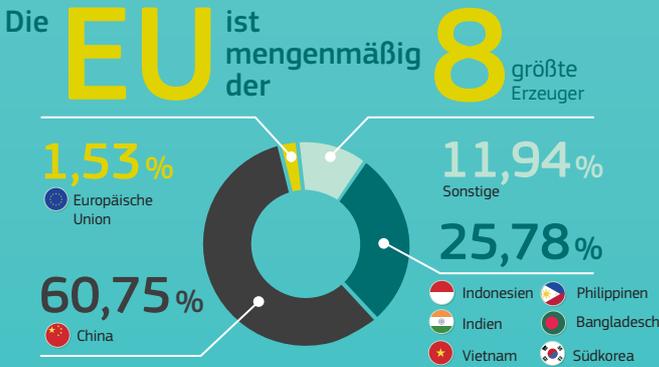




Europäische Kommission

AQUAKULTUR-ERZEUGUNG



Wussten Sie das?

Die Aquakultur wird schon bald die Fangfischerei als Hauptquelle für Fisch und Meeresfrüchte überholen. Das entspricht dem Wandel an Land, der sich in der Vergangenheit von der Jagd zum Ackerbau vollzogen hat.

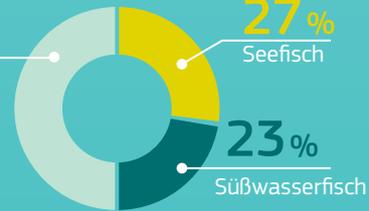
Im Jahr 79 n.Chr. beschreibt Plinius der Ältere die Techniken zur Fisch- und Austernzucht in seinem Werk *Geschichte der Natur*.



AQUAKULTUR IN DER EU

1,25 Mio. Tonnen jährlich in der EU erzeugt

50% Weich- und Schalentiere



Die **5** wichtigsten Aquakultur-Erzeuger



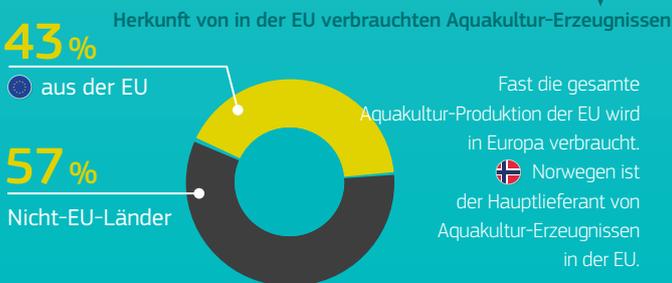
Top 7 der in der EU gezüchteten Aquakultur-Arten

- 1 Muscheln
- 2 Forelle
- 3 Lachs
- 4 Austern
- 5 Karpfen
- 6 Seebrasse
- 7 Meerbarsch

Die EU-Aquakultur sorgt für ein frisches, lokales Angebot an gesunden Meeresfrüchten und befolgt strikte Regeln zum Schutz des Verbrauchers, der Fische und der Umwelt.

EU-ZUCHT

VERBRAUCH VON AQUAKULTUR-ERZEUGNISSEN



Die **2** meistkonsumierten Aquakultur-Arten in der EU sind Lachs und Muscheln.



Wussten Sie das?

Neun von zehn in der EU gegessenen Muscheln sind gezüchtet.



NUTZEN AUS DER AQUAKULTUR

85 000 direkt Beschäftigte in der europäischen Aquakultur

+14 000 Lokale Unternehmen in der EU

Davon sind 90 % Kleinunternehmen (mit unter 10 Beschäftigten).



Fisch und Schalentiere sind reich an Ölen, gesunden Proteinen und Mineralien.

omega 3



Nachhaltige Aquakultur wird gebraucht, weil die Fischerei allein die wachsende globale Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten nicht befriedigen kann. Die Aquakultur trägt auch dazu bei, den Druck auf wildlebende Fischbestände zu verringern.



Maritime Angelegenheiten und Fischerei