

KUNDENINFO

Naturland Öko-Garnelen: eine 10-jährige Erfolgsgeschichte

Aquakultur statt Fischerei

Die Fischerei auf wildlebende Garnelen mit Schleppnetzen ist energieaufwändig und wegen der hohen Beifangmengen problematisch. Daher wird die Nachfrage zunehmend durch Aquakultur (Aufzucht in Teichen) gedeckt. Produktion, Verarbeitung und Export von Garnelen (auch als „Shrimps“ bezeichnet) sind für südliche Länder wie Ecuador, Vietnam, Thailand, Indien und Bangladesch wirtschaftlich wichtig und stellen viele Arbeitsplätze. Garnelen eignen sich als genügsame Esser sehr gut für die Aquakultur: Sie ernähren sich in der Natur überwiegend von Kieselalgen und Kleintieren, die sie vom Gewässerboden abweiden. Zudem wachsen sie schnell und erreichen ihr Erntegewicht schon nach etwa hundert Tagen.

Folgen einer zu intensiven Produktion

In den 70er/80er Jahren boomte die Garnelen-Aquakultur –mit negativen Folgen: Zur Anlage der Teiche wurden wertvolle Mangrovenwälder gerodet, die als „Kinderstube“ vieler Meerestiere und zum Küstenschutz dienen. Zu intensive Produktionsmethoden machten die Garnelen für Viruserkrankungen anfällig. Die Folge waren massive Antibiotika-Behandlungen, mit Risiken für die Umwelt und Rückständen im Endprodukt. Wenn die Besatzdichten erhöht werden, muss auch immer mehr und immer proteinreicheres Futter zugefüttert werden. Dies führt wiederum zur Belastung der umliegenden Gewässer mit Nitraten und Phosphaten. Neben diesen ökologischen Problemen wurden zunehmend auch soziale Folgen der Garnelenaquakultur kritisiert: Die großen Farmanlagen blockierten traditionelle Fischgründe der Küstenbewohner, die zu Konflikten führten. Auch die Arbeitsbedingungen für die Arbeiter entsprachen nicht immer den anerkannten Standards.

Naturland mit nachhaltigem Ansatz

Naturland entwickelte daher mit der Deutschen Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit erste Öko-Richtlinien für die Garnelen-Erzeugung und setzte diese auf Pilotbetrieben in Ecuador um. Es folgten weitere Projekte in Peru, Vietnam, Thailand, Brasilien, Indien und Bangladesch. Heute werden die Naturland Richtlinien von einschlägigen Organisationen wie WWF und Greenpeace anerkannt. Die wichtigsten Elemente der Richtlinien für Öko-Garnelen sind:

Schutz bestehender und Wiederaufforst früherer Mangrovenwälder: In Ecuador wurden über 300 Hektar Mangrove wiederaufgeforstet, in Vietnam sogar mehr als 4.000 ha.



Niedrige Besatzdichten: Die Begrenzung der Besatzdichten auf Erträge von weniger als 1600 kg pro Hektar und Jahr stellt sicher, dass sich das Ökosystem der Garnelenteiche im Gleichgewicht befindet.

Verbot von Antibiotika und anderen Chemotherapeutika: Der Einsatz dieser kritischen Substanzen ist bei einer richtliniengemäßen und naturnahen Produktionsweise nicht nötig.

Öko-Futter- und Düngemittel: Die Futtermenge sowie der Protein-bzw. Fischmehlanteil sind so begrenzt, dass auch diese zusätzlichen Nährstoffe von den Pflanzen im Teich restlos absorbiert werden – der typische Ansatz der ökologischen, flächengebundenen Tierhaltung. Pflanzliche Futterbestandteile stammen aus dem Öko-Landbau, Fischmehl aus der Verarbeitung von Speisefischen, sodass „unterm Strich“ eine positive Bilanz der Lebensmittelproduktion bleibt.

Zuchtverfahren: In konventionellen Betrieben wird die Eireifung der Garnelenweibchen stets durch das Abbinden eines Augenstiels herbeigeführt. Da dies aus Tierschutzgründen problematisch ist, arbeitet Naturland an Alternativen: Naturland Zuchtbetriebe dürfen bereits heute nicht mehr ausschließlich auf dieses Verfahren zurückgreifen, sondern müssen ein eigenes Programm zur Naturnachzucht nachweisen. Stehen nicht ausreichend Öko-Garnelenlarven zur Verfügung, dürfen konventionelle Larven besetzt werden. Die Tiere müssen dann mind. 2/3 ihrer gesamten Lebenszeit unter Öko-Bedingungen gehalten werden.

Sozialstandards: Für Garnelenfarmen und verarbeitende Firmen gelten klare und transparente Standards – auch für die Arbeitsbedingungen. Zudem muss Fischern und anderen Interessengruppen ein ungehinderter Zugang zu den genutzten Flächen gewährt werden.

Öko-Garnelen sind als Tiefkühlprodukte im Naturkostfachhandel und im gut sortierten Lebensmittel Einzelhandel erhältlich.

