

14. Januar 2011

Dithmarscher Landeszeitung

Nachhaltiges Fischfutter

Deutsche Bundesstiftung Umwelt fördert Forschungsprojekt in Büsum mit rund 370 000 Euro

Büsum (rd). Die Firma Bio-Tech (BBT) als Büsum will die Mikroalge Pavlova als Futterzugabe für Fischlarven erforschen und wird mit über 370 000 Euro gefördert.

Die Nachfrage nach Fisch und Shrimps steigt weltweit rasant an. Um der Überfischung der Meere entgegenzuwirken und bedrohte Arten zu schützen, fördert die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) zwei neue Projekte im Schleswig-Floß, die die Fisch- und Garnelenzucht in Aquakulturen voranbringen sollen.

Neben BBT erhält die Firma Enema aus Rausdorf rund 470 000 Euro. Enemas erprobt die Fütterung von Black Tilggen Shrimps mit Fadenwürmern,

um die Garnelenzucht deutlich umweltverträglicher und zugleich wirtschaftlicher zu machen.

BBT konzentriert sich auf das Futter von Fischlarven. Die Firma arbeitet in Büsum mit der Gesellschaft für Marine-Aquakultur und dem Forschungsinstitut für Fischzucht an der Ostküste der Ostsee zusammen. Die Produktion von Meerestischen aus Aquakultur wächst jedes Jahr um über zehn Prozent. Alternative und fettsparende Futtermittel werden daher dringend gesucht, erläutert Dr. Sebastian Lippemeier, Geschäftsführer von BBT, gestern bei der Übergabe der Förderbescheide im Büsumer Wirtschafts- und Wissenschaftspark Manteube.

Die jungen Fischlarven hätten einen hohen Bedarf an Fettsäuren. Die Mikroalge Pavlova sei eine der wenigen Arten, die die zwei speziellen essenziellen Fettsäuren EPA und DHA gleichzeitig produzieren könne. Man wolle nun im Rahmen des Projektes eine industrielle Produktion für diese Algenart entwickeln. Die Algen sollen zunächst Futtermittelzusatzungen für Fischlarven beigemischt und später auch beim Füttern von erwachsenen Fischen eingesetzt werden.

Wenn die industrielle Produktion von Pavlova-Algen ermöglicht, kann die Larvenaufzucht deutlich verbessert werden. Auch für die Produktion bisher nicht erfolgreich zu züchtender Fischarten wie Seezunge oder

Zander gäbe es neue Möglichkeiten, zeigte Lippemeier die Chancendes-Projekt auf.

Auch in den nächsten Jahren, insbesondere in geschlossenen Kreislaufsystemen, führe dabei zum Schutz der Meere und der Artenvielfalt kein Weg vorbei, so der stellvertretende DBU-Generalsekretär.

Schon jetzt werden laut Wahnhoff weltweit jährlich mehr als 110 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte verbraucht. Auch die ökologische Fisch- und Garnelenzucht im Meer oder in den Mangroven

belaste die natürlichen Ökosysteme über Gebühr. An einer konsequenten Weiterentwicklung der nachhaltigen Aquakultur, insbesondere in geschlossenen Kreislaufsystemen, führe dabei zum Schutz der Meere und der Artenvielfalt kein Weg vorbei, so der stellvertretende DBU-Generalsekretär.

Wahnhoff erläuterte das Grundproblem, dem sich beide Projekte widmen: Es wa zehn Millionen Tonnen – ein Drittel der jährlichen Gesamtträge aus der Industriefischerei –

würden zu Futtermittel verarbeitet. Wegen der Überfischung der Weltmeere bestehe daher großer Bedarf an alternativen Fettsäure-Quellen, die nun in den beiden Forschungsvorhaben untersucht würden.