

Liebe Naturland Bäuerinnen und Bauern,

der Durchschnittsdeutsche isst zwölf Kilogramm Fisch im Jahr, also umgerechnet eine Forelle oder eine Fischmahlzeit pro Woche. Dies ist für Ernährungsmediziner zu wenig – und für Umweltschützer vielerorts zu viel. Fisch liefert – je nach Art – hochwertiges Eiweiß, Jod, Omega-3-Fettsäuren und Vitamin D und ist bekömmlicher als Fleisch. Doch die Probleme der konventionellen Aquakultur ähneln denen der Fleischzeugung: Massenproduktion, hohe Besatzdichten, hohe Krankheitsraten und ein vergleichsweise Medikamenteneinsatz – und nicht zuletzt Zerstörung von Biotopen und Artenvielfalt durch Futterproduktion und Übernutzung einzelner Fischbestände.



Jeder zehnte Mensch weltweit ist heute auf Fische, Krebstiere, Muscheln oder Algen angewiesen – und angesichts der wachsenden Weltbevölkerung wird deren Bedeutung noch zunehmen. Daher müssen bei der Transformation unserer Ernährungssysteme auch aquatische Lebensmittel einbezogen werden. Die Art und Weise, wie Tiere in Aquakultur gehalten und womit sie gefüttert werden, wie Tiergesundheit gesichert und Tierwohl umgesetzt wird, muss sich an den Prinzipien des Öko-Landbaus orientieren. Damit begonnen hat Naturland in Pionierarbeit bereits vor 25 Jahren mit eigenen Richtlinien für Öko-Aquakultur, die sukzessive ausgebaut und erweitert wurden. In über zwanzig Ländern werden inzwischen mehr als zwölf verschiedene Fischarten in Teichen, Netzgehegen und an Leinen produziert. Naturland Aquakultur steht für naturnahe Erzeugung, Schutz von Öko-Systemen, geringere Besatzdichten, Verwendung von Öko-Futtermitteln, restriktiven Medikamenteneinsatz, hohe Bio-Produktqualität – und stellt regelmäßige, unabhängige Kontrollen sicher.

Doch fast die Hälfte aller Fischmahlzeiten stammt weiterhin aus der Wildfischerei, die laut WWF jährlich durch Beifang weltweit 38 Millionen Tonnen Meereslebewesen wie Kleinwale, Haie, Schildkröten und Seevögel ungewollt tötet. Zusätzlich werden aufgrund destruktiver Fangmethoden empfindliche Ökosysteme und Lebensräume unter Wasser zerstört. Auch hier bestand und besteht Handlungsbedarf: seit 2007 bieten die Naturland Richtlinien für eine nachhaltige Fischerei auch hier eine Alternative und sind damit wegweisend. Im Fokus dieser Zertifizierung stehen vor allem handwerkliche und besonders vorbildliche Fischereien auf dem Meer und den Binnengewässern, die selektiv fischen. Um zertifiziert zu werden, müssen diese Fischereien über den Basisstandard hinaus auf allen Stufen der Wertschöpfungskette zusätzliche ökologische und soziale Auflagen erfüllen, die durch ein Gremium unabhängiger Experten und Naturland erarbeitet werden.

Aquakultur und nachhaltige Fischerei nach Naturland Vorgaben sind nicht nur zukunftsfähig, sie vervollständigen schon heute merklich das Bio-Angebot in den Truhen von Bio-Fachhandel und LEH. So finden Verbraucher:innen vielerorts Forellen aus Deutschland, Lachs und Muscheln aus Irland, Doraden aus Griechenland und Kroatien, Shrimps aus Ecuador und Vietnam, Pangasius aus Vietnam oder Makroalgen aus Frankreich, Spanien und Mikroalgen aus Indien, Taiwan und China – in Naturland Qualität. Mehr hierzu finden Sie auf den nachfolgenden Seiten als Themenschwerpunkt.

Ralf Alsfeld

AGRARPOLITIK

National und International

04

Gentechnik: Über 420.000 Menschen fordern Wahlfreiheit und Risikoprüfung
 Naturland Delegation bei EU-Kommissar Wojciechowski
 BÖLW-Studie: Bio wirkt als Inflationsbremse

THEMENSCHWERPUNKT

Naturland Fisch weltweit: Aquakultur und Wildfang

Themenschwerpunkte

06

- 📌 - Naturland Fisch weltweit: Aquakultur und Wildfang
- 📌 - Handgeangelter Thunfisch von den Azoren
- 📌 - Weltkarte kommt von Matthias Gros
- 📌 - Interview mit dem Naturland Forellenzüchter Oliver Hecht
- 📌 - Nachhaltige Aquakultur in Mangroven-Ökosystemen
- 📌 - Naturland Fisch als Türöffner in der Gastronomie

PRAXIS

Betriebsorganisation, Markt, Spezialthemen

14

- Engagement für die Rauchschnalbe
- Online-Schulung: Einführung in die Biodiversität

Pflanzliche Erzeugung

16

- Naturland Feldgemüseseminar 2022
- BÖL-Studie: Insektenschutznetze für viele Gemüsekulturen sinnvoll
- Bioland – Naturland Kartoffelbautagung
- Ackerbautagung Bayern
- Klee und Luzerne im viehlosen Ackerbau nutzen – Teil 2
- Kann sich Kleegrasanbau für viehlose Ackerbaubetriebe rechnen?
- Kationen und Grunddüngungsempfehlungen

Tierische Erzeugung

35

- Bruderhähne und Zweinutzungshühner – Vergleich der Aufzuchtkosten
- Schweinemast: Maßnahmen gegen Schwanzbeißen
- Spulwurmmmanagement in der Öko-Schweinehaltung
- Milchschafe: Duddingtonia flagrans gegen Magen-Darmwürmern?
- Erster Fütterungsversuch mit Mehlwürmern
- Mineralische Düngung durch N-Isotopen aufdecken?
- Öko-Milchviehhaltung: Reduzierter Kraftfuttereinsatz als Strategie
- Dauerweiden mit Phosphor und Schwefel düngen
- Ackerflächen in das Weidemanagement einbeziehen

NATURLAND WELT

Menschen, Themen und Verband

57

- Das junge Naturland wächst
- Interview mit Philipp Lahm
- Fotowettbewerb Soziale Landwirtschaft

Naturland Zeichen GmbH, Markt und Verarbeitung

60

- Partnerschaft PENNY – Naturland
- Besuchen Sie Naturland auf der BIOFACH
- Neue Naturland Produkte
- followfood GmbH: Nachhaltigkeit im Meer und an Land

Buchbesprechungen und Meldungen

65