



„IRAS-Speisefisch-Aquarium“



Gesundes, sauerstoffreiches Wasser,
gutes Futter ...



... sowie biologische Klärtechnik
und kreislaufgeführte
Wasseraufbereitung



... ergeben in nur vier Monaten
verkaufsfertige
Speisefische

Intensiv- Fishfarming



Kontrollierte Fischproduktion

Ökologische
Nahrungsmittelherstellung

www.aquasys.org

Früher wurden Fische

- als „Frischfisch“ deklariert, obwohl sie schon Tage bis Wochen unterwegs waren
- tief gefroren, um sie haltbar zu machen, wobei die Gewebszellen platzten. Beim Auftauen trat das Zellwasser aus und das arttypische Aroma war dahin. Trotz trockenen, saft- und aromalosen Geschmacks wurden sie als „Frische-Erlebnis“ angeboten
- mit superweißem Licht bestrahlt, um sie frisch erscheinen zu lassen
- mit dicker Panade überzogen, um von fehlender Frische abzulenken
- zu 80 % importiert, weil sie im Ausland „billiger“ und „günstiger“ zu beschaffen waren
- in schlechter Wasserqualität produziert, weil zeitgemäße Klärtechnik und Hygienevorschriften im Ausland kaum existieren
- qualvoll getötet, weil Tierschutzgesetze im Ausland ebenfalls kaum vorhanden sind
- maßlos überfischt, ohne auf die Umwelt, die Arten oder die Nachhaltigkeit Rücksicht zu nehmen
- um die halbe Welt geflogen, nur um hierzulande einen Hauch von „Exotik“ zu vermitteln

Heute werden Fische

- von Aal bis Zander -

- in modernen Kreislaufanlagen an Land sowohl im Gebäude (Indoor) als auch im Freien (Outdoor) unter Schonung natürlicher Bestände und Wasserressourcen gezüchtet (Landwirtschaftliche Fischproduktion)
- in sauberem, sauerstoffreichem Wasser, optimalem Futter, bei artgerechter Temperatur und Besatzdichte produziert (Ökologische Fischproduktion)
- bei geringem Wasser- und Energieverbrauch, ganzjährig, Saison- und Witterungsunabhängig sowie Orts- und Gewässerunabhängig ohne Einsatz von Genmaterial, Antibiotika oder Medikamenten hergestellt
- lebendfrisch innerhalb von Regionen vermarktet („von der Wann in die Pann“)
- tierschutzgerecht betäubt (Kälteschlaf oder elektrische Betäubung)
- nur auf Bestellung geschlachtet („fish on demand“)
- vor den Augen der Verbraucher hygienisch verarbeitet und vermarktet (Transparenz)
- nach deutschen Gesetzen und Vorschriften kontrolliert und überwacht (Sicherheit)

„Regiofisch“ - der „Kutter vor der Haustür“ -

- schafft Transparenz, Sicherheit und Vertrauen bei der Nahrungsmittelproduktion
- schafft neue Arbeits- und Ausbildungsplätze in der Region
- erhalten Sie überall dort, wo Sie dieses Logo sehen:



www.regiofisch.com

Informationen:

AGINTEC GmbH

Agentur für Innovationstransfer,
Entwicklung und Consulting
Schlehenweg 4a D-47495 Rheinberg
Tel. 02844-9009893 Fax. 02844-9009894
E-Mail: info@agintec.de URL: www.agintec.de