



«Schweizer Bauer»  
3001 Bern  
031/ 330 95 33  
www.schweizerbauer.ch

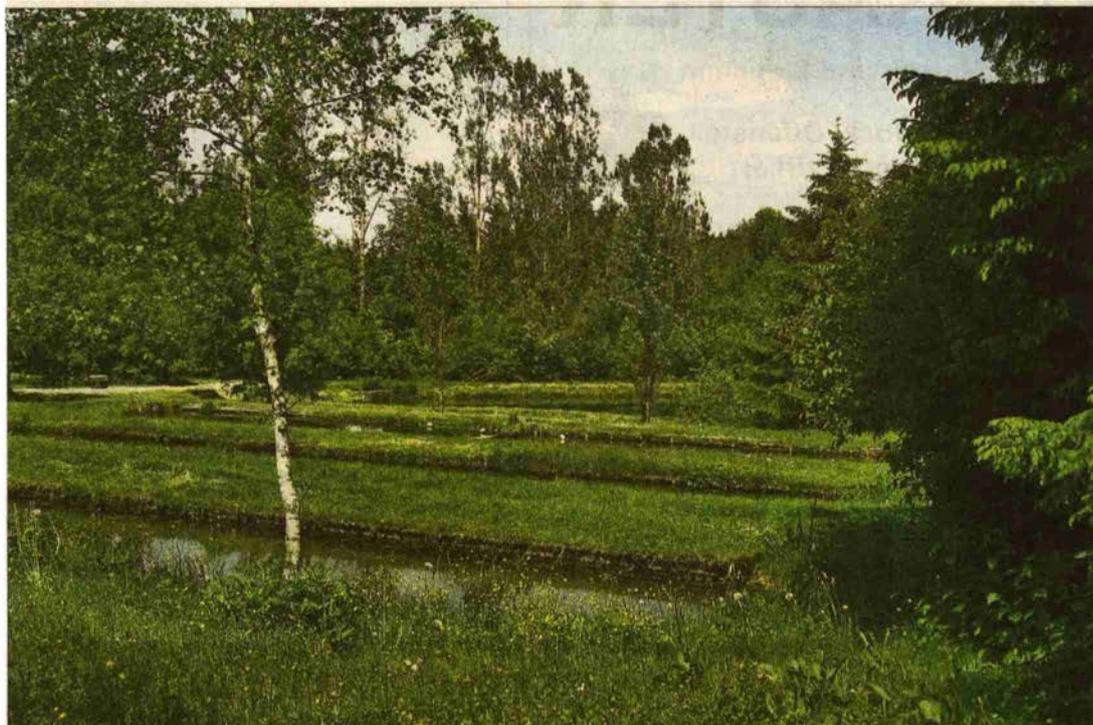
Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 31'332  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 37  
Fläche: 44'653 mm<sup>2</sup>

## BIOFISCHPRODUKTION:

Aktuelle Infos aus Handel, Wissenschaft und Praxis am Biofischtage am FiBL

# Auch Forellen brauchen Schatten



Handtuchteiche eignen sich gut für die Haltung von Forellen. (Bild: FiBL)

*Auch Biofische stammen oft aus Aquakulturen. Obwohl viele dieser Anlagen in Asien stehen, gibt es auch Schweizer Bauern, die Biofische halten. Sie möchten möglichst wenig Fischmehl füttern. Das FiBL sucht Alternativen.*

SUSANNE MEIER

Die Schweizer essen gerne Fisch. Dieser kommt oft aus dem Ausland, denn Schweizer Seen und Flüsse geben längst nicht genug Nachschub her. Zudem sind auch Meerfische sehr

beliebt. Leider werden die Meere mehr und mehr leergefischt, und Zuchtfisch wie Pangasius wird im Ausland oft unter grossem Medikamenteneinsatz auf kleinstem Raum gehalten.

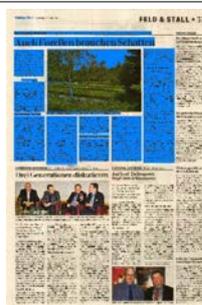
### Viel Biofisch aus Asien

In Aquakulturen können verschiedene Fischarten gezüchtet werden – auch unter Biobedingungen. Am Biofischtage diese Woche am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) wurden die Rahmenbedingungen skizziert, unter denen Biofisch wirtschaftlich, umweltgerecht und sozialverträglich

produziert werden kann.

Wirtschaftlich ist Biofisch dann, wenn er zu einem anständigen Preis verkauft werden kann. Leider schwankt der Absatz von Biofisch im Jahresverlauf stark – besonders an Karfreitag möchten alle Fisch essen. Die Biofische fallen aber mehr oder weniger das ganze Jahr in gleicher Menge an. Hier ist auch der Handel gefordert, nach Lösungen zu suchen.

Ein grosser Teil aller biozertifizierten Aquakulturfische stammt aus Entwicklungsländern, wo sie auch verarbeitet und dann fast rund um die Welt



«Schweizer Bauer»  
3001 Bern  
031/ 330 95 33  
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 31'332  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 37  
Fläche: 44'653 mm<sup>2</sup>

transportiert werden, um in den «reichen» Ländern im Ladenregal zu landen. 2008 wurden weltweit 53 500 Tonnen biozertifizierte Aquakulturfische mit einem Gesamtmarktwert von 300 Millionen Dollar produziert. 72 von 240 Anlagen be-

finden sich in China. 30 verschiedene Fischarten werden in 29 Ländern in Aquakulturen gezüchtet – dies unter Einhaltung von rund 80 verschiedenen Bio-Aquakultur-Standards. Allein die EU kennt deren 18.

### Platz für Knospe-Forellen

In der Schweiz hat neben privaten Labels auch die Bio Suisse Richtlinien für die Fischproduktion verfasst. Die Anforderungen an einen Schweizer Knospe-Zuchtfisch sind hoch. Zum Beispiel in der Forellenzucht. In diese kann nur einsteigen, wer ein entsprechendes, sauberes Gewässer mit ausreichend grossem Durchfluss (mindestens 10l/Sek.) vorweisen kann, das im Sommer nicht zu warm wird (8 bis 10°C). So wollen es die Richtlinien der Bio Suisse. In diesen Gewässern – empfohlen werden Handtuchteiche, Fließkanäle oder Erdteiche mit einer Tiefe von 1 m – ist die Besatzdichte auf 20kg/m<sup>3</sup> limitiert. Kreislaufanlagen sind nicht zugelassen. Den Forellen müssen beschattete Zonen zur Verfügung stehen. Je besser die Bedürfnisse des Fisches durch die künstliche Umgebung befriedigt werden kön-

nen, desto tiefer ist der Krankheitsdruck. Stress muss vermieden werden, prä- und probiotische Futterzusätze können auch dem Fisch zu einem stärkeren Immunsystem verhelfen.

### Problemfall Fischmehl

Bezüglich Fütterung schreiben die Bio-Suisse-Richtlinien vor, dass nur nachhaltige, Knospe-zertifizierte Futtermittel eingesetzt werden dürfen. Zwar ist der Einsatz von Fischmehl und -öl bei Raubfischen erlaubt, aber sie müssen zertifiziert sein. Am FiBL läuft gegenwärtig ein Forschungsprojekt, das zum Ziel hat, einen praxistauglichen Ersatz für Fischmehl zu finden. Möglich machen soll das die Schwarze Soldatenfliege (*Hermetia*). Ihre Maden fressen riesige Mengen Speiseabfälle. Wenn sie vollgefressen sind, werden sie getrocknet, gemahlen und zu einem eiweissreichen Fischfutter verarbeitet.

### Tests mit Chili und Salbei

In einem weiteren Forschungsprojekt testet das FiBL den Einsatz von Pflanzenextrakten gegen Fischkrankheiten. Gemäss Untersuchungen aus dem Ausland soll etwa Knoblauch gegen die Weisspünktchenkrankheit wirken. Ihm werden zudem antibakterielle Eigenschaften nachgesagt. Chilischoten wiederum sollen eine fungizide Wirkung haben, und Kräuter wie Thymian, Salbei oder Eukalyptus wirken antibakteriell.