen Raumangebot oft zu Schwärmen die aktiv den Teich durchschwimmen. Und sie haben aufgrund der ständigen aktiven Bewegung eine ausgezeichnete Fleischqualität. Der niedrige Besatz fördert stressfreie Haltung und schlägt sich in robuster Gesundheit nieder. Krankheiten, die medikamentöse Behandlung erfordern, kommen in Ökoforellenzuchten extrem selten vor.

Welche Unterschiede gibt es bei der Verarbeitung?

Zum Würzen und Marinieren dürfen bei den zertifizierten Betrieben nur Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau verwendet werden. Und beim Räuchern ist selbstverständlich nur unbehandeltes Laubholz zur Raucherzeugung erlaubt. Öko-zertifizierte Fische sind somit eine gute Wahl, auch was die Rückstandsfreiheit angeht.

Naturland zertifiziert auch Meeresfische, die in Aquakulturen gehalten werden, vor allem Lachse, aber auch Shrimps. Was ist hier das Besondere?

Auch hier wird auf naturnahe Haltung und Fütterung gesetzt. Bio-Lachse wachsen in geräumigen Netzgehegen in ausgewählten Meeresgebieten des Atlantischen Ozeans heran. Bei starker Gezeitenströmung und niedriger Besatzdichte – wie bei den Forellen maximal 10 kg Fisch auf 1000 l Wasser – sind die Lachse immer in Bewegung.

Und woher kommt das Futter und die gewünschte rote Färbung?

In freier Wildbahn ernähren sich Lachse von Fischen und Krebstieren. Naturland lehnt es aber ab, dass Kleinfische industriell extra zur Futterproduktion gefangen werden. Wir setzen daher bei der Fütterung der Bio-Lachse neben Bio-Getreide auf die Reste aus der regionalen Verarbeitung von Speisefischen. Natürliche Pigmente, Carotinoi-

de, die der Wildlachs über Krebstiere aufnimmt, färben das Fleisch des Lachses orangerot. Beim Bio-Lachs sind Garnelenschrot, naturbelassene Hefen und Algen als Lieferanten der Pigmente im Futter erlaubt. künstliche Farbstoffe und synthetische Aminosäuren sind nicht zugelassen. Das Räuchern erfolgt übrigens auf naturbelassenem Buchen- oder Eichenholz. Der Einsatz von Flüssigrauch oder Injektionssalzung ist nicht erlaubt. Dadurch enthält Bio-Lachs weniger Wasser und hat einen festen Biss.

Mittlerweile gibt es auch von Naturland zertifizierte Shrimps. In der konventionellen Fischzucht haben Shrimpsfarmen einen verheerenden Ruf: laut Greenpeace werden küstennahe Mangrovenwälder in Lateinamerika und Asien gerodet, Gewässer verseucht, Wildbestände für Besatz und Futter geplündert. Und dabei entstehen kaum Arbeitsplätze. Wie sieht es in Shrimpsfarmen aus, die von Naturland zertifiziert werden?

Von Naturland zertifizierte Shrimps gibt es bereits seit 2001. Mit der Anerkennung als Naturland-Shrimpsfarm ist verbunden, dass die Mangrovenwälder geschützt werden. Es dürfen keine neuen Flächen gerodet werden, um Becken oder Teiche anzulegen. Für schon früher gerodete Flächen muss ein Aufforstungsplan vorgelegt werden, innerhalb von 5 Jahren müssen mindestens 50% der Fläche wieder aufgeforstet werden. Das wird per Satellit überprüft. Und was die Arbeitsplätze angeht: Naturland zertifiziert Farmen in Ecuador und Honduras, die sehr arbeitsintensiv wirtschaften und deren Betreiber sich sozial engagieren.

Interview: Inge Asendorf



● Saibling