

Biofisch – Eine Qualitätsalternative

M. MÖSSMER

Fisch hat sich in den letzten Jahren zu einem Wachstumsmarkt entwickelt - Fischkonsum wird immer beliebter. Angeführt wird das Angebot bei weitem von TK-Fisch (Fischstäbchen – sic!) aus der Meeresfischerei, Süßwasserfisch bzw. Fisch aus heimischer Produktion kann dagegen nur ca. 3% des (ohnehin niedrigen 10 kg Fisch – 90 kg Fleisch) Konsums befriedigen. Anders ausgedrückt: nur eine Mahlzeit mit 30 dag kommt aus heimischer Produktion.

Es soll hier nun nicht Aufgabe sein kritisch zu hinterfragen ob es Sinn macht, Fleischkonsum durch Fischkonsum zu ersetzen anstatt generell den Konsum tierischer Nahrung zu senken.

Interessanter ist die Frage, was es in der Binnenfischerei – d.h. „Fang und Zucht“ von Fischen an unterschiedlichen Qualitätsstandards gibt:

Qualität für den Verbraucher

Neben dem Fang von Fischen in natürlichen Gewässern (Angler v.a. in Bächen und Flüssen, Berufsfischer v.a. in den Seen) gibt es in der österreichischen Fischzucht zwei anhand Ihrer Lebensansprüche völlig unterschiedliche Produktionssysteme - die Karpfenzucht in warmen und stehenden Gewässern und die Forellenzucht in kühlen und sich schnell erneuernden Fließ-Gewässern. Wichtig für den Konsumenten sind hier Informationen über Herkunft und Art der Produktion (Wildfang-Aquakultur) sowie evtl. der Hinweis auf biologische Produktion. Durch das Fisch-Etikettierungsgesetz sind die Auszeichnung von „Fanggebiet“ (bei Wildfang) oder „aus Aquakultur“ heute gesetzlich ohnehin schon zwingend. Leider sind die Kenntnisse bei den Verbrauchern bezüglich der

Produktion meist ziemlich rudimentär. Das Bewusstsein für Frische dagegen ist beinahe Standard, der ethische Aspekt entwickelt sich zunehmend vor dem Hintergrund des Leerfischens der Meere (Ausrottung!!) und weniger bezüglich der Fangbedingungen und der Tiergerechtigkeit und Nahrungsqualität in der Aufzucht.

Qualität in der Produktion

Bei den Produktionssystemen wird heute immer mehr die Flächen- und Wasserunabhängige Produktion in künstlichen Systemen (Kreislauftechnologie) forciert, da sie die am leichtesten durchführbare Produktionsausweitung in der Fischproduktion verspricht. Die Produktion in natürlichen Systemen ist beschränkt auf das Vorhandensein der günstigen natürlichen Produktionsfaktoren plus den erforderlichen Genehmigungen. Auch bei dieser Produktionsart gibt es noch eine klare Unterscheidung zwischen extensivem, intensivem und industriellem Maßstab. Biologische Fischzucht findet nur in natürliehn Systemen ohne Intensivierung statt und hat sehr hohe Ansprüche an die Qualität der Nahrung und Tiergerechtigkeit.

Qualität in der Verarbeitung

Ohne lange Transportwege und Importhürden kommt Fisch aus heimischer Produktion in der optimalsten Frische zum Verbraucher. Im Vergleich zur Landwirtschaft ist die Ab-Hof Vermarktung bei Fischzuchten allgemein relativ gut ausgebaut und verbreitet. Für die Vermarktung in regionalen, kleineren gewerblichen Strukturen sind ein stark beschränkender Faktor die §§ Anforderungen und die technischen Voraussetzungen, die meist starke Saisonalität und die kurze

Haltbarkeit. Ausserdem gibt es durch die fehlende Fischkultur nur geringe, sich aber in den letzten Jahren stärker entwickelnde Innovationskraft für regionale Spezialitäten. Durch die langsam steigende Anzahl an Biofisch-Betrieben und Vermarktern haben die Verbraucher in einigen Regionen schon die Möglichkeit, aktive Einkaufspolitik zu betreiben und beim Biofisch-Erzeuger einzukaufen.

Biofisch als Qualitätsalternative

Vor allem in der Produktion aber auch in der Vermarktung kann Biofisch als Premium-Angebot gelten. Biofisch ist (soll sein) ein typisch regionales Produkt aus tiergerechter Haltung bei extensiven Produktionsbedingungen. Diese sind durch strenge Bio-Richtlinien und Kontrollen gewährleistet. Gegenüber den international gehandelten Fischprodukten kann sich österr. Biofisch relativ leicht in geschmacklicher Qualität und Frische sowie Transparenz herausheben.

Was die Bio-Fischzucht hier an Leistungen erbringt, muß dem aufgeschlossenen, aber mit Wissens- und Informationslücken kämpfenden Verbraucher aktiv näher gebracht werden. Hier ist von den Produzenten eine herausragende

Qualität der Information

für den Verbraucher zu liefern Das ist es v.a. Aufgabe der Verbände, entsprechende Kampagnen der Bio-Fischzüchter zu unterstützen und ein professionelles Presse-Verteilernetz zur Verfügung zu stellen. Die Bio-Fischzüchter müssen diese Hilfestellung einfordern. Dennoch wird der (Erlebnis-)Einkauf beim und das Gespräch mit dem Produzenten immer noch am meisten zählen.