



Newsletter Netzwerk Aquakultur NRW

Lieber Leserinnen und Leser,

jetzt ist es tatsächlich so weit: wir gehören seit dem 1. April 2025 zum Landesamt für Verbraucherschutz und Ernährung Nordrhein-Westfalen (LAVE NRW). Auch unser Fachbereich hat in diesem Zuge einen neuen Namen bekommen: Zentrum für angewandte Fischerei, Fischökologie und Aquakultur (ZAFFA).

Im Oktober 2025 findet der zweite NRW Aquakulturtag statt, dieses Mal am LAVE-Standort in Albaum. Wir würden uns freuen Sie da begrüßen zu können!

Der Newsletter enthält neben dem Programm des NRW Aquakulturtages 2025 noch die neuesten Daten zur Aquakulturproduktion in NRW und Deutschland und gibt einen Überblick über die Absatzwege von Aquakulturbetrieben in NRW.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen des Newsletters!

Cornelius Becke

Inhalt

1	Aktuelle Nachrichten aus Albaum	3
1.1	Neue Zugehörigkeit: Landesamt für Verbraucherschutz und Ernährung Nordrhein-Westfalen (LAVE NRW)	3
1.2	NRW Aquakulturtag 2025	3
2	Kurzmitteilungen	4
2.1	Aquakulturerzeugung 2024 in Deutschland und NRW	4
2.2	Absatzmärkte von Aquakulturbetrieben in NRW	4
2.3	Leopoldina Science Policy Report: „Förderung von Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft in der Aquakultur zum Aufbau eines widerstandsfähigen globalen Lebensmittelsystems“	5
3	Wissenschaftliche Veröffentlichung	6

REDAKTION:

LAVE NRW

Fachbereich 4.2: Zentrum für angewandte Fischerei, Fischökologie und Aquakultur (ZAFFA)
40208 Düsseldorf

Dr. Cornelius Becke

Email: cornelius.becke@lave.nrw.de

Telefon: 02361 305 6856

www.lave.nrw.de/themen/fischerei/aquakultur

BILDER:

Jakob Gährken, LAVE (Titel), Skrzypczak (3)

HERAUSGEBER:

Landesamt für Verbraucherschutz und Ernährung
Nordrhein-Westfalen (LAVE NRW)

40208 Düsseldorf

Email: poststelle-lave@lave.nrw.de

Telefon: 02361 305-0

www.lave.nrw.de

Gefördert durch:
Europäischer Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF)



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Wenn Sie in die Verteilerliste des Newsletters aufgenommen werden möchten,
wenden Sie sich bitte an cornelius.becke@lave.nrw.de

1 Aktuelle Nachrichten aus Albaum

1.1 Neue Zugehörigkeit: Landesamt für Verbraucherschutz und Ernährung Nordrhein-Westfalen (LAVE NRW)

Seit dem 1. April 2025 ist es soweit: der ehemalige Fachbereich 26 des LANUV gehört jetzt zum Landesamt für Verbraucherschutz und Ernährung NRW. Einige wenige Kolleginnen und Kollegen des bisherigen Fachbereichs 26 „Fischereiökologie und Aquakultur“ werden dem Landesamt für Natur, Umwelt und Klima NRW (LANUK NRW) in Zuständigkeit des MUNV zugeordnet. Hier wird ein „Türschildmodell“ realisiert, so dass sich keine grundlegende Veränderung hinsichtlich der Arbeit am Standort ergeben wird.



Der Name des neuen Fachbereich 4.2 ist „Zentrum für angewandte Fischerei, Fischökologie und Aquakultur (ZAFFA)“.

Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

1.2 NRW Aquakulturtag 2025

Nach einem erfolgreichen Start des NRW Aquakulturtag im März letzten Jahres wird auch in diesem Jahr der NRW Aquakulturtag stattfinden. Dieses Mal am 30.10.2025 in Albaum am LAVE-Standort des Zentrums für angewandte Fischerei, Fischökologie und Aquakultur. Der Veranstaltungsbeginn ist um 11 Uhr, ab 10.30 Uhr kann die Zeit bei einem ersten Kaffee für einen ersten Austausch genutzt werden.

Das Programm für den NRW Aquakulturtag können Sie [hier](#) herunterladen.

Landesamt für Verbraucherschutz und Ernährung Nordrhein-Westfalen

NRW Aquakulturtag 2025

Donnerstag, 30. Oktober 2025

Veranstaltungsbeginn: 11.00 Uhr
Ab 10.30 Uhr Eintreffen zu Kaffee und ersten Gesprächen

Veranstaltungsort:
Zentrum für angewandte Fischerei, Fischökologie und Aquakultur (ZAFFA)
Heinzenberg Str. 53
57399 Kirchhundem-Albaum

Veranstalter:
Landesamt für Verbraucherschutz und Ernährung NRW (LAVE NRW)
Fachbereich 4.2-Zentrum für angewandte Fischerei, Fischökologie und Aquakultur (ZAFFA)

NRW Aquakulturtag 2025 | 2

Programm 30. Oktober 2025

Moderation Dr. Peter Beck (MLV NRW)	Moderation Dr. Cornelius Becke (LAVE NRW)
<p>11:00 Begrüßung und Einführung durch den Fischereidirektor des Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz NRW Dr. Peter Becke (MLV NRW)</p> <p>11:10 Grußwort des Vorsitzenden des Verbandes nordrhein-westfälischer Fischzüchter und Teichwirte e.V. Philipp Mohlen (Fischkultur NRW)</p> <p>11:15 Aktuelles vom Zentrum für angewandte Fischerei, Fischökologie und Aquakultur (ZAFFA) Daniel Fey (LAVE NRW)</p> <p>11:45 Aktuelle Tierschutzlage NRW John Heilmann (LAVE NRW)</p> <p>12:00 Mittagspause mit Imbiss</p>	<p>13:00 Heimische Kaltwasseraquakultur im Zeichen des Klimawandels – Risiken und Potenziale Dr. Mark Schumann (Fischereiforschungsstelle BW)</p> <p>13:30 Von Durchlauf zu Teichweilau – Voraussetzungen und Möglichkeiten David Mark-Bilger (Water proved)</p> <p>14:00 Rückverfolgbarkeit und Transparenz – neue Anforderungen von Verbrauchenden? Dr. Stefan Meyer (Büroverband der deutschen Fischindustrie und der Fischgroßhandels e.V.)</p> <p>14:30 Diskussion: Aquakulturforschung – in welchen Bereichen besteht Forschungsbedarf? Dr. Cornelius Becke (LAVE NRW)</p> <p>15:00 Die guten Seiten der Aquakultur Kai Uwe Bernhard (BioMar)</p> <p>15:30 Schlussworte Daniel Fey (LAVE NRW) Dr. Peter Becke (MLV NRW)</p>

Anmeldung
Bitte melden Sie sich bis zum 30.10.2025 per Mail (cornelius.becke@lave.nrw.de) für die Veranstaltung an. Die Teilnehmerzahl ist auf 50 Personen beschränkt. Eine Teilnehmerbestätigung erfolgt nach Eingang der Anmeldung. Sollten Sie nicht teilnehmen können, bitten wir um eine kurze Absage, um freigeordnete Plätze anderweitig vergeben zu können.
Die Veranstaltung ist kostenfrei.

Landesamt für Verbraucherschutz und Ernährung Nordrhein-Westfalen (LAVE)
Leibnizstraße 10 • 45656 Beckinghausen • Telefon 02361 305-0 • poststelle.lave@lave.nrw.de • www.lave.nrw.de
Bildnachweis: © R. Oberhäuser (LANUK)

2 Kurzmitteilungen

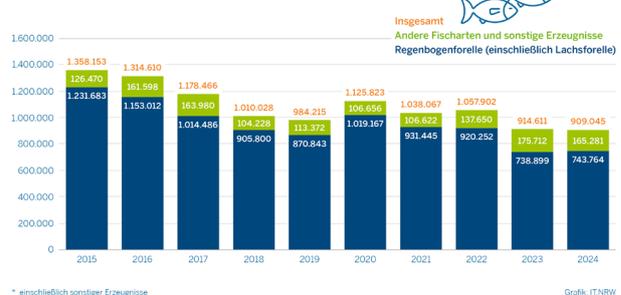
2.1 Aquakulturerzeugung 2024 in Deutschland und NRW

Im Jahr 2024 wurden laut Statistischem Bundesamt deutschlandweit 32.800 t Aquakulturerzeugnisse erzeugt, davon 15.900 t (48,5%) Muscheln und 16.700 t (50,9%) Fische. Krebstiere (35t) und Algen spielten 2023 in Deutschland nur eine untergeordnete Rolle. Die ertragsstärkste Speisefischart in Deutschland war 2023 die Regenbogenforelle (*Oncorhynchus mykiss*, inkl. Lachsforelle) mit 7.300 t (43,7% der Gesamtfischerzeugung), gefolgt vom Karpfen (*Cyprinus carpio*) mit 4.300 t. Weitere wichtige Fischarten waren mit 1400 t der Elsässer Saibling (*Salvelinus alpinus × fontinalis*) und ca. 1200 t der Europäische Aal (*Anguilla anguilla*).

Die dazugehörige Pressemitteilung finden Sie [hier](#).

Der Landesbetrieb IT.NRW hat auch die neuesten Zahlen zur Aquakulturproduktion des Jahres 2024 in NRW veröffentlicht. Demnach wurden insgesamt 909t Speisefisch und andere Erzeugnisse erzeugt. Dies entspricht ungefähr dem Niveau des letzten Jahres, es ergibt sich nur ein leichter Rückgang von 0,6%. Die Regenbogenforelle ist mit einer Produktionsmenge von 744 t weiterhin die wichtigste Fischart für die Aquakultur in NRW. Dies entspricht rund 82 % der Gesamtproduktion.

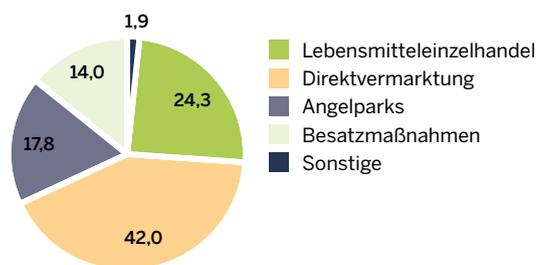
Erzeugung von Speisefisch* in Aquakulturbetrieben in NRW
Erzeugte Menge in Kilogramm



Die gesamte Pressemitteilung finden Sie [hier](#).

2.2 Absatzmärkte von Aquakulturbetrieben in NRW

Im Zuge einer anonymisierten Umfrage bei Aquakulturbetrieben in NRW wurde erfragt, welche Wege für den Absatz der Aquakulturprodukte genutzt werden. Bei den Betrieben wurde zwischen Voll- und Nebenerwerb unterschieden, jedoch keine Einschränkung bezüglich der Produktionsmenge vorgenommen. Die Absatzwege wurden folgendermaßen unterteilt: Lebensmitteleinzelhandel (Restaurants, Fischgeschäfte, Wiederverkäufer etc.), Direktvermarktung, Absatz für Angelparks, Absatz für Besitzmaßnahmen (Artenschutz, Hegemaßnahmen) und Sonstige. Nach aktuellen Stand wurden insgesamt 24 Betriebe befragt, davon wurden 18 Betriebe im Vollerwerb und 6 Betriebe im Nebenerwerb betrieben. Insgesamt ergibt sich folgendes Bild: mit 42 % wird als größter Absatzweg die Direktvermarktung angegeben, gefolgt vom Lebensmitteleinzelhandel (24,3 %). Über Angelparks werden 17,8 % der erzeugten Fische abgesetzt, 14 % über weitere Besitzmaßnahmen. Sonstige Absatzwege machen 1,9 % aus.



Unterscheidet man zwischen Voll- und Nebenerwerb ergibt sich folgendes Bild: Die Direktvermarktung macht sowohl bei den Nebenerwerbsbetrieben (54,2 %) als auch bei den Vollerwerbsbetrieben (38,0 %) den größten Anteil aus. Ein großer Unterschied wird beim Absatz über den Lebensmitteleinzelhandel deutlich: hier beträgt der Anteil am Gesamtabsatz beim Vollerwerb 30,1 %, während dies nur 6,7 % beim Nebenerwerb sind. Der Absatz über Angelparks fällt bei Vollerwerb und Nebenerwerb mit 18,2 % bzw. 16,7 % ungefähr gleichhoch aus. Besitzmaßnahmen machen 12,8 % (Vollerwerb) bzw. 17,5 % (Nebenerwerb) des Absatzes aus. Sonstige Absatzwege betragen 0,8 % (Vollerwerb) bzw. 5,0 % (Nebenerwerb).

2.3 Leopoldina Science Policy Report: „Förderung von Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft in der Aquakultur zum Aufbau eines widerstandsfähigen globalen Lebensmittelsystems“

Im Oktober 2023 veranstalteten die Brasilianische Akademie der Wissenschaften (ABC) und die Nationale Akademie der Wissenschaften Leopoldina gemeinsam den Workshop „Nachhaltige Aquakultur – Auswirkungen auf Umwelt und Ernährungssicherheit“ mit Teilnehmern aus Europa und Brasilien in Berlin. Dies war die vierte Veranstaltung in der Reihe „Wasser und Regionalentwicklung“, die von der Leopoldina und dem ABC in São Carlos, Brasilien, im Jahr 2014 initiiert wurde.

Am 16. Juni wurde jetzt der dazugehörige Bericht „Förderung von Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft in der Aquakultur zum Aufbau eines widerstandsfähigen globalen Lebensmittelsystems“ veröffentlicht.



Zusammenfassung

Der Klimawandel und der beispiellose Biodiversitätsverlust bedrohen die Menschheit mit existenziellen Risiken. Bevölkerungswachstum und wirtschaftliche Entwicklung beschleunigen diese eng miteinander verknüpften Herausforderungen und erfordern einen grundlegenden Wandel - nicht nur in unserer Wirtschaft, sondern auch im Ernährungssystem. Nachhaltige und zunehmend zirkuläre Systeme sind daher unabdingbar, um die Lebensmittelproduktion und den Lebensmittelkonsum effizienter und widerstandsfähiger zu gestalten.

Trotz zahlreicher Herausforderungen wächst die Aquakultur rasant und bietet enormes Potenzial, das globale Ernährungssystem effizienter und nachhaltiger zu gestalten. Ob marine oder süßwasserbasierte Fischproduktion in Teichanlagen oder integrierte multitrophische Systeme - weltweit liefern diese Techniken hochwertige und nachhaltige Nahrungsmittel.

Dieser Report zeigt, wie die Süßwasseraquakultur als widerstandsfähiges, zukunftssicheres und zunehmend zirkuläres Produktions- und Konsummodell weiterentwickelt werden kann. Die Autorengruppe analysiert dabei alle verfügbaren Aquakulturtechnologien und nimmt eine vergleichende Perspektive auf die Aquakultursektoren in Brasilien und Deutschland ein.

So unterschiedlich Brasilien und Deutschland auch sind, beide Länder verfügen über ein großes Wachstumspotenzial im Bereich der Süßwasseraquakultur. In beiden Ländern liegen Fischproduktion und -konsum unter dem globalen Durchschnitt, wobei die Süßwasserfischzucht dominiert. Deutschland deckt nur 2 % des von ihm konsumierten Fisches durch eigene Fischzucht. Darüber hinaus stehen beide Länder vor ähnlichen Herausforderungen, wie Klimawandel, hohe Kosten, negative öffentliche Wahrnehmung, Fachkräftemangel und bürokratische Hürden. Eine nachhaltige Aquakultur erfordert daher politische Unterstützung, strategische Maßnahmen und eine verstärkte öffentliche Sensibilisierung.

Dieser Report diskutiert Vorschläge einer nachhaltigen Süßwasseraquakultur, die Umweltbelastungen minimiert und wirtschaftliche sowie soziale Tragfähigkeit gewährleistet. Aus unserer Sicht sind sowohl Forschung und technologische Fortschritte als auch wirtschaftliche Machbarkeit entscheidend, um Produktivität, Ressourceneffizienz und ökologische Nachhaltigkeit zu steigern. Die unterschiedlichen Produktionsmethoden erfordern jeweils spezifische Lösungen für langfristige Nachhaltigkeit. Daher präsentieren wir Forschungsergebnisse und technologische Innovationen für das gesamte Spektrum der Süßwasseraquakultur. Themen des internationalen Handels wurden ausgeschlossen, da sie eine separate Analyse erfordern.

Dieses Dokument empfiehlt, dass politische Entscheidungsträger, öffentliche Institutionen, Nichtregierungsorganisationen (NGOs) und die Aquakulturbranche in Brasilien und Deutschland folgende Maßnahmen ergreifen:

- 1) Reduktion bürokratischer Hürden** durch eine Begrenzung der zuständigen Genehmigungs- und Kontrollbehörden für Süßwasseraquakultur.
- 2) Etablierung von Aquakulturbeauftragten** auf Seiten der Behörden, die Antragstellende über den gesamten Genehmigungs- und Monitoringsprozess hinweg begleiten.
- 3) Mahlzeiten auf Basis nachhaltiger Aquakultur anbieten:** Integration nachhaltig erzeugter, heimischer (Süßwasser-)Aquakulturprodukte in die Gemeinschaftsverpflegung öffentlicher Einrichtungen wie Schulen, Universitäten und Kantinen.

Den gesamten Bericht finden Sie [hier](#).

3 Wissenschaftliche Veröffentlichung

Die Aufzucht von Regenbogenforellen (*Oncorhynchus mykiss*) zweier unterschiedlicher Herkünfte bei 14 und 19 °C Wassertemperatur

Naas, C., Degen-Smyrek, A., Müller-Belecke, A. (2025): Die Aufzucht von Regenbogenforellen (*Oncorhynchus mykiss*) zweier unterschiedlicher Herkünfte bei 14 und 19 °C Wassertemperatur. Zeitschrift für Fischerei 5: Artikel 1: 1-16.

Zusammenfassung:

Das Ziel dieser Untersuchung war die Überprüfung der Leistungsfähigkeit eines regional genetisch adaptierten und wärmetoleranten Regenbogenforellenstammes aus Born (Born-Forellen) im Vergleich zu einem intensiv züchterisch bearbeiteten und importierten Hochleistungsstamm (Troutlodge-Forellen) unter erhöhten Wassertemperaturen, wie sie, im Zuge des Klimawandels, an Produktionsstandorten in Deutschland zukünftig häufiger zu erwarten sein werden. In einem 149-tägigen Zeitraum wurden Regenbogenforellen (*Oncorhynchus mykiss*) der zwei genannten Herkünfte bei 14 und 19 °C Haltungswassertemperatur in zwei identischen Kreislaufanlagen zur Speisefischgröße aufgezogen. Im Vergleich zur Haltung bei 14 °C Wassertemperatur, resultierten 19 °C Haltungstemperatur bei beiden Herkünften in einer – basierend auf klassischen Aquakulturparametern wie Wachstum und Futtermittelverwertung – deutlich herabgesetzten Leistung sowie einer gewissen Veränderung der erhobenen Gesundheits- und Tierwohlindikatoren, aber auch der Produktqualität. Unabhängig davon wiesen die Born-Forellen unter beiden gewählten Szenarien im Betrachtungszeitraum eine bessere Leistung auf. Somit können regional adaptierte Regenbogenforellen züchterisch intensiv bearbeiteten Stämmen überlegen sein. Mögliche Anpassungsmöglichkeiten bzw. -strategien des Sektors an den Klimawandel zur Optimierung der Fischhaltung werden aufgezeigt.

Die gesamte Veröffentlichung finden Sie [hier](#).

Einwilligung zur Sammlung personenbezogener Daten gem. Art. 6 Abs. 1a DSGVO für die unten genannten Zwecke

Mit meiner Unterschrift willige ich ein, dass das LAVE, Fachbereich 4.2, meine Daten speichert und verarbeitet, um zum Zweck der Informationsweitergabe mit mir in Kontakt treten zu können.

Bitte schreiben Sie nur die Daten Ihrer Wahl auf. Stellen Sie bitte sicher, dass der Kontakt damit möglich ist. Praktisch wäre insbesondere eine E-Mail-Adresse. Vergessen Sie bitte nicht, zu unterschreiben.

Name, Vorname

Firma, Organisation, Institution

Tel.-Nr.

Mobil

E-Mail-Adresse

Anschrift

Ort, Datum

Unterschrift

Hinweis zu Ihren Rechten: Sie sind gem. Art. 15 DSGVO jederzeit berechtigt, vom LAVE, Fachbereich 4.2, Auskunft über die von Ihnen gespeicherten Daten zu bekommen. Nach Art. 16, 17 und 18 DSGVO können Sie jederzeit die Berichtigung, Löschung oder Sperrung Ihrer Daten verlangen. Zu diesem Zweck wenden Sie sich bitte an: cornelius.becke@lave.nrw.de oder melanie.schwermer@lave.nrw.de. Zudem ist die Einwilligungserklärung jederzeit mit Wirkung für die Zukunft durch schriftliche Mitteilung per Email oder Post an das LAVE (melanie.schwermer@lave.nrw.de bzw. Heinsberger Str. 53, 57399 Kirchhundem) widerrufbar.

