



Startseite > Wirtschaft > Fische > Aquakultur: Warum fast nur noch ausländischer Fisch auf Deutschlands

Das Geschäft mit der Aquakultur

S+ Warum fast nur noch ausländischer Fisch auf Deutschlands Teller kommt

Ob Lachs, Forelle oder Garnelen: Meerestiere aus der Zucht galten lange als unbeliebt, dominieren mittlerweile aber den Markt. Das Milliardengeschäft floriert in vielen Ländern – nur in Deutschland kommt es nicht voran.

Von **Theresa Stoll**

18.10.2023, 11.09 Uhr

S+ Artikel zum Hören • 7 Min



Fisch im Supermarkt: 14 Kilogramm essen die Deutschen im Schnitt pro Jahr
Foto: Carsten Milbret / imagebroker / IMAGO

Zu Zehntausenden zappeln die Fische umher, in 22 Teichen, auf drei Hektar verteilt, inmitten der Lüneburger Heide. Zwei Jahre lang wachsen die Saiblinge auf dem Grevenhof heran, ein Jahr die Forellen, mit Netzen geschützt vor Vögeln. Dann werden sie geschlachtet, teilweise geräuchert und schließlich verkauft, so erzählt es Geschäftsführer Lasse Grundmann. Seine Teichwirtschaft ist eine traditionelle Form der Aquakultur, der Landwirtschaft unter Wasser.

ANZEIGE

Der weltweite Hunger nach Fisch ist groß. Durchschnittlich verzehren die Menschen jährlich 20 Kilogramm pro Kopf. In Deutschland landen im Schnitt immerhin rund 14 Kilogramm Fisch pro Jahr auf dem Teller. Der hohen Nachfrage steht ein stetig schrumpfendes Angebot gegenüber. Weltweit werden immer weniger Fische gefangen. Ein Drittel der Weltmeere gelte als überfischt, sagt Werner Kloas vom Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei. Rund 60 Prozent der Bestände seien bereits maximal ausgeschöpft. Die Fangquote könne nicht mehr erhöht werden.

WERBUNG



Auch in Deutschland zeigt der Trend nach unten. So ist die Fangmenge hierzulande laut Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung 2022 im Vergleich zum Vorjahr um fast acht Prozent gesunken. Ohnehin kann Deutschland nur 22 Prozent seines Eigenbedarfs aus eigener Produktion decken.

Aquakultur gilt als Ausweg aus dieser Misere. Fischzucht sei die nachhaltigste tierische Eiweißproduktion, sagt Kloas. Mehr als die Hälfte der produzierten Fische weltweit stammt mittlerweile aus Fischfarmen. Zwei Drittel der gesamten Aquakulturproduktion findet laut Experte Kloas mittlerweile in Südostasien statt. Die Aquakultur ist demnach der am schnellsten wachsende Sektor in der Landwirtschaft.

In den vergangenen 30 Jahren hat die Branche eine enorme Entwicklung durchgemacht. Durch die Erforschung neuer Arten für die Zuchtanlagen, effizientere Produktionsmethoden und die starke Nachfrage nach Fischereiprodukten. Das Geschäft boomt in vielen Ländern.

ANZEIGE

Nur in Deutschland führt die Aquakultur bisher ein Nischendasein. Lediglich drei Prozent der in Deutschland verzehrten Fische stammen aus heimischen Zuchtanlagen. Zwar gab es dem Statistischen Bundesamt zufolge im vergangenen Jahr immerhin 2150 Aquakulturbetriebe. Doch die Zahl klingt größer, als sie ist – und ist zudem stark rückläufig. Vor zehn Jahren waren es noch mehr als doppelt so viele.

Wer hierzulande einen tiefgekühlten Fisch beim Discounter oder im Supermarkt kauft, muss deshalb damit rechnen, dass dieser aus einer ausländischen Aquakultur stammt: Garnelen kommen hauptsächlich aus Asien, Forellen aus der [Türkei](#). Und den Lachs in deutschen Tiefkühltruhen produzieren primär norwegische Zuchtanlagen.

Schwieriges Image

Der größte Lachszuchtbetrieb weltweit ist das norwegische Unternehmen Mowi. Es produzierte eigenen Angaben zufolge im vergangenen Jahr 460.000 Tonnen Lachs, mit Deutschland als größtem Absatzmarkt in [Europa](#). Zum Vergleich: Der Grevenhof in der Lüneburger Heide produziert 60 bis 80 Tonnen Saiblinge und Forellen pro Jahr. 2022 war für Mowi dabei ein Rekordjahr: Das erste Mal in seinem 60-jährigen Bestehen verbuchte der Lachszuchtgigant mehr als eine Milliarde Euro Gewinn. Die große Nachfrage und hohe Preise machten es möglich.

ANZEIGE

Wenn Aquakultur so ein lukratives Geschäft sein kann – wieso nicht auch in Deutschland?

Bei der Landwirtschaftskammer Niedersachsen ist man skeptisch. Die günstige Konkurrenz aus dem Ausland sei groß. Und bei den Lachsen hält die norwegische Fjordlandschaft Bedingungen bereit, die es an deutschen Küsten so nun einmal nicht gibt.

Der Grevenhof von Lasse Grundmann möchte gern wachsen. Die Nachfrage für seine Saiblinge – eher ein Nischenprodukt – sei da, meint Grundmann. »Aktuell übersteigt die Nachfrage das Angebot bei Weitem.« Aber: Es gebe bürokratische Hürden.

Auch Experte Kloas sieht bürokratische Hemmnisse für die deutsche Aquakultur. So seien Genehmigungsverfahren oft langwierig. Zudem fehle es an geeigneten Fördermaßnahmen. Einige Fördertöpfe gelten für andere Landwirtschaftssektoren, aber nicht für die Fischfarmen.

Das könnte auch daran liegen, dass die Aquakultur einen historisch gewachsenen schlechten Ruf hat: die Schädigung der umliegenden Natur, die Antibiotika-Zugabe, der Fischfang zur Fütterung der Zuchttiere – alles Themen, die lange mit Aquakulturen in Verbindung gebracht wurden. Doch wie schädlich sind die Farmen wirklich?

Bei jeder intensiven Fischzucht, die offen zur Umwelt ist, gebe

es Umweltprobleme, sagt Kloas. Doch diese seien umso größer, je niedriger die Umweltstandards in den produzierenden Ländern sind, wie zum Beispiel bei aus der türkischen Aquakultur importierten Forellen.

Mehr zum Thema

 **Präzisionszüchter in Norwegen: Kann man Lachs noch mit gutem Gewissen essen?** Von Olaf Stampf

Ernährungsstudie: Welche Meeresfrüchte gesund und klimafreundlich zugleich sind

Auch die Lachszucht in Netzgehegen sei eine extreme Umweltbelastung für die norwegischen Fjorde. Einiges sei dort verbessert worden, auf die Antibiotika-Zugabe werde zum Beispiel größtenteils verzichtet. Für das Fischfutter verwendet Mowi nach eigenen Angaben nur Fischöl und -mehl aus Abfallprodukten. Aber: Die Hauptemission bei der Massentierhaltung sei Stickstoff, so Kloas, und dessen Abgabe ist unvermeidbar.

Aquakulturriese Mowi produziert nicht nur in [Norwegen](#), sondern auch in [Chile](#), den Färöer-Inseln, Irland, [Kanada](#) und Schottland. Und seit Kurzem auch in [Island](#). Doch dort regt sich Widerstand. Ein neues Aquakulturgesetz, das höhere Steuern beinhalten könnte, wird derzeit von der isländischen Regierung diskutiert. Nach Ansicht von Umweltorganisationen könnte das Gesetz Konsequenzen für die gesamte Branche in Europa haben. Es soll im Mai 2024 verabschiedet werden. Auch im Heimatland Norwegen geraten Mowi und andere Lachsproduzenten vermehrt in Bedrängnis. Seit Anfang des Jahres gilt ein höherer Steuersatz für die Industrie.

Kann die Fischzucht an Land eine Lösung sein? Was aberwitzig klingt, ist vereinzelt bereits Realität. Indoor-Kreislaufsysteme gelten unter Experten als nachhaltiger, weil

sie weniger Emissionen an die Umwelt abgeben.

Lachszucht in den Alpen

Swiss Alpine Fish ist die erste Lachsfarm der Schweiz. Komplette in Gebäuden, umgeben von den Alpen. 2013 gegründet, erfolgte die erste Ernte im Jahr 2018. Frische, Nachhaltigkeit und eine lokale Produktion seien ihm wichtig, sagt Verkaufsdirektor Ronald Herculeijns. Seine Anlage kontrolliere alles: von der Temperatur über den Salzgehalt bis zum pH-Wert. Es gebe keine Krankheiten, keine Antibiotika.

Auf deutschen Tellern wird der Schweizer Lachs jedoch zunächst nicht landen. Denn die 305 Tonnen Gesamtproduktion des vergangenen Jahres verzehrten ausschließlich Schweizer Konsumenten. »Wir bekommen regelmäßig Anfragen aus Süddeutschland, aber die Nachfrage in der Schweiz ist so hoch, dass wir ohne eine Erweiterung mit zusätzlichen Fischbecken nicht an Export denken können.«

Für den Massenmarkt ist der Fisch aus den Alpen allerdings kaum geeignet. Nach eigenen Angaben ist der Lachs doppelt so teuer wie der aus Norwegen. Trotzdem gibt sich Herculeijns optimistisch: »Ich bin überzeugt, dass eine Anlage, wie wir sie betreiben, auch in Deutschland funktionieren würde.« Ähnliche Bemühungen gab es hierzulande bereits – doch bisher sind alle gescheitert, auch von Umweltverbänden gab es Kritik.

Gibt es noch eine Alternative? Experte Kloas ist von Aquaponik überzeugt, der Kombination aus Aquakultur und Hydroponik, dem Pflanzenanbau ohne Erde. Die entsprechende Technologie sei vorhanden. Jedoch werde sie noch nicht breit angewendet, da große Investitionen nötig seien. In den nächsten fünf Jahren müsse diese ressourcensparende Methode aber an Bedeutung gewinnen: »Das ist eine zwingende Notwendigkeit, wenn wir im Jahr 2050 zehn Milliarden Menschen satt kriegen wollen.« **S**