



NATURLAND-FORELLEN & LACHS

NACHHALTIG UND ARTGERECHT FÜTTERN

Forellen und Lachse gehören zur Gattung der Salmoniden. Sie sind Raubfische, die sich in der freien Natur hauptsächlich von kleineren Fischen und Insekten ernähren. Um eine möglichst artgerechte Fütterung zu gewährleisten, werden bei Naturland Fischöl und Fischmehl aus nachhaltigen Quellen eingesetzt.

Naturland-Fischfutter enthält deshalb Fischöl und Fischmehl aus Resten der Speisefischverarbeitung aus nachhaltiger Fischerei oder Öko-Aquakultur sowie Beifang aus zertifizierter Fischerei. Verboten ist die Herkunft aus Fischerei nur zum Zweck der Futterproduktion. Pflanzliche Futterbestandteile wie Soja, Mais, Erbsen oder Lupinen wiederum stammen aus der Öko-Landwirtschaft. Im Vergleich zur konventionellen Aquakultur (z. B. ASC) bedeutet das mehr Nachhaltigkeit und garantiert keine Gentechnik.

MEHR NACHHALTIGKEIT

Naturbelassenes Futter: Die besonders artgerechte Fütterung sorgt auch für einen höheren Anteil gesunder Omega-3-Fettsäuren im Öko-Lachs. Synthetische Farbstoffe, die bei konventionellem Lachs meist für die typische Rotfärbung des Fleisches sorgen, sind bei Öko-Lachs verboten. Stattdessen führen natürlich vorkommende Pigmente aus Garnelenschrot, naturbelassene Hefen und Algen für eine natürliche orangerote Färbung des Fleisches.

Neue Eiweißquellen: Durch den Einsatz tierischer Eiweißfutter aus Insekten können Meeresressourcen stärker geschont werden. Naturland treibt dieses Thema aktiv voran und hat dafür bereits eine Richtlinie zur Bio-Insektenzucht für die Futterproduktion verabschiedet. Damit die Betriebe dies in der Praxis umsetzen können, braucht es noch die Entscheidung aus Brüssel, Insekten auch in die EU-Öko-Verordnung aufzunehmen.

Futtermittelverwertung: Zur Nachhaltigkeit gehört auch eine gute Futtermittelverwertung. Wechselwarme Tiere wie der Lachs verwerten das Futter wesentlich effizienter als Rinder, Schweine oder Geflügel. Durch die zunehmende Verfütterung pflanzlicher Bestandteile an fleischfressende Fischarten sinkt die Verwendung mariner Ressourcen sogar auf unter 1 Kilogramm pro Kilo produziertem Fisch. Im Übrigen benötigt Wildlachs deutlich mehr Frischfisch als Farmlachs, nämlich ca. 10 - 15 kg pro kg Gewichtszuwachs.



Schutz der Öko-Systeme: Während die intensive konventionelle Fischzucht oft zu großen Umweltproblemen führt, regelt Naturland auch den Schutz der umliegenden Ökosysteme. Geringere Besatzdichten führen zu einem reduzierten Nährstoffeintrag. Zudem ist der Einsatz von Chemikalien zur Reinigung und Desinfektion streng reglementiert. Dies trägt zum Schutz des umliegenden Ökosystems bei. Zum Schutz vor fischfressenden Vögeln und anderen Tierarten sind nur Maßnahmen zulässig, die diese Tiere nicht schädigen, z. B. Netze oder Greifvogelattrappen.

In der Teichwirtschaft legt Naturland großen Wert auf den Schutz natürlicher Pflanzengemeinschaften sowie der ökologischen Funktionen von Gewässern, z. B. als Laichgebiet für Amphibien und Wasserinsekten oder als Rastplatz für Zugvögel. Zu diesem Zweck sind v. a. ausreichend große Flächen mit naturnahem Pflanzenbestand zu erhalten. Durch Absetzbecken und/oder Filteranlagen wird ein erhöhter Nährstoffeintrag und damit eine Eutrophierung der Gewässer vermieden. Dazu werden die Abwässer regelmäßig untersucht.

In der maritimen Aquakultur verbietet Naturland die Behandlung der Netzgehege mit Kupfer. Dies ist üblich, um den Algenbewuchs zu verhindern. In höheren Konzentrationen wirkt Kupfer als Zellgift für Fische und Wasserpflanzen. Stattdessen werden bei Naturland die Netze mechanisch gesäubert. Geringere Besatzdichten reduzieren den Nährstoffeintrag ins Meer. Dies wird durch regelmäßige Analysen des Meeresbodens unter den Netzgehegen überprüft. Zudem müssen die Gehege ausreichend großen Abstand zu den natürlichen Wanderrouten der Fische wahren, um eine Übertragung möglicher Krankheiten zu verhindern.

Tierwohl: Bei der Tiergesundheit handeln Öko-Fischwirte nach dem Prinzip vorbeugen statt heilen. Dank niedrigerer Besatzdichten und dem gezielten Einsatz von Putzerfischen kommt es zu deutlich weniger Problemen mit Fischparasiten, z. B. der Lachslaus in konventionellen Betrieben. Sollte dennoch eine Behandlung erforderlich sein, sind natürliche Verfahren wie Süßwasserbäder oder pflanzliche Arzneimittel zu bevorzugen. Ist der Einsatz konventioneller Medikamente notwendig, ist die Anwendung pro Jahr streng reglementiert und es gilt die doppelte vorgeschriebene Absetzzeit vor der Vermarktung der Fische. Darüber hinaus wird die Tiergesundheit durch regelmäßige Kontrollen der Fische durch geschultes Personal überwacht. Naturland hat detaillierte Richtlinien für die Überprüfung der Wirksamkeit der zulässigen Betäubungs- und Schlachtmethoden. Ausführliche Anforderungen an die Wasserqualität, die Begrenzung der Besatzdichten und Vorgaben zur artgerechten Haltung gewährleisten ein hohes Maß an Tierwohl.

Traditionelle Verarbeitung: Die Verarbeitung der Fische erfolgt nach traditionellen Verfahren. Naturland stellt dabei eine lückenlose Kontrolle aller Verarbeitungsschritte sicher. Geräuchert wird nur mit naturbelassenen, heimischen Hölzern. Die Verwendung von Katenrauch und Flüssigrauchpräparaten ist verboten. Alle verwendeten Zutaten wie Gewürze oder Panaden müssen Öko-Qualität haben. Gesalzen wird per Hand oder mit Salzlake. Die industrielle Technik der Injektionssalzung ist ebenso verboten wie die Verwendung von Phosphaten. Diese werden oft bei konventionellem Fisch eingesetzt, um Wasser zu binden und so das Volumen der Filets aufzublähen.

Naturland	Konventionell	Vorteile der Öko-Haltung
Besatzdichte: Naturland-Betriebe dürfen nur bis zu 10 kg Lachse pro Kubikmeter Wasser (bei der Aufzucht in Meeresnetzgehegen) halten. Bei Forellen gilt eine max. Besatzdichte von 20 kg/cbm.	Besatzdichte: Es werden bis zu 40 kg Lachse bzw. über 50 kg Forellen pro Kubikmeter Wasser gehalten.	Besatzdichte: Die Fische haben mehr Bewegungsmöglichkeiten. Geringere Besatzdichten wirken sich positiv auf das Tierwohl aus und verringern das Risiko von Erkrankungen und Parasitenbefall.
Meeresnetzgehege: Es dürfen bei Naturland keine kupferhaltigen Mittel oder Antifoulingmittel mit Nanopartikeln zum Schutz der Netze gegen den Befall von Muscheln und Seepocken verwendet werden. Stattdessen erfolgt eine mechanische Reinigung.	Meeresnetzgehege: Antifoulingmittel, die Nanopartikel, Kupfer und zum Teil auch weitere Schwermetalle enthalten, dürfen gegen den Befall von Muscheln und Seepocken verwendet werden.	Meeresnetzgehege: Kupfer schädigt die Wasserbewohner und ist biologisch meist nur schwer abbaubar. Nanotechnologie muss zurzeit als Risikotechnologie eingestuft werden. Daher setzt sich Naturland für ein Verbot von Nanopartikeln im Herstellungsprozess ein.
Behandlungen: Öko-Fischwirte arbeiten vorbeugend, indem sie die Ursachen für Erkrankungen bekämpfen, z. B. durch geringere Besatzdichte und den Einsatz von Putzerfischen. Prophylaktische Gaben von Medikamenten und Antibiotika sind verboten.	Besatzdichte: Durch die hohen Besatzdichten erhöht sich der Infektionsdruck um ein Vielfaches. Dem wird in der Regel mit Medikamenten u. a. Antibiotika begegnet.	Besatzdichte: Die Fische werden nicht den Haltebedingungen, sondern die Bedingungen den Tieren angepasst. Die restriktive Verwendung von Medikamenten – insbesondere von Antibiotika – beugt Resistenzen bei Mensch und Tier vor und schützt die umliegenden Öko-Systeme.
Marine Ressourcen: Naturland Betriebe dürfen nur Fischmehl und Fischöl aus nachhaltigen Quellen verfüttern, dazu gehören Reste aus der Fischverarbeitung und Beifang aus zertifizierter Fischerei. Sämtliche Futtermittel pflanzlichen Ursprungs stammen aus der Bio-Landwirtschaft.	Marine Ressourcen: Es gibt keine Vorgaben für die Herkunft von Fischmehl und Fischöl. Oft stammen diese aus unkontrollierter Fischerei, die nur der Futtermittelproduktion dient und damit massiv zur Überfischung der Meere beiträgt.	Marine Ressourcen: Fischmehl und -öl im Futter stammen aus Resten der Speisefischverarbeitung aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei bzw. aus Öko-Aquakultur und schonen die marinen Ressourcen. Zusätzlich werden alternative Eiweißquellen wie ökologisch erzeugte Insekten befürwortet.
Futtermittelzusätze: Die marinen Futterbestandteile werden durch ökologisch erzeugte pflanzliche Futtermittel ergänzt. Das Futter ist zudem gentechnikfrei und enthält keine synthetischen Zusätze. Es werden ausschließlich natürliche Pigmente verwendet, z. B. von Hefen und Algen. Sie verleihen Öko-Lachs und Lachsforellen ihre rötliche Fleischfarbe.	Futtermittelzusätze: Es werden künstliche Farbstoffe, wie das Carotinoid Astaxanthin für die Pigmentierung verfüttert. Auch Wachstumshormone, Mastbeschleuniger, synthetische Vitamine und Futtermittel aus gentechnisch veränderten Pflanzen sind zulässig.	Futtermittelzusätze: Eine nachhaltige Lebensmittelproduktion schließt Gentechnik und synthetische Hilfsmittel aus. Natürliche Pigmente im Futter haben darüber hinaus eine immunfördernde Wirkung für die Fische.