



# Öko-Fisch für Genießer

aus Naturland Aquakultur

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





Naturland

AQUAKULTUR

# Aquakultur. Aber bitte ökologisch.

Fisch und Meeresfrüchte sind unverzichtbare Bestandteile einer gesunden, ausgewogenen Ernährung. Während die Weltbevölkerung und damit auch die Nachfrage immer weiter wachsen, sind im Meer bereits viele Fischbestände überfischt. Jeder dritte Speisefisch stammt heute aus Aquakultur, er wurde also eigens in Teichen und Netzgehegen gezüchtet.

Dieser junge Sektor der Lebensmittelwirtschaft verzeichnet seit den 80er Jahren enorme Zuwachsraten, hat aber auch erhebliche Schattenseiten. Denn mit der konventionellen Aquakultur sind häufig Raubbau an natürlichen Ressourcen, nicht tiergerechte Haltungsbedingungen oder

der massive Einsatz von Antibiotika und Chemikalien verbunden. So wird nicht nur die Umwelt geschädigt, sondern auch der Gesundheitswert des Lebensmittels Fisch in Frage gestellt.

Daher hat **Naturland** seit Mitte der 90er Jahre Richtlinien für die anerkannt ökologische Aquakultur entwickelt und ist weltweit federführend auf diesem Gebiet. Heute zertifiziert **Naturland bereits mehr als 15 verschiedene Fisch-, Garnelen-, Muschel- und Algenarten**, die nicht nur im Fachhandel, sondern auch im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel erfolgreich Einzug gehalten haben.



**Naturland Aquakultur-Betriebe müssen strenge Richtlinien einhalten. Dazu gehören:**

- Sorgfältige Standortwahl
- Schutz von Gewässern und umliegenden Ökosystemen
- Niedrige Besatzdichten und artgerechte Haltung
- Zertifiziertes Öko-Futter
- Verzicht auf Gentechnik und chemische Zusätze
- Keine Wachstumsförderer oder Hormone
- Hohe Sozialstandards

**Auch in der Verarbeitung geht Naturland keine Kompromisse ein:**

- Lückenlose Kontrolle der Verarbeitungskette
- Ausschließlich Verwendung von zertifizierten Öko-Zutaten
- Verzicht auf Phosphat, Sulfit und Zusatzstoffe



*Doraden aus dem Mittelmeer, Shrimps aus Ecuador, Pangasius aus Vietnam oder Lachs aus Farmen im Nordatlantik – das ist nur ein kleiner Teil des großen Angebotes, das unter dem Naturland Zeichen für höchste Öko-Qualität steht.*

*Heimische Süßwasserfische aus Naturland Aquakultur*

## Reinste Delikatessen aus dem heimischen Teich

Regenbogen- und Bachforellen, Saiblinge und Karpfen aus **Naturland Aquakultur** zeichnen sich nicht nur durch beste Gesundheit, sondern auch durch **hervorragenden Geschmack und festes, aromatisches Fleisch** aus. Denn sie wachsen – im Gegensatz zur intensiven Mast – langsam und artgerecht in naturnahen Teichanlagen heran.

Nach **Naturland Richtlinien** haben sie in ihrem Lebensraum **ausreichend Platz**. Auch die Futtermittel werden – nach ökologischen Kriterien – aus pflanzlichen Zutaten und Resten der Speisefischverarbeitung hergestellt. Sie werden ergänzt von Kleinkrebsen und Insektenlarven, die von Natur aus im Teich vorkommen.

Vom Teich bis zum Tisch sind die Wege meist kurz, und daher gehören Forellen, Saiblinge und Karpfen zu den **frischesten Fischdelikatessen auf dem deutschen Markt**. Im Ganzen, filetiert, mariniert oder geräuchert werden sie direkt beim Züchter, auf dem Wochenmarkt, im Fischfachhandel, in Bioläden und im qualitätsbewussten Lebensmittel Einzelhandel angeboten. Welche Zubereitungsart Sie auch bevorzugen: Es handelt sich immer um einen köstlichen und kalorienarmen Beitrag zur gesunden Ernährung.

*Naturland Aquakultur-Betriebe wirtschaften extensiv und nehmen ihre ökologische Verantwortung sehr ernst. In den Teichen und an den Ufern findet man daher eine große Artenvielfalt.*





Eine Auswahl heimischer Süßwasserfische mit dem Naturland Zeichen:

- **Regenbogenforellen**
- **Bachforellen**
- **Saiblinge**
- **Karpfen**



### Wussten Sie schon...

...dass frischer Fisch nicht nach Fisch riecht? Auch das Aussehen verrät viel: Frischer Fisch hat klare Augen, seine Kiemen sind dunkelrot und ein leichter Fingerdruck hinterlässt auf dem festen Fleisch keinerlei Vertiefungen.

*Öko-Fische sind reine Naturprodukte: Auch bei der Verarbeitung verzichten Naturland Betriebe konsequent auf künstliche Zusätze, Flüssigrauch und Injektionssalzung.*



## Gesunder Genuss aus den Meeren der Welt

Vor der Insel Claire Island an der Westküste Irlands liegt die erste Lachsfarm, die 1996 nach den **Naturland Richtlinien** zertifiziert wurde. Die Netzgehege werden ständig vom Meerwasser durchströmt und bieten den Fischen auf Grund der geringen Besatzdichte viel Platz, um sich ihrer Art entsprechend auszuschwimmen.

Durch das **hohe Maß an Bewegung und eine ausgewogene Ernährung** mit hochwertigem Öko-Getreide und Resten aus der Speisefischverarbeitung sind die Fische besonders gesund und haben ein festes und äußerst aromatisches Fleisch. Garnelenschrot und naturbelassene Hefen im Futter sorgen dabei für die natürliche orangefarbene Farbe des Fleisches.



Eine Auswahl an Meeresfischen mit dem Naturland Zeichen:

- **Lachs**
- **Dorade**
- **Wolfsbarsch**
- **Kabeljau**

Die Erfahrungen der **Naturland Lachsfarmen** wurden inzwischen auf weitere beliebte Fischarten (siehe Auswahl oben) übertragen. Heute gibt es **Naturland Aquakultur-Betriebe** in ausgewählten Gebieten des Atlantiks und des Mittelmeeres. Frisch auf Eis oder tiefgefroren kommen die Fische als Naturprodukte in den deutschen Handel. Oder sie werden vorher in einem **Naturland** Verarbeitungsbetrieb mit Öko-Gewürzen veredelt, mariniert oder schonend über naturbelassenem Buchen- und Eichenholz geräuchert.





### Wussten Sie schon...

...dass Fische und Meeresfrüchte sehr viel Vitamin A und D sowie die Spurenelemente Selen, Zink und Jod enthalten? Außerdem versorgen sie den menschlichen Organismus mit wertvollen Omega-3-Fettsäuren, das Risiko einer Herz-Kreislauf-Erkrankung mindern.



*Muscheln und Shrimps aus Naturland Aquakultur*

## Meeresfrüchte aus tropischen Gewässern

Naturnahe Haltungsbedingungen gelten auch für Shrimps, die in **Naturland Aquafarmen** gezüchtet werden. Ihr Lebensraum sind großflächige Teiche, in denen genügend Algen und Plankton wachsen, so dass gar nicht oder nur wenig zugefüttert werden muss. Gesunde Tiere mit wohlschmeckendem Fleisch sind das Ergebnis, das im Dezember 2008 auch von Ökotest bestätigt wurde: Die Höchstnote „sehr gut“ wurde nur einmal vergeben, und zwar an **Naturland zertifizierte Öko-Garnelen**.

Inzwischen zertifiziert **Naturland** auch die ersten Öko-Süßwasser-Garnelen. Ebenso werden heute Muscheln mit dem **Naturland Zeichen** im Handel angeboten. Ihre Aufzucht erfolgt unter strenge Richtlinien: Sie erfüllen in punkto **ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit, Qualität und Geschmack höchste Ansprüche**.

### Wussten Sie schon ...

... dass Krabben, Crevetten, Shrimps, Prawns, Gambas oder Scampis deutsche, französische, englische, spanische und italienische Bezeichnungen für ein und dieselbe Meeresfrucht sind? Gemeint sind Garnelen, von denen es weltweit etwa 2.000 verschiedene Arten gibt. Ungekocht sind sie perlmutt-transparent, im blanchierten Zustand appetitlich rosa.





Meeresfrüchte und Algen  
mit dem Naturland Zeichen:

- **Western White Garnelen**
- **Black Tiger Garnelen**
- **Süßwassergarnelen**
- **Muscheln**
- **Meeresalgen**

*Mangrovenwälder sind wichtige Brutgebiete für Fische und Krebstiere. Naturland hat die Abholzung der wertvollen Ökosysteme für die Errichtung von Teichen zur Shrimpszucht verboten und verlangt die Wiederaufforstung dieser sensiblen Gebiete.*

**Laut Öko-Test** (Ausgabe 12/2008) sind die Öko-Garnelen-Produkte, die von Naturland zertifiziert wurden und das Verbandszeichen tragen, eine sehr gute Alternative für den Verbraucher.



*Tropische Süßwasserfische aus Naturland Aquakultur*

# Edle Exoten aus ökologischer Aufzucht

Das Angebot an **Naturland** zertifizierten Fischen und Meeresfrüchten wächst beständig. Zu den jüngsten Neuzugängen gehören die beliebten tropischen Süßwasserfische Tilapia und Pangasius, die in Ländern wie Israel, Ecuador und Vietnam gezüchtet werden. Ähnlich wie Forellen in Deutschland, wachsen auch sie in Netzgehegen oder **artgerechten Teichanlagen** heran und bereichern inzwischen das Öko-Fisch-Angebot am deutschen Markt.

Der Erfolg der **Naturland Aquakultur** hat Wellen geschlagen: Daher hat die ökologische Nachzucht von Fischen inzwischen auch einen Platz in der EU-Bio-Verordnung bekommen. Die Maßstäbe, die **Naturland** an seine Mitgliedsbetriebe stellt, sind allerdings **weitaus höher und umfassender**. Denn das Hauptanliegen des Öko-Verbands ist die nachhaltige Nutzung der Ressourcen – und zwar sowohl in ökologischer als auch in sozialer und ökonomischer Hinsicht.

*Gesund, ökologisch wertvoll und vor allem lecker: Öko-Fisch ist die ideale Alternative für bewusste Genießer.*



Eine Auswahl tropischer Fischarten mit dem Naturland Zeichen:

- **Pangasius**
- **Tilapia**
- **Roter Trommler**

## Wussten Sie schon ...

... dass viele Umwelt- und Verbraucherorganisationen (u.a. in **Einkaufsratgebern von Greenpeace und WWF**) den Genuss von Öko-Fisch und -Meeresfrüchten ausdrücklich empfehlen? Denn die ökologische Aquakultur bringt gesunde Lebensmittel hervor und bewahrt die Ökosysteme über und unter Wasser.



Naturland Wildfisch

# Nachhaltige Fischerei hat Zukunft



Naturland

WILDFISCH

Rund Dreiviertel der weltweiten Wildfischbestände werden bereits bis zur Maximalgrenze genutzt. Ein Viertel gilt sogar als überfischt. Obwohl Fisch international nach Erdöl das am meisten gehandelte Produkt ist, zählen Fischer in südlichen Ländern häufig zu den ärmsten Teilen der Bevölkerung. Die **aktuellste Initiative von Naturland** widmet sich daher dem Wildfisch und ist eine Ergänzung der bisherigen Richtlinien. Hier geht es um:

- **Nachhaltige Nutzung der Fischbestände** nach detaillierten, unabhängig kontrollierten Vorgaben
- **Verzicht auf kritische Fangweisen** wie zum Beispiel Bodenschleppnetze
- **ökologische Weiterverarbeitung** nach **Naturland** Standards
- **Öffentlich einsehbares, transparentes Anerkennungsverfahren**
- **Hohe Sozialstandards** für Fischer und Angestellte in der Seafood-Verarbeitung

Als hochwertige und gesunde Lebensmittel kommen diese Fische mit dem **Naturland Wildfisch Zeichen** in den Handel. So wird auf einen Blick signalisiert, welche Fische man mit bestem Appetit und Gewissen genießen kann.



*Fischer gehören in vielen Ländern zu den ärmsten Bevölkerungsgruppen. „Naturland Wildfisch“ beinhaltet Sozialrichtlinien, die ihnen menschenwürdige Lebens- und Arbeitsbedingungen zusichern.*

# Unsere ökologische Verantwortung ist wasserfest

**Naturland** ist einer der größten ökologischen Anbauverbände. Weltweit wirtschaften knapp **50.000 Betriebe nach seinen strengen Richtlinien**. Über und unter Wasser leistet Naturland einen aktiven Beitrag für die Zukunft von Mensch, Tier und Umwelt.

Wenn Sie mehr über die Arbeit von Naturland und über unsere Pionierleistungen in der ökologischen Aquakultur erfahren möchten, dann besuchen Sie uns im Internet. Auf [www.naturland.de/partner.html](http://www.naturland.de/partner.html) finden Sie unter der Rubrik „Fisch und Meeresfrüchte“ alle Partnerbetriebe, die **Naturland** zertifizierten Fisch, Muscheln und Shrimps anbieten.

**Oder wenden Sie sich direkt an unsere Naturland Experten:**



**Monika Pirkenseer**

Öffentlichkeitsarbeit  
Tel. +49 (0)89-89 80 82-30  
[m.pirkenseer@naturland.de](mailto:m.pirkenseer@naturland.de)



**Dr. Stefan Bergleiter**

Aquakultur  
tel. +49 (0)89-89 80 82-41  
[s.bergleiter@naturland.de](mailto:s.bergleiter@naturland.de)



**Michael Stienen**

Handel und Verarbeitung  
Naturland Zeichen GmbH  
tel. +49 (0)89-89 80 82-70  
[m.stienen@naturland.de](mailto:m.stienen@naturland.de)



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

Tel. 089-89 80 82-0  
Fax 089-89 80 82-90  
[naturland@naturland.de](mailto:naturland@naturland.de)  
[www.naturland.de](http://www.naturland.de)