

Produktionsstandards in der Forellenzucht

Für **QUALITÄTSFORELLEN** ist die gute fachliche Praxis ein Standard
Was bedeutet die „**gute fachliche Praxis**“ in der Forellenzucht ?

Zu Grunde gelegt wird die strikte Einhaltung aller die Speisefischproduktion betreffenden gesetzlichen Bestimmungen. Deshalb wird in unseren Produktionsempfehlungen keine der zahlreichen Selbstverständlichkeiten wie z. B. das Verbot des Einsatzes von Hormonen und Antibiotika als Wachstumsförderer oder die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Grenzwerte erwähnt.

Eine erfolgreiche und nachhaltige Fischerzeugung orientiert sich grundsätzlich an folgenden Prämissen:

- **art- und tierschutzgerechte Handhabung der Fische,**
- **lebensmittelgerechte und verbraucherorientierte Erzeugung,**
- **optimierte Hygiene und Tiergesundheit,**
- **umweltverträgliche Aufzucht.**

Wasserqualität:

Die Aufzucht erfolgt ausschließlich in sauberem Quell- und Bachwasser der Gewässergütestufe 1 oder 2 gemäß der amtlichen Beurteilung.

Besatzauswahl:

Verwendet werden nur Nachkommen aus Beständen, die sich in der Speisfischaufzucht bewährt haben. Gentechnisch veränderte Tiere sind ausgeschlossen.

Haltung:

Die Forellen aller Altersgruppen werden artgerecht und dadurch stressarm in gut durchströmten und sauberen Teichen, Becken oder Rinnen, nach Größen sortiert, in optimal sauerstoffhaltigem Wasser aufgezogen. Die Besatzdichte ist der Wasserqualität und dem Sauerstoffgehalt angepasst.

Fütterung:

Die Fische werden artgerecht, -an die Größe, die Wassertemperatur und den Sauerstoffgehalt angepasst -mit ernährungsphysiologisch hochwertigen Futtermitteln gefüttert. Die verwandten Futtermittel unterliegen ständiger Kontrolle nach Futtermittelrecht.

Tiergesundheit:

Die Fischgesundheit wird in erster Linie durch artgerechte Haltung sowie optimale Hygiene gewährleistet. Zur Vermeidung von Infektionen erfolgt ein eventueller Zukauf von Eiern und Setzlingen ausschließlich aus fachtierärztlich überwachten, seuchenfreien Betrieben.

Der Fischbestand unterliegt einer regelmäßigen fachtierärztlichen Betreuung. Therapeutische Behandlungen erfolgen ausschließlich nach vorheriger Untersuchung und Diagnose durch den Fachtierarzt. Art und Menge der verwendeten Therapeutika wird protokolliert und die Einhaltung von Wartezeiten gewährleistet. Ein prophylaktischer Einsatz von Arzneimitteln – mit Ausnahme von Impfstoffen – findet nicht statt. Hygienemaßnahmen (z.B.: Desinfektion der Arbeitsgeräte, Teichreinigung) werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.

Umweltschutz:

Die Erzeugung erfolgt umweltschonend nach dem Stand der Technik. Insbesondere werden ausschließlich hochwertige, hochverdauliche Futtermittel eingesetzt. Auf die jeweiligen Fischgrößen und die Wasserqualität abgestimmte Futterrationen gewährleisten eine geringe Wasserbelastung. Sofern notwendig, erfolgt zusätzlich eine Behandlung des abfließenden Wassers.

Handhabung und Transport:

Die Handhabung der Fische (z.B.: Sortierung) und die Abfischungen erfolgen tierschutzgerecht, d.h. schonend und unter höchstmöglicher Stressvermeidung. Der Transport wird von sachkundigem Personal in geeigneten Spezialbehältern unter Gewährleistung einer optimalen Sauerstoffversorgung in dafür ausgerüsteten Fahrzeugen durchgeführt.

Vorbereitung zur Schlachtung:

Zur Sicherstellung einer optimalen Fleischqualität werden die schlachtreifen Fische mindestens dreißig Tagesgrade (z. B. 3 Tage bei 10°C Wassertemperatur) in sauberem, nicht vorgenutztem Wasser in artgerechter Hälterung ausgenüchert. Fische mit sichtbaren Mängeln werden ausgesondert.

Schlachtung und Verarbeitung:

Der gesamte Schlachtvorgang wird tierschutzgerecht schnellstmöglich und unter Vermeidung von Stress durchgeführt. Die Betäubung erfolgt unmittelbar nach der Entnahme aus der Hälterung. Danach werden die Fische unverzüglich in den dafür vorgesehenen Räumlichkeiten und ausschließlich mit den dafür vorgesehenen Geräten geschlachtet und verarbeitet. Geschlachtete und zur Aufbewahrung bestimmte Fische werden einer sofortigen Kühlung zugeführt-

Dokumentation:

Der Betrieb dokumentiert die Herkunft sowie Zu- und Abgänge und den Verkauf der Tiere, ebenso die Wasserqualität, die Art und Qualität der bezogenen Futtermittel und die Bestandsbetreuung. Diese Dokumentation wird mindestens vier Jahre aufbewahrt.