



Das Potenzial für eine landwirtschaftliche Fischproduktion

Der Hunger nach Fisch wächst weiter

Zukunftsstudien und Food Reports attestieren der Fischproduktion in Kreislaufanlagen eine goldige Zukunft. Und zwar nicht nur, weil der Konsum stetig zunimmt, sondern weil auch die nach dem Cradle-to-Cradle-Prinzip (kreislauffähig und rohstoffeffizient) funktionierenden Aquakulturen auch ökologisch produzieren, sodass der Fisch nicht nur eine gesunde, sondern auch eine nachhaltige und ressourcenschonende Ernährung ermöglicht.

Gemäss der FAO und World Bank wird die globale Fischmenge bis 2030 in Aquakultursystemen produziert. In Asien stammen heute schon mehr als die Hälfte aller Fische aus Aquakultursystemen.

Auch der Fischkonsum in der Schweiz wächst stetig. So werden heute bereits über 8 kg Fisch und Meeresfrüchte in der Schweiz konsumiert. Der Fischkonsum in der Schweiz wird aber zu 95 Prozent über den Import abgedeckt,

was einer Menge von ca 70 000 t entspricht.

Da stellt sich sofort die Frage, warum produzieren wir nicht die Fische selber? Das Potenzial ist doch da?

Im Grundsatz und über den gesamten Markt gesehen ist das sicher nicht ganz falsch. Wenn wir aber die importierte Fischmenge etwas genauer anschauen, stellen wir fest, dass gut 40 Prozent der importierten Menge Meeresfische und Meeresfrüchte sind. Salzwasserfische in Kreislaufanlagen zu produzieren, ist zwar technisch möglich, aber durch das Salzwasserhandling viel teurer als bei Süswasserfischen.

Das anfängliche Potenzial von ca. 70 000 t wird reduziert auf ca 40 000 t. Schaut man nun die Verteilung der Süswasserfische an, stellt man fest, dass davon ca 30 Prozent Lachse importiert werden. So bleibt dann zum Schluss eine Fischmenge von ca. 25 000 t. Diese Menge Fisch wird aufgeteilt von Aal bis Zander auf ca. 80 verschiedene Arten.

Roger Bolt, Strickhof