

Interview mit Tobias Lasner

„Wir sollten den Markt nicht dem importierten Pangasius überlassen“

Biofisch erfreut sich hierzulande steigender Beliebtheit. Doch heimische Tiere wie Karpfen oder Forelle kommen nur schwer gegen weither importierte Fische aus biologischer Züchtung an. Wo liegen die Chancen, wo die Herausforderungen für die ökologische Aquakultur in Deutschland? **Nina Weiler** im Gespräch mit dem Biofischerei-Experten **Tobias Lasner**.

Ö&L: Herr Lasner, inwiefern profitiert die Fischwirtschaft von dem anhaltenden Bioboom in Deutschland?

► **Tobias Lasner:** Die Fischwirtschaft steht insgesamt 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 am 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.

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

► Exakte Zahlen gibt es derzeit nicht. Das Bundesamt für Statistik geht in einer aktuellen Untersuchung zwar von 96 Ökoteichwirtschaften 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, sodass der Unterschied zur 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. Ich gehe davon aus, dass wir heute

ungefähr 30 Teichwirtschaften in Deutschland haben, die ihre Flächen ökologisch bewirtschaften.

Seit 2010 besteht die Möglichkeit zu einer verbandsunabhängigen Biozertifizierung. Wie hat sich dies auf die Marktsituation in Deutschland ausgewirkt?

► Bisher war dies im Gespräch mit Teichwirten und Ökoteichwirten nur von geringer Bedeutung. Verstehen Sie mich nicht falsch, es ist gut, dass es mit den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau eine gemeinsame gesetzliche Grundlage für die biologische Aquakultur gibt. Nur, die Mitgliedschaft in einem ökologischen Anbauverband hat natürlich den Vorteil, dass man auf die Markterfahrungen des Verbands, auf dessen Kontakte aufbauen kann. Man steht nicht alleine da und kann vom guten Ruf profitieren.

In welchem Maß wird der deutsche Biofischmarkt von Importware dominiert?

► Schaut man sich die Top drei der ökologischen Aquakulturarten an, die in deutschen Supermarktregalen zu finden ►

Tobias Lasner ...

... ist wissenschaftlicher Angestellter am Thünen-Institut. 2007 veröffentlichte er die Studie „Strukturwandel in der traditionellen Fischwirtschaft“ (erschienen bei Shaker). Er war 2008 bis 2010 wissenschaftlicher Mitarbeiter im Fachgebiet Agrar- und Lebensmittelmarketing der Universität Kassel, wo er den deutschen Biofischmarkt erforschte. Kürzlich wurde Lasner zum Thema „Verbreitung von umweltgerechten Innovationen in der Aquakultur“ promoviert. Sein Buch „Ecopreneurship in der Aquakultur“ erscheint im Oktober im oekom verlag.

Die Fischwirtschaft muss sich angesichts aktueller Probleme ökologisch modernisieren.

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

Warum sind deutsche Teichwirte denn so zögerlich damit, auf die Bioschiene umzuschwenken?

► 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 Ökobilogbewegung und dem Anspruch, verzehrfertige Lebensmittel 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 Ökozertifizierung als Bevormundung. Es ist ihnen nicht begreiflich, warum sie ohne Siegel nicht „ökologisch“ wirtschaften, die Unter-

schiede zwischen traditioneller und ökologischer Teichwirtschaft sind in der Praxis gering. Sie sehen in der ökologischen Aquakultur die Gefahr, als „nicht ökologisch“, als „bad guy“, stigmatisiert zu werden.

Auch die Mehrkosten für Biofuttermittel sind ein Umstellungshindernis. Was würde es bringen, vermehrt Bruchgetreide in der Fütterung einzusetzen?

► Die Idee ist äußerst charmant. Michael Bothstede, Ökofischwirt der ersten Stunde, hat diese Idee in einem Projekt des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) mit der Universität Kiel bereits in die Tat umgesetzt. Die Ergebnisse sind vielversprechend. Bruchgetreide beinhaltet Protein in Form von Insekten, die beim Dreschen mitgefangen werden. Es dürfte eine gute Möglichkeit sein, den Fischmehlanteil bei Futtermitteln zu reduzieren und die Rohstoffkosten zu senken.

Biokonsumenten beklagen das mangelnde Biofischangebot im Handel. Aus Sicht des Handels sind die bereitgestellten Mengen zu klein und nicht regelmäßig genug. Wie lassen sich solche Engpässe in Zukunft besser bewältigen?

► Zum Teil hat das etwas mit dem Widerspruch zwischen dem Wunsch nach einer naturnahen Erzeugung von Lebensmitteln einerseits und den Ansprüchen des modernen und „bequemen“ Konsumenten andererseits zu tun. Die einzige Möglichkeit, die ich sehe, ohne den Konsumenten umzuerziehen oder die noch junge ökologische Aquakultur zu konventionalisieren, ist das verstärkte Zusammengehen von „öko“ mit „regional“. Der Lebensmittel-Einzelhandel sollte auch im

Regionaler Biofisch immer noch Mangelware

Deutschland ist der wichtigste Abnehmer von Produkten der ökologischen Aquakultur. Jährlich werden hier über 10 000 Tonnen Biofisch vermarktet. Für den noch kleinen Nischenmarkt werden die Absatzchancen von Händlern als sehr positiv eingeschätzt. Schließlich gibt es hierzulande immer mehr Verbraucher, die Wert auf eine artgerechte und umweltverträgliche Haltung von Nutztieren und eine regionale Herkunft der Lebensmittel legen. Doch ein Blick in die Fischtheken des Lebensmittel-Einzelhandels zeigt: Biofisch aus der Region ist in Deutschland noch Mangelware – heimische Fischarten wie Karpfen oder Forelle tauchen im Sortiment des Naturkost-Fachhandels kaum auf. Stattdessen haben Biokunden die Wahl zwischen Lachs aus Schottland, Garnelen aus Ecuador, Pangasius aus Vietnam oder Kabeljau aus Norwegen. Und davon gibt es reichlich. Denn weltweit erzeugen etwa 240 Aquakulturen 80 000 Tonnen Fische, Krebstiere und Muscheln in Bioqualität. Bereits seit Mitte der 1990er-Jahre hat sich der Naturland-Verband intensiv im Bereich Biofisch engagiert, also lange bevor die Europäische Union 2009



Bei uns heimisch: der Karpfen.
(Foto: Natalia Merzlyakova/fotolia.com)

gesetzlich definierte, was ökologische Aquakultur konkret ausmacht. So zählen die Naturland-Richtlinien zu den ersten Standards für die Erzeugung von Biofisch. Zudem hat der Verband weltweit zahlreiche Aquakulturprojekte ins Leben gerufen. In Deutschland gibt es aktuell 14 Mitgliedsbetriebe mit Aquakulturen (Stand Juli 2013), darunter überwiegend Züchter von Forellen und Saiblingen. Der Bioland-Verband hat sich hingegen von Anfang an auf Friedfische und hier primär auf den Karpfen konzentriert. Und das mit gutem Grund: Der Karpfen zählt zu den heimischen Fischarten und wird traditionell in naturnahen Teichen und in Polykultur gehalten. Als Futtergrundlage benötigt er kein Fischmehl, vielmehr ernährt er sich überwiegend von tierischen und pflanzlichen Kleinstorganismen, die im Teich leben. Allein deswegen wird der Karpfen gerne als Biofisch schlechthin bezeichnet.

Fischbereich sein Angebot, meinetwegen erst einmal in Aktionswochen, um regionale Fischspezialitäten in Ökoqualität erweitern. Das geht aber nur mit einer guten Informationspolitik, in der das regionale Produktionsumfeld vorgestellt wird oder Rezeptvorschläge angeboten werden. Eine andere Möglichkeit wäre, Erzeugergemeinschaften zu gründen. Dafür gibt es aber noch zu wenige Ökofischwirte oder sie sind zu weit verstreut.

Kontrollierter Wildfang, nachhaltiger Fischfang und Bioaquakultur – die Begriffe sind für Verbraucher oft ziemlich verwirrend. Was empfehlen Sie? Braucht es mehr Transparenz und Information?

► Genau diese Frage wird aktuell in einem BÖLN-Forschungsprojekt¹ untersucht. Die Ergebnisse werden sicher interessant sein. Davon abgesehen geben Einkaufsratgeber wie der des WWF schon heute einen Überblick, was bio, was nachhaltig, welche Fischart gefährdet ist und welche wir mit gutem Gewissen verzehren können. 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 von Geflügel. Hier muss noch Aufklärungsarbeit geleistet werden.



■ Die ökologische Aquakultur bietet die Chance, eine Renaissance der traditionellen, lokalen Teichwirtschaft einzuläuten. (Foto: BLE/Thomas Stephan)

gleichbaren 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 Biofuttermitteln erscheinen weiterhin notwendig, Stichwort

Das Hauptproblem bei Fisch ist, dass der Verbraucher nicht in dem Maße sensibilisiert ist wie etwa bei der Käfighaltung von Geflügel.

Wie wird die deutsche Biofischwirtschaft in zehn Jahren dastehen?

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

Welchen Beitrag kann die Politik leisten, um die Bioteichwirtschaft hierzulande zu fördern, wo besteht weiterer Forschungsbedarf?

► Im Biolandbau gibt es öffentliche Förderungen wie die Flächenprämie. Für die ökologische Aquakultur gibt es keine ver-

Bruchkorn. Zentral ist auch die Entwicklung von neuen Produkten aus heimischen Fischarten: wie man diese verarbeiten kann, damit sie für die deutschen Konsumenten attraktiver werden. ■

► **Weitere Informationen:** BÖLN-Studien „Einsatz von Bio-Ausputzgetreide in der Ernährung von Bio-Karpfen“ (<http://orgprints.org/18716>) und „Marktanalyse für ökologische Aquakulturerzeugnisse“ (<http://orgprints.org/17160>)



Tobias Lasner

Thünen-Institut
Institut für Fischereiökologie
Palmaille 9, D-22767 Hamburg
Tel. + 49 / 40 / 3890 52 73
tobias.lasner@ti.bund.de

¹ „Entwicklung einer Kommunikationsstrategie für nachhaltige Aquakulturprodukte“, Universität Kassel und Thünen-Institut, Braunschweig