

# Studie belegt erstmals: Schweizer Crevetten sind die besten fürs Klima

von Pascal Hollenstein - CH Media  
Zuletzt aktualisiert am 27.11.2020 um 19:52 Uhr



Exotisches Nahrungsmittel aus der Schweiz: Aargauer Crevetten.

© Foto: Bruno Kissling

**Im Kanton Aargau werden Salzwassergarnelen gezüchtet. Eine wissenschaftliche Untersuchung weist nun nach: Die Tierchen aus Schweizer Produktion sind für die Umwelt deutlich besser als importierte Ware.**

15 bis 20 Tonnen Garnelen wird die Firma «Swiss Shrimp» dieses Jahr nach eigenen Angaben produzieren. Die exotischen Tiere für den heimischen Teller wachsen in insgesamt 16 Becken mit 28 Grad warmem Wasser auf. Salz und zur Beheizung notwendige Abwärme liefert die benachbarte Saline. «Swiss Shrimp» hat vor diesem Hintergrund schon seit der Unternehmensgründung vor sieben Jahren mit der Nachhaltigkeit ihrer Crevetten-Zucht geworben. Aber wie gut für die Umwelt ist es tatsächlich, Salzwassergarnelen im Binnenland Schweiz aufzuziehen? Eine vom Kanton Aargau mitfinanzierte Studie der Fachhochschule Nordwestschweiz kommt jetzt zum Schluss: Sehr gut. Oder zumindest besser als jede andere Art der Crevetten-Aufzucht.

In der Studie unter der Leitung von Michael Bösch, Professor für Ressourceneffizienz, wurde untersucht, wie viel Klimagas pro Kilo produzierter Crevetten anfällt. Dabei hat Bösch berücksichtigt, dass für die traditionelle Garnelenzucht, insbesondere in Vietnam, Mangrovenwälder teilweise oder ganz gerodet werden. Die anfallenden Klimagase, neben Kohlendioxid auch Methan und andere Gase, wurden gemäss ihrer Schädlichkeit in CO<sub>2</sub>-Äquivalente umgerechnet, um vergleichbare Zahlen zu erhalten.



Michael Bösch, Professor für Ressourceneffizienz, hat die Klimaschädlichkeit von Shrimps untersucht.

© ZVG.

Je nach Intensität der Bewirtschaftung solcher Garnelenfarmen fällt zudem die aufgewendete Energie zur Belüftung des Wassers ins Gewicht sowie das zugeführte Futter. Die Zahlen zeigen eine beachtliche Bandbreite. Bei der extensiven Garnelenzucht in gerodeten Mangroven-Wäldern reichen sie von 12,3 bis zu 1600 Kilogramm CO<sub>2</sub>-Äquivalente pro Kilo produzierter Shrimps. Über alle untersuchten Anlagen liegen die Werte bei dieser Produktionsart bei 22,1 Kilo, etwas intensiver genutzte Anlagen zeigen Werte von 9,4 bis 12,1 Kilo CO<sub>2</sub>-Äquivalente pro Kilogramm Shrimps. Die Aargauer Garnelen schneiden laut Böschs Untersuchung dagegen deutlich besser ab: Gerade einmal 7,1 Kilogramm CO<sub>2</sub>-Äquivalente werden bei der Produktion eines Kilogramms Crevetten freigesetzt.

### **«Wenn Shrimps, dann Swiss Shrimps», sagt der Forscher**

«Aus Sicht des Klimaschutzes sind die Swiss Shrimps den importierten Shrimps vorzuziehen», sagt Bösch. Zwar könne man den gut 15 Zentimeter langen Tierchen keinen absoluten Unbedenklichkeitsnachweis ausstellen, denn tierische Nahrungsmittel hätten immer einen grossen ökologischen Fussabdruck. Bei den Schweizer Garnelen liege dieser zwischen Rindfleisch und Geflügel. Allerdings sei die Umweltbelastung auch eine Folge der konsumierten Menge. Swiss Shrimps, die wegen ihres im Vergleich eher hohen Preises mit Bedacht verzehrt werden dürften, lägen hier ganz im Trend hin zu weniger, dafür hochwertigerer Nahrung. Insofern könne man immerhin sagen: «Wenn Shrimps, dann Swiss Shrimps.»