

Interview

»Anlagen verlangen viel Know-how«

Tobias Haug ist Market Development Manager bei der deutschen Sektion des Aquaculture Stewardship Council. Der ASC will »verantwortungsvolle, umweltschonende und soziale Aquakultur« zertifizieren und beschäftigt sich auch mit Kreislaufanlagen zur Fischzucht.

Slow Food Magazin: Herr Haug, wie viele Kreislaufanlagen gibt es überhaupt in Deutschland?

Tobias Haug: Es dürften 50 bis 70 kommerzielle Anlagen sein. Es kommt auf die Definition an. Es gibt Grow-Out-Anlagen, in denen die Fische nur während des letzten Lebensabschnitts bis zur Schlachtung gehalten werden. Umgekehrt dienen Hatchery-Anlagen dazu, Babyfische nur bis zu einem bestimmten Alter großzuziehen, bevor sie zur weiteren Aufzucht abgegeben werden. Und es gibt viele kleine Liebhaber-Anlagen.

Und wie viele Anlagen hat der ASC zertifiziert?

Bisher nur zwei Anlagen, eine dritte befindet sich in der Vorbereitungsphase. Unser Zertifizierungsmodul für RAS-Anlagen ist einfach noch relativ neu. Zudem haben die Betreiber oft andere Sorgen. Bevor sie auf uns zukommen, müssen sie die technischen, personellen

und wirtschaftlichen Probleme angehen. Wenn sich alles eingespielt hat, denken sie vielleicht über eine Zertifizierung nach.

Gibt es in anderen Ländern mehr Kreislaufanlagen?

In Europa ist die Situation in vielen Ländern ähnlich wie in Deutschland. Ein kleiner Schwerpunkt liegt in Skandinavien, wo die Fischzucht etablierter ist. Es braucht eine kaufkräftige Kundschaft wie in der Schweiz, wo sich relativ viele Anlagen befinden, etwa für Zander und Egli. Dort stehen auch einige Großprojekte für Lachse kurz vor dem Start. Außerhalb Europas investieren Länder wie Saudi-Arabien oder die Vereinigten Emirate kräftig in RAS-Anlagen. Dort ist Energie billig und die Kaufkraft hoch. Fisch aus RAS-Anlagen kann je nach Anlagentyp doppelt so teuer sein wie aus Wildfang oder konventioneller Zucht.

SLOW-FOOD-POSITION ZUR AQUAKULTUR

Slow Food International empfiehlt, Aquakulturanlagen anhand von Kriterien wie beispielsweise Futter, Brut und Aufzucht, Verunreinigungen, Fischwohl und -qualität fallweise und gemäß den Rahmenbedingungen am Standort zu bewerten. Eine konkrete Positionierung zu geschlossenen Kreislaufanlagen gibt es bislang nicht. Abgelehnt wird aber jede Form der Aquakultur, die durch einen hohen In- und Output gekennzeichnet ist und/oder die den Druck auf wilde Fischbestände und die Umwelt erhöht. Die in Aquakulturen genutzten Tiere sollen nicht als reine Betriebsmittel eingesetzt werden. Stattdessen legt Slow Food Wert auf die aktive Vernetzung mit den Gemeinschaften vor Ort und die Integration der Aquakulturbetriebe in das lokale und regionale Lebensmittelsystem. Bevorzugt werden Betriebsformen, die zum Ökosystemschutz und zur Ernährungskultur beitragen.





Sie haben Zander, Egli und Lachs als Zuchtfische für diese Anlagen genannt. Der Favorit scheint aber der Afrikanische Raubwels zu sein.

Die Wahl der Fische hängt von vielen Faktoren ab – Standort, Wasserqualität, Außentemperatur, Know-how der Betreiber, Vermarktung. Viele Fische sind geeignet, aber es fehlen oft die Anleitungen, wie die Fische optimal zu halten sind. Der Afrikanische Wels hat viele Vorteile: Er ist besonders robust, passt sich gut an RAS-Anlagen an, er kann sowohl im Süß- als auch in Brackwasser gehalten werden, ein Allesfresser mit Nachhaltigkeitspotenzial. Außerdem wächst er schnell und sein Fleisch schmeckt gut.

Neben dem Fischwohl ist die Technik herausfordernd. Wie gut sind die Betreiber ausgebildet?

Eine RAS-Anlage ist eine komplizierte technische Einrichtung, die viel Know-how verlangt. Daran sind einige Projekte gescheitert. Aquatische Organismen an Land zu halten, ist nicht einfach, Fische leben nun mal nicht an Land. Im Vergleich zu Schweinemastanlagen ist eine RAS-Anlage ein Raumschiff. Und die Technik entwickelt sich immer weiter mit viel Sensorik, auch mit Künstlicher Intelligenz. Man muss sich permanent weiterbilden. Wasserqualität, Sauerstoffgehalt, Filtertechnik, die Zusammensetzung des Futters – das alles ist sehr komplex. Es ist schwierig, am



Tobias Haug ist seit September 2023 Manager beim ASC. Zuvor war der Biologe selbst Gründer einer Aquaponikfarm und hat viel Erfahrung in der Aquakultur gesammelt.

Foto: ASC

Markt die Preise zu erzielen, die man bei dem hohen Aufwand benötigt.

Ist deshalb die wirtschaftliche Lage der Anlagen oft prekär mit vielen Insolvenzen?

Deshalb liegen die Boom-Regionen in reicheren Ländern. Es gibt einzelne Vertriebskonzepte, die gut funktionieren, aber bisher hat Fisch aus Kreislaufanlagen den Sprung zur Massenware noch nicht geschafft. Ich bin aber optimistisch, dass sie in Zukunft einen nachhaltigen Beitrag zur Ernährung liefern. ●

Interview: Manfred Kriener

natürlich oekom!

Mit dieser Zeitschrift halten Sie ein echtes Stück Nachhaltigkeit in den Händen.
Durch Ihren Kauf unterstützen Sie eine Produktion mit hohen ökologischen Ansprüchen.

Wir...

- verwenden 100 % Recyclingpapier und mineralölfreie Druckfarben
- drucken in Deutschland – und sorgen damit für kurze Transportwege
- verzichten auf Plastikfolie
- erfüllen die strengsten Kriterien für ein umweltschonendes Druckerzeugnis

Das Slow Food Magazin ist mit dem Blauen Engel Druckerzeugnisse (RAL-UZ 195) zertifiziert.
Weitere Informationen finden Sie unter www.natürlich-oekom.de und #natürlicheoekom.

