

Bio-Fisch

...wie ein Bio-Fisch im Wasser

Weltweit werden jährlich viele Millionen Tonnen Fisch verspeist. Da ist es nicht weiter verwunderlich, dass die globalen Fischbestände rasant schrumpfen. Konventionelle Aquakulturen bieten keine zufriedenstellende Alternative: Die meisten Zuchtfische werden mit Fischmehl ernährt – dabei werden durchschnittlich vier Mal mehr Fische verfüttert als die Zucht hervorbringt – und die Haltungsmethoden sind vergleichbar mit denen der industriellen Massentierhaltung an Land: Fische haben zu wenig Platz, sind gestresst und anfällig für Krankheiten. Antibiotika, Fungizide, Düngemittel, Wachstumshormone und synthetische Farbstoffe werden in großem Stil und vielfach vorbeugend eingesetzt. Die Rückstände reichern sich im Fisch an und belasten außerdem Gewässer und Küsten. In konventionellen Schrimps- und Garnelenfarmen kommt noch ein weiteres Minus hinzu: Um eine Tonne dieser „Luxusgüter“ zu züchten, benötigt man bis zu 25 Millionen Liter Salz- und Süßwasser. Durch den enormen Süßwasserbedarf werden auch die Grundwasserreserven der Umgebung stark beansprucht.

Bio-Fische kennen diese Probleme nicht einmal vom Hörensagen. Wie im Biolandbau gilt auch für die biologische Aquakultur das Gebot der artgemäßen Tierhaltung: Wachstumshormone, der vorbeugende Einsatz von Antibiotika und synthetische Farbstoffe haben in der Bio-Fischzucht nichts zu suchen. Bio-Fische genießen ausreichend „Auslauf“ und suchen sich das meiste Futter einfach selbst. Die geschmacklich, ökologisch und ethisch optimale Alternative zu konventionellen Meeresfischen sind daher Bio-Fische wie Karpfen und Forelle aus österreichischer Teichwirtschaft.

Fisch-Wirtschaft

Im Lauf der letzten 30 Jahre hat sich die Nachfrage nach Fischprodukten verdoppelt. Fisch wird ähnlich wie Fleisch zum Massenprodukt. Prognosen gehen davon aus, dass bei gleichbleibender Intensität der Fischerei in den kommenden Jahren die meisten Fischgründe in 50 Jahren leer gefischt sein werden. Wegen schwindender Fischbestände gehen der globalen Fischerei bereits jetzt jährlich mindestens 35 Milliarden Euro verloren, der gesamtwirtschaftliche Schaden dürfte aber noch höher sein, da die Zerstörung wertvoller Korallenriffe, Beifänge oder illegale Fischerei nicht eingerechnet sind. Gentechnik-Befürworter versuchen diese Entwicklung für sich zu nutzen und forcieren die Forschung an gentechnisch veränderten Fischen. Diese sollen unter anderem durch Optimierung der jeweiligen Wachstumshormon-Gene deutlich schneller wachsen als normale Fische. Ethische Vertretbarkeit, hoher Kosten- und Zeitaufwand, krankhafte Missbildungen und geringe Lebenserwartung dieser transgenen Fische werden dabei nicht berücksichtigt. Was utopisch klingen mag, könnte schon in naher Zukunft als Filet auf dem Markt zu finden sein.

Glücklicherweise gibt es auch eine andere, erfolgversprechende und nachhaltige Entwicklung: Bei immer mehr Fischern wächst die Einsicht, dass nur ein schonender Umgang mit der Ressource Fisch auf längere Sicht ihre wirtschaftliche Basis sichert. Und auch bei KonsumentInnen wächst das Bewusstsein, dass ihre Kaufentscheidung für Bio oder nachhaltig gefangene Meeresfische wesentlichen Einfluss auf den Fortbestand eines artenreichen marinen Ökosystems haben kann.

Wie sozial sind Fischstäbchen?

In Küstenregionen war Fisch schon immer ein wichtiger Bestandteil der Ernährung und vor allem in ärmeren Ländern bleibt die Bevölkerung auch heute für die tägliche Proteinversorgung auf Fisch angewiesen – allein in Asien sind Fisch und Meerestiere die wichtigste Proteinquelle von mehr als einer Milliarde Menschen. Durch die Überfischung der Meere verlieren aber immer mehr Fischer ihre Lebensgrundlage und die Errichtung von Fischzuchtanlagen verbessert ihre Situation nicht: Über 90 % der Aquakulturen sind in sogenannten Entwicklungsländern angesiedelt. Der Großteil der Zuchtfische ist für den Export in Industrieländer bestimmt, die wichtigste Proteinquelle für die Bevölkerung vor Ort geht dadurch verloren. Auch die mit der Entstehung von Aquakulturen häufig verbundene Abholzung von Mangrovenwäldern sorgt für soziale Folgewirkungen: Mit dem Verschwinden der Mangroven geht nicht nur der Verlust einer unvorstellbaren Vielfalt an Tier- und Pflanzenarten einher, die BewohnerInnen dieser Küstenregionen verlieren auch den natürlichen Schutz vor Überschwemmung und Erosion sowie eine wesentliche Bezugsquelle für Bau- und Brennholz, Heilpflanzen und Fisch.

In biologischen Aquakulturen wird versucht nicht nur ökologischen, sondern auch sozialen Anforderungen gerecht zu werden und derart negative Auswirkungen zu verhindern. Genüsslich und ganz ohne schlechtes Gewissen kann man sich Bio-Fische aus heimischen Teichen schmecken lassen: Biologische Teichwirtschaft sichert die Biodiversität und das ökologische Gleichgewicht, bietet vielfältige Lebensräume für Wassertiere, schützt wertvolle Ökoflächen, bereichert unsere Kulturlandschaft und sorgt für Arbeitsplätze in der Region.

Fischers Fritz isst Bio

Fisch ist bekömmlich und ausgesprochen nahrhaft: Hochwertige Proteine, Vitamine Mineralstoffe und Omega-3-Fettsäuren sind der Zusatznutzen jeder Fischmahlzeit. Trotz dieser positiven Eigenschaften sollte Fisch nicht als Alltagsessen verstanden werden, sondern vielmehr besondere Anlässe kulinarisch unterstreichen. Denn wie bei anderen Lebensmitteln gilt auch bei Fisch: Qualität statt Quantität. Fisch ist kein unverzichtbarer Bestandteil unserer Ernährung: wir können die wertvollen Inhaltsstoffe der Fische auch aus anderen Lebensmitteln beziehen. Zudem ist nicht immer alles, was im Fischfleisch zu finden ist, das, was man sich als KonsumentIn wünscht. Viele der konventionellen Zuchtfische können sehr stark mit Antibiotika und anderen Rückständen belastet sein, schnelle Mast, Mangel an Bewegung und Stress zeigen sich schließlich auch in der geschmacklichen Qualität – das eigentlich zarte Fleisch wird trübe und schwammig.

Bei Bio-Fischen geht es deutlich entspannter zu: Sie wachsen langsam, sind artgemäß untergebracht und meist weniger fetthaltig als Fische aus konventioneller Haltung, da sie weniger energiereiches Futter erhalten und genügend Platz für ausgiebige Schwimmrunden haben. Geschmack und festes Fleisch überzeugen auch anspruchsvolle Gourmets von der Qualität der Bio-Fische. Der Einsatz von Antibiotika, Wachstumshormonen, synthetischen Farbstoffen und Pestiziden ist in der biologischen Fischzucht verboten und sorgt für Fischgenuss auf höchstem Niveau.

Die 4 Dimensionen der Ernährung

Bio-Wissen

Wir alle müssen essen und tun dies meist auch mit Genuss. Essen macht uns aber nicht nur satt und zufrieden, es hat auch eine Vielzahl direkter Auswirkungen auf Umwelt und Klima, Biodiversität, Ressourcennutzung, Tierhaltung, Handelsbeziehungen, Arbeitsbedingungen, Struktur und Identität ländlicher Regionen, Gesundheit...

Für die Qualität eines Lebensmittels sind daher nicht nur Inhaltsstoffe, Geschmack und Aussehen entscheidend, sondern der gesamte Produktionsprozess vom Feld bzw. Stall bis auf den Teller.

Aus diesem Grund wird in der Biologischen Landwirtschaft – neben dem wesentlichen Ziel, KonsumentInnen qualitativ hochwertige und optisch einwandfreie Produkte anzubieten – auch der Einfluss unseres Ernährungssystems auf die Dimensionen Ökologie, Ökonomie, Soziales und Gesundheit besonders berücksichtigt. In dieser umfassenden und ganzheitlichen Definition von Lebensmittelqualität liegt die Besonderheit und Einzigartigkeit biologischer Lebensmittel begründet.

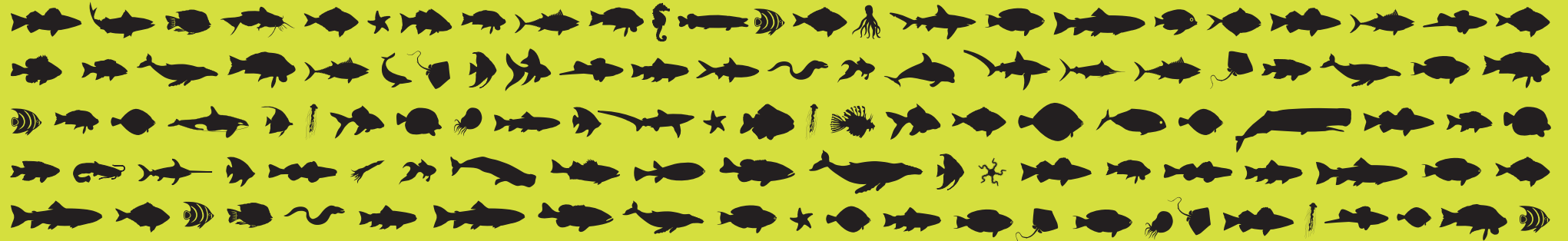
Da sich jede dieser vier Dimensionen in unseren Lebensmitteln wiederfindet, liegt es auch an uns KonsumentInnen, welche Produktionsweise wir mit dem Kauf unserer Lebensmittel unterstützen möchten: Eine intensive, konventionelle Landwirtschaft mit all den bekannten negativen Folgewirkungen auf die einzelnen Ernährungs-Dimensionen oder eine ökologisch und sozial nachhaltige, tiergerechte, für Umwelt und Gesundheit förderliche Produktionsweise, wie sie die Biologische Landwirtschaft garantiert.

Lust auf Bio-Produkte?
 Bezugsadressen finden Sie unter www.bio-austria.at/biomaps

Lust auf Bio-Wissen?
 Spannendes, Innovatives, Einzigartiges, Unbekanntes, Interaktives, Zukunftsweisendes – kurz gesagt alles was das Besondere der Biologischen Landwirtschaft ausmacht, finden Sie demnächst unter www.bio-wissen.org

28.000

Etwa 28.000 bekannte Fischarten bevölkern die Gewässer dieser Welt. Nur ein Bruchteil davon wird kommerziell genutzt. Fast 90 Millionen Tonnen Fisch und anderer Meerestiere holt die globale Fischindustrie jedes Jahr aus den Ozeanen. Dazu kommen noch knapp 50 Millionen Tonnen aus Zuchtanlagen, s. g. Aquakulturen. Bei diesen Mengen verwundert es nicht, dass bereits 77 % aller kommerziell genutzten Fischbestände gefährdet bzw. vom Aussterben bedroht sind.



10/90/40

JedeR ÖsterreicherIn isst durchschnittlich 7–10 kg Fisch pro Jahr. Den höchsten Pro-Kopf-Konsum mit etwa 90 kg verzeichnet Island, aber auch in Japan, Skandinavien und auf der iberischen Halbinsel verspeist jedeR EinwohnerIn jährlich bis zu 40 kg Fisch.



10 kg Österreich

90 kg Island

40 kg Japan/Skandinavien/Iberische Halbinseln

40.000.000

Weltweit werden pro Jahr bis zu 40 Millionen Tonnen Beifänge (nicht kommerziell genutzte Fischarten) aus den Weltmeeren geholt und als Abfall über Bord geworfen – auch Schildkröten, Seevögel, Wale, Delphine und Korallen sind betroffen.



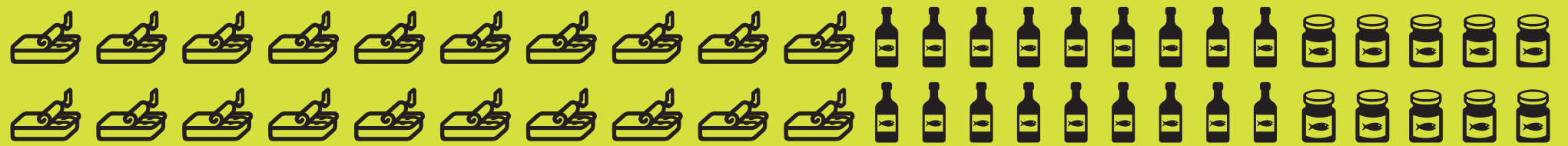
2,5/20

Während in der konventionellen Teichwirtschaft bis zu 4.000 Karpfen pro Hektar gehalten werden, freuen sich Bio-Karpfen über ausreichend „Auslauf“: 20 m² Wasserfläche steht jedem Tier in der biologischen Teichwirtschaft zur Verfügung. Die notwendige Bewegungsfreiheit ermöglicht den Tiere sich vom natürlichen Futter zu ernähren. Zugefüttert wird minimal – und selbstverständlich nur Bio-Getreide. Auch österreichische Bio-Forellen können sich über Wasserqualität und Platzmangel nicht beklagen. Laut Produktionsrichtlinien österreichischer Bio-Verbände dürfen maximal 10 kg Fisch pro m³ Wasser gehalten werden – in konventionellen Fischfarmen sind es bis zu 30 kg.



75/70/34

Etwa 75 % des gefangenen Fisches dient der menschlichen Ernährung. Der Rest wird zu Fischmehl und Fischöl verarbeitet und kommt in der Tierfütterung zum Einsatz. Bis zu 70 % des weltweit produzierten Fischöls und 34 % des Fischmehls werden an Fische in Aquakulturen verfüttert.



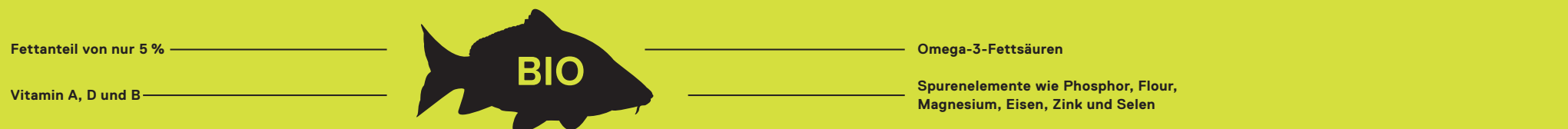
16/10

In Österreich bewirtschaften momentan 16 Bio-Karpfenzuchtbetriebe und 10 Bio-Forellenbetriebe 550 ha Teichfläche – das sind über 20 % der gesamten Teichfläche Österreichs.



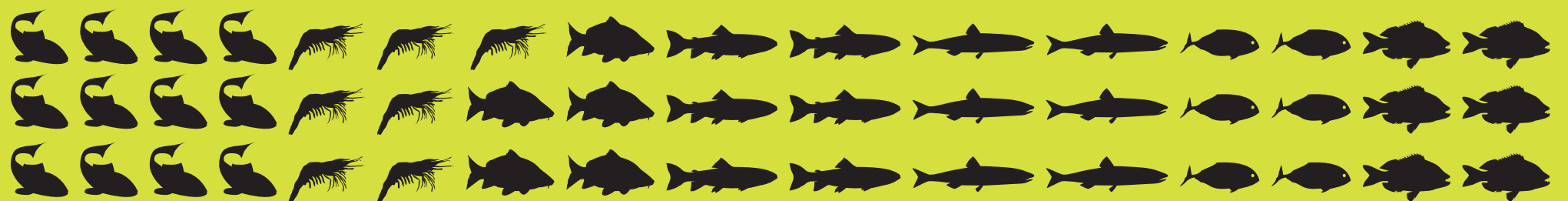
5

Bio-Karpfen wachsen langsam und haben einen durchschnittlichen Fettanteil von nur 5 %, Lachs hingegen 13 %. Auch grundsätzlich fettere Fische sind in Bio-Qualität sehr bekömmlich. Sie enthalten Vitamin A, D und B, Spurenelemente wie Phosphor, Fluor, Magnesium, Eisen, Zink und Selen sowie die ernährungsphysiologisch wertvollen Omega-3-Fettsäuren.



30/17/14

30 % der globalen biologischen Aquakulturproduktion entfallen auf Atlantischen Lachs, gefolgt von Garnelen (17 %) und Karpfen (14 %). In Europa genießt man vor allem Forellen, Saibling, Karpfen, Dorade und Wolfsbarsch in Bio-Qualität.



300

Konventionelle Aquakulturen sind nichts Anderes als Intensivtierhaltung im Wasser. Bis zu 300 verschiedene Substanzen wie Kunstdünger, Pestizide, Hormone, Wachstumsförderer und Antibiotika werden eingesetzt. Diese Stoffe können sich im Fisch anreichern und schaden der Umwelt. Biologische Aquakulturen verzichten auf derartige Mittel. Artgemäße Tierhaltung und -fütterung sowie genügend Platz sorgen für gesunde Tiere.



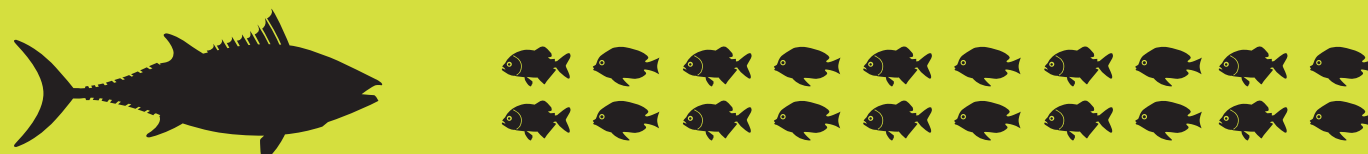
23

In einer aktuellen Umfrage in Deutschland gaben 23 % der KonsumentInnen an, sie würden sich beim Fischkauf für Bio-Qualität entscheiden. Auch in Österreich wird Bio-Fisch immer beliebter. Trotzdem lag weltweit gesehen der Marktanteil für Bio-Fisch 2007 lediglich bei 0,1 %. Mit ihrer Kaufentscheidung nehmen KonsumentInnen direkten Einfluss auf die Produktionsweise ihrer Lebensmittel (Umweltauswirkungen, Tierhaltung, Entlohnung der Beschäftigten...) – dies sollte auch beim Fisch-einkauf verstärkt berücksichtigt werden.



20

Bis zu 20 kg frei lebende Fische sind nötig, um 1 kg Thunfisch zu züchten.



97/3

Süßwasserfisch macht etwa 3 % des jährlichen Fischkonsums der ÖsterreicherInnen aus. Zur Überfischung der Weltmeere sowie zu nicht tierechten und ökologisch bedenklichen Haltungsbedingungen in konventionellen Aquakulturen bieten heimische Bio-Fische eine empfehlenswerte Alternative. Weiterer Zusatznutzen: Bio-Fische überzeugen durch festes Fleisch und besonders feinen Geschmack.

