

Text Dominik Flammer Fotos Scanderbeg/Sauer

Frisch aus dem Meer

Genuss pur: Bio-Fische aus Cannes. Die Goldbrassen und Wolfsbarsche aus der Zucht von Jean Pierre Charvoz sind nur wenige Stunden nach dem Fang in den Schweizer Läden.

Die Wellen peitschen an die Aussenwände des Motorboots. Wie Schmuggler suchen wir an den Bordwänden Schutz vor der stiebenden Gischt. Es ist fünf Uhr morgens, sternenklar, wir fahren hinaus in die Gewässer der Côte d'Azur. Eingepackt in wetterfeste, dicke Kleiderschichten steht Sébastien Pasta am Steuer. Er leitet hier draussen die Bio-Fischzucht des Familienunternehmens «Cannes Aquaculture», die der französische Architekt und Tauchpionier Jean Pierre Charvoz vor 20 Jahren gegründet hat. Vor uns liegt in der Dunkelheit die älteste Bio-Fischzucht Frankreichs, auf offenem Meer, geschützt vor Mistral und Herbststürmen durch die Insel Sainte-Marguerite.

Die schwimmende Plattform hebt und senkt sich mit den Wellen. Pastas Mitarbeiter, die uns vorausgefahren sind, haben bereits mit ihrem Handwerk begonnen. Geschickt balancieren sie auf den grossen, aneinandergeschlossenen Bojen, die an überdimensionale Legosteine erinnern. Diese bilden gut zwei Dutzend Quadrate, an denen riesige Netzkäfige hängen, die bis zu 15 Meter tief hinunter reichen. Mit wenigen Gesten deutet Pasta seinen Mitarbeitern an, wo die Fische gefüttert werden müssen und welche Wolfsbarsche, Doraden und Adlerfische heute gefangen werden sollen. Jeder Handgriff sitzt. Keine halbe Stunde dauert es, bis einige hundert Kilo Fisch in grosse Eisboxen verpackt sind. Vor allem schnell muss es gehen. Nach einer Stunde sind die Fische an Land, werden sortiert und abgepackt. Drei Stunden später holt sie der Kühlwagen in den umgebauten Militärbunkern ab, die Jean Pierre Charvoz zur Basis seiner Fischzucht ausgebaut hat. Am nächsten Tag liegen die heute gefangenen Tiere in den französischen Fischauslagen, aber auch in denen der Schweiz.

Längst kann die Qualität der Bio-Fische mit den Wildfängen mithalten. Auch wenn damit viel Handarbeit verbunden ist. Denn im Gegensatz zur konventionellen Fischzucht müssen die Netze hier von Hand gereinigt werden. Auf den Einsatz des schädlichen Kupfersulfats gegen den Befall mit Algen und Muscheln wird bewusst verzichtet. Ebenso wie auf den präventiven Einsatz von Antibiotika, der in der Fischzucht der Anfangsjahre noch weit verbreitet war. Und auch die Enge in den Zuchtbecken oder Netzen ist bei der Bio-Zucht kein Thema. Hier teilen sich maximal



Kurz nach Sonnenaufgang:
Das Aus-dem-Wasser-Ziehen der vollen Netze
erfordert Geschicklichkeit und Kraft.



Eingespieltes Team:
Die Truppe von Sébastien Pasta
arbeitet konzentriert.



Frisch gefangen:
Die Fische kommen direkt
aus dem Netz in die Kühlbox.

zehn Kilogramm Fisch einen Kubikmeter Wasser. Damit ist für die Tiere ein Lebensraum geschaffen worden, der sich mit der grosszügigen Freilandhaltung von Hühnern vergleichen lässt.

Gefüttert werden die Tiere zur Hälfte mit pflanzlicher Nahrung aus Bio-Produktion. Der Rest stammt aus Fischmehl und -öl des kontrollierten und nachhaltigen Fischfangs. Um die Abhängigkeit vom Wildfang zu reduzieren, erforscht die Branche seit Jahren Alternativen. Mit Erfolg. So ist der Anteil des tierischen Futters in den vergangenen Jahren deutlich gesunken. Experten gehen davon aus, dass in Zukunft 80 Prozent des Futters für Zuchtfische aus pflanzlicher Nahrung bestehen könnte.

Die nachhaltige Fischzucht in diesen Gewässern hat sich ausbezahlt. Längst hat sich die anfängliche Skepsis der Berufsfischer in Optimismus verwandelt, denn auch sie profitieren heute von den Zuchten. Galt diese Gegend des Mittelmeeres schon vor Jahren als leergefischt, so haben sich die natürlichen Bestände rund um die schwimmenden Zuchten weitgehend erholt. Und die Netze der lokalen

Wir wollen unsere Fischer nicht konkurrenzieren. Deshalb liefern wir nur an Abnehmer ausserhalb unserer Region.

Fischer füllen sich seit Jahren wieder mit Delikatessen, die man in Südfrankreich seit Jahrzehnten nicht mehr gefischt hat. Mit der Dämmerung tauchen auch die ersten Fischerboote auf, die in diesen Gewässern täglich unterwegs sind.

Zu den wieder angesiedelten Arten gehört auch der Maigre, der Adlerfisch, den die Familie Charvoz in ihrer Bio-Zucht mit Erfolg züchtet. Wenn auch noch in geringeren Mengen als die Doraden und die Wolfsbarsche. Die Nachfrage ist riesig, auch wenn die Züchterfamilie aus Rücksicht auf die Fischer darauf verzichtet, die lokale Gastronomie mit ihren Produkten zu beliefern. «Wir wollen unsere Fischer nicht konkurrenzieren. Deshalb liefern wir nur an Abnehmer ausserhalb unserer Region», sagt Silvie Charvoz. Ihre Produkte in der Region abzusetzen wäre aber kein Problem, denn wie überall ist auch hier die Nachfrage nach Bio-Fischen enorm.

Fischzuchten sind der am schnellsten wachsende Bereich der Nahrungsmittelindustrie. Etwa 200 Arten werden heute weltweit bereits gezüchtet. Im Vergleich zur Schweine-, Rinder- oder Hühnerhaltung hat die Fischzucht einen entscheidenden Vorteil: Um ein Kilogramm Fisch zu

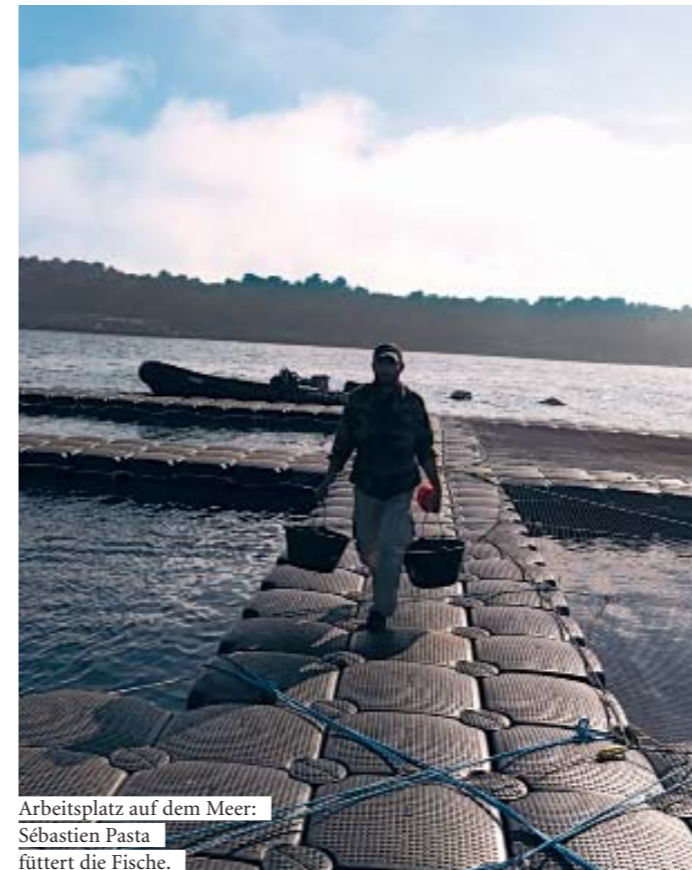
produzieren, werden gerade mal zwei Kilogramm Futter benötigt. Sieben Kilogramm sind es etwa beim Rind.

Weltweit werden heute nach groben Schätzungen bereits 80 Millionen Tonnen Fische, Garnelen und Muscheln in offenen Anlagen auf dem Meer gezüchtet. Dass Nachhaltigkeit gefragt ist, verdankt die Branche nicht zuletzt den durch die Überfischung der Meere sensibilisierten Konsumenten. Deshalb wächst der Anteil der Bio-Zuchten. Bei den Fischzuchten im offenen Meer hat der Bio-Anteil laut der Welternährungsorganisation FAO zehn Prozent erreicht. In der Tat haben die Fischzüchter innert weniger Jahre quasi den Sprung von der Steinzeit ins Bio-Zeitalter geschafft.

«Der Boden geht uns aus. Zwei Drittel der Erdoberfläche sind mit Wasser bedeckt. Das Meer ist unsere Zukunft», hatte Jean Pierre Charvoz schon vor 20 Jahren erkannt. Was er nicht ahnte: Dank seiner Zucht hat sich der Meeresgrund in dieser Gegend auch zu einem Taucherparadies entwickelt, denn in nur zwei Jahrzehnten haben sich hier wieder an die 80 Fischarten angesiedelt. Eine Tatsache, von der auch der Tourismus profitiert. Und an der die Branche ein zweites Mal verdient: Am Wochenende tauschen die Mitarbeiter der Familie Charvoz ihre Fischerkluft gegen die Tauchausrüstung aus. Und zeigen den Touristen, was es alles an Meeresleben zu bestaunen gibt.

Das Unternehmen «Cannes Aquaculture» hat sich damit auch zu einer der führenden Tauchschulen Südfrankreichs entwickelt. «Heute könne man wieder Seehasen beobachten und auch ausgewachsene Thunfische», schwärmt Sébastien Pasta. «Als ich vor einigen Jahren hier erstmals getaucht bin, war der Meeresgrund kahl. Fische gab es kaum.» Und dann, wie bestellt, zeigt uns Pasta von der Plattform aus ein halbes Dutzend stattliche Barucas, das um die Zucht herum schwimmt. In der Hoffnung, den einen oder anderen Futterhappen zu ergattern, der den Zuchtfischen förmlich durch die Maschen ging. _

BIO-FISCHE BEI COOP: Coop bezieht seine Bio-Fische und Bio-Crevetten aus unterschiedlichen Regionen. LACHS etwa kommt aus Irland, die Welsart PANGASIUS aus Vietnam, ebenso wie die BLACK TIGER SHRIMPS. Die WHITE SHRIMPS bezieht Coop aus Ecuador. Da der Flugtransport aufgrund der strikten Bio-Richtlinien verboten ist, werden Tilapia, Pangasius und Crevetten tiefgekühlt angeboten. Frisch in die Coop-Fischabteilungen werden hingegen die Fische aus der südfranzösischen Bio-Zucht geliefert wie die DORADEN und der WOLFSBARSCH. Die FORELLEN bei Coop stammen indes allesamt aus Schweizer Bio-Zuchten.



Arbeitsplatz auf dem Meer: Sébastien Pasta füttert die Fische.



Transportbereit: Styroporkisten vor dem Verwaltungsgebäude.



Warten auf den Versand: Goldbrassen kurz nach dem Fang.



Durchblick: Das Fernglas zeigt, was auf dem Meer vor sich geht.

INTERVIEW



Herr Müller, Sie sind Fischexperte und Züchter in einer Person. Hat sich die Haltung der Konsumenten gegenüber Fischen verändert?

Ja, die Konsumenten von heute wissen, dass die Meere überfischt werden. Doch auch Fischzuchten, welche die Wildbestände schützen, werfen Probleme auf. Deswegen ist es wichtig, biologische Fischfarmen zu fördern, die nachhaltig und

umweltfreundlich produzieren. Coop geht mit gutem Beispiel voran, indem sie Shrimps aus zertifizierten Zuchten in Vietnam und Ecuador verkauft.

Glauben Sie, dass biologische Fischzucht auch in der Schweiz eine Zukunft hat?

In der Schweiz sind die Entwicklungsmöglichkeiten für die Fischzucht in offenen Gewässern wie Flüssen und Seen limitiert. Zum einen, weil das sehr hohe Kosten verursacht, zum anderen, weil hierzulande die Vorschriften extrem streng sind.

Dennoch existieren auch hierzulande einige Bio-Fischfarmen.

Ja, einige wenige haben die Bio-Zertifizierung und können die steigende Nachfrage nach Schweizer Bio-Fisch erfüllen.

Das heisst also, die Konsumenten wollen verstärkt Bio-Fisch?

Prinzipiell schon, das Problem liegt einzig darin, dass die Leute zwar nachhaltig produzierte Lebensmittel möchten, aber oft nicht bereit sind, dafür mehr zu zahlen. Umso wichtiger ist es, zu erklären, dass biologisch hergestellte Produkte etwas teurer sind, weil sie aufwändiger produziert werden. Bio-Fisch wird sich verstärkt durchsetzen, wenn die Konsumenten diesen Teil der «Rechnung» verstanden haben.

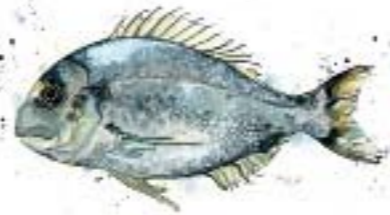
Wird die Bio-Fischzucht auch staatlich gefördert?

Nein, in der Schweiz wird die Fischzucht nicht als Bestandteil der Landwirtschaft betrachtet und deswegen auch nicht gefördert. Die einzige Hilfe kommt von Firmen wie Coop, die bereit sind, den geforderten Preis für die zertifizierten Fische zu zahlen. Diese Firmen tragen auch zur Aufklärung der Konsumenten bei.

Sie glauben, das hilft, die Weichen für die Zukunft zu stellen?

Ja, die Biofarmer brauchen diese Art der Unterstützung. Und natürlich die der Konsumenten. Denn diese haben es in der Hand, dass sich die Dinge ändern.

OLIVIER MÜLLER Biologe und Fischzuchtexperte



GOLDBRASSE

ital.: Orata – franz.: Dorade
engl.: Gilthead Seabream



LACHS

ital.: Salmone – franz.: Saumon
engl.: Salmon



FORELLE

ital.: Trota – franz.: Truite
engl.: Trout



PANGAS IUS

ital.: Pangasius – franz.: Pangasius
engl.: Shark Catfish



WOLFSBARSCH

ital.: Branzino – franz.: Loup de Mer
engl.: Sea bass

Exotisch und Bio: Randen, Asian style.

Text *Dominik Flammer*

Auf meiner täglichen Jagd nach seltenen Zutaten bewege ich mich immer knapp am Abgrund des Beschaffungsnotstandes. Etwa, wenn mir bei meinem Bio-Tomatenhändler die letzten «Berner Rosen» weggeschnappt werden oder ich den Kalamansi-Honig nicht finde, von dem ich kürzlich in einer Arte-Sendung gehört habe. Schlimmer wirds, wenn im Vietnam-Shop der Matum-Tee ausverkauft ist, nachdem ich allen Freunden davon vorgeschwärmt hatte. Und da kürzlich erst noch etwas darüber in irgendeiner Food-Kolumne stand, muss ich nun bis zur nächsten Lieferung warten.

Offensichtlich bin ich nicht der Einzige, der nach den ausgefallensten und exotischsten Zutaten jagt. Gottlob aber gibt es noch Beute, die nur Eingeweihte kennen. Etwa die Satorbohnen für das Crevetten-Curry, die ich in der hintersten Ecke des Asia-Shops aufstöbere. Ich bekenne: Ich verfüge über Insiderwissen. Dank Thana.

Erst kürzlich hat mir der tamilische Chefkoch die Bananenblüten schmackhaft gemacht und die Jackfruitsamen, die so wunderbar in ein Maniok-Curry passen. Natürlich hat er mir auch die Tahiti-Pflaume unter die Nase gerieben und mich schliesslich vollends von den Erzeugnissen seiner Heimat überzeugt, als ich erstmals eine Apfel-Banane kosten durfte. Entsprechend gross war die Vorfreude, als mich Thana kürzlich zum Essen eingeladen hat. Wann immer ich bei ihm gegessen habe, offenbarte sich mir eine neue Geschmackswelt. Kamen Produkte und Gerichte auf den Tisch, von denen ich nicht einmal geahnt habe, dass es sie gibt.

Und dann dies. Er habe, strahlte mich Thana an und rührte lässig in einem Topf, die Zutaten fürs heutige Nachtessen im nahe gelegenen Biohof eingekauft. Aha, dachte ich, und meine Vorfreude auf Thanas Bittergurkensalat verflog auf der Stelle. «Weisst du, das eingeflogene Gemüse

aus meiner Heimat kaufe ich nur gelegentlich. Eigentlich ziehe ich Schweizer Produkte vor», erklärte er mir. Und dann wollte er wissen, ob ich die Rande kenne!

Ich konnte meine Enttäuschung nur mühsam verbergen – die weich-pampigen Salate mit der vorgekochten roten Knolle waren mir schon in der Kindheit ein Graus. Doch dann servierte er mir dieses Gemüse geraffelt und geröstet mit Kokosflocken und allerlei anderen Gewürzen,

begleitet von einem Cherry-Tomaten-Chutney. Unwiderstehlich. Dazu gab es ein Kartoffel-Limetten-Curry, dem Fenchelsamen und Chili eine geschmacksexplosive Würze verliehen, die mir die Schweissperlen auf die Stirn trieb. Der Höhepunkt war dann aber das Curry mit der Bio-Lammleber, begleitet von einem Birnen-Sambol und Schafsmilchjogurt. Ich haute rein, als hätte ich den ganzen Tag Gemüse geerntet und erst noch das Lamm selber geschlachtet.

In der Woche darauf blieb mir dann aber nichts anderes übrig, als doch noch den Bittergurkensalat auszuprobieren (er war scheusslich!). Denn die rohen Randen

waren seltsamerweise im ganzen Quartier ausverkauft. Und auch beim Metzger hiess es, die Lammleber sei schon am Mittag weg gewesen.

Da war er wieder, der Beschaffungsnotstand. Vielleicht hätte ich nicht allen Freunden erzählen sollen, wie ich dank Thanas schweizerisch-indischer Bioküche meine persönliche Öko- und Biobilanz verbessern konnte. Und dies, ohne auf meine Lust auf asiatische Speisen verzichten zu müssen. Wahrscheinlich aber hätte ich nicht allen Thanas Rezepte mailen sollen. _

Falls Sie Thanas Randenrezept ausprobieren wollen, reicht ein Mail an verde@coop.ch



BROTFRUCHT UND BIO-RANDE