

# Vom Raubfisch zum Vegetarier

Zehntklässler der Eider-Nordsee-Schule besuchen GMA in Büsum und erfahren viel über die Forschung

Von Jan Holtermann

**Hennstedt** – Die Klasse 10d der Eider-Nordsee-Schule, Standort Hennstedt, unternahm gemeinsam mit den Lehrkräften Iris Hahn und Jan Holtermann eine Exkursion zur Gesellschaft für Marine Aquakultur (GMA) in Büsum.

Die Besucher wurden freundlich von Michael Schlachter, der die Forschungsanlage leitet, und einem Doktoranden begrüßt. Danach gingen alle in den Konferenzraum, wo Michael Schlachter den Gästen eine kurzweilige Stunde lang eine Präsentation zeigte, die über Aquakultur informierte. Dabei wurde den Zuhörern direkt die große Bedeutung der Thematik deutlich. Besonders blieb ihnen im Gedächtnis, dass mehr als jeder zweite Fisch heute bereits aus einer Aquakultur und nicht mehr aus dem Meer kommt. Darüber hinaus verzeichnet die Branche jährlich ein Wachstum von sechs Prozent, was die enorme globale Bedeutung unterstreicht. Gleichmaßen lässt dies aber auch erahnen, in welchem Zustand sich die Weltmeere befinden.

Die Besucher erfahren viel über die verschiedenen Systeme der Aquakulturtechnik und deren Vor- und Nachteile. Aber



Die Schülerinnen und Schüler der 10d hören gespannt den Mitarbeitern der GMA Büsum zu.

auch über die Herausforderungen und Schwierigkeiten sprach man sehr offen. So ist es zwar möglich, aufgrund der

technischen Entwicklung Anlagen standortunabhängig zu betreiben und wenig Wasser zu verbrauchen, aber der große

Strombedarf ist letztendlich ein Parameter, der die Bewertung bezüglich der Nachhaltigkeit entscheidend beeinflusst.

Anschließend wurden die Gäste in zwei Gruppen eingeteilt und mussten für die Besichtigung der Forschungsanlage

Schutzschuhe anziehen und die Hände desinfizieren. Sie lernten viel über die Haltung der Fische und über die Futtermittel, die eingesetzt werden. Der Forschungsschwerpunkt liegt in der Fragestellung, wie die Fische mit möglichst pflanzlichem Eiweiß gefüttert werden können und gleichzeitig schnell an Gewicht zulegen. Da viele Fische Raubfische sind, ist es gar nicht so einfach, sie zu überlisten, pflanzliches Futter zu fressen. Ein Trick dabei ist, dass den pflanzlichen Futterstoffen Geschmackszusätze zugesetzt werden, die zum Beispiel aus der Produktion von Fertiggerichten übrig bleiben. Das muss man sich so vorstellen: Wenn beispielsweise für ein Tiefkühl-Fischgericht Meerestiere gekocht werden, nutzt man den Sud, der sonst über das Abwasser entsorgt werden würde. Dieser wird dann reduziert, und die übrig bleibenden Fischaromen dienen zur Geschmacksmanipulation des pflanzlichen Fischfutters.

Ein abschließender Höhepunkt des Besuchs bei der GMA war für die Klasse, die Tiere aus dem nah gelegenen Aquarium unterhalb des Büsumer Piratenmeers, die während der Umbauphase in der GMA untergebracht sind, anzuschauen. Besonders beeindruckte alle eine Riesenschildkröte.