



Guter Fang – möglichst ohne unerwünschten Beifang. (Bilder: shutterstock)

Nachhaltigkeit im Fischfang: Fisch essen ohne schlechtes Gewissen!

CROSSOVER HEISST DIE AKTUELLE KULINARISCHE FISCH-INSPIRATION. UNTERSCHIEDLICHE GESCHMACKSRICHTUNGEN WERDEN KOMBINIERT. ASIATISCHE GEWÜRZE MIT EUROPÄISCHEN ZUTATEN. WENN NUN DER FISCHFANG AUCH NOCH NACHHALTIG ORGANISIERT IST, DANN IST DAS ERGEBNIS RICHTIG POSITIV.



Auch wenn sich die Arbeit häuft: Nachhaltiger Fischfang zahlt sich langfristig aus.

Aquakulturen lösen traditionellen Fischfang ab
Noch wird das Angebot im Fischhandel für die Schweizer Gastronomie von einer bunten, ja fast überbordenden Produktvielfalt geprägt. Wer jedoch etwas genauer hinter die Fassaden der Schweizer Fischimporteure schaut und nachfragt, erkennt, wie schwierig das

Das Problem der überfischten Weltmeere erschreckt die Konsumenten.

Fische und Meeresfrüchte sind auch im Binnenland Schweiz beliebt. Denn Fisch liegt seit geraumer Zeit im Trend. Die jährliche Menge des Pro-Kopf-Konsums liegt bereits bei über neun Kilogramm. Aber: Der Schweizer Konsum ist in Punkto eines nachhaltigen Angebotes an Fisch und Meeresfrüchten noch nicht auf Kurs. Der eigentliche Trend heisst gesunde, bewusste Ernährung und verkörpert unseren heutigen Lifestyle. Alles was mit Gesundheit zu tun hat, findet Anklang. Dazu darf gezählt werden, was als nachhaltig bezeichnet werden kann. Doch die Schweiz muss ihren grossen Appetit zu 95 Prozent mit Fisch aus dem nahen und fernen Ausland stillen. Dadurch sind weltweit 80 Prozent der kommerziell genutzten Fischbestände überfischt oder bedroht. Es besteht dringender Handlungsbedarf. Nutzen wir diesen, um die Gunst unserer Gäste, mit einem nachhaltigen Fischangebot, zu erobern. Damit können wir galubwürdig unsere Verantwortung zum Erhalt der Ressourcen beitragen.

Geschäft mit dem Fisch geworden. Kaum ein Verbraucher ahnt, wie viel Mühe und Aufwand es kostet, das Sortiment tagtäglich wie gewohnt oder möglichst noch abwechslungsreicher zu bestücken. Immer weiter und verschlungener werden die Wege, die zurückzulegen sind, um den wachsenden Hunger nach Fisch zu stillen. Nicht selten wirken die Angebote nur deshalb so bunt, weil längst Arten aus der Aquakultur viele traditionelle Fischereiprodukte abgelöst haben. Schleichend, ja fast unbemerkt, vollzieht sich dieser Wandel. Die einstige Trennung zwischen Fischerei- und Aquakulturprodukten ist mittlerweile fast völlig aufgehoben. Daher besteht das echte Bedürfnis nach mehr Nachhaltigkeit bei den Produkten aus der Meeresfischerei, verbunden mit der Sicherung der Ressourcen. Denn das Problem der Überfischung der Meere ist ins öffentliche Bewusstsein vorgedrungen. Es verunsichert und erschreckt die Verbraucher. Heute reicht es längst nicht mehr, einfach nur Fisch



in guter Qualität anzubieten. Der Fisch muss auch auf nachhaltige Weise gefischt sein und sollte aus nicht gefährdeten Beständen stammen. Nachhaltigkeit ist kein läppischer Modetrend. Die fortlaufende Überfischung führt zwangsläufig in eine Sackgasse. Höchste Zeit also, wirksam gegenzusteuern.



Auch Aquakulturen wie bei den Krevetten können kontrolliert und zertifiziert werden.

Zuwachs. 1970 stammten nicht einmal vier Prozent der verzehrten Fische, Garnelen und Muscheltiere aus Zuchtanlagen. Im Jahre 2006 waren es bereits 43 Prozent. Nach Schätzungen des WWF könnte in den nächsten Jahren die gesamte Weltproduktion an Fischöl und immerhin die Hälfte des Fischmehls in Aquakulturen landen. Auf Fischmehl wird man in Aquakulturen nicht verzichten können, denn die meisten Zuchtfische sind Raubfische, die dringend auf die im Fischmehl enthaltenen Proteine angewiesen sind. Nutzt man aber verstärkt Futterfische aus nachhaltigen Ressourcen, könnten Zuchten umweltverträglicher gemacht werden.

Zertifizierungen helfen

Dass diese Produkte wirklich ausschliesslich und nachweisbar aus einer nachhaltigen Fischerei stammen und nicht mit konventionellem Fisch vermischt worden sind, wird erst mit der Zertifizierung durch eine unabhängige Organisation garantiert. So eine gemeinnützige Organisation ist beispielsweise der *Marine Stewardship Council*, kurz MSC genannt. Das blaue MSC-Siegel bestätigt die Herkunft der Rohware aus nachhaltig genutzten Fischbeständen. Weiter wird mit dem Zertifikat ein umweltgerechtes und verantwortungsvolles Fischereimanagement dokumentiert. Der Standard verlangt von einer Fischerei, dass eine Überfischung und Erschöpfung der Bestände vermieden oder ausgeglichen wird. Das Ökosystem Meer darf nicht aus dem Gleichgewicht geraten. Ausserdem müssen Management und Kontrolle der Fischerei effektiv organisiert sein.

Schwierigkeiten bei den Aquakulturen

Für mehr als eine Milliarde Menschen stehen Meeresfischprodukte als wichtige Proteinquelle und Lieferanten für die gesunden Omega-Fettsäuren auf dem Speisezettel. Die Menschheit wird auch künftig weder auf Fisch verzichten können noch wollen. Soll der Meeresfisch künftig nicht zum unbezahlbaren Luxusgut werden, muss man ihn umweltgerechter produzieren. Da liegt die Idee nahe, Fische in Fischfarmen im Meer zu züchten. Doch so paradox es klingt: Diese sogenannten Aquakulturen sind häufig nicht umweltverträglich. Da Zuchtfische in der Regel mit Fischmehl und Fischöl gefüttert werden müssen, tragen die Farmen ihrerseits zum Leerfischen der Meere bei. Um ein Kilogramm Zuchtfisch zu produzieren, braucht es nach Schätzungen des WWF sechs Kilogramm Futterfische. Aquakulturen verzeichnen weltweit einen enormen

Nachhaltige Zucht verzichtet auf chemische Hilfsmittel

Zum Schutz der Umwelt dürfen Aquakultur-Zuchtgehege keinesfalls in der Nähe der Küsten gebaut werden, in denen sie den bedrohten Arten die Lebensräume gefährden können. Infrage kommen ausschliesslich Hochsee-Fischfarmen, die eine Distanz von mindestens sechs Kilometer zur Küste einhalten. Das ist die umweltverträglichste Art, Fische zu züchten. Natürlich darf das Wasser in der Umgebung der Anlage nicht mit Nährstoffen und Medikamenten belastet werden. Bereits gibt es Zuchtfarmen, welche die Kriterien für eine umweltgerechte Fischhaltung erfüllen. Bei der Bio-Meerfischzucht hat man die Gewähr, dass die Umwelt in allen Belangen geschont wird. Somit können alle Bio-Meerfischsorten sowie aus Biozucht stammende Muscheltiere und alle Garnelenarten bedenkenlos gegessen werden. Deutschlands grösstes Biolabel, Naturland, ist der bedeutendste Zertifizierer von Bio-Meeressfisch mit weltweiten Projekten auf den Kontinenten Asien, Mittel- und Südamerika sowie Europa. Bei der Zucht gelten die Prinzipien Gentechnikfreiheit, artgerechte Haltung und Verzicht auf chemische Hilfsmittel. Die Besatzungsdichte ist bedeutend geringer als im konventionellen Bereich. An die Herkunft des Fischmehls werden strenge Massstäbe angelegt.

Nur Artgerechtigkeit bereitet richtigen Genuss

Fazit: Nur eine nachhaltige Fischwirtschaft macht es auf die Dauer möglich, den Menschen das hochwertige und genussreiche Lebensmittel Fisch auf den Teller zu bringen, um zugleich die Bestände zu erhalten. Glaubwürdigkeit, Zuverlässigkeit und fachliche Kompetenz in der Beschaffung sind daher die grosse Herausforderung. Als Partner der «WWF Seafood Group» erfüllen auch Fischimportfirmen wie zum

Beispiel Marinex SA am Zugersee diese Nachfrage und bieten der Gastronomie ein exklusives Angebot an sorgfältig ausgewählten Fisch- und Seafood-Produkten aus garantiert nachhaltiger Produktion. Nachhaltige Fischerei ist keine sinnentleerte PR-Floskel, sondern ein Kernelement eines bewussten und zielorientierten unternehmerischen Handelns! Denn nur was artgerecht gefangen, naturnah und umweltschonend produziert wird, kann echten, kulinarischen Genuss bereiten. ■



Zertifizierte Krevetten hinterlassen keinen schalen Nachgeschmack.

Über die nachhaltige Aufzucht von Krevetten in Vietnam

Durch Umweltverschmutzung, Klimaerwärmung und Überfischung verarmt der Lebensraum Meer. Benötigt sind kontrollierte Aquakulturen. Dank einfacher Verfahren können auch Warmwassergarnelen nachhaltig gezüchtet werden.

In Vietnam, im südlichen Teil des Mekong-Deltas, wird die kontrollierte Aufzucht von Eden-Shrimps immer wichtiger. Diese stammen aus den Zero-Input-Aquakulturen (auch Silvo-Fischereisystem genannt) und sind eine Alternative in den Mangroven-Wäldern, bei denen von Anfang an Umweltbelastungen vermieden werden können. Bei der extensiven Zero-Input-Aufzucht werden den Krevetten keine zusätzliche Nahrung, Düngung oder weitere Hilfsstoffe zugeführt. Die Krevetten wachsen in ihrer natürlichen Umgebung auf, ernähren sich nur von natürlichem Futter und entsprechen deshalb qualitativ durchaus einer hochwertigen Wildfang-Garnele. Diese sind fest im Biss, von einer zarten Konsistenz, kräftig in der Farbe und ausgewogen im Geschmack.

Geringe Besatzungsdichte, artgerechte Haltung

Durch ein raffiniert ausgeklügeltes Schleusensystem, das regelmässig bei Flut geöffnet wird, kann nährstoffreiches Meerwasser mit genügend Plankton in die naturbelassenen Mangroven-Teiche eingelassen werden. Dadurch können sich die Shrimps auf eine ganz natürliche Weise, bei einer bewusst gering gehaltenen Besatzungsdichte, reichlich mit allerhand Kleingetier ernähren – und dies unter optimalen artgerechten Bedingungen. Während der Voll- und Neumondphasen, wenn der Gezeitenunterschied am grössten ist, werden die Schleusen bei Ebbe wieder geöffnet, damit die angewachsenen Krevetten auf ihrer Wanderung in Richtung Meer, ihrem natürlichen Trieb folgend, an der offenen Schleuse abgefischt werden können.

Mangroven-Wälder: Kinderstube der Ozeane

Neben Korallenriffen und tropischen Regenwäldern zählen die Mangroven-Wälder zu den produktivsten Ökosystemen der Erde und gehören weltweit zu den wertvollsten Habitaten. Sie bestehen aus Bäumen und Sträuchern unzähliger Pflanzenarten, die sich an tropischen und subtropischen Meeresküsten und brackigen Flussmündungen ansiedeln, wo sie dem Wasser täglich bis zum Kronenansatz ausgesetzt sind.

An diese Lebensbedingungen haben sie sich gut angepasst. Mangroven sind riesige Filteranlagen. Sie nehmen überschüssige Nährstoffe auf und entlasten Küstengewässer, indem sie Salz in ihren Zellen einlagern. Einige können wie Kakteen Wasser speichern, um hohe Salzkonzentrationen zu verdünnen. In den Baumkronen der Mangroven leben Reptilien und Säugetiere. Wasservögel haben dort ihre Nester. Das Wurzelwerk bietet Fischen, Muscheln und Krabben einen sicheren Lebensraum und ihren Larven und Jungtieren beste Bedingungen. Deshalb werden die Mangroven als Kinderstube der Ozeane bezeichnet. Auch für Menschen sind sie lebensnotwendig: Sie bieten Schutz gegen Küstenerosion und Flutwellen.

Nachhaltige Standards sind für den Ausbau der Krevettenzuchten als wichtiger Wirtschaftszweig unerlässlich. Mithilfe der genannten Innovationen kann eine naturnahe Aquakultur ressourcenschonend und energiesparend gestaltet werden. Diese Form der Aquakultur ergänzt die natürlich hohe Eigenproduktion von Mangroven-Wäldern. Jede Farm ist Teil eines staatlich festgelegten Planes für die Wiederaufforstung und den Schutz der Wälder. Das bedeutet, dass die Farmen mindestens 60 Prozent Mangroven-Waldflächen aufweisen müssen, damit der langfristige Fortbestand und Erhalt des Ökosystems gesichert ist. Auf diese Weise wird eine wichtige Lebens- und Nahrungsgrundlage der Bevölkerung sichergestellt. Gleichzeitig entlastet das Silvo-Fischereisystem Meere und Ozeane und leistet somit einen Beitrag zur Bewahrung bedrohter Arten. ■

MARINEX SA | Arne van Grondel
Öko-Fisch- & Seafood-Botschafter
quercus.ed.cistus@googlemail.com

