

# FARM VOLLENDET?

TEXT: UWE PÜTZ

Die Bestände im Meer sinken, der Hunger nach Fisch und Garnelen wächst weiter. Sind Aquakulturen die Lösung? Oder eine ökologische Katastrophe?



**A**ls sich die Schranke vor dem Firmengelände öffnet, salutiert ein Pförtner in Uniform, als würde sich Staatsbesuch ankündigen. „Vinh Hoan“ steht auf einer großen hölzernen Tafel, der Name einer der größten Fischereibetriebe in Vietnam. Geführt von einem kernigen Amerikaner, der uns am Eingang zur Firmenzentrale mit kräftigem Händedruck willkommen heißt. Max Basch hebt schnell hervor, was er uns – einer Gruppe von Besuchern aus Europa – mitzuteilen hat. Bevor er uns die Zuchtanlage zeigt, stellt er eines klar: „Pangasius ist der beste Fisch der Welt.“

Es ist ein verblüffendes Statement in einem Land, in dem genau dieser Fisch, der asiatische Wels, die Industrie in Verruf gebracht hat. 2012 standen die Aquakulturen am Mekong kollektiv am Pranger, nachdem es einem Team des Senders NDR gelungen war, die Zustände in Zuchtbetrieben aufzudecken. Mit erschreckendem Befund: Der Pangasius würde mit Antibiotika vollgepumpt, in verschmutztem Flusswasser schwimmen und sei belastet mit Schwermetallen und Giftstoffen.

Und heute – fünf Jahre später? „Viele Fischereibetriebe haben verstanden, dass es so nicht weitergehen kann“, sagt Basch, der als Krisenmanager von Vinh Hoan angeheuert wurde. Denn der Fernsehbeitrag schlug so hohe Wellen, dass der Absatz in Europa um 40 Prozent einbrach. Medienberichte über antibiotikaverseuchte Shrimpsfarmen weckten weitere Zweifel: Soll man von Produkten aus Ostasien nicht besser die Finger lassen?

Welchen Fisch kann man überhaupt noch essen? Die Frage beschäftigt Konsumenten bis heute. Drei Viertel aller Fische und Schalentiere, die in Deutschland angeboten werden, kommen aus den Zuchtbetrieben Thailands, Vietnams, Indonesiens und Chinas – Pangasius, Tilapia und vor allem Shrimps, die tiefgefroren und günstig den Markt überschwemmen. Beim Discounter kostet eine 400-Gramm-Packung Gambas knapp drei Euro. Kann man da ruhigen Gewissens zugreifen?

In Vietnam hat man sich dazu entschlossen, den Verbraucher im fernen Deutschland zu beruhigen. Manager Basch führt uns über eine Farm, die weit entfernt ist von den Schmutzbecken, die man mit Blick auf die braune Brühe des Mekongdeltas erwarten würde. Zuchtteiche, groß wie halbe Fußballfelder, die abseits des Stroms angelegt wurden, mit naturgrünen Begrenzungen und einem Wasser so klar, dass man an der Oberfläche die Schatten der Fische verfolgen kann.

Eine Vorzeigefarm, wie sie in Vietnam nun öfter entstehen soll. Industrie und Regierung wollen sich vom Sündenbock



Ansturm aufs Futter: Mehrmals täglich streuen Arbeiter des Betriebs Vinh Hoan in Vietnam zu Pellets gepresste Nährstoffe ins Pangasius-Becken

zum asiatischen Vorreiter für nachhaltige Fischzucht wandeln. Dafür kooperieren sie mit der Naturschutzorganisation World Wild Fund for Nature (WWF) und der Siegel-Organisation ASC. Das Aquaculture Stewardship Council (siehe Kasten folgende Seite) formuliert Mindeststandards für eine umweltverträgliche Zucht – erlaubt aber den Einsatz von Antibiotika in Notfällen. Immerhin müssen ASC-lizenzierte Betriebe belegen, dass sie auf die Wasserqualität achten, die Sterblichkeitsrate in den Becken muss gering sein, es darf kein Fischmehl aus überfischten Beständen verfüttert werden, und die Arbeiter sollen einen Lohn erhalten, von dem sie leben können.

Label-Organisationen für Zuchtfisch sind deshalb so wichtig, weil der Verbraucher nach Alternativen zu Wildfisch sucht. Denn die Liste der bedrohten Arten im Meer wird immer länger. Kabeljau, Aal, Thunfisch – besser nicht. Ginge es nach der Umweltschutzorganisation Greenpeace, sollten die Deutschen auch ihren Lieblingsfisch, den Atlantik-Seelachs, vom Speisezettel streichen. Übrig bliebe aus heimischen Gewässern noch der Hering. Bereits heute sind 60 Prozent der Fischgründe nach Schätzung der UN-Ernährungsorganisation FAO stark belastet.

Die Lösung des Problems könnten Aquakulturen sein, deren Anteil an der Welternährung Jahr für Jahr steigt. Längst stammt jeder zweite Fisch auf unserem Teller aus Tierhaltung.

Aber ist Zuchtfisch tatsächlich die bessere Wahl? Gibt es guten Fisch?

Es spricht einiges für das sogenannte Aquafarming. Es schont die Meere und

FOTOS: LAIF TRAVEL, ADOBE STOCK

Zart und günstig: Nach Lachs ist die Regenbogen- und Bachforelle der beliebteste Zuchtfisch der Deutschen. Viele der Aquakulturen für Forellen sind hierzulande Kleinbetriebe in Süddeutschland



**DAS SAGEN DIE GÜTESIEGEL AUS**



**GROSSES BÜNDNIS**

Das am weitesten verbreitete Siegel ASC gibt Mindeststandards für Wasserreinhaltung, Fischfutter und Mindestlohn vor, aber nicht explizit für das Tierwohl.



**MEHR TIERWOHL**

Das staatliche Biosiegel achtet auf eine am Tierwohl orientierte Besatzdichte in den Becken. Das Futtermittel muss aus ökologischer Produktion stammen.



**SEHR NATURNAH**

Das strengste Label schreibt Zuchtbedingungen vor, die ein artgerechtes Verhalten der Tiere ermöglichen. Dazu gehören Richtlinien für Transport und Schlachtung.



**FÜR NATURSCHUTZ**

Friend of the Sea achtet auf gute soziale Bedingungen für die Arbeiter in der Fischzucht und auf den Schutz der Natur rund um die Zuchtbetriebe. Es fehlen Tierwohlvorgaben.

hinterlässt einen kleineren ökologischen Fußabdruck als die Haltung von Landtieren. Für ein Kilogramm Fleisch benötigt man bis zu 15-mal mehr Futter als für ein Kilogramm Fisch, und deren Produktion verursacht nur etwa 14 Prozent der CO<sub>2</sub>-Emission, die beispielsweise bei der Produktion von Rinderprotein entsteht.

Auf der anderen Seite handelt es sich oftmals um Massentierhaltung auf engem Raum, in dem Krankheiten nur unter Einsatz von Medikamenten bekämpft und verhindert werden können. Die Chemikalien gelangen mit dem Fisch in die Nahrungskette, umliegende Gewässer werden durch Futterreste überdüngt und durch Fischkot verschmutzt.

**DOCH ES GEHT** auch anders, wie die Forellenzucht im Dorf Welden in Oberbayern zeigt. Hier plätschert der Wiesbach aus dem Fuchstal in eine Teichanlage und versorgt sie mit frischem Wasser, das auch im Sommer nicht mehr als elf Grad erreicht. Gut für die Forellen und Saiblinge, denn warmes Wasser nimmt weniger von dem für sie wichtigen Sauerstoff auf. Die einzelnen Teiche sind von Erdboden umrahmt, Bäume spenden Schatten, können zwischen Tageslicht und Schatten wechseln. „Mehr Natur geht nicht“, sagt die Betriebsleiterin Christine Emter, die über ihre Fische wacht wie eine Mutter. „Man muss schon genau hinschauen. Nicht alle wachsen gleich; wenn sie zu klein sind, können sie das Futter für die Größeren nicht aufnehmen. Dann muss man sie in einen anderen Teich setzen.“

Welden ist der Gegenentwurf zu den Riesenfarmen Asiens und eine der wenigen Aquakulturen, die von Naturland zertifiziert wurden. Das Biosiegel mit den zurzeit wohl strengsten Richtlinien schreibt nicht nur eine naturnahe Haltung vor, auch Fütterung und Schlachtung der Tiere folgen strengen Auflagen. „Es macht einen Unterschied, ob ich jeden Tag Fische herausnehme und Stress verursache oder nur einmal in der Woche“, sagt Emter.

Anders als in Massenbetrieben werden die Fische nicht durch Strom getötet, was bei unterschiedlichen Größen immer wieder zu Fehlbetäubungen führt – eine Qual für die Tiere, die bei Bewusstsein verenden. Und vor der Schlachtung zappelt kein Tier lange in der Luft und droht im Kescher zu ersticken. Die Betäubung per Schlag auf den Kopf und Kiemenschnitt erfolgen unmittelbar nach dem Fang.

Zwar schreibt eine EU-Verordnung vor, dass Tiere von jedem vermeidbaren Schmerz, Stress und Leiden verschont bleiben sollen. Doch konkrete Vorschriften fehlen, weil das Wissen über Wohlergehen einzelner Spezies sehr beschränkt ist. Bis heute wird weitgehend ignoriert, dass auch Wassertiere leiden können. „Fische haben fast keine Lobby“, sagt Regina Metzger von Naturland, „aber es ist längst erwiesen, dass auch diese Lebewesen Schmerz empfinden.“

Während man in Welden „gut“ mit naturnah definiert, versteht man im bayerischen Langenpreising darunter genau das Gegenteil. Dort simuliert man eine vietnamesische Shrimpsfarm, unter kontrollierten Laborbedingungen. „Wir sperren uns von der Natur aus, mit all ihren negativen Eigenschaften“, sagt Fabian Riedel, Gründer von Crusta Nova. Was heißt:



Das Food-Start-up Crusta Nova züchtet Edelgarnelen in einer Halle: ohne Antibiotika, mit viel Bewegungsraum



FOTOS: AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL, PRIVAT

**MEERESTIERE HABEN FAST KEINE LOBBY**



Zwei Farmen, zwei Welten: In Welden (Foto links) werden Forellen naturnah gezüchtet, in Langenpreising Garnelen wie im Labor (oben)

Die kleine Farm: Idyllisch wirkt die Forellen- und Saiblingzucht im oberbayerischen Welden. Die naturnahen Bedingungen haben ihren Preis: Eine Forelle von der Biofarm kann 20 Euro und mehr kosten

kein Zustrom des Meeres mit Plastikmüll und anderen Verunreinigungen, kein saurer Regen, keine Abhängigkeit vom Wetter. Was dort aus dem Boden gestampft wurde, ist eine Hightech-Zuchtanlage, in der alle Bedingungen für die Aufzucht von Garnelen – von der Strömung über den Salzgehalt bis zum pH-Wert des Wassers – vom Computer gesteuert werden.

„Sehen Sie mal, alle Fühler sind dran, die haben genug Raum, sich zu entwickeln“, sagt Riedel und zeigt auf eine Gruppe von Tieren, die in einem abgedunkelten Raum durchs Becken schwimmt. Auch er spricht von artgerechter Haltung, obwohl die Garnelen nie die Sonne sehen. Dafür hätten die Tiere genug Lebensraum. „Krankheiten sind noch nicht aufgetreten, wir brauchen hier keine Antibiotika.“

Im Markt der Feinschmecker hat die „Good Gamba“ schon rege Nachfrage geweckt. „Wir liefern tagesfrisch an Restaurants und Einzelhändler, und das in Sashimi-Qualität“, lobt Riedel das Produkt, das er zum Kilopreis ab 60 Euro aufwärts vermarktet. Auch in Mecklen-



Vom Mekongdelta in die Welt: Jährlich werden mehr als eine Million Tonnen Pangasius in den Fabriken Vietnams produziert. Der Fisch ist zart und günstig. Auch sein Ruf wird wieder besser

burg-Vorpommern ist ein Zuchtbetrieb für Garnelen entstanden. In Berlin züchtet ein junges Unternehmen auf seiner „ECF Farm“ Buntbarsche, deren Ausscheidungen in ein Kreislaufsystem zur Düngung von Gemüse eingebracht werden. Ein Modell, das Schule machen könnte. Anstatt das Abwasser der Farmen in Meere und Flüsse einzuleiten, kann es zur Düngung weiterverwendet werden. Es sind spannende Entwicklungen, und sie sind im Einklang mit dem erklärten Ziel der EU, die Aquakultur in Europa zu fördern. „Gemessen am Weltmarkt spielt sie in Europa noch eine untergeordnete Rolle“, sagt Reinhold Hanel, Leiter des Thünen-Instituts für Fischereiökologie, das auch die Bundesregierung berät. Hanel kann sich gut vorstellen, dass irgendwann ein deutlich höherer Anteil der Fischprodukte für den deutschen Markt aus heimischen Zuchtanlagen kommt – und sieht Deutschland in der Pflicht.

„Die Frage ist, ob es moralisch vertretbar ist, das Geschäft mit seinen Folgen für die Umwelt ausschließlich ins Ausland zu verlagern, oder ob es nicht sinnvoller ist, die Aquakultur bei uns weiter zu entwickeln.“

Ist er also noch ein Versprechen auf die Zukunft, der gute Fisch? Für Naturschutzorganisationen wie Fairfish oder Greenpeace ist der beste Fisch der, der nicht gegessen wird. Wer nicht verzichten will, hat mit Siegeln wie ASC, Bioland und Naturland immerhin Anhaltspunkte. Doch ihr Marktanteil liegt zurzeit bei weit unter zehn Prozent.

Und wir – die Verbraucher? Wir haben am liebsten Räuber wie Lachs und Forelle auf dem Teller. Diese Arten benötigen

selbst einen größeren Anteil an Wildfisch im Futter und verstärken damit das Problem der Fischarmut in den Meeren noch. Alternativen gibt es längst, zum Beispiel den Karpfen, ein Allesfresser, der fast ohne Fütterung auskommt. Oder den Buntbarsch (Tilapia), einen Vegetarier, der vor allem in tropischen Regionen gedeiht. Alle Verbände, die eine nachhaltige Zucht im Blick haben, empfehlen Fischarten, die sich hauptsächlich pflanzlich ernähren.

Womit wir wieder beim Pangasius angekommen sind. Ihm genügen Futtermittel, die zu 90 Prozent aus Pflanzen bestehen. Er legt zwar einen weiten Weg zurück, bis er bei uns – filetiert – in den Tiefkühltruhen landet. Doch man sollte ihm eine Chance geben. Auch wenn er mit dem Schiff aus Asien transportiert wird, kann er eine bessere Ökobilanz haben als ein Wildfisch aus der Nähe.

Gibt es also zumindest den besseren Fisch? Immerhin so viel scheint klar: Aquakulturen haben das Potenzial, unseren Hunger nach Meerestieren auf nachhaltige Weise zu stillen. ●



Mit Mundschutz durch die Produktion: DB MOBIL-Redakteur Uwe Pütz sah riesige Hallen – jede bestimmt für einen einzelnen Arbeitsschritt



HIER WERDEN IHRE IDEEN BALD GRENZENLOS SEIN

COMING SOON: DIE NEUE MESSE ESSEN

www.messe-essen.de



ES BEGINNT MIT DIR

Du entscheidest mit jedem Einkauf, ob gute Arbeit gerecht bezahlt wird. Kaufe gezielt Produkte mit dem Siegel. Und informiere Dich, was Deine Entscheidung für Produkte aus dem Fairen Handel vor Ort bewirkt. [www.fairtrade-deutschland.de](http://www.fairtrade-deutschland.de)

Mit über 3.000 Produkten und einer Bekanntheit von 84 Prozent\* bietet FAIRTRADE die beste Orientierung für nachhaltigen Konsum.

\*Global 8000 2017