

# Fisch mal nicht als Stäbchen

Fisch ist gesund, heißt es. Aber: Die Meere sind überfisch, Aquakulturen umweltschädlich, manche Arten vom Aussterben bedroht, andere fressen Plastik. Kann man heute gar nichts mehr unbedenklich essen? „Doch“, sagt Andreas Aldefeld (40), Geschäftsführer des alteingesessenen Amberger Gourmet-Handels Engert.

Von Jürgen Herda

Amberg. Der sportliche Vierziger ist kein Bio-Apostel sondern Pragmatiker – aber waren das nicht auch schon die Pioniere der Umweltbewegung: „Erst wenn der letzte Baum gerodet, der letzte Fluss vergiftet, der letzte Fisch gefangen ist, werdet Ihr merken, dass man Geld nicht essen kann“, lautet die von den Cree-Indianern angedichtete Prophezeiung. „Was hilft mir, wenn ich heute Fisch verkaufe und morgen gibt's keinen mehr“, sagt es Aldefeld etwas profaner. Der ehrbare Kaufmann weiß, dass Nachhaltigkeit im Geschäftsleben schlicht bedeutet, den Ast, auf dem man sitzt, nicht abzusägen.

## Saiblinge aus der Lauterach

„Meine Saiblinge stammen aus dem Lauterachtal“, nennt er ein Beispiel für Regionalität auf dem Fischmarkt. Aber er ist auch ehrlich genug, nicht zu suggerieren, ganz Deutschland könne sich mit frischen Fischen aus Vils, Naab oder Donau ernähren: „Ob



Andreas Aldefelds große Auswahl heimischer Fische – solar gekühlt.

Forellen, Karpfen oder Saibling, man bekommt die Mengen nicht her.“

Aldefeld bezieht die Tiere von Züchtern in der Region: „Dazu kann ich stehen“, sagt er, weil das alles noch Landwirte sind, die die Zucht aus Leidenschaft betreiben, nicht zur Gewinnmaximierung. „Anders als die großen Farmen würden sie nicht

noch zusätzlich Sauerstoff setzen und Fischmehl verfüttern.“

„Die züchten nicht auf Teufel komm raus, um dann Medikamente verfüttern zu müssen, damit die Fische auf engstem Raum keine Seuche bekommen.“ Wie überall im Lebensmittelbereich ist auch der Fischmarkt hart umkämpft. „Der Preis-

druck ist immens“, seufzt Aldefeld über den Preiskampf der Discounter, „der Mensch ist Jäger und Sammler, wo es günstig ist, nimmt er's mit.“ Und deshalb muss auch er mit minimalen Gewinnspannen kalkulieren. „Wir haben auch Kunden, wo man Geld mitbringen muss“, verweist er auf die verhandelten Preise mit den Studentenwerken. „Das kannst du eine Zeit lang machen, aber nur bei Kunden, wo die Bindung seit 10, 15 Jahren da ist.“ Wenn der Einkaufspreis wieder runtergeht, gleiche sich das wieder aus.

## Hai als Attraktion

Die Theke in der Amberger Zentrale ist beeindruckend. Hauptsächlich Süßwasserfische aus der Region, die in der eigenen Räuchererei verarbeitet werden. Aber auch mal einen Papageienfisch oder Hai als Attraktion in der Theke: „Natürlich nur zertifizierte Ware, bei der der Artenschutz gesichert ist“, gelobt der Händler. Wie bei anderen Nutztieren auch, wirkt sich der gesamte Lebenszyklus von der Aufzucht bis zum Schlachten auf die Qualität der Ware aus: „Je weniger Stress die Tiere erleiden, desto besser ist die Qualität des Fleisches“, erklärt der Experte. „Wir achten darauf, dass wir keine längeren Transportwege als 20 Kilometer haben, entnehmen nur die Ware, die wir brauchen – die Kunden bekommen den Fisch noch vor der Totenstarre.“

Die Tiere werden mit Elektroschocks 4 bis 5 Minuten müde gemacht, und bekommen dann einen Herzstich. „Nach allem, was wir wissen, die schonendste Methode“, redet Aldefelder nicht drumherum, dass das Töten ein Teil des Geschäfts ist. „Fisch kommt halt nicht schon paniert aus der Tiefkühltruhe, wie immer mehr Kinder glauben“, lässt er Kapt'n Iglo grüßen.

80 bis 90 Tonnen Ware lagert Aldefeld in seiner Amberger Kühlanlage: „Pro Tag liefern wir 3 bis 5 Tonnen aus.“ Im Außenlager stapeln sich zusätzlich 48 Tonnen Makrelen besonders für die Grillzeit im Sommer. „Das sind zwei Lastwagen voll.“ Die Tiere kommen aus Schottland, sind weniger fett und zerfließen nicht so stark auf dem Grill.

## Fisch Engert

Der Name täuscht. Bei Fisch Engert in Amberg bekommt man alles rund um hochwertige Lebensmittel – von der Algenpaste für Sushi über eine große Käseauswahl bis zum Bio-Wein. „Aber natürlich liegen unsere Wurzeln beim Fisch“, sagt Geschäftsführer Andreas Aldefeld, der das nicht immer einfache Erbe von Mutter Elisabeth Aldefeld (76) und Onkel Engert angetreten hat. „Wir

feiern heuer unser 80-jähriges Jubiläum“, freut sich der Informatiker. Und um die Tradition zu bewahren, fühlt sich der neue Chef verpflichtet, verschobene Innovationen umzusetzen. Dazu gehört die PV-Anlage auf dem Dach, die einen guten Teil der Kühlung mit Strom versorgt. Heute erwirtschaftet das Unternehmen einen Umsatz von knapp 5 Millionen Euro, Tendenz steigend. „Um

2000 herum waren es schon mal 10 Millionen“, blickt Aldefeld zurück.

Nach Umstrukturierungen und dem Rückgang im Fischgeschäft liege Fisch wieder im Trend. „Heute gibt es kaum mehr selbstständige Metzgereien mit Fischtheke“, sagt der Amberger, „dafür beliefern wir Sushi-Ketten oder auch Großkantinen wie Siemens.“ (jrh)

## Die Sonne kühlt den Fisch

Fisch Engert versorgt Kühlanlagen mit PV-Strom

Amberg. (jrh) „Meine Mutter war immer schon ökologisch angehaucht“, sagt Andreas Aldefeld über seine 76-jährige Mutter Elisabeth. Die Realisierung der Photovoltaikanlage auf dem Dach von Fisch Engert ist deshalb auch eine Herzensangelegenheit des Familienunternehmens.

„Nachhaltigkeit hat für mich beim Fisch schon immer eine Rolle gespielt“, erklärt der Juniorchef, „mit Blick in die Zukunft haben wir uns deshalb gefragt, warum wir Atom- oder verpestenden Kohlestrom für

die Kühlung unserer Ware verwenden sollten.“ 80 Prozent des mit den PV-Modulen selbst produzierten Stroms geht direkt in Kühlung – die Anlage mit einer Spitzenleistung von 100 KW deckt damit ein Viertel des gesamten Stromverbrauchs. „Wir fühlen uns jetzt wohler“, freut sich Aldefeld, „wir beziehen nicht nur den Fisch hauptsächlich aus der Region, sondern auch einen guten Teil des Stroms vom Dach – und die Panels sind nicht aus China sondern aus Dresden.“

## Kühlung als Batterie

Und das gute Gewissen des Unternehmens rentiert sich sogar: „Wir kalkulieren unter zehn Cent kW/h, auf den eingekauften Strom müssen wir 15 Cent zahlen.“ In zehn Jahren sei die Anlage refinanziert. „Spannend war für uns, dass die Tiefkühlanlage gleichzeitig einen Speicher darstellt“, ergänzt Siegfried Schröpf, Geschäftsführer von Grammer Solar. „Man kann sie tagsüber tiefer steuern und hat so gewissermaßen eine Batterie – so bekommen wir den hohen Eigenverbrauch hin.“ Künftig möchte Aldefeld in modernere Kühlanlagen investieren, die er mit verschiedenen Zyklen fahren kann.

„Natürlich kam für uns nur ein Amberger Unternehmen in Frage“, setzt Aldefeld auch beim Solardienstleister auf Regionalität. „Abgesehen von der hohen Qualität, die Grammer liefert, ist die Nähe für uns evident – schon deshalb, weil wir neben der Eisenbahnlinie angesiedelt sind und die Anlage wegen des Abriebs öfter gereinigt werden muss.“



Andreas Aldefeld (links), Inhaber von Fisch Engert, und Siegfried Schröpf, Grammer Solar, auf dem Dach des Amberger Unternehmens. Bilder: Herda (3)



Lachs on the rocks.

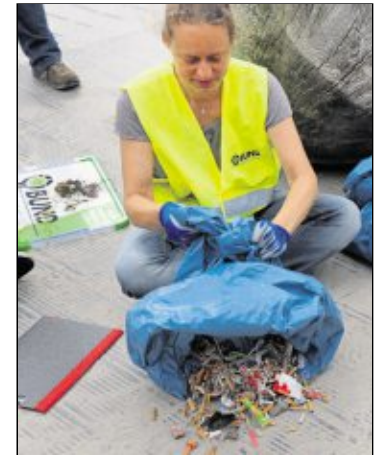
## Meeresfrüchte

### Tipps rund um den Fisch

Amberg. (jrh) Die Oberpfälzer sind nicht gerade Meeresspezialisten und von daher nicht immer vertraut mit dem A-Z des Fischerlateins – und auch im heimischen Karpfenland sind nicht alle Teichwirte oder passionierte Angler. Für sie einige Tipps rund um das Lebensmittel aus dem Wasser:

■ **Vom Aussterben bedrohte Arten:** Europäischer Aal (*Anguilla anguilla*) und Südlicher Blauflossenthun (*Thunnus maccoyii*) stehen auf der Roten Liste der Weltnaturschutzunion IUCN. Oft aber sind nicht ganze Arten, sondern einzelne Bestände bedroht. Greenpeace-Experten halten nur fünf Fischarten für „noch empfehlenswert“: Forelle, Hering, Karpfen, Makrele und Zander.

■ **Einkauf & Transport:** „Wenn jemand mit Kühltasche einkauft, sind zwei Tage im Kühlschrank kein Problem“, sagt Andreas Aldefeld vom Fisch Engert. „Hackfleisch oder Milch sind viel gefährlicher.“ Wer nicht eigens nach Amberg fahren möchte, kann vor allem geräucherten Engert-Fisch beim Globus in Schwandorf bekommen.



Meeresschutzexpertin Elke Körner kippt am Strand von Zingst (Mecklenburg-Vorpommern) einen Sack mit Abfall aus der Ostsee aus. Bild: dpa

■ **Preise:** „Derzeit ist der Lachspreis sehr hoch“, erklärt Aldefeld, „weil in Chile gestreikt wird.“ Besonders die Norweger hätten ein fast globales Monopol. „Sie besitzen auch viele der großen Aquakulturen in Chile.“

■ **Räucherlachs:** „Schottischer Bio-Lachs ist eine hervorragende Ware“, sagt der Amberger Fischhändler. Dagegen sei nicht alles gut, wo „Wildlachs“ draufstehe. „Ketalachs, eine Wildlachsart, wird forciert als Wildlachs verkauft“, sagt Aldefeld, „der wird in Alaska gefangen, oft wenn er schon gelaicht hat und komplett ausgemergelt ist – das Fleisch ist oft matschig.“

■ **Zertifizierungssiegel für Wildfische:** Am weitesten verbreitet ist das „Marine Stewardship Council“ (MSC) für nachhaltige Fische. Andere Siegel sind Friend of the Sea (FOS) und SAFE. Letzteres kennzeichnet Thunfisch, bei dessen Fang keine Meeressäuger gefährdet wurden. Die Rewe-Gruppe markiert nachhaltig gefangenen oder gezüchteten Fisch mit der Aufschrift „pro planet“. Missbrauch kann nie ganz ausgeschlossen werden. Dennoch rät der kritische Fischereibiologe Rainer Froese dazu, zertifizierte Produkte zu kaufen. „Wer Fisch aus gesunden Beständen kauft, unterstützt nachhaltigen Fischfang.“

■ **Zertifizierungssiegel für Zuchtfische:** Die Ökoverbände Bioland und Naturland zertifizieren Fisch aus ökologischer Aquakultur. Bioland schließt die Fütterung von Fischmehl aus. Naturland schreibt neben anderen Kriterien eine geringere Besatzdichte für die Teiche vor. Das Siegel des Aquaculture Stewardship Council (ASC) ist das Pendant zum Wildfisch-Siegel MSC.