

Die Bio-Forelle ist nicht allein

In der ökologischen Aquakultur wird vor allem die heimische **Bachforelle** gezüchtet. Sie ist robuster als die nordamerikanische Regenbogenforelle und unterscheidet sich von ihr durch rote Punkte auf den Flanken. Als besondere Spezialität gilt ein naher Verwandter: **Der Saibling**, ebenfalls aus der Salmoniden-Familie, wird wegen seines Aromas und seines geringen Fettgehaltes immer beliebter.



Bei der **Lachsforelle** handelt es sich nicht um eine eigene Art, sondern um eine große Regenbogenforelle, die in der letzten Aufzuchtphase pigmentiertes Futter bekommt. In der ökologischen Fischzucht werden spezielle Hefen verwendet, die für die typische rötliche Fleischfärbung sorgen.

Ob Forelle oder Saibling: Sie alle sind kalorienarm und gesund. Denn sie versorgen den Körper mit **Vitamin A und D, Mineralstoffen, Spurenelementen wie Selen, Zink und Jod sowie wertvollen Omega-3-Fettsäuren**. Gegrillt, gebraten, gebacken oder pochiert, aber auch mariniert und geräuchert sind sie ein wichtiger Beitrag zur gesunden Ernährung. **Vor allem dann, wenn sie aus ökologischer Aquakultur stammen.**

Ökologische Aquakultur hat gute Gründe

Die Weltbevölkerung wächst – ebenso wie die Nachfrage nach Frisch- und Tiefkühlfisch. Gleichzeitig gehen die Fischereierträge der Meere, Seen und Flüsse drastisch zurück. Daher ist die kontrollierte Nachzucht in Farmen, kurz: Aquakultur, heute der Lebensmittelsektor mit den größten Zuwachsraten.

Als erster deutscher Anbauverband hat Naturland Richtlinien für die nachhaltige Erzeugung von Forellen, aber auch Karpfen, Lachs, Shrimps, Muscheln und tropischen Süßwasserfischen aufgestellt. Artgerechte Tierhaltung und Fütterung, der Schutz der Gewässer und der Verzicht auf Gentechnik und künstliche Zusatzstoffe stehen dabei im Mittelpunkt. Die Einhaltung wird jährlich durch unabhängige Kontrollstellen überprüft.

Naturland ist einer der größten ökologischen Anbauverbände. Weltweit wirtschaften mehr als 46.000 Betriebe nach seinen strengen Richtlinien. Über und unter Wasser leistet er einen aktiven Beitrag für die Zukunft von Mensch, Tier und Umwelt.

Unsere ökologische Verantwortung ist wasserfest.
www.naturland.de



Naturland – Verband für
ökologischen Landbau e.V.
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing

Tel 089 - 89 80 82 - 0
Fax 089 - 89 80 82 - 90
Naturland@naturland.de
www.naturland.de

Naturland Aquakultur



Bio-Forelle – natürlich, was sonst?

Feinschmecker kaufen Bio!



Erstklassiger Naturgenuss: Forellen aus Naturland Aquakultur



Bio-Forellen sind ein Geschmackserlebnis.

Ihr feines Aroma und ihr festes Fleisch verdanken sie der artgerechten Aufzucht in naturnahen Teichanlagen. Hier finden sie alles, was sie für ein gesundes Wachstum brauchen: sauberes Wasser, bestes Futter und genügend Bewegung. Der Transport vom Teich frisch auf den Tisch ist kurz und bewahrt die hohe Qualität.

Verbraucher- und Umweltorganisationen empfehlen Fische und Meeresfrüchte mit Bio-Zertifikat.



Vorteile, die man schmecken kann

- Artgerechte Tierhaltung in naturnahen Teichanlagen
- Aufzucht mit hochwertigen ökologischen Futtermitteln
- Verzicht auf Gentechnik, Antibiotika, Hormone und Wachstumsförderer
- Schonende Verarbeitung ohne künstliche Zusatzstoffe
- Ökologische und soziale Verantwortung

Das klare Wasser der Naturteiche bietet den Forellen einen optimalen Lebensraum. In 1.000 Litern Wasser wachsen maximal zehn Kilo Fisch heran. Dadurch haben die Tiere genügend Raum, um sich in Schwärmen zu gruppieren und aktiv den Teich zu durchschwimmen. Die ständige Bewegung wirkt sich nicht nur auf ihre Gesundheit, sondern auch auf die Qualität ihres Fleisches aus.

Die Forelle ist anspruchsvoll bei der Wahl ihres Futters. Als Raubfisch braucht sie tierische Proteine und ungesättigte Fettsäuren. Naturland lehnt es ab, Kleinfische extra als Futtermittel zu fangen. Daher bekommen die Tiere ausschließlich Bio-Getreide und Reste aus nachhaltigem Fischfang. Darüber hinaus ergänzen sie ihre Nahrung selbst mit Flohkrebse und Insekten.

So natürlich die Aufzucht, so natürlich ist auch die weitere Verarbeitung. Bio-Forellen werden direkt beim regionalen Züchter, auf dem Wochenmarkt oder in Bioläden und Supermärkten angeboten: als Frischfisch, mit Bio-Gewürzen mariniert oder auf naturbelassenem Buchen- und Eichenholz geräuchert. Flüssigrauch oder Injektionssalzung ist dabei nicht zugelassen.

„Mit gutem Gewissen zugreifen kann man bei Heringen, Makrelen, Bio-Lachsen oder Forellen aus ökologischer Zucht.“

WDR, ServiceZeit KostProbe 1/2003

Umweltschutz wird groß geschrieben

Naturland Forellenzuchten sind extensiv wirtschaftende Betriebe, die ihre ökologische Verantwortung ernst nehmen. In den Teichen und an den Ufern findet man eine hohe Artenvielfalt: Diese Mikrofauna und -flora bereichert außerdem den Speiseplan der Forellen. Durch geringen Fischbesatz und eine optimierte Fütterung sorgen die Züchter für eine gleich bleibend hohe Wasserqualität.

Ausgewogene Ernährung, großzügige Lebensräume und viel Bewegung sind die besten Garantien für gesunde Fische. Darüber hinaus lassen die Züchter den Forellen Zeit zum Wachsen. Hormone und Wachstumsförderer sind ebenso tabu wie die prophylaktische Gabe von Antibiotika. Die Fische sind in ihrem Element und daher deutlich gesünder als ihre Artgenossen aus der intensiven Mast.

