



**Seaweed for food, cosmetics, fertiliser – and energy.  
The latter purpose is to cause huge problems.**

*Seaweed gatherers at work – Algensammlerinnen an der Arbeit  
(Photo: Fundación Chinquihue, Chile, via MundusMaris.org)*

## Algen für Nahrung, Kosmetik, Dünger – und für Energie

**Rund 10'000 verschiedene Arten von Algen<sup>1</sup> gibt es weltweit, und viele Arten werden zunehmend als Nahrung genutzt. Aber andere Nutzungen sind auf der Überholspur, vor allem für die Gewinnung von Ethanol. Dabei könnten der Küstenlebensraum und die lokale Bevölkerung unter die Räder der anlaufenden Industrie geraten.**

**Von Billo Heinzpeter Studer**

Das Wachstum des Markts von Algen als Nahrungsmittel oder Nahrungsergänzung ist enorm: Seit 2010 kamen 29'000 neue Algenprodukte auf den Lebensmittelmarkt, die Hälfte davon allein im vergangenen Jahr. Längst bieten nicht mehr nur Spezialgeschäfte ein ganzes Sortiment von Algenprodukten an; auch grosse Detailhändler haben dieses Marktsegment entdeckt. Die Vielfalt der Natur ist beachtlich: Es gibt Algen in allen Färbungen, von mild bis sehr würzig und mit Proteingehalten von Getreide bis zu Fleisch; vor allem Letztere sind eine Alternative zu Fisch.

<sup>1</sup> Wir reden im Folgenden von Makro-Algen und lassen die ganz andere Nutzung von Mikro-Algen (Omega-3) beiseite; mehr hierzu in fish-facts 5: [www.fair-fish.ch/files/pdf/feedback/facts-5.pdf](http://www.fair-fish.ch/files/pdf/feedback/facts-5.pdf)

## Aquakultur verdrängt Wildernte

Traditionell werden Algen von Hand entlang der Strände gepflückt, getrocknet und verarbeitet. Noch stammen die meisten im Westen konsumierten Algen aus solcher Produktion. Doch artisanale Wildernte wird mehr und mehr zur Ausnahme. Lag der weltweite Ertrag aus Algenfarmen im Jahr 1990 noch bei 3,8 Mio. Tonnen, stieg er kontinuierlich bis auf 23,8 Mio. Tonnen im Jahr 2012 (Nassgewicht). Die Ernte wilder Algen dagegen beträgt nur etwa 1,1 Mio. Tonnen (2012). Südostasien führt in der Algenzucht, vor allem dank China und Indonesien mit 54 bzw. 27 Prozent der Weltproduktion.<sup>2</sup>

Vertreter der Aquakulturindustrie argumentieren, diese Entwicklung sei ganz normal. So wie die Fischzucht rasant gewachsen sei, weil der Fischkonsum zugenommen und die Fischbestände in den Meeren dadurch reduziert worden seien, so sei auch die wachsende Nachfrage nach Algen eben nur aus Zucht zu decken.<sup>3</sup>



*On the island of Chiloe, tests run for fuel production from seaweed –  
Testernte von Algen auf der Insel Chile für die Ethanolproduktion  
(Photo Cámara Chilena de Comercio Americana-Norte, via MundusMaris.org)*

<sup>2</sup> FAO, The State of World Fisheries and Aquaculture (SOFIA), 2014

<sup>3</sup> Seaweed: Fleeting trend or realistic future food?  
[www.seafoodsource.com/all-commentary/seaweed-fleeting-trend-or-realistic-future-food?](http://www.seafoodsource.com/all-commentary/seaweed-fleeting-trend-or-realistic-future-food/)



## Bald Algen-Ethanol-Rausch?

Wie sieht denn diese Nachfrage aus? Nahrung macht einen immer kleineren Anteil am Verbrauch von Algen aus. Neben der Nutzung als Rohstoff für die Kosmetikindustrie und als Dünger drängt die Energiegewinnung in den Vordergrund. Denn Algen liefern 2300 Liter Ethanol pro Hektare, während es etwa Zuckerrohr nur auf 1200 Liter bringt.<sup>4</sup>

Die verantwortungslose Politik der USA und der EU, fossile durch pflanzliche Brennstoffe zu ersetzen – anstatt andere Verkehrs- und Bauweisen, höhere Energieeffizienz und nachhaltige Energiequellen durchzusetzen –, hat direkte Folgen für jene Menschen, die bisher die Algen pflücken und aufbereiten. Die rasch steigende Nachfrage kommt nicht etwa ihnen zugute, sondern drängt sie im Gegenteil aus Ressource, Produktion und Markt. Wenn das grosse Geschäft lockt, sichert sich das die Industrie.

Und vermutlich werden die traditionellen Algenpflücker/innen gleich ein zweites Mal bestraft: Die Fischbestände werden sich von den industriell abgeernteten Küsten zurückziehen. Dann gibt's nicht mal mehr Fisch auf den Tisch.



Links: *Salicornia europaea* (M. Buschmann/Wiki),  
rechts: *Tripolium pannonicum* (Malene Thyssen/Wiki)

### Verwandtes Thema:

### Salzliebende Pflanzen als Gemüse aus dem Meer<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> From plates to fuel - the controversial seaweed boom in Chile  
[www.mundusmaris.org/index.php/en/seafood/1867-seaweed](http://www.mundusmaris.org/index.php/en/seafood/1867-seaweed)

<sup>5</sup> [www.fair-fish.ch/blog/archive/2011/06/05/gemuese-aus-dem-meer-statt-fisch.html](http://www.fair-fish.ch/blog/archive/2011/06/05/gemuese-aus-dem-meer-statt-fisch.html)