

UNSER LAND Richtlinien für Forellen und Saiblinge „ohne Gentechnik“



1. Herkunft

Die Fische müssen mindestens 90% ihres Lebens ausschließlich in Fischbetrieben des jeweiligen Landkreises des UNSER LAND Netzwerkes verbringen.

2. Zucht

Grundsätzlich soll die genetische Vielfalt der Fischarten erhalten bleiben. Der Einsatz von gentechnischen Zuchtmethoden ist verboten. Als Zuchtziel sind generell eine gute Fleischqualität und ein schönes, charakteristisches Erscheinungsbild (Flossen, farbliche Zeichnung) anzustreben.

3. Fischhaltung

Das erste halbe Jahr erfolgt die Aufzucht im Bruthaus in Becken mit Langstromverfahren. Sämtliche Zuchtteiche im Außenbereich sind naturnah geschaffen, sie werden ausschließlich und ständig mit frischem Quellwasser durchströmt. Dadurch wird eine konstant hohe Wasserqualität garantiert. Dies ermöglicht den Fischen ein gesundes, vitales Aufwachsen. Das abfließende Wasser wird über Absetzteichbecken vorgereinigt und erst dann in den Vorfluter (Bach oder Fluss) eingeleitet.

4. Besatzdichte

Die Haltung der gezüchteten Forellen und Saiblinge erfolgt artgerecht, die Tiere werden in der freien Natur aufgezogen. Durchschnittlich dürfen 15 kg Fische auf 1000 l frischem Quellwasser gehalten werden.

5. Betreuung

Der Fischzüchter muss mehrmals täglich den Frischwasserzulauf sowie das Wohlbefinden der Fische überprüfen. Die medizinische Betreuung des Tierbestands erfolgt durch einen Fachtierarzt.

6. Fütterung

In ihrem natürlichen Umfeld ernähren sich Forellen und Saiblinge von anderen Fischen und Fischnährtieren. Aus diesem Grund soll das Fischfutter einen hohen Proteinanteil aus diesen Bestandteilen (z. B. Fischmehl) beinhalten. Die geringen Futteranteile an pflanzlichem Eiweiß müssen in aufgeschlossener verdaubarer Form vorliegen (Extruderverfahren durch Dampf und Hitze). Des Weiteren sollte der Fettanteil im Futter 20% nicht überschreiten. Der Einsatz von Leistungs- und Wachstumsförderern ist verboten. Die Gentechnikfreiheit der Futtermittel muss garantiert sein.

7. Einsatz von Medikamenten

Der therapeutische Einsatz von Medikamenten ist unter Hinzuziehung des Tierarztes und Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften erlaubt. Bei Behandlungen sind natürliche Stoffe (z. B. Salzbäder) zu bevorzugen. Vorbeugende Behandlung mit Hormonen oder Antibiotika ist verboten.

8. Transport und Schlachtung

Die Fische werden nach guter fachlicher Praxis bei Versorgung mit genügend Sauerstoff transportiert. Es dürfen maximal 200 kg Fisch pro 1000 l Frischwasser transportiert werden. Der Transport und die Schlachtung müssen so erfolgen, dass die Fische von Stress und Leiden verschont bleiben.

9. Qualitätsbestimmung

Es werden ausschließlich frisch geschlachtete Fische zur Weiterverarbeitung (Räuchern) verwendet. Auf künstliche Konservierungsstoffe wird vollständig verzichtet.

10. Kontrollen

Mindestens einmal jährlich werden die Betriebe durch die staatliche Veterinärbehörde oder den TGD kontrolliert. Darüber hinaus erklären sich Fischwirt und Fischverarbeitungsbetrieb damit einverstanden, dass zusätzliche Kontrollen (Futtermittelkontrollen, Kontrollen zur artgerechten Tierhaltung) durch UNSER LAND stattfinden.

