

## Information für die Presse

### Zweiter Öko-Pangasiusproduzent weltweit erfolgreich zertifiziert

Bremer Beratungsfirma Aquatic Blue von Anfang an unterstützend am Prozess beteiligt

**Bremen, Ho Chi Minh Stadt, 15.01.2013.** Im Dezember 2012 ist der vietnamesische Pangasius-Produzent Golden Quality Seafood erfolgreich nach den Richtlinien der EU-Öko-Verordnung zertifiziert worden. Damit ist das Unternehmen aus Can Tho weltweit der zweite Produzent, der nach den strengen Bio-Richtlinien Pangasius produziert und verarbeitet. Betreut und beraten wurde das Unternehmen während des gesamten Zertifizierungsprozesses von der Deutschen Aquakultur-Beratungsfirma „Aquatic Blue“ aus Bremen.

Das Unternehmen „Golden Quality Seafood“ aus Can Tho in Vietnam züchtet seit Anfang des Jahres



**Abbildung 2:** Neu angelegte Teichanlage zur ökologischen Pangasiuszucht.

2012 in einer eigens für die Öko-Pangasius-Produktion errichteten Naturteichanlage im Mekong-Delta den Mekong-Wels *Pangasianodon hypophthalmus*, der sich hierzulande unter dem Namen „Pangasius“ zu einem beliebten Speisefisch entwickelt hat. Mit seiner Bio-Zertifizierung ist Golden Quality Seafood nun einer von weltweit nur zwei Produzenten von Bio-Pangasius.

Mit der Bio-Zertifizierung will Golden Quality Seafood der wachsenden Kritik der europäischen Verbraucher an den Produktionsbedingungen des vietname-

sischen Pangasius begegnen. Denn die große Beliebtheit des Pangasius und die daraus resultierende große Nachfrage haben in den letzten Jahren zu erheblichen Problemen in der konventionellen Pangasiuszucht in Vietnam geführt. Vor allem die hohen Besatzdichten – 80 kg pro Kubikmeter sind keine Seltenheit – führen zu starken Verlusten bei der Aufzucht dem oft mit einem Einsatz von Medikamenten und Antibiotika begegnet wird. Weiterhin führt die hohe Besatzdichte zur starken Belastung der einheimischen Gewässer, da die Abwässer aus der Fischzucht ungeklärt zurück in die Flüsse



**Abbildung 1:** Abbildung 3: Ernte der Öko-Pangasius. Die Tiere sind vital und gesund.

geleitet werden.

In der Öko-Pangasius-Zucht werden die Tiere dagegen schonend und umweltgerecht aufgezogen. Die Besatzdichte von 10 kg pro 1000 l Wasser wird dabei nie überschritten. So bleiben die Fische gesund auch ohne Antibiotika oder andere Medikamente. Das merkt man auch bei der Ernte. Die vitalen Tiere weisen kaum äußere Verletzungen auf. Zur guten Qualität der Fische trägt auch das hochwertige Futter bei, das, neben Fischmehl, ausschließlich Komponenten aus ökologischer Landwirtschaft enthält. Der Einsatz von Fischmehl – ein weiterer Kritikpunkt an der konventionellen Aquakultur – konnte dabei auf ein Minimum reduziert werden. Auch die bei der Fischzucht anfallenden Sedimente werden nicht in den Fluss geleitet sondern von einer in der direkten Nachbarschaft befindlichen Obst- und Gemüsefarm als hochwertiger Naturdünger genutzt.

Begleitet und beraten wurde Golden Quality Seafood von Anfang an von dem Bremer Aquakultur-Beratungsunternehmen Aquatic Blue, das umfangreiche und praktische Erfahrungen in der Zertifizierung ökologischer und nachhaltiger Aquakulturunternehmen besitzt. So konnte die Organisation und die erfolgreiche Zertifizierung der Öko-Produktion in weniger als einem Jahr realisiert werden.

Kontakt

Albert Altena

Aquatic Blue, An der Gete 129, 28211 Bremen

Telefon 0421 – 68 45 97 38,

[info@aquatic-blue.com](mailto:info@aquatic-blue.com)

[www.aquatic-blue.com](http://www.aquatic-blue.com)