

Aquakultur – ein Schlag ins Wasser?

Gedanken zum Vortrag von Dr. Klaus Kürzinger über die neue Dimension der Fischzucht

Früher gab es mal einen Aufstand der Hausangestellten in London: Sie wollten keinen Lachs mehr essen, weil er ihnen – als besonders preiswertes Nahrungsangebot – fast täglich vorgesetzt wurde. Dann wurde der Fisch zur Delikatesse. Und nun ist es bald wieder so weit, weil fast jeder die Massenware aus der Aquakultur und den damit einhergehenden Qualitätsabfall satt hat.

Dr. Kürzinger, der als Fachmann für Aquakulturen bei der "Munich Re" (Münchener Rückversicherung) arbeitet, hat wie sonst kaum jemand einen hervorragenden Überblick über die Produktionsstätten von Lachs, Muscheln und Krabben auf der ganzen Welt. Er zeigte am Beispiel Lachs, wie stark diese Form von Fischzucht in den letzten Jahren zugenommen hat: Die einzelnen Käfige sind auf bis zu 160 Meter Umfang angewachsen, zehn bis zwölf solcher Käfige bilden eine Zucht und damit sind über 10 000 Tonnen Fisch an einem Platz. Vom Einsatz der 60 bis 100 g schweren Jungfische bis zu ihrer "Ernte" mit 4,5 bis 6 kg vergehen nur zwölf bis 15 Monate.

Zwar ist der Verbrauch von Fischmehl trotz der großen Steigerung der Produktion kaum mehr angestiegen. Das ist einerseits positiv anzusehen, da weniger Kleinfische abgefischt werden, die dem natürlichen Kreislauf (Aufzuchtfutter von Seevögeln, Futter für Wildfische usw.) fehlen. Auch ist durch bessere Fütterungsmethoden die Verunreinigung der Meere gebremst. Andererseits wurde die nötige Futtermenge nur dadurch erreicht, dass nun pflanzliche Stoffe in die Pellets kommen und an die normalerweise von tierischem Eiweiß lebenden Raubfische verabreicht werden.

Die Frage bleibt offen: Wollen wir das? Fischzucht, die schon beim Futter nicht artgerecht ist? Oder wollen wir stattdessen die Meere nach Wildfisch weiter

leerfischen? Dieses schwierige Dilemma ist wohl wieder nur für beharrlich nachfragende Slow Food Menschen zu lösen: Wo kommt der Fisch her? Wie schnell ist er gewachsen? Was hat er zu fressen bekommen? Werden 20 kg Fisch pro Kubikmeter Käfig gehalten (Standard-Größenordnung) oder weniger? Arbeitet der Erzeuger nach Bio-Standards, gibt keine prophylaktischen Antibiotika, keine Farbstoffe ins Futter usw.? Ist die Anlage ein überschaubares Mittelständler-Projekt oder eine Art Agrar-Industrie mit vielen Filialen in der ganzen Welt?

Wissen, was man isst! *"Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben."*

Carlo Petrini, Gründer und internationaler Präsident von Slow Food

So steht es ganz oben auf der Website von Slow Food Deutschland.

Rudolf Böhler