



[www.aqua-globe.net](http://www.aqua-globe.net)

Die Aqua-Wissen-Site

15.02.2008

### Zuchtfisch erhält gute Noten bei Verkostung

Quelle: Britta Rollert, Technologie-Transfer-Zentrum Bremerhaven



Qualitätsbewußte Aquakulturfarmen unterstützen und den Anbau effizient gestalten - bei Alexandra Oberdieck, Imke Matullat und Azadeh Masoumi, ttz Bremerhaven erfuhren Besucher, welche Potenziale sich damit erschließen lassen.

Foto: Technologie-Transfer-Zentrum Bremerhaven

Geschmack ist überzeugender als Argumente: Fisch aus Aquakultur schnitt bei den 37 Teilnehmern einer Verkostung durch Ernährungswissenschaftler des ttz Bremerhaven durchweg besser ab als Wildfang. Bei allen Hauptkriterien für Qualität - Geruch, (Nach-) Geschmack und Mundgefühl - konnte der gezüchtete Fisch die Tester überzeugen. Damit steht die Auswertung im Einklang mit den bisherigen Ergebnissen des EU-Projektes SustainAqua: eine artgerechte, kontrollierte Aquakulturhaltung bringt wohlschmeckendes Fischfleisch hervor und bietet dem Verbraucher einen sicheren Genuss.

Bremen, Februar 2008. Zweimal der gleiche Fisch, jedoch nicht derselbe Geschmack: Zu einer sensorischen Blindverkostung begrüßte Imke Matullat, Projektleiterin im Sensorik-Labor des ttz Bremerhaven, die Besucher des Forums Aquakultur am ersten Messtag der fish international. Serviert

wurden zwei Filets vom europäischen Wels, deren Unterschied in ihrem Ursprung lag: Ein Filet stammt aus kontrollierter Aufzucht in Aquakultur, das andere lieferte ein wildgefangener Wels. Der Qualitätsvergleich fiel für die Teilnehmer eindeutig aus: für die große Mehrheit - 27 von 37 Teilnehmern - war der Zuchtfisch der größere Genuss. Er überzeugte Nase und Gaumen und erhielt dementsprechend gute Noten.

Auf diese Weise werden Qualitätsunterschiede auch bei dem EU-Projekt SustainAqua ermittelt und dokumentiert. Die Zwischenergebnisse der Untersuchungen präsentierte die Koordinatorin des Projektes, Alexandra Oberdieck vom Umweltinstitut des ttz im Forum Aquakultur. Demnach entspricht Zuchtfisch aus nachhaltiger Produktion den Erwartungen vieler Verbraucher besser als Fisch aus wilden Beständen. Der Gesamtbedarf könnte ohne den geregelten Anbau in Aquakulturen, die Nachfragespitzen im Jahr gezielt einplanen können, ohne schwerwiegende ökologische Folgen nicht gedeckt werden.

"In der Profilierung als Produzent von schmackhaftem Qualitätsfisch liegt eine große Chance der Aquakulturfarmen", so das Zwischenfazit von Alexandra Oberdieck, der verantwortlichen Projektleiterin des ttz. Wer dazu noch über technisches Know-how zur ressourcenschonenden Fischzucht verfügt, hat auch im internationalen Wettbewerb eine gute Ausgangsposition. Die Ergebnisse aus dem dreijährigen Forschungsprojekt werden Fischereiverbände zur Schulung ihrer Mitglieder einsetzen, um die Branche zu stärken.

Dr. Johannes Heeb aus der Schweiz, ebenfalls Partner von SustainAqua, berichtete über seine Erfahrungen aus acht erfolgreichen Betriebsjahren seines Tropenhuis: Eine sogenannte Polykultur-Produktion nutzt die Abwärme einer Gasverdichtungsanlage zur Heizung eines Gewächshauses, in dem tropische Früchte und Tilapia-Fische gedeihen. Mit dem Abwasser der Fischbehälter werden Bananen, Papaya, Mango und Sternfrucht bewässert. Das Tropenhuis machte sich auf diese Weise als Produzent tropischer Früchte regionaler Herkunft einen Namen.

Das Technologie-Transfer-Zentrum Bremerhaven versteht sich als innovativer Forschungsdienstleister und betreibt anwendungsbezogene Forschung und Entwicklung. Unter dem Dach des ttz Bremerhaven arbeitet ein internationales Team ausgewiesener Experten in den Bereichen Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik, Analytik sowie Wasser-, Energie- und Landschaftsmanagement.