



Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel. 0851/75 650-0
www.biokreis.de

PRESSEINFORMATION

Fisch auf der Biowelle

Fisch ist nicht nur lecker, er versorgt den Körper obendrein mit wichtigen Nährstoffen wie Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe. Die Fettsäuren im Fisch sind gut für Herz, Gehirn und Immunsystem. Daher empfehlen Ernährungswissenschaftler mindestens ein- bis zweimal pro Woche Fisch zu essen. Viele Verbraucher halten sich an diese Ernährungsempfehlung und greifen entweder wahllos ins große Angebot der Supermärkte, oder stehen als bewusster Konsument erst mal ratlos vor der Tiefkühl- oder Frischfisch-Theke. Welchen Fisch darf man heute noch essen? Ist Aquakultur besser als Wildfang, oder ist man bei Fisch mit Biosiegel auf der ökologisch richtigen Seite?

Aquakultur – Massentierhaltung oder Chance

Die Meere sind überfischt, so dass viele Fischarten stark zurückgegangen sind. Daher ist in den letzten Jahren der Anteil der in Aquakultur produzierten Fisch-, Weich- und Krustentiere weltweit auf 65 Prozent angestiegen. Ein riesiger Wirtschaftszweig also, der allerdings im konventionellen Bereich einen ziemlich schlechten Ruf hat. Die Zerstörung der Mangrovenwälder in Ecuador zum Beispiel, um in riesigen Shrimpsfarmen den Hunger der Welt nach dieser Delikatesse zu stillen, oder massiver Einsatz von Antibiotika in der Lachszucht. Und dennoch klingt „aus Aquakultur“ für viele Verbraucher nach ordentlicher und Meer schonender Alternative. Wenn dann noch ein Biosiegel für Qualität bürgt, wähnt man sich auf der sicheren Seite. Für Sepp Brunnbauer, Geschäftsführer des ökologischen Anbauverbandes Biokreis, ist das in punkto Seefisch nicht der Fall: „Trotz verringerter Besatzdichte und den Verzicht auf Antibiotika ist eine, auf Quadratkilometer künstlich angelegte Mastanlagen für Meeresgetier nicht ökologisch.“ Für ihn ist ein zentraler Aspekt im ökologischen Landbau, dass die Haltungsbedingungen dem Tier angepasst werden und nicht umgekehrt. Dieser Grundsatz wird beim Verfahren der ökologischen Aquakultur im Meer bzw. mit Meerwasser verlassen. Das angeborene artgemäße Verhalten von Lachsen, nämlich tausende Kilometer zu ihren

Laichplätzen zu ziehen, wird unterbrochen. Sie werden in Schwärmen gehalten, obwohl sie keine Schwarmfische sind. Und für 1 Kilogramm Lachs benötigt man 4 Kilogramm Fischfutter, das wiederum aus ökologischen Resten der Verarbeitung von Aquakulturtieren stammen soll, bei Nichtverfügbarkeit jedoch auch Futtermittel aus Resten von Fisch eingesetzt werden darf, der für den menschlichen Verzehr gefangen wurde. „Weder Lachs noch Garnelen oder Shrimps aus ökologischer Aquakultur verdienen die Bio-Auszeichnung“, so Sepp Brunnbauer. Das gilt auch für den Stör, der in Flüssen und im Meer zuhause ist und durch so genanntes Gründeln seine Nahrung aufnimmt. In Zuchtbottichen mag die Wasserqualität noch so gut sein, ein artgerechtes Leben kann dort für den Stör nicht möglich sein. Kaviar und Störfleisch mit einem wie auch immer gestalteten Biosiegel ist daher mehr als fragwürdig.

Die ökologische Alternative

Für eine leckere Fischmahlzeit muss es kein Viktoriabarsch sein, der - um auf unseren Tellern zu landen - pro Kilogramm zwei Liter Kerosin verbraucht. Ein Seelachs aus der Nordsee und heimische Süßwasserfische schmecken auch gut. Und soll es doch mal etwas besonderes sein, ist die ökologische Alternative Fisch mit dem MSC-Zeichen. „Marine Stewardship Council“ wurde von einem großen Konzern und dem World Wide Fund for Nature (WWF) 1997 gegründet und agiert seit 1999 selbständig. Der MSC-Umweltstandard für nachhaltige und vorbildlich geführte Fischereibetriebe gründet auf einer weltweiten Konsultation mit Wissenschaftlern, Fischereiexperten und Umweltschutzorganisationen. Das MSC - Label gibt die Gewissheit, dass der enthaltene Fisch aus einer umweltverträglich arbeitenden Fischerei stammt, die Fischbestände für die Zukunft erhält. Sepp Brunnbauer: „Damit ist der Fisch zwar nicht bio, aber dafür ökologisch!“

+++

Juni 2009



Biokreis –Im Zeichen der zwei Ähren arbeiten rund 800 Biobauern und 75 ökologische Verarbeiter für den Erhalt bäuerlicher Landwirtschaft und handwerklicher Lebensmittelverarbeitung zusammen.

Abdruck honorarfrei

Pressekontakt: Elisabeth Schütze PR
Tel. 08151/89507 e-mail info@es-press.de

Belegexemplar erbeten

D-82319 Starnberg
www.es-press.de