



Slow Food® Deutschland

Hotspots biologischer Vielfalt: Slow Food veröffentlicht Ratgeber zu nachhaltigen Teichwirtschaften

22.05.2023 – Zum heutigen Internationalen Tag der biologischen Vielfalt veröffentlicht Slow Food Deutschland (SFD) einen Leitfaden zur Teichwirtschaft. Als Hotspots der Biodiversität leisten Teiche einen wichtigen Beitrag für Naturschutz sowie zur Versorgung mit regional-saisonalen Lebensmitteln. Das Papier bietet Verbraucher*innen eine Orientierungshilfe, welche Teichwirtschaften nachhaltig sind und im Sinne von Slow Food als gut, sauber und fair gelten.

Teichwirtschaft ist die ursprünglichste, zugleich fisch- und umweltfreundlichste Form heimischer Aquakultur. Deutschland verzeichnete zuletzt 5.600 Teichanlagen. Teiche sind fester und unverzichtbarer Bestandteil unserer Kulturlandschaft, vor allem in Franken, der Lausitz und der Oberpfalz. Sie sind Quelle für eine naturnahe, saisonale sowie gesunde Versorgung mit Fischereiprodukten. Doch ihr Potenzial ist sehr viel weitreichender: Lebendige Teichwirtschaften leisten einen bedeutenden Beitrag zur biologischen Vielfalt. Als Feuchtgebiete sind sie wertvolle Rückzugsräume für viele unter Naturschutz stehende Tiere und Pflanzen. An den Teichen und in ihrem Umfeld haben Wissenschaftler*innen ein auffallend hohes Aufkommen an Insekten, Vögeln und Amphibien gezählt – ein echter Jackpot der Natur. Der Naturschutzbeitrag von Teichwirtschaften ist sogar um ein Vielfaches höher als der rein monetäre Ertrag aus der Fischproduktion. Die Teiche eignen sich auch für die Reproduktion gefährdeter heimischer Fischarten. Hinzu kommt ihre positive Wirkung auf Mikroklima und Wasserhaushalt.

Dieses Potenzial, so Nina Wolff, Vorsitzende von Slow Food Deutschland, werde bislang viel zu wenig genutzt. Den Teichwirtinnen und -wirten fehlt die gesellschaftliche Wertschätzung. Vor dem Hintergrund des weiter voranschreitenden Verlusts von Biodiversität können und dürfen wir uns das als Gesellschaft nicht länger leisten: „Gerade in Deutschland haben Teichwirtschaften echtes Wachstumspotenzial, weil ausreichend geeignete Naturräume vorhanden sind. Die Wiederbewirtschaftung brachliegender Teiche sollte daher ein Kernziel für Naturschutz und Fischerei sein. Das Bewusstsein von Verbraucher*innen für den Wert nachhaltiger Teichwirtschaften muss gestärkt werden, denn sie sind eine wichtige Quelle für gesunde Lebensmittel mit kurzen Transportwegen.“ Dazu möchte Slow Food beitragen und formuliert in seinem jetzt veröffentlichten Leitfaden Kriterien, mit denen auch Laien eine Bewertung von ökologischer Teichwirtschaft gelingt.

Die wichtigsten Fischarten der deutschen Teichwirtschaften sind der Karpfen und die Forelle. Schleien, Zander, Hechte, Rotaugen, Äschen, aber auch Barsche und Maränen sind weitere Bewohner von Teichanlagen, die hier einen weitgehend naturnahen Lebensraum finden.

[» zum Leitfaden Teichwirtschaft](#)

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. www.slowfood.de | V. i. S. d. P.: Dr. Nina Wolff

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin