



Edelfisch mit inneren Werten

Der Atlantische Lachs ist einer der beliebtesten Speisefische der Welt. Seine Wildbestände sind sehr stark zurückgegangen. Daher stammt er heute fast ausschließlich aus Aquakultur. **Als wahres Allround-Talent der guten Küche** kommt er gegrillt, gebraten, gebacken oder pochiert, als Einlage in Suppen oder als Begleiter zu Nudeln auf den Tisch. Doch auch gebeizt, geräuchert oder roh als Sashimi gilt er als Delikatesse.



Ökologische Aquakultur hat gute Gründe

Die Weltbevölkerung wächst – ebenso wie die Nachfrage nach Frisch- und Tiefkühlfisch. Gleichzeitig gehen die Fischereierträge der Meere, Seen und Flüsse drastisch zurück. Daher ist die kontrollierte Nachzucht in Farmen, kurz: Aquakultur, heute der Lebensmittelsektor mit den größten Zuwachsraten.

Als erster deutscher Anbauverband hat Naturland Richtlinien für die nachhaltige Erzeugung von Lachs, aber auch Karpfen, Forellen, Shrimps, Muscheln und tropischen Süßwasserfischen aufgestellt. Artgerechte Tierhaltung und Fütterung, der Schutz der Gewässer und der Verzicht auf Gentechnik und künstliche Zusatzstoffe stehen dabei im Mittelpunkt. Die Einhaltung wird jährlich durch unabhängige Kontrollstellen überprüft.

Naturland ist einer der größten ökologischen Anbauverbände. Weltweit wirtschaften mehr als 46.000 Betriebe nach seinen strengen Richtlinien. Über und unter Wasser leistet er einen aktiven Beitrag für die Zukunft von Mensch, Tier und Umwelt.

Unsere ökologische Verantwortung ist wasserfest.
www.naturland.de

Naturland Aquakultur



Bio-Lachs – natürlich, was sonst?

Feinschmecker kaufen Bio!

Wie alle Fische und Meeresfrüchte versorgt auch Lachs den Menschen mit **Vitamin A und D sowie den Spurenelementen Jod, Selen und Zink.** Besondere Bedeutung hat er jedoch wegen seines hohen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren, die den Körper vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen schützen, aber nicht selbst von ihm gebildet werden können.

Daher ist Lachs ein wertvoller Beitrag zur gesunden, ausgewogenen Ernährung. **Vor allem dann, wenn er aus ökologischer Aquakultur stammt.**



Naturland – Verband für
ökologischen Landbau e.V.
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing

Tel 089 - 89 80 82 - 0
Fax 089 - 89 80 82 - 90
Naturland@naturland.de
www.naturland.de



Mit freundlicher Unterstützung von Lokay DRUCK | www.lokay.de
Gedruckt mit Pflanzenölfarben auf 100% Recyclingpapier (Blauer Umweltingel)
Gestaltung: www.merzpunkt.de | Umweltorientierte Designagentur



Die reinste Delikatesse: Lachs aus Naturland Aquakultur



Vitaminreich,
voll wertvoller Omega-3-Fettsäuren und
einfach lecker: Fische wie der Lachs sind heute
vom ausgewogenen Speiseplan nicht mehr wegzuden-
ken. **Und gerade deshalb ist ihre Herkunft so wichtig.**
In Naturland Aquakultur wächst der Edelfisch artgerecht
heran und zeichnet sich durch besonders festes Fleisch
und bestes Aroma aus.

Verbraucher- und Umweltorganisationen
empfehlen Fische und Meeresfrüchte mit
Bio-Zertifikat.



Vorteile, die man schmecken kann

- Artgerechte Tierhaltung und Fütterung
- Natürliche Gesundheitsvorsorge statt Chemie
- Verzicht auf Gentechnik, künstliche Farbstoffe und synthetische Aminosäuren
- Ökologische und soziale Verantwortung



Naturland Lachse werden in ausgewählten Gebieten des Atlantischen Ozeans ohne Einsatz von Gentechnik gezüchtet. Naturland lehnt es ab, Kleinfische extra als Futtermittel zu fangen. Daher bekommen die Tiere ausschließlich Bio-Getreide und Reste aus nachhaltigem Fischfang. Garnelenschrot, naturbelassene Hefen und Algen sorgen für die natürliche orangerote Färbung des Fleisches.

In den geräumigen Netzgehegen leben höchstens 10 Kilo Fisch pro tausend Liter Wasser. Dadurch können sich die Tiere auch bei starker Gezeitenströmung aus-
schwimmen. Wer sich wohl fühlt, viel bewegen kann und ausgewogen ernährt, wächst gesund und kräftig heran. Das gilt auch für den Bio-Lachs.

So natürlich die Aufzucht, so natürlich ist auch die weitere Verarbeitung. Die fangfrischen Lachse werden vor Ort portioniert und tiefgefroren, oder auf naturbelassenem Buchen- und Eichenholz schonend geräuchert. Flüssigrauch oder Injektionssalzung ist dabei nicht zugelassen.

„Mit gutem Gewissen zugreifen kann man bei Heringen, Makrelen, Bio-Lachsen oder Forellen aus ökologischer Zucht.“

WDR, ServiceZeit KostProbe 1/2003

Bestnoten in Sachen Umweltschutz

Naturland zertifizierte Lachsfarmen stehen in ständigem Austausch mit dem umgebenden Meerwasser. Auf chemische Anti-Fouling-Mittel, die in der konventionellen Aquakultur gegen Algen- und Muschelbewuchs an den Netzwänden eingesetzt werden, wird hier ausdrücklich verzichtet. Taucher kontrollieren regelmäßig den Meeresboden unter den Netzgehegen. **Auf diese Weise wird sichergestellt, dass die biologische Artenvielfalt erhalten bleibt.**

Ausgewogene Ernährung und viel Bewegung sind die besten Garanten für gesunde Fische. Natürliche prophylaktische Maßnahmen unterstützen die Gesundheitsvorsorge. Zum Beispiel halten Putzerlippfische, Ultraschallgeräte und Pflanzenextrakte die Tiere frei von Parasiten.

