

# „Die Unterschiede zwischen der traditionellen und der ökologischen Teichwirtschaft sind in der Praxis gering“

Die BioFach als Weltleitmesse für die Biobranche ist gerade vorbei. Grund genug, über die aktuelle Marktsituation im Bio-Fischbereich zu berichten. Hierzu unterhielt sich das FischMagazin mit dem Bio-Fischereixperten Tobias Lasner, der erstmals eine umfassende Marktanalyse entlang der gesamten Wertschöpfungskette erstellt hat.



## Tobias Lasner:

„Die ökologische Aquakultur ist meines Erachtens die Chance für die deutsche Teichwirtschaft, ihre traditionell naturnahe Bewirtschaftung für den distanzierten Verbraucher sichtbar zu machen.“

**FischMagazin:** Inwiefern profitiert die Fischwirtschaft von dem anhaltenden Bioboom in Deutschland?

**Tobias Lasner:** Die Fischwirtschaft insgesamt steht vor enormen Herausforderungen. Heruntergebrochen kann man sagen, dass wir auf der einen Seite ökologische Probleme wie die Überfischung haben, und auf der anderen Seite ein steigender Bedarf an Nahrungsmittel Fisch besteht. Lange Zeit galt die Aquakultur als umweltgerechte Alternative zum Wildfang in der Fischerei. Heute wissen wir es besser. Fischmehl als Bestandteil der Futtermittel, enormer Energiebedarf für Pumpen und warmes Wasser, Verbreitung von Krankheitserregern, abgeholzte Mangrovenwälder in der Shrimpszucht sind nur einige Stichwörter, die auf die Umweltrisiken der Aquakultur verweisen. Die Fischwirtschaft muss sich angesichts dieser Probleme ökologisch modernisieren. Die seit Jahren steigende Nachfrage nach ökologisch erzeugten Lebensmitteln bietet eine Chance, dies zu tun und dabei wirtschaftlich zu bleiben.

**FischMagazin:** In Ihrer Marktanalyse haben Sie 2010 deutschlandweit gerade mal 16 ökologisch wirtschaftende Teichwirte ermittelt. Wie sehen die aktuellen Zahlen aus?

**Lasner:** Exakte Zahlen gibt es derzeit nicht. Das Bundesamt für Statistik geht in einer aktuellen Un-

## Zur Person

### Tobias Lasner

Soziologe, Fischwirt und freier Autor, veröffentlichte 2007 die Studie „Strukturwandel in der traditionellen Fischwirtschaft“ (erschienen bei Shaker), war 2008-2010 wiss. Mitarbeiter am Fachgebiet Agrar- und Lebensmittelmarketing der Universität Kassel und dort u. a. zuständig für das Forschungsprojekt „Marktanalyse für ökologische Aquakulturerzeugnisse“ (<http://orgprints.org/17160/>), gefördert durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Seit 2010 wird Tobias Lasner von der Heinrich Böll Stiftung gefördert. Er promoviert und erforscht die Verbreitung von umweltgerechten Innovationen in der Aquakultur. Hierzu erscheint im Sommer 2013 sein Buch „Ecopreneurship in der Aquakultur“.

Weitere Infos zur BÖLN-Studie „Einsatz von Bio-Ausputzgetreide in der Ernährung von Bio-Karpfen“ finden sich unter <http://orgprints.org/18716/>.

tersuchung zwar von 96 Öko-Teichwirtschaften aus, ich halte diese Zahl aber für viel zu hoch gegriffen. Das Problem besteht darin, dass viele Fischwirte ihre Betriebe als ökologisch bezeichnen, obwohl sie als solche nicht zertifiziert sind. Da kann man den Fischwirten keinen Vorwurf machen. Viele Betriebe in Deutschland arbeiten noch mit traditionell extensiven und naturnahen Verfahren, so dass der Unterschied zu den Praktiken der ökologischen Aquakultur tatsächlich sehr gering ist. Sie sind aber nicht als ökologisch wirtschaftender Betrieb zertifiziert, und haben sich somit keiner externen und neutralen Kontrolle unterstellt. Das ist ein feiner, aber juristisch wichtiger Unterschied. Auch nach dem Ende unserer letzten Marktstudie, die in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft entstanden ist, bleibe ich in Kontakt mit den Verbänden des ökologischen Landbaus und erkundige mich nach Neuumstellungen. So kann ich sagen, dass wir heute ungefähr 25-30 Teichwirtschaften in Deutschland haben, die ihre Flächen ökologisch bewirtschaften.

**FischMagazin:** Seit 2010 besteht die Möglichkeit zu einer verbandsunabhängigen Bio-Zertifizierung. Wie hat sich dies auf die Marktsituation in Deutschland ausgewirkt?

**Lasner:** Bisher war dies im Gespräch mit Teichwirten und Öko-Teichwirten nur von geringer Bedeutung. Verstehen Sie mich nicht falsch, es ist gut, ►

[www.fischmagazin.de](http://www.fischmagazin.de)



09573 Augustsburg (OT Hennerstorf)  
Telefon (03 72 91) 2 04 48  
Telefax (03 72 91) 2 04 47  
[www.metallbau-onnen-krieger.de](http://www.metallbau-onnen-krieger.de)  
[info@metallbau-onnen-krieger.de](mailto:info@metallbau-onnen-krieger.de)

### ◀ Rein mechanisch arbeitender Rechenreiniger

- vollautomatisch mit Spiegeldifferenzmessung
- wartungsarm und feuerverzinkt
- besonders geeignet für Rechenanlagen bis 10 m<sup>2</sup>

Fordern Sie unsere Prospekte mit Referenzliste an!



**Ganzjährig Lieferung von Speisefischen**  
**Regenbogenforellen von 300-600g**  
**Lachsforellen von 600-3000g**  
**Elsässer Saiblinge von 400-2000g**  
**Setzlinge in allen Grössen**

### Forellenzucht Waldkirchen

Daniel Wagner

Dornstraße 12 · 94065 Waldkirchen

Telefon: 0 85 81/86 08 · Telefax: 0 85 81/92 08 40

Mobil: 01 76 / 21 19 37 29

EU-Zugelassen: D-BY-G-01

## Renate Heberle

### Netzfabrikation - Altusried



Fischnetze aller Art  
Sportnetze  
Schutznetze  
Sicherheitsnetze  
Dekorationsnetze  
Absperrnetze

Altungstraße 11 - 87452 Altusried - Tel.: 0 83 73 / 72 67  
[info@heberle-netze.de](mailto:info@heberle-netze.de) - [www.heberle-netze.de](http://www.heberle-netze.de)

dass es mit der EU-Bio-Durchführungsverordnung eine gemeinsame gesetzliche Grundlage für die ökologische Aquakultur gibt. Nur, die Mitgliedschaft in einem ökologischen Anbauverband hat natürlich den Vorteil, dass man auf die Markterfahrungen des Verbandes, auf dessen Kontakte aufbauen kann. Man steht nicht alleine da. Zudem haben die ökologischen Anbauverbände in Deutschland einen guten Ruf, so dass man als Fischwirt von der PR-Arbeit des Verbandes unmittelbar profitieren kann.

**FischMagazin:** In welchem Maße wird der deutsche Bio-Fischmarkt von Importware dominiert?

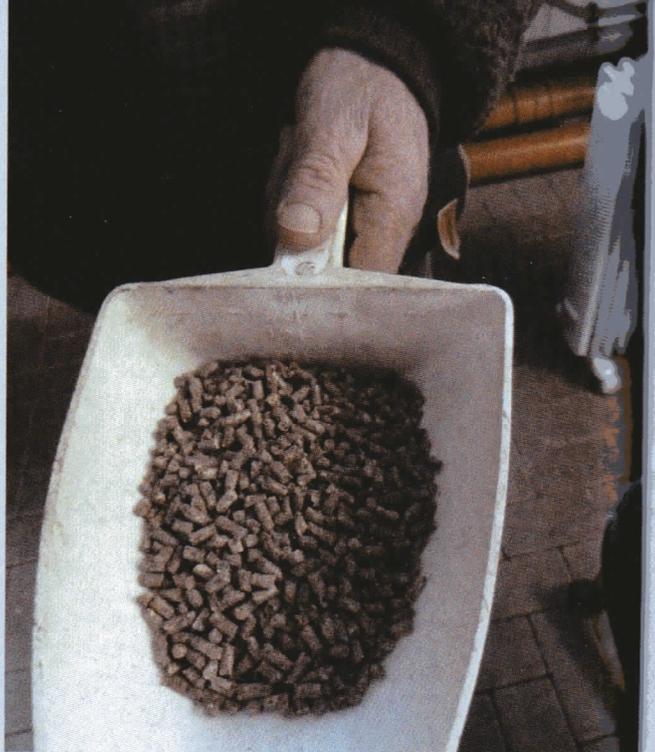
**Lasner:** Schaut man sich die Top drei der ökologischen Aquakulturarten an, die in deutschen Supermarktregalen zu finden sind, so bietet sich dem Betrachter ein ähnliches Bild wie im konventionellen Fischsegment: Lachs, Shrimps und Pangasius in allen Variationen. Zusammen machen sie ungefähr 75 Prozent des Angebotes aus. So wie im konventionellen Markt tun sich auch im ökologischen Markt heimische Produkte wie Karpfen, Hecht, Zander und Wels jenseits der Direktvermarktung schwer.

**FischMagazin:** Warum tun sich deutsche Teichwirte denn so schwer damit, auf die Bio-Schiene umzuschwenken?

**Lasner:** Das liegt zum einen daran, dass eine Voraussetzung für den Vertrieb über Absatzmittler die kontinuierlich planbare Produktion ist. Das ist nur in großen Aquakulturen möglich. Hier kommt es auch in der Biobranche zu einem Trend der Konventionalisierung: eine zunehmende Gratwanderung zwischen der ursprünglichen Idee der Öko-Bewegung – einer Moral der Zurückhaltung, einer naturnahen Erzeugung – und dem Anspruch, verzehrfertige Le-



So wie im konventionellen Markt tun sich auch im ökologischen Markt heimische Produkte wie Karpfen, Hecht, Zander und Wels jenseits der Direktvermarktung schwer.



**Pellets aus Bruchgetreide könnten aufgrund ihres Anteils an Protein, das von beim Mähen mitgefangenen Insekten stammt, eine gute Möglichkeit darstellen, den Fischmehlanteil bei Futtermitteln zu reduzieren und die Rohstoffkosten senken.**

bensmittel, mit langen Haltbarkeiten anzubieten. Die Überwindung dieses Widerspruchs ist für kleine Teichwirtschaften, die die deutsche Fischwirtschaft prägen, nicht zu leisten. Dann gibt es noch ein mentales Problem: Viele konventionelle Fischwirte empfinden die Zertifizierung als Öko und die dahinter stehende Definition, was ist ökologisch und was nicht, als Bevormundung von Außen. Es ist ihnen nicht begreiflich, warum sie nicht „ökologisch“ wirtschaften, nur weil sie kein Siegel haben, denn, die Unterschiede zwischen der traditionellen und der ökologischen Teichwirtschaft sind in der Praxis gering. Sie sehen die ökologische Aquakultur nicht als Chance, dem städtischen Verbraucher ihre umweltfreundliche Produktionsumwelt per Siegel zu visualisieren, sondern umgekehrt als Gefahr als „nicht-ökologisch“, als „bad guy“ stigmatisiert zu werden.

**FischMagazin:** Für die Fischerzeuger sind sicherlich auch die Mehrkosten für Bio-Futtermittel ein Umstellungshindernis. Was würde es aus Ihrer Sicht bringen, vermehrt so genanntes Bruchgetreide in der Fütterung einzusetzen?

**Lasner:** Die Idee ist äußerst charmant! Michael Bothstede, Öko-Fischwirt der ersten Stunde, hatte diese Idee in einem Projekt mit der Universität Kiel, gefördert durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), bereits einmal in die Tat

umgesetzt. Die Ergebnisse waren äußerst vielversprechend. Bruchgetreide könnte aufgrund seines Anteils an Protein, das von beim Mähen mitgefangenen Insekten stammt, eine gute Möglichkeit darstellen, den Fischmehlanteil bei Futtermitteln zu reduzieren und die Rohstoffkosten senken.

**FischMagazin:** Bio-Konsumenten beklagen – ähnlich wie bei ökologisch erzeugten Fleisch- und Wurstwaren – das mangelnde Biofisch-Angebot im Handel. Insbesondere an frischer Ware aus Fachgeschäften oder Bedientheken des LEH fehlt es offensichtlich. Und aus Sicht des Handels sind die bereitgestellten Mengen zu klein und nicht regelmäßig genug. Wie lassen sich solche Versorgungsengpässe Ihrer Meinung nach in Zukunft besser bewältigen?

**Lasner:** Zum Teil hat das etwas mit dem schon besprochenen Widerspruch zwischen dem Wunsch nach einer naturnahen Erzeugung von Lebensmitteln einerseits und andererseits den Ansprüchen des modernen Konsumenten, ich möchte es einmal als „bequemes Konsumieren“ bezeichnen, zu tun. Die einzige Möglichkeit, die ich da sehe, ohne den Konsumenten umzuerziehen oder die noch junge ökologische Aquakultur zu konventionalisieren, ist das verstärkte Zusammengehen von „Öko“ mit „Regional“. Das heißt, dass der LEH auch im Fischbereich sein Angebot, meinestwegen erst einmal in Aktionswochen, um regionale Fischspezialitäten in Öko-Qualität erweitert. Das geht aber nur mit einer guten Informationspolitik, in der das regionale Produktionsumfeld vorgestellt wird, Rezeptvorschläge angeboten werden etc. Eine andere Möglichkeit wäre die Gründung von Erzeugergemeinschaften, dafür sind die Öko-Fischwirte aber noch zu wenige und zu weit verstreut.

**FischMagazin:** Kontrollierter Wildfang, nachhaltiger Fischfang und Bio-Aquakultur – dahinter verbirgt sich eine mehr oder weniger umweltgerechte Fischwirtschaft. Dies ist für Verbraucher oft ziemlich verwirrend. Was empfehlen Sie? Braucht es mehr Transparenz und Information, damit Verbraucher verstehen, worin die Unterschiede bestehen?

**Lasner:** Genau diese Frage wird aktuell in einem neuen BÖLN-Forschungsprojekt „Entwicklung einer Kommunikationsstrategie für nachhaltige Aquakulturprodukte“ an der Universität Kassel und am Johann Heinrich von Thünen-Institut in Braunschweig untersucht. Die Ergebnisse werden sicher spannend. Davon abgesehen, geben Einkaufsratgeber wie der des WWF schon heute einen Überblick, was ist Bio, was nachhaltig, welche Fischart ist ge-

fährdet, welche mit gutem Gewissen zu verzehren. Obwohl man über die einzelnen Einstufungen des WWF streiten kann, ist das genau die Information, die der Verbraucher braucht. Das Hauptproblem bei Fisch ist einfach, dass der Verbraucher hier nicht in dem Maße sensibilisiert ist wie etwa bei der Käfighaltung bei Geflügel. Hier muss noch Aufklärungsarbeit geleistet werden.

**FischMagazin:** Wie wird die deutsche Fischwirtschaft in zehn Jahren dastehen? Werden Bio-Fischerzeugnisse hierzulande auf lange Sicht ein Nischenprodukt bleiben? Oder wird es sich für die Fischwirtschaft lohnen, verstärkt auf Bio-Fisch zu setzen?

**Lasner:** Wir sollten den Markt nicht dem importierten Pangasius überlassen. Die ökologische Aquakultur ist meines Erachtens die Chance für die deutsche Teichwirtschaft, ihre traditionell naturnahe Bewirtschaftung für den distanzierten Verbraucher sichtbar zu machen. Wenn Sie so wollen, es ist die Chance, nach der Industrialisierung der Aquakultur weltweit, eine Renaissance der traditionellen, lokalen Teichwirtschaft einzuläuten. Aber, der ökologische Lebensmittelmarkt als solches ist mit einem Anteil von knapp 4 Prozent am gesamten Lebensmittelmarkt klein, und das nach mehr als 30 Jahren. Den Öko-Fischmarkt als Teil davon gibt es noch keine 20 Jahre. Ich denke, dass Öko-Fisch vorerst eine Nische bleiben wird. Die Geschichte hat gezeigt, dass ideengeprägte Innovationen, wie die Öko-Bewirtschaftung, sich eher langsam verbreiten als technische Neuheiten.

**FischMagazin:** Welchen Beitrag kann die Politik leisten, um die Bio-Teichwirtschaft hierzulande zu fördern? In welchem Bereich sehen Sie weiteren Forschungsbedarf?

**Lasner:** Im Öko-Landbau gibt es öffentliche Förderungen wie die Flächenprämie. Für die ökologische Aquakultur gibt es keine vergleichbaren Zuwendungen. Das müsste, wenn eine ökologische Modernisierung der Lebensmittelproduktion politischer Wille ist, geändert werden. Zum Forschungsbedarf: Eine Marktanalyse sollte in näherer Zukunft wiederholt werden, vielleicht auch europaweit. Auch Studien zur Optimierung von ökologischen Futtermitteln erscheinen weiterhin notwendig, Stichwort Bruchkorn. Zentral scheint auch die Entwicklung von neuen Produkten aus heimischen Fischarten: Wie kann man diese verarbeiten, damit sie für die deutschen Konsumenten attraktiver werden?

Interview: Nina Weiler

„Das Hauptproblem bei Fisch ist einfach, dass der Verbraucher hier nicht in dem Maße sensibilisiert ist wie etwa bei der Käfighaltung bei Geflügel.“