

ALLES FÜR DIE FISCHIE



Frisch aus dem Gebirgsbach –
Fisch ist eine wertvolle Proteinquelle,
liefert langkettige Omega-3-Fettsäuren
und Vitamin D – beides Stoffe, die der
Körper nicht in ausreichender Menge
selbst herstellen kann.

Innovative Ideen von heute sichern den nachhaltigen Fischkonsum von morgen. Denn um die Ausbeutung der Meere und die Umweltbelastung durch riesige Fangflotten und lange Transportwege auszuschalten, werden immer mehr Fische und Meeresfrüchte hierzulande gezüchtet. Einige Unternehmen machen es bereits vor.

TEXT JANINA LEBISZCZAK



Foto: Getty Images

Norbert Schuster ist der Experte für Fisch. Erst beriet er Kunden 17 Jahre lang beim Meisl am Graben, jetzt steht er für Eishken Estate Rede und Antwort. Eishken ist seit zwei Jahrzehnten im Geschäft, einer der besten Fischhändler Österreichs mit Sitz am Großgrünmarkt in Inzersdorf und beliefert seit dem Lockdown nebst der Gastronomie auch Privatkunden. »Die gebürtigen Österreicher sind schwer im Kommen, von Huchen bis Seesaibling oder Lachsforelle – alles aus unserer eigenen Teichwirtschaft«, erzählt Schuster. Dort, bei Radlberg in Niederösterreich, wurden bereits vor einem halben Jahrhundert Fischteiche angelegt. Nach und nach entstanden 35 davon, die auch heute noch von zwei Quellen der Viehofener Brunnader mit kristallklarem Wasser versorgt werden. Ein Lebensraum, in dem sich die Tiere stressfrei entwickeln können, denn nachhaltige und ökologische Zucht stehen im Zentrum der Idee.

BEWUSSTER GENUSS

Acht Kilo Fisch isst jeder Österreicher im Schnitt pro Jahr – aber nur sieben Prozent davon werden in Österreich selbst produziert, der Rest wird importiert. Aber heimische Forellen, Saiblinge und Karpfen erobern das Land gerade Stück für Stück, denn gezüchteter oder gar wilder Fisch aus Österreich ist nicht nur ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, er schont auch die Umwelt durch ökologisch orientierte Produktion und kurze Transportwege.

Dass man aber manchmal auch mehr Meer braucht, versteht Norbert Schuster nur zu gut: »Ein wilde Seezunge, ein Steinbutt, ein zertifizierter Biolachs – das ist schon etwas ganz Besonderes, und natürlich auch kostenintensiver. Aber wenn man im Alltag auf gute Durchschnittsfische setzt,

kann man sich das gerne einmal leisten. Nachhaltigkeit bedeutet ja auch, weniger oft, dafür ganz bewusst zu genießen«, erklärt er. Und gut tut dieser Genuss auch: Fisch ist eine wertvolle Proteinquelle und liefert langkettige Omega-3-Fettsäuren und Vitamin D – Stoffe, die der Körper nicht in ausreichender Menge selbst herstellen kann.

Doch so gesund frischer Fisch auch ist, er ist schon lange keine Selbstverständlichkeit mehr. Größtes Problem ist die Überfischung. Über 85 Prozent der weltweiten Bestände sind überfischt oder sogar bis an ihre Grenzen ausgebeutet. Zu den am stärksten bedrohten Arten zählen Haie, Kabeljau und Roter Thunfisch. Eine gute Orientierungshilfe, welche Fische auf der »roten Liste« stehen, geben Einkaufsratgeber.

»DIE GEBÜRTIGEN ÖSTERREICHER SIND SCHWER IM KOMMEN, VON HUCHEN ÜBER SEESAIBLING BIS ZUR LACHSFORELLE.«

NORBERT SCHUSTER EISHKEN ESTATE

DIE »GRÜNE« GARNELE

Mit jeder Menge Innovationspotenzial geht man im steirischen Rottenmann ans Werk, um im Sinne von Mensch, Tier und Umwelt zu handeln: »White Panther« heißt die Gebirgsgarnele, die dort in Salzwasser-Kreislaufanlagen gedeiht – bei artgerechter Haltung, ohne den Einsatz von Chemie, Hormonen oder Antibiotika, dafür bei abwechslungsreichem, gesundem Futter, das auf die verschiedenen Entwicklungsstadien abgestimmt ist. »Der Nachhaltigkeitsgedanke prägt alle unsere Abläufe. Die >

»White Panther« heißen die Gebirgsgarnelen aus der Steiermark, die ohne Einsatz von Chemie, Antibiotika oder Hormonen gezüchtet werden. Auch der »Western Blue Shrimp« (u.) wird dabei – einzigartig in Europa – frisch und nicht tiefgekühlt geliefert.



Importierte Meerestische belasten das »Nachhaltigkeitskonto« naturgemäß mehr – Stichworte Überfischung, lange Transportwege, Benachteiligung lokaler Fischer. Umso wichtiger ist es, auf die Herkunft von Importfisch zu achten.



Larven schlüpfen in der eigenen Brutzucht und werden nicht aus Übersee eingeflogen«, erklären die »Panther«-Produzenten stolz. »Der naturnahe Kreislauf ist überall spürbar. Holz aus dem eigenen Wald wird im Holzgaskraftwerk zu Ökostrom, um das Quellwasser für die Gebirgsgarnelen artgerecht auf 28 Grad zu erwärmen. Nur so ist es möglich, unseren CO₂-Fußabdruck auf ein Minimum zu reduzieren und trotzdem Garnelenfleisch in gleichbleibend hoher Qualität zu gewährleisten.« Das blau-schillernde Ergebnis? Hat Sashimi-Qualität und schmeckt roh ebenso gut wie im gegrillten, gebratenen, gegarten, gekochten oder gedämpften Zustand.

MEHR MEER, BITTE!

Und wie steht es um die Nachhaltigkeit bei Fischstäbchen und Polardorsch? »Iglo war Vorreiter, was nachhaltigen Fischfang betrifft, und ist Gründungsmitglied des »Marine Stewardship Councils«, kurz MSC«, schildert Unternehmenssprecherin Teresa Bauer. »Aktuell sind 100 Prozent unserer wild gefangenen Meerestische so zertifiziert.« Und wie sieht es in Sachen Zucht aus, die immer wieder in die Kritik gerät? »Es hat sich gezeigt, dass Aquakulturen zu Problemen führen können, etwa durch Umwandlung von wichtigen Lebensräumen wie

Mangroven, Anreicherung des Wassers mit Stickstoff oder Phosphat oder vermehrten Bedarf an Futterfisch«, so die Iglo-Sprecherin. »Daher ist Aquakultur nur dann eine zukunftsfähige Alternative zu Wildfang, wenn sie verantwortungsvoll betrieben wird.«

Doch auch in diesem Bereich hat österreichischer Unternehmergeist bereits nachhaltige Maßstäbe gesetzt. »Yuu'n Mee«, 2005 in Wien gegründet, arbeitet eng mit Partner-Shrimpfarmen in Thailand, Vietnam und Ecuador zusammen. Umweltbewusstes Wirtschaften und soziale Verantwortung stehen für das Unternehmen im Fokus; seine Garnelen sind frei von Antibiotika. Besonders stolz ist man, als erster Anbieter Österreichs ASC-zertifizierte Garnelen anzubieten (»Aquaculture Stewardship Council«, das Gegenstück zu MSC).

Man sieht: Es muss nicht immer Biokarpfen oder Forelle sein, auch einige exotische Meerestiere kann man durchaus mit gutem Gewissen nachhaltig genießen.

FISCHGENUSS

Die besten Tipps für mehr Nachhaltigkeit beim Fischkauf:

1. »FROM NOSE TO TAIL«

Fisch ist ein ganzheitliches Nahrungsmittel, von dem fast alle Teile köstlich zubereitet werden können. Lassen Sie sich beraten.

2. HEIMSPIEL

Fisch aus regionaler, ökologischer Bewirtschaftung ist aus gutem Grund auf dem Vormarsch. Kürzere Transportwege sorgen auch für weniger CO₂-Ausstoß.

3. WENIGER IST OFT MEER

Erleben Sie Fisch, egal, ob wild oder gezüchtet, bewusst als wertvolle, aber auch begrenzte Ressource.

4. VERTIEFEN

Die Herkunft von Fischen und Meerestieren sollte man kennen und hinterfragen. Eine Reihe an Gütesiegeln (MSC, ASC) zeigt, wie nachhaltig gefischt wurde.

5. »CATCH OF THE DAY«

Die natürlichen Bestände schützt man am besten durch saisonalen Genuss. Wird Fisch während der Hauptfangzeiten genossen, schmeckt er außerdem hochwertiger.