

Burak's Wolfsbarsche, Goldbrassen und Adlerfische aus nachhaltiger GlobalGAP-Aquakultur in der Türkei

Tradition der Aquakultur

Die Tradition der künstlichen Haltung von Wolfsbarschen und Goldbrassen reicht bis in die Antike zurück, auch wenn die moderne Aquakultur mit den früheren Verfahren nicht zu vergleichen ist.

Damals stammten die Fische in den Teichen der Aristokraten aus der Fischerei. Die Barsche wurden im Meer gefangen und in den Teichen nur für eine kurze Zeit gehalten.

Heute hat die Fischerei ihre einstige Bedeutung für die Versorgung des Marktes weitgehend eingebüsst. Regional werden zwar noch beträchtliche Mengen gefangen, doch die reichen allenfalls aus, um die anspruchsvolle Edel-Gastronomie zu bedienen...!

Produktions-Mengen

Um den Massenmarkt zu versorgen, spielt die Aquakultur



heute eine ungleich grössere Rolle. Im Jahre 2007 erbrachte die Fischerei weltweit immerhin 11`378 Tonnen Wolfsbarsche.

Die Aquakulturbetriebe lieferten hingegen mit 104`666 Tonnen bereits neunmal mehr(!) Wolfsbarsche. Die Goldbrassen-Produktion wird sicher um ein Mehrfaches überboten.

Wie sich die Mengen der Adlerfisch-Aquakultur entwickeln wird die nähere Zukunft zeigen. Auf jeden Fall sind bereits positive Rückmeldungen zu verzeichnen. Die Schweizer

Gastronomie empfängt den Adlerfisch bereits mit offenen Armen.

Die ersten erfolgreichen Versuche zur Aufzucht von Wolfsbarschen und Goldbrassen wurden in den frühen 70er-Jahren in Frankreich und Italien unternommen. Seither hat sich dieser Wirtschaftszweig ausserordentlich dynamisch entwickelt.

Wichtigste Fischarten

Mittlerweile sind der Wolfsbarsch und die Goldbrasse einer der wichtigsten Fischarten der mediterranen Aquakultur.



Es gibt kaum ein Land am Mittelmeer, in dem diese Fische nicht gefarmt werden.

Allerdings mit sehr unterschiedlichen Mengen. Während Länder wie Malta, Portugal, Albanien, Ägypten oder Zypern überschaubare Mengen beisteuern, produzieren Griechenland, Türkei, Spanien und Italien rund 90% der Gesamtproduktion an Wolfsbarschen und Goldbrassen.

Aufhorchen lassen die grossen Bestrebungen der Aquakultur-Produzenten aus der Türkei.

GlobalGAP Umwelt-Label

Hier wird nachhaltig nach dem GlobalGAP Umwelt-Label produziert. Denn eine nicht nachhaltig betriebene Aquakultur ist keine echte Alternative zu den wildgefangenen Fischen, die sich auf dem Weg der ökologischen, ressourcenschonende Fischzucht begeben haben.

Weiterführende Informationen

GlobalG.A.P.

Wikipedia, die freie Enzyklopädie wikipedia.org/wiki/GlobalGAP lehrt uns, dass GlobalG.A.P. globalgap.org/de/, bis 2009 EurepGAP, ist ein privates, weltweit angewendetes [Qualitätssicherungs-](#) und [Zertifizierungssystem](#) für die Landwirtschaft und der Name einer Organisation, die dieses System definiert und betreibt.^[1] Die Abkürzung GAP steht für <Good Agricultural Praxis> [Gute landwirtschaftliche Praxis](#).

GlobalG.A.P. ist vor allem eine [Business-to-business](#)-Initiative. Als ihr Hauptziel wird die Verbesserung der [Lebensmittelsicherheit](#) gesehen, indem sie die Einhaltung von Minimalstandards gewährleistet. Der Fokus von GlobalG.A.P. liegt auf der [konventionellen Landwirtschaft](#), die Weiterverarbeitung spielt nur eine Nebenrolle. Betriebe, die die Standards einhalten, können sich prüfen und zertifizieren lassen.

Kern der [Zertifizierung](#) ist das [Audit](#) von Qualitäts-Management-Systemen.^[2] Eigenen Aussagen zufolge sind weitere Ziele von GlobalG.A.P. die Förderung nachhaltiger Produktionsmethoden, eine verantwortungsvolle Nutzung von Wasser und Rücksicht auf das Wohlergehen von Arbeitern und Tieren.

Effizientere Produktion, verantwortungsvoller Umgang mit Chemikalien und eine integrierte Schädlingsbekämpfung sollen dazu beitragen.^[3] Insgesamt sind 409 verschiedene Produkte zertifiziert.^[3]

Zum Wolfsbarsch

Die Römer hielten den Wolfsbarsch für einen gefräßigen Räuber und nannten ihn bezeichnenderweise Lupus, der Wolf. Davon leitete sich die heutige französische Benennung Loup de Mer, der Wolf des Meeres,



ab. Der Wolfsbarsch gehört zweifelsohne zum Besten, was das Mittelmeer an Speisefischen hergibt.

Ausflug in die Geschichte

Archestratos, ein sizilianischer Dichter und wahrscheinlich der erste Gastronomiekritiker der Menschheit, bezeichnete den Wolfsbarsch vor gut 2300 Jahren gar überschwänglich als Kind der Götter. Schon vor zweitausend Jahren legten die Römer großen Wert auf die Frische der Fische, weshalb die Wolfsbarsche häufig mit speziellen Transportkarren in Wassertanks aus Holz lebend

auf die Märkte gebracht wurden. Diese Wolfsbarsche waren so teuer, dass sie nur von der vermögenden Oberschicht Roms gekauft werden konnten.

Nur für Reiche

Zahlungskräftige Römer waren durchaus bereit, Höchstpreise zu zahlen, wenn der Fisch absolut frisch war. Frische war damals ein Kult, der bisweilen auch übertrieben wurde.

Wer es sich leisten konnte, liess sich deshalb einen



Meerwasserteich anlegen, meist in der Nähe seiner Villa, um jederzeit auf frischen Fisch zugreifen zu können. Der Politiker und begnadete Redner Cicero klagt seinerzeit darüber, dass sich die römischen Senatoren mehr um ihre Fischteiche kümmern als um die Staatsangelegenheiten...!

[Datenblatt Wolfsbarsch GlobalGAP](#)

Zur Goldbrasse

Obwohl ihre Verbreitung über das Mittelmeergebiet hinausreicht, gilt die Goldbrasse als typische mediterrane Art. Ein Klassiker im Sinne des Wortes, die schon die Römer in der Antike zu schätzen wussten.

Goldbrasse kommt von Gold

Die Namensgebung für die Goldbrasse ist ihr auffälligstes Merkmal, der charakteristische glänzende breite Goldstreifen auf der steil gewölbten Stirn zwischen den Augen macht diesen Fisch praktisch unverwechselbar.



Die goldene Augenbraue, hiess der Fisch bei den alten Griechen und im alten Rom nannte man ihn Aurata oder Orata, was sich vom lateinischen Deauratum, vergoldet, ableitet und sich noch heute in der französischen Bezeichnung, Dorade Royale,

die königlich Vergoldete, wiederfindet. Die Goldbrasse ist bei den Feinschmeckern eine der beliebtesten Fischart. Das feste, weisse Fleisch ist äusserst schmackhaft und arm an Gräten.



Rezept für Orata

Am Golf von Oristano, im Westen von Sardinien, in Cabras, wird die Goldbrasse im Ofen in einem Vernaccia di Oristano, ein typischer Insel-Weisswein, der durch die Kastanienfasslagerung ein zartes Mandelblüten-Bouquet, mit frisch-säuerlichem, trockenem Geschmack, bekommt und unter der Zugabe von etwas Olivenöl, wenig Zitronenschale, eine kleine zerdrückte Peperoncini-Schote mit einem Hauch von etwas Knoblauch, bei einer niedrigen Temperatur, sachte braisiert.

[Datenblatt Goldbrassen GloblaGAP](#)

Zum Adlerfisch

Der Adlerfisch – der Fisch mit dem Goldmaul!

Der Bocca d'Oro, wie ihm die Italiener respektvoll begegnen, hat einen ausgezeichneten Ruf, als delikaten Speisefisch, in der mediterranen Küche.

Dort lebt der Adlerfisch

Der Adlerfisch lebt bevorzugt, meist nicht küstenfern, in mittleren Tiefen, zwischen mächtigen Felsklippen und weiten Sandgründen, in wärmeren Gewässern.

In den weitläufigen und tiefgründigen Lagunen der bezaubernden Mittelmeerinseln gedeiht er prächtig.



Tenor des Meeres

Eine faszinierende Eigenschaft, mit dem Fischer und Taucher den Adlerfisch sofort identifizieren können, dürfen die grunzenden, krächzenden und

trommelnden Laute, bezeichnet werden.

Die durch die Muskulatur, in Schwingungen gebrachte grosse Schwimmblase, verursacht werden und über weite Strecken deutlich gehört werden können.



Auf dem Speiseplan der Antike

Ein wahrhaft feiner und geschmacklich hochstehender Fisch, den die Römer bereits in der Antike zu schätzen wussten.

[Datenblatt Adlerfisch GlobalGAP](#)

Arne van Grondel

Ihr Botschafter für Fisch und Seafood aus der nachhaltigen Fischerei

Heimat Mobile +41 79 904 00 89

Insel Mobile +39 347 08 95 918

MARINEX SA

Seefeldquai 1

6318 Walchwil

www.marinex.ch

www.edenshrimps.ch