Wie nachhaltig ist Fisch aus Aquakultur?

Fleisch? Oder doch lieber Fisch? Vor allem in Hamburg wird viel und oft Fisch gegessen. Doch viele Fischbestände im Meer sind überfischt. Dann lieber Zuchtfisch und Meerestiere aus Aquakulturen essen? Uneingeschränkt empfehlen können wir das leider nicht.



© iStock.com/VLG

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Fische und Meeresfrüchte aus Aquakultur werden oft in weit entfernten Ländern gezüchtet und über große Distanzen nach Deutschland transportiert. Viele stammen aus Amerika oder Asien. Lediglich Lachs wächst vor allem in Norwegen heran, wird jedoch von dort aus meist zur Weiterverarbeitung in andere Länder gebracht, bevor er

hier im Handel landet.

2. Viele Fische und Meerestiere aus Aquakultur werden mit Fischerzeugnissen gefüttert, zum Beispiel mit Fischmehl oder Fischöl. Die hierfür verwendeten Fische stammen teils aus Wildfang oder Beifang und belasten so auch den natürlichen Fischbestand der Meere.

3. Einige Hersteller suggerieren Transparenz, indem sie einen QR-Code auf die Verpackungen ihrer Produkte drucken. Doch die Links führen lediglich zu Werbung oder Rezeptvorschlägen. Andere Hersteller stellen mit Hilfe des Codes tatsächlich transparent Informationen über die Produktionskette bereit.

4. **Kostenloser Online-Vortrag: „Nahrungsquelle Meer“** Jetzt anmelden **Jetzt anmelden**

Stand: 14.04.2021

Die Weltbevölkerung wächst stetig und mit ihr der Bedarf an Fisch und Meeresfrüchten. Dies führt dazu, dass die Ozeane überfischt sind und wir dringender denn je eine Alternative zum Wildfisch benötigen. Sogenannte Aquakulturen können eine Lösung sein – also die kontrollierte Aufzucht von Fischen, Muscheln und Krebsen. Rund 80 Millionen Tonnen Fisch werden jedes Jahr mittels Aquakulturen erzeugt (zum Vergleich: etwa 90 Millionen Tonnen sind es aus Wildfang).

Oft verzehrte Fischarten aus Aquakultur sind: Forelle, Lachs, Karpfen, Aal, Tilapia, Barsche, Pangasius und Dorade. Daneben werden vor allem Krabben, Garnelen und Muscheln in Aquakulturanlagen gezüchtet. Wir wollten wissen, wie nachhaltig diese Form der Fischzucht ist und haben einen Marktcheck gemacht. Das Ergebnis ist durchwachsen.

Fisch und Meeresfrüchte aus Aquakultur

Wir haben 23 Aquakultur-Produkte von verschiedenen Herstellern stichprobenartig ausgewählt und hinsichtlich ihrer Zertifizierung, der Herkunft der Setzlinge (Jungfische), des verwendeten Futters zur Aufzucht, der Transportroute nach Deutschland und der

Transparenz von Informationen untersucht und bewertet. Die begutachteten Fische und Meeresfrüchte stammen aus acht verschiedenen Supermärkten (Edeka, Lidl, Aldi, Rewe, Penny, Denn’s, Alnatura und Kaufland).

- Produktübersicht: Marktcheck zu Fisch und Meeresfrüchten aus Aquakultur (PDF)

Fakt 1: Wenig Vielfalt im Supermarkt

Das Angebot an gekühlten und tiefgekühlten Aquakulturfischen und -meerestieren ist in den meisten Einkaufsmärkten zwar recht groß, allerdings nicht sonderlich vielfältig. In den Kühlregalen sind vornehmlich Lachs und Garnelen zu finden, teilweise auch Forellen sowie Muscheln. Weitaus seltener werden Pangasius und Tilapia verkauft. Doraden und Karpfen haben wir nirgends entdecken können.

GUT ZU WISSEN

Vielfalt suggerieren die Anbieter vielmehr durch fantasievolle Bezeichnungen für ihre Produkte. Doch hinter Shrimps, Garnelen, King Prawns, Crevetten, White Tiger Garnelen, Riesen Garnelen, Jumbo Garnelen und Pacific Prawns beispielsweise verbirgt sich immer ein und dieselbe Tierart, und zwar Litopenaeus vannamei (auf der Rückseite der Verpackung zu finden). Merke: Ein exotisch klingender Name bedeutet nicht automatisch, dass es sich um etwas Ausgefalleneres als eine ganz gewöhnliche Garnele handeln muss.

Fakt 2: Oft mit Qualitäts- oder Gütesiegel

20 der untersuchten Produkte aus Aquakultur trugen ein Qualitäts- oder Gütesiegel (zum Beispiel ASC, GGN, Naturland oder EU-Bio), das strengere Vorgaben als die gesetzliche Regelung macht, etwa zur maximalen Haltungsdichte, zum Einsatz von Medikamenten oder den verwendeten Futtermitteln. Drei Erzeugnisse (2x Lachs, 1x Miesmuscheln) verfügten zum Zeitpunkt unseres Marktchecks über kein Siegel auf der Verpackung.

- Label für Fisch und Meeresfrüchte aus Aquakultur im Überblick

Fakt 3: Lange Transportwege

Fische und Meeresfrüchte aus Aquakultur haben in der Regel Strecken über mehrere tausend Kilometer zurückgelegt, bevor sie als Ware in deutschen Supermärkten liegen. Kein einziges der von uns untersuchten Produkte ist deutscher Herkunft oder wird in Deutschland weiterverarbeitet. Selbst die (Regenbogen)Forellen, die auch in Deutschland gezüchtet werden, kamen aus Südeuropa oder der Türkei. Der beliebte norwegische Zuchtlachs nimmt vor seiner Auslieferung nach Deutschland meist den Umweg über Polen oder Litauen – selbst, dann wenn er als Bio-Produkt angeboten wird, kann das der Fall sein.
Garnelen und Muscheln stammen in der Regel aus Ländern in Süd- und Mittelamerika oder Asien wie Honduras, Venezuela, Indonesien oder Vietnam. Bis zu 12.000 Kilometer beträgt der Transportweg beispielsweise für Muscheln, die eigentlich auch in Europa gezüchtet werden könnten.



© Verbraucherzentrale Hamburg

Garnele, wo kommst Du denn her?

Besonders undurchsichtig war die Herkunftskennzeichnung bei den Jumbo Garnelen der Krone GmbH. Acht verschiedene Herkunftsländer gibt der Hersteller auf der Verpackung an: Honduras, Ecuador, Indonesien, Vietnam, Guatemala, Mexico, Nicaragua und/oder Venezuela. Was sollen Verbraucherinnen und Verbraucher damit anfangen?

Französische Muscheln aus Chile

Als „Spezialität aus Frankreich“ bewirbt der Hersteller Escal seine Miesmuscheln mit Knoblauch & Petersilie. Doch Achtung, die Muscheln wachsen in Chile heran. In Frankreich werden sie nur weiterarbeitet bzw. verpackt. In diesem Fall mit „Spezialität aus Frankreich“ zu werben, ist für uns Etikettenschwindel.



© Verbraucherzentrale Hamburg

WICHTIG ZU WISSEN

Viele sehen in Aquakultur Massentierhaltung im Wasser statt an Land. Die intensive Haltung hat ohne Zweifel negative Auswirkungen auf die Umwelt: Fische und andere Meerestiere werden teilweise mit Hormonen, Antibiotika und anderen Arzneimitteln behandelt bzw. gefüttert, um maximale Erträge zu erzielen. Deshalb werden auch immer wieder Rückstände von Antibiotika in Fischen nachgewiesen. Die Exkremente der dicht beieinander lebenden Tiere können zu einer Überdüngung der Gewässer führen. Teilweise ist der Platzbedarf für die Aquakulturen so groß, dass Wälder abgeholzt werden. In Südostasien beispielsweise mussten nützliche Mangrovenwälder für die Fischzucht weichen. Ausführlich über die Probleme der Aquakultur berichtet die Albert Schweitzer Stiftung für die Mitwelt auf ihrer Webseite.

Es gibt aber auch nachhaltigere Ansätze: Unter Aquaponik etwa versteht man die Kombination von Fischzucht und Gemüseproduktion in einem geschlossenen Kreislauf. Das Wasser aus dem Fischbecken dient der Bewässerung und Düngung von Gemüse. Das ablaufende Wasser kann dann wieder für die Fischzucht genutzt werden.

Fakt 4: Kaum nachhaltiges Futter im Einsatz

Wenig erfreulich ist unsere Bewertung zur Herkunft des Futters. Zwar ist Fisch kein Hauptbestandteil des Futters, allerdings wurde keiner der von uns untersuchten Fische gänzlich ohne Fischbestandteile gefüttert. Das liegt daran, dass die beliebten Speisefische Lachs und Forelle Raubfische sind, die nicht rein pflanzlich ernährt werden können. Eine Fütterung, die sich weniger schädlich auf die wilden Fischbestände auswirkt, enthält nur Fisch aus Nebenprodukten, die bei der Verarbeitung von nachhaltig gefangenen oder gezüchteten Speisefischen anfallen. Bei etwa einem Viertel der Produkte besteht das Futter zum Teil sogar aus Wildfang, der dem Ökosystem der Meere fehlt. Selbst, wenn es sich bei den verwendeten Futterfischen nur um Beifang handelt, ist dies unserer Auffassung nach problematisch. Warum sollten Fischer den Beifang vermeiden, wenn er sich als Futtermittel für Aquakulturen verkaufen lässt? Zwar sind die so gefangenen Meeresbewohner keine direkten Speisefische für den Menschen, doch letztendlich fehlen sie als Futterquelle für andere Lebewesen im Meer. Raubfische wie Lachse und Forellen machen einen großen Teil der in Supermärkten

angebotenen Speisefische aus Aquakultur aus. Die Herausforderung einer nachhaltigen Fütterung ist hier viel größer als bei Friedfischen wie Karpfen, die Pflanzen, Plankton, Insektenlarven, Schnecken und ähnliches fressen. Doch durch die geringe Auswahl an solchen Fischen im Handel, haben Fischesser kaum die Möglichkeit, zu einem nachhaltigeren Fisch zu greifen.

Fakt 5: Wenig Jungtiere aus Wildfang

Positiv zu bewerten ist hingegen die Herkunft der Jungtiere. Nur zwei Hersteller beziehen ihre Setzlinge aus Wildfang. Hierbei werden die noch kleinen Muscheln im Meer gefangen und in Aquakulturen aufgezogen. Bei mehr als der Hälfte der bewerteten Produkte stammt der Nachwuchs aus konventioneller Zucht; mehr als ein Drittel sogar auch ökologischer. In unserer Stichprobe sind demnach nur Muscheln und keine wild gefangenen Garnelen- oder Fisch-Setzlinge zu finden. Das ist gut, denn Jungtiere aus Wildfang würden den ohnehin schon überfischten Ökosystemen fehlen.

Fakt 6: Selten mehr Informationen durch QR-Code

Mit Hilfe von QR-Codes auf Verpackungen können Fischkäufer in kürzester Zeit auf Informationen über Unternehmen und deren Produkte zugreifen. Gerade beim Kauf von Fischen und Meeresfrüchten kann dies ein sinnvoller Mehrwert für Kunden sein. Dennoch trugen mehr als die Hälfte der von uns untersuchten Aquakulturprodukte keinen QR-Code oder nur einen, der keine zusätzlichen Informationen über das Produkt lieferte. Im schlechtesten Fall führt der Link zu Werbung oder Rezeptvorschlägen. So wird dieses eigentlich nützliche Informations-Tool zum Marketing-Instrument degradiert. Immerhin bei sieben Produkten nutzten die Hersteller den QR-Code für eine lückenlose Darstellung der Transportroute und geben darüber hinaus die Namen von Produktions- und Herstellungsbetrieben weiter.

TIPPS FÜR DEN EINKAUF

1. Achten Sie beim Kauf von Aquakulturprodukten darauf, dass sie möglichst nachhaltig aufgezogen wurden und zertifiziert sind. Viele Fische und Meeresfrüchte aus Aquakultur tragen Gütesiegel. Am ehesten empfehlen wir Ihnen Produkte, die ein Bio-Siegel tragen.
2. Die Herkunft von Fisch muss auf der Verpackung deklariert werden. Es lohnt sich also, auch das Kleingedruckte auf der Rückseite zu lesen und ein Produkt zu kaufen, dass zumindest aus Europa stammt und nicht um den halben Globus gereist ist, um in Deutschland im Supermarkt zu liegen.
3. Scannen Sie auch den QR-Code, der möglicherweise auf einer Packung zu finden ist. Wenn Sie mehr über die Herkunft der Ware erfahren, spricht das für den Hersteller.
4. Wenn Sie lieber Fisch aus Wildfang statt aus Aquakultur essen möchten, sollten Sie ebenfalls genau prüfen, woher die Ware kommt und wie sie gefangen wurde. Manche Fischsorten sollte man wegen der stark dezimierten Bestände überhaupt nicht mehr essen. Unsere Guter Fisch-Liste hilft Ihnen bei der Entscheidungsfindung.
5. Dass „Wildfang“ jedoch nicht unbedingt ein Qualitätsmerkmal ist, zeigt der Lachs-Test von Stiftung Warentest. Testsieger unter den tiefgefrorenen Lachsen sind zwei Bio-Produkte. Insgesamt schneiden die Zuchtlachse besser ab, als die Fische aus Wildfang.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/fisch-fleisch/wie-nachhaltig-ist-fisch-aus-aquakultur