

# AUCH FISCH SOLL TIERGERECHT PRODUZIERT WERDEN

GRUNDTENOR VON VIELEN KÜCHENCHEFS UND GASTRONOMEN: WIR WOLLEN FISCH UND SEAFOOD AUS NACHHALTIGER PRODUKTION. DIESER TREND HAT SICH DURCHGESETZT. ABER LÄSST SICH DAS ÜBERHAUPT KONTROLLIEREN?

FOKUS  
WASSER

Der Öko-Konsumtrend schlägt nun auch in der Schweizer Gastronomie voll durch. Grossverteiler machen es seit einigen Jahren vor, in dem sie den Detailhandel mit garantiert nachhaltig produziertem Fisch und Scafood mit unglaublichen Wachstumsraten beleben. Dieses Beispiel zeigt inzwischen ebenfalls in der Restaurant- und Hotellerie-Szene Wirkung. Laut einhelliger Meinung von Fachleuten der Gastro- und Konsumenten-Organisationen sollten heute Fische und Crevetten aus Quellen stammen, deren Nachhaltigkeit belegt werden kann. Jeder Einkauf und Verkauf muss rückverfolgbar sein, also vom Gästetisch bis hin zum Produzenten. Mit der Auslobung in den Verkaufsprospekten des Gastrozulieferers sei dies alles kein Problem, heisst es. Aber ganz so einfach ist es dann doch nicht. Zum einen beziehen die Schweizer Gastro-Zulieferer Wildfänge aus der weltweiten Fischerei und zum anderen stammen Crevetten vornehmlich aus Zuchtbetrieben. Wie also den Einkauf von nachhaltigen Produkten sicherstellen?

## ÖKO-LABEL-SALAT AUF DER MENÜKARTE

Wie oft zu hören ist, herrscht im Seafood-Business ein wahrer Label-Salat. Darum hier ein paar Facts zu den bekanntesten und führenden Labels, als Orientierungshilfe für den Küchenchef.

### FISCHE AUS WILDFÄNGEN:

Hier ist die Durchsetzung von Standards und deren Kontrolle sehr aufwändig und schwierig. Als herausragend ist hier der «Marine Stewardship Council» zu erwähnen. Der MSC ist das führende, international anerkannte Label, das eine messbare Bewertung von Fischereien in Bezug auf gutes und nachhaltiges Management erlaubt. Unter anderem werden Kriterien berücksichtigt wie Zustand der Fischbestände, Ressourcen und Ökosystem, Schutz von Wasservögeln und Meeressäugern sowie die Auswirkung der Fischerei auf den Meeresboden.

Fische, ausgezeichnet mit dem blauen MSC-Label, stammen aus garantiert nachhaltigen und unabhängig kontrollierten Fischereibetrieben und stehen deshalb an erster Stelle des verantwortungsbewussten Küchenchefs.

### FISCHE UND CREVETTEN AUS ZUCHTFARMEN:

Seit Jahrtausenden wird vor allem in wärmeren Gefilden Aquakultur betrieben. Fische und Crevetten werden aber vermehrt in industriellen Grossanlagen produziert – mit negativen Auswirkungen auf Umwelt und Tiergesundheit. Chemikalien und Medikamente werden fast bedenkenlos eingesetzt. Solche Grossanlagen sind nicht mit traditionellen, kleinbäuerlichen Farmen zu vergleichen. Als beispielhaft für eine moderne, jedoch ökologische und nachhaltige Aquakultur gilt der Standard von AquaGAP.

### PANGASIUS: UMWELTFREUNDLICH, NACHHALTIG, BELIEBT

Der von den Schweizern allseits bekannte und beliebte Pangasius wird nach diesen Kriterien umweltfreundlich produziert. Das eingesetzte Futter stammt aus nachhaltigen Quellen, selbstverständlich ohne Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO). Weiter beinhaltet das Label soziale Standards, welche allen Mitarbeitern zugutekommen. Darüber hinaus regelt AquaGAP den optimalen Standort, tiefe Besatzdichten, fortschrittliches Farm-Management sowie die Einhaltung von strengen Gewässerschutzbestimmungen. Ausserdem garantiert AquaGAP eine lückenlose Transparenz und Rückverfolgbarkeit sowie eine unabhängige Kontrolle.



Crevetten machen mehr Spass, wenn sie korrekt gezüchtet wurden.



Qualitätskontrolle ist immer zwingend.

Fotos: zvg

Der «Aquaculture Stewardship Council» ASC, welcher eine nachhaltige Aquakultur regelt, ist als Pendant zum MSC-Label entwickelt worden, und tritt im Laufe des Jahres 2011 in Kraft. Das zukünftige ASC-Label wird sich voraussichtlich zum führenden nachhaltigen Aquakultur-Label entwickeln.

#### GERINGE BESATZDICHTE MACHT ANTIBIOTIKA ÜBERFLÜSSIG

2010 wird weltweit das Jahr der Bio-Diversität gefeiert. Crevetten aus sogenannter Silvofishery im südlichen Mekong-Delta werden von Kleinbauern nachhaltig in Mangrovenwäldern produziert. Ein staatliches Aufforstungs- und Schutzprogramm für die Erhaltung der artenreichen Mangrovenwälder fördert die Bemühungen des Schweizer Importeurs «MARINEX SA» für nachhaltigen und umweltverträglichen Seafood. Mangroven gelten als Kinderstube von zahlreichen Tierarten und schützen die Küstenstreifen vor Erosion durch steigende Wasserpegel. Die Crevetten ernähren sich ausschliesslich von natürlich vorkommenden Kleinstlebewesen in den Teichen. So ist für die Aufzucht keine zusätzliche Fütterung nötig, und wegen der geringen Besatzdichte ist der Einsatz von Antibiotika ausgeschlossen.

Die Crevetten der Marke «EDEN SHRIMPS», welche ausschliesslich aus dieser Silvofishery stammen, überzeugen neben einer umweltverträglichen Produktion durch hervorragende Sensorikwerte.

#### WAS IST BIO?

Seafood, zertifiziert nach Bio-Richtlinien, stammt aus garantiert nachhaltiger Aquakultur. Hier werden die international höchsten und strengsten Nachhaltigkeits-Standards für Aquakulturen angewendet. Das weltweit

führende Bio-Label Naturland legt neben vielen anderen auch folgende Richtlinien fest: Standort, Gewässerschutz, Futter aus biozertifizierten Rohmaterialien, Tierwohl und Krankheitsprävention, natürliche Heilmittel, Verzicht auf Chemikalien, keine GVO sowie soziale Verantwortung. Crevetten mit dem Label Naturland von Animare sind demnach garantiert bio.

#### ZERTIFIZIERTE LIEFERANTEN

In der Tat, immer mehr Konsumenten und Gourmets verlangen ökologisch korrekte Produkte. Dies auch im Restaurant – von der Beiz nebenan bis hin zur Sternküche. Er achte darauf, nur garantiert nachhaltige Fische und Crevetten einzukaufen, meint etwa ein Spitzenkoch aus dem Bündnerland. Das klappe am besten mit Label-Produkten von zertifizierten Lieferanten, die der WWF Seafood Group angehören.

Hier ist also der Gastronom gefordert, um seine Chancen auf dem Markt der Zukunft wahrzunehmen. Animare unterstützt diesen Konsumtrend mit einem einzigartigen Produktangebot sowie einem ausgefeilten Marketingkonzept für die Schweizer Gastronomie.

Weiterführende Links:

[www.msc.org](http://www.msc.org)

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

[www.aquagap.net](http://www.aquagap.net)

[www.wwf.ch/seafoodgroup](http://www.wwf.ch/seafoodgroup)

[www.marinex.ch/c/DE/Animare](http://www.marinex.ch/c/DE/Animare)

#### ZUR PERSON



Arne van Grondel, Sardinien

Als Foodhunter ständig weltweit auf der Suche nach gesunden Lebens- und Genussmitteln, promotet van Grondel nachhaltiges Seafood in der Schweizer Gastronomie.

Beutel Pangasius von AquaGAP

## Doppelter Genuss auch in der Gastronomie

[www.maxhavelaar.ch](http://www.maxhavelaar.ch)



Finden Sie  
über 700  
Fairtrade-Artikel  
in unserem  
Online-  
Produktfinder

