



Gibt es künftig nur noch rosé Fische?

Knospe-Produkte sind frei von zugesetzten Farb- und Aromastoffen. Bei Eiern, Lachs und Lachsforellen wird eine Färbung des Endprodukts u.A. über die Fütterung erreicht. Derzeit diskutiert die Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV) mit den Branchenvertretern, wie damit umzugehen sei.

Färbende Futterzusatzstoffe in der Kritik

Gemäss geltenden Richtlinien (Teil III 15.4.9) sind als färbende Futterzusatzstoffe bei der Lachsforelle natürliche Stoffe einzusetzen (z.B. Garnelenschalen, Phaffia-Hefe). Deren Einsatz muss beim Verkauf der Fische deklariert werden: Denn eine Lachsforelle ist nichts anderes als eine grössere Forelle, die mit Carotinoiden gefüttert wurde. Dem Kunden ist dies aber kaum bekannt, so kommt die Färbung einer Täuschung gleich.

Im Juni waren die Bio Suisse Fischzuchten nach Uerkheim eingeladen, um dieses Thema zu besprechen. Präsidentin Regula Bickel erläuterte die Grundsätze, auf denen die Entscheide der MKV basieren:

- Keine Täuschung, Knospe-Produkte erfüllen die Erwartung
- Knospe Produkte sind natürlich
- Unnötige Standardisierungen sind nicht erwünscht, die Natürlichkeit steht im Vordergrund.

Im Rahmen ihrer physiologischen Bedürfnisse darf gemäss EU-Bio-Verordnung Lachsen und Forellen mit dem Futter Astaxanthin, vorrangig aus biologischen Quellen wie den Schalen biologisch erzeugter Krebstiere, verabreicht werden. Stehen keine biologische Ausgangsstoffe zur Verfügung, dürfen natürliche Astaxanthinquellen wie die Phaffia-Hefe verwendet werden.

Wie viel Astaxantin braucht der Fisch?

Untersuchungen zu Astaxanthin zeigten ein verbessertes Wachstum bei Lachsen, eine verbesserte Eiqualität beim Kabeljau und eine verbesserte Immunabwehr in Forellen. Barbara Früh vom FiBL erläutert, dass Astaxanthin und andere Carotinoide zwar für den Fisch essentiell seien, jedoch nicht erwiesen sei, ob und wenn ja, welche Mengen an Zusätzen zugeführt werden müssen. Carotinoide sind im natürlichen Umfeld zur Genüge für den Fisch vorhanden und müssten nicht mittels Futterzusätzen zusätzlich verabreicht werden.

Unbestritten ist, dass Elterntiere Astaxantin für die erfolgreiche Fortpflanzung brauchen. Ein Fischzüchter ergänzt, dass der Farbstoff bei der Produktion von Eiern aus dem Fisch in den Roggen übergehe. Dieser natürliche Vorgang zeige, dass der Stoff für die Fortpflanzung wichtig sei.



Die MKV schlägt aber vor, dass die Futtermittelzusätze künftig so zu dosieren sind, dass sie zusätzlich zur physiologischen Wirkung keine färbende Wirkung haben. Künftig gäbe es somit keine Lachsforellen mehr, sondern nur noch rosé Forellen.

Für einzelne Fischzüchter wäre der Wegfall der Lachsforellen verheerend. Denn wenn roséfarbene Filets von Elterntieren angeboten würden, sei die Nachfrage spürbar verhaltener, weiss eine Direktvermarkterin aus eigener Erfahrung. In einzelnen Bio Suisse Fischzuchten machen die Lachsforelle mehr als die Hälfte des Umsatzes aus.

Coop sieht Probleme

Im Gespräch mit Coop bestätigt sich dies. Es liesse sich vom Umsatz mit Lachsforellen kaum etwas retten. Der Forellenabsatz stagniere seit ein paar Jahren. Die Kunden würden eher auf Salzwasserfische umschwenken, schätzt Category Manager Pascal Seiler. «Für Coop wäre diese Verschiebung verkraftbar, nicht aber für die Schweizer Bio-Fischzuchten».

Beim Lachs spitzen sich die Themen weiter zu: Hier wäre Coop an die Knospe-Richtlinien gebunden während die Konkurrenz weiter nach EU-Bio Vorgaben importieren könnte. Ausserdem stellt sich die Frage, ob ein grosser Lachsproduzent eine separate Fütterung für Knospe-Fische überhaupt umsetzen könnte. Da der Wildlachs im Gegensatz zur Forelle tatsächlich lachsfarben ist, stellt sich hier auch erneut die Frage nach dem physiologischen Bedarf der Fische nach Carotinoiden, welche im natürlichen Habitat des Lachses ja auch vorkommen.

Mehr Fett dafür weniger Ausscheidungen

Christophe Cohendet von New Valfish bringt noch ein weiteres Fütterungsthema auf den Tisch: Er hat festgestellt, dass die Phosphor- und Stickstoffwerte im Abwasser beim Bio-Fisch höher sind als in der konventionellen Anlage. Der hohe P-Gehalt kommt vom Bio-Fischmehl welches aus Fischereinebenprodukten oder der Fischverarbeitung stammt. Der höhere N-Gehalt führt er auf die Fett-Beschränkung von 15% im Biofutter für Forellen zurück. Sein Ziel sei es nicht, dass die Forellen schneller wachsen. Vielmehr sollen sie einen tieferen Input benötigen und weniger umweltbelastende Ausscheidungen generieren. Dies könnte durch einen höheren Fettgehalt und einen tieferen Proteingehalt erreicht werden. Coop wird nun in einer Degustation, zu der auch Bio Suisse Vertreter eingeladen sind, ausländische Bioforellen, wo es keine Beschränkung des Fettgehaltes im Futter gibt, mit Schweizer Bio-Forellen vergleichen. Erst danach wird entschieden, wie und ob das Thema weiterverfolgt wird.

MH, 30.9.2016