

# Drei Fragen an ...

## Prof. Dr. Ulfert Focken



**Herr Professor Focken, Sie sind Experte für Aquakulturen. Wo steht Deutschland im internationalen Vergleich?**

Auch wenn einzelne Aquakulturbetriebe, vor allem in der Forellenproduktion, durchaus profitabel arbeiten, ist die Lage für den Sektor in Deutschland schwierig. Generell werden etwa 80 Prozent der konsumierten Fisch- und Meeresfrüchte importiert. Forellen, die zu den beliebtesten Speisefischen zählen, kommen nicht nur aus Deutschland, sondern aus Dänemark, Polen oder der Türkei. Obwohl Fisch hierzulande eine beliebte Speise ist, sind die Produktionsmengen in den vergangenen Jahrzehnten stetig gesunken. Bei der Forellenproduktion gibt es zwar einen leichten Trend nach oben. Dennoch reicht das nicht aus, um die Einbußen bei der Karpfenproduktion auszugleichen. In der gleichen Anlage Forellen statt Karpfen zu züchten, ist aus verschiedenen Gründen schwierig: Forellen brauchen im Gegensatz zu Karpfen

beispielsweise ständig frisches Wasser, das Sauerstoff in den Teich transportiert. Es stehen in Deutschland aber nur begrenzt Gewässer zur Verfügung. Aus heutiger Sicht wäre es deshalb schon ein Erfolg, wenn sich die deutsche Fischproduktion in Zukunft auf dem derzeitigen Niveau hält.

**Welche Herausforderungen kommen vor diesem Hintergrund auf die Branche zu?**

Der Karpfen hat eine lange Tradition in Europa. Er wurde schon im Mittelalter in Teichen als Nahrung für die Fastenzeit gezüchtet. Karpfenteichlandschaften gehören zu unserem landschaftshistorischen und kulturellen Erbe. Wenn wir uns anschauen, wie viele verschiedene Organismen – Säugetiere, Vögel, Reptilien, Amphibien, Wildfischarten, Insekten – in so einem Teichsystem vorkommen, dann sind das teilweise mehr als in naturgeschützten Flussauen. Karpfenteiche zählen daher zu den wertvollsten Biotopen. Die Fische ernähren sich zu einem Großteil durch die im Teich vorhandene Naturnahrung. Forellen hingegen werden ausschließlich mit Fischfutter ernährt. Trotzdem haftet dem Karpfen das Image des gräten- und fettreichen, leicht modrigen Fisches an. Letzteres liegt sicherlich daran, dass er seine Nahrung vom Teichboden im Schlamm aufnimmt, den er durchwühlt und filtert. Karpfen kann aber hervorragend schmecken. Es kommt auf die Haltung und Verarbeitung an. Dabei können Teichwirtschaftsbetriebe und Handel eine Schlüsselrolle einnehmen. Es müssen neue Produkte für den Handel entwickelt werden. Gleichzeitig gilt es, den Verbrauchern die Vorzüge der nachhaltigen ökologischen Wirtschaftsweise zu vermitteln.

Diese müssen bereit sein, für ein qualitativ hochwertiges und regionales Produkt mehr zu bezahlen.

**Angenommen, das gelingt. Wo sind die Grenzen und Risiken der Aquakultur?**

Der rechtliche Rahmen bestimmt die Grenzen der Aquakultur. Deutschland ist relativ dicht besiedelt und besitzt vergleichsweise wenig Küste. Die Voralpenseen würden gute Bedingungen für die Aquakultur bieten. Aus Angst vor einer möglichen Wasserverschmutzung durch die Ausscheidungen der Fische wird dies aber abgelehnt. Gleichzeitig ist es aus Umweltschutzgründen nahezu unmöglich, neue Teichanlagen genehmigt zu bekommen. Entstehen jedoch in den Tropen neue Anlagen – etwa zur Shrimpszucht –, ist das Risiko groß, dass infolgedessen Mangrovenwälder zerstört werden. Hier wirken sich vor allem die indirekten Effekte schädlich aus: Werden die Teiche etwa von der Küste aus gesehen hinter den Mangrovengebieten angelegt, ändert sich die Wasserführung, es lagert sich vermehrt Schlamm in den Mangroven ab. Das schädigt die Bäume. Dem könnte der Verbraucher entgegenwirken, indem er zum Beispiel bei Importprodukten auf Bio- oder ASC-zertifizierte Ware achtet. Würden die Konsumenten in Deutschland nur noch diese Produkte kaufen, würde sich auch die Aquakultur in den wichtigen Exportländern ändern.

**Prof. Dr. Ulfert Focken ist Fischereibiologe, Experte für Aquakultur und Fischernährung und Leiter der Außenstelle Ahrensburg des Thünen-Instituts für Fischereibiologie.**

**Das Gespräch führte Sabine Hoffmann.**