

## FELS-Exkursion nach China

Dr. Martin Oberle und Dr. Reinhard Reiter, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Fischerei

Die diesjährige Exkursion des Fördervereins der Ehemaligen der Bayerischen Landesanstalt für Fischerei Starnberg (FELS) führte eine Gruppe von 31 Teilnehmern (darunter acht Teilnehmer aus Österreich und drei Teilnehmer aus der Schweiz) vom 03.-13. Juni 2009 ins sogenannte Reich der Mitte nach China, um die dortige traditionsreiche und vielfältige Aquakultur kennenzulernen. China liegt seit vielen Jahren an der Spitze der Aquakulturerzeugung mit weitem Abstand vor allen anderen Ländern. Mehr als 30 Mio. t der weltweit knapp 60 Mio. t Fische und andere Wassertiere aus der Aquakultur stammen aus China (FAO 2006). Vor allem bei der Produktion von Karpfen und pflanzenfressenden Cypriniden, wie Silber-, Gras- und Marmor-karpfen, aber auch von Nilbuntbarschen, Aalen und Stören steht China unangefochten an erster Stelle. Ziel dieser Exkursion war die Provinz Jiangsu, welche historisch bekannt ist als Heimat von Fisch und Reis. Jiangsu ist mit einer Gesamtfläche von 103.000 km<sup>2</sup> etwa 1,5-mal

so groß wie Bayern, hat aber mit 76 Mio. etwa 6-mal so viele Einwohner. Die Region befindet sich nordwestlich von Shanghai und ist sehr wasserreich, da geprägt vom weitverzweigten Delta des Yangzi. Die Küstenlinie zum Pazifik beträgt knapp 1.000 km. Im Binnenland gibt es 37.500 km<sup>2</sup> Binnengewässer. Davon werden 530.000 ha für die Aquakultur ge-

nutzt. Der Yangzi, der China in Südchina (Reisesser) und Nordchina (Nudelesser) teilt, sowie der Kaiserkanal durchfließen die Region. Es gibt 290 natürliche Seen, darunter die fünf größten Seen Chinas. Jährlich fallen etwa 1200 mm Regen. Bei dem subtropischen Klima herrschen gute Wachstumsbedingungen für viele Kulturen.



Die Reisegruppe auf der Stadtmauer von Nanjing



Kormoranfischerin

Der Direktflug von Frankfurt nach Shanghai dauerte elf Stunden, bei einer Zeitverschiebung von sechs Stunden. In Shanghai wurden wir vom deutschsprachigen Reiseleiter Liqun Zhao am Flughafen empfangen. Per Reisebus ging es 2.000 km durch die Provinz Jiangsu mit Aufenthalten in den Städten Suzhou, Wuxi, Nanjing, Huaian, Yancheng, Yangzhou und Shanghai. Während der Busfahrten wusste „Tschau“ sehr viel über die Geschichte und das Leben in China zu berichten und die vielen Fragen zu Land und Leuten zu beantworten. Sogar Grundkenntnisse in der chinesischen Sprache wurden erlernt, was bei den Besichtigungen immer wieder zur Erheiterung der Chinesen beitrug. Vielen Dank an dieser Stelle dem hervorragenden Reiseleiter und auch dem TUI-Reisecenter Höchststadt sowie der Reiseagentur Gebeco für die perfekte Organisation.

Die Währung des Landes ist der Yuan. 10 Yuan entsprechen etwa 1 EUR. Die Umrechnung war daher relativ einfach. Facharbeiter in westlichen Firmen erhalten pro Monat etwa 3.000 – 4.000 Yuan. Einfachere Arbeiter in chinesischen Firmen haben einen Monatslohn von etwa 2.000 – 3.000 Yuan. 1976 war das Ende der Kulturrevolution, welche für viele Menschen großes Leid mit sich gebracht hatte. Seit Beginn der 1980er Jahre kam es allgemein zu einer „Öffnungspolitik“. Alles Land gehört dem Staat. Es kann jedoch vom Staat gepachtet werden, mittlerweile ist dies für 90 Jahre nach dem Erbpachtrecht möglich. Die Bewirtschaftung des Landes durch die früheren Volkskommunen ist heute abgelöst durch private Bewirtschaftung. Pro Kopf steht einer Landwirtschaftsfamilie 0,1 ha Land zu. Daher ist neben der Landwirtschaft oft ein Nebenerwerb wie Seidenraupenzucht, Erzeugung von Perlen oder andere handwerkliche Tätigkeiten üblich.

Die erste Station führte zur Stadt Suzhou, welche auch als Venedig des Ostens bezeichnet wird, da sie von vielen Flussläufen und Kanälen durchzogen wird. Nach gut zwei Stunden war die Stadt mit etwa

1,2 Mio. Einwohnern auf gut ausgebauten und wenig frequentierten Straßen erreicht. Die 2500 Jahre alte Stadt kam durch die Fruchtbarkeit des Landes und der Verbindung mit dem Kaiserkanal (1.790 km Länge) bereits sehr früh zur Blüte. Ausdruck dessen ist auch heute noch eine Vielzahl von wunderbaren Gartenanlagen aus verschiedenen Dynastien. Passend für die Fischergruppe besuchten wir zunächst den „Garten des Meisters der Netze“. Im Zentrum der Gärten ist stets ein Teich mit Koi-Karpfen. Daneben befinden sich Lauben mit hübschen Pagoden, bizarre Steingebilde und eine Vielzahl von Pflanzen.

Besonders interessant war schließlich der Besuch des örtlichen Lebensmittelmarktes. Dort wird eine enorme Vielfalt an Produkten angeboten, von Obst, Gemüse, Kräutern, Gewürzen, über Geflügel, Fleisch vom Rind und Schwein und natürlich auch Fische und andere Wasserlebewesen. Der allergrößte Teil der Produkte ist lebend, Fische und Wassertiere werden in Aquarien und kleinen Behältnissen gehalten. Obwohl es an diesen Plätzen nicht unbedingt sauber zugeht, ist aufgrund der Frische der Produkte keinerlei störender Verwesungsgeruch zu vernehmen. Die Kombination der verschiedenen Tierarten sowie deren Präsentation und Schlachtung vor Ort sind allerdings für Europäer sehr gewöhnungsbedürftig. Der erste Abend unseres Aufenthaltes klang aus bei einem wunderbaren Abendessen mit vielfältigsten regionalen Speisen, geprägt von großer Frische und ausgezeichnetem Geschmack.

Am nächsten Morgen stand die Aquakultur auf dem Yangcheng-See auf dem Programm. Der natürliche See hat bei einer Größe von 10.000 ha nur eine durchschnittliche Wassertiefe von 1,6 m. Er steht in Verbindung mit dem Fluss Yangzi. Die maximale Wassertemperatur beträgt 30 °C. In der Seemitte sind auf etwa 1.500 ha Netzgehege zur Erzeugung von Wollhandkrabben installiert. Die besonderen Merkmale dieser Wollhandkrabben sind ein grüner Panzer, ein weißer Bauch sowie goldfarbene Haare. Die Elterntiere werden aus dem Yangzi gefangen und

in einem Bruthaus vermehrt. Das erste Aufzuchtjahr verbringen die Jungtiere in Teichen, bevor sie in die Netzgehege verbracht werden, wo sie im zweiten Jahr Speisegröße erreichen. Aus einem Aufzuchtteich von 600 m<sup>2</sup> Größe können 2 ha Netzgehege besetzt werden. Gefüttert wird eine Mischung aus Flussschnecken, Mais und zerkleinerten Fischen bei einem Futterquotienten von etwa 3. Bei guter Fütterung kommt es nicht zu Kannibalismus. 2.000 Arbeiter erzeugen so 4.000 t Wollhandkrabben. Die Wollhandkrabben sind die wichtigste Einnahmequelle in der Region. 300 t werden jährlich in die ganze Welt, vor allem aber nach USA, Hongkong und Singapur exportiert.

Der nächste Besuch galt dem Land- und Teichwirtschaftlichen Beispielsbetrieb Suzhou Wuzhong am Ufer des Tai-Sees. In der neuen Versuchsteichanlage, die sich auf 200 ha erstreckt, gibt es vier Abteilungen: Krabben-Brutaufzucht, Krabbenproduktion, Management und Service sowie die Teichwasserreinigung. Die Teichanlage ist modern mit Sauerstoffmessgeräten in jedem Teich ausgestattet. Es besteht eine enge Zusammenarbeit mit den umliegenden Fischerfamilien sowie eine wissenschaftliche Betreuung durch Hochschulen und Forschungsinstitute. Neben den Versuchen mit Wollhandkrabben, Süßwassergarnelen und Mandarinfischen wird in der Nähe auch Lotus als Obst und Gemüse angebaut. Die Teiche werden alle zwei Jahre für einen Monat trockengelegt. Vor dem Besspannen der Teiche erfolgt eine Bodenbearbeitung, Kalkung und Düngung des Teichbodens. Ein flacher Plastikzaun verhindert das Abwandern der Wollhandkrabben aus den Teichen. 750 kg Wollhandkrabben können pro Hektar geerntet werden.

Ein ungeplanter Halt auf der Weiterfahrt wurde zum Besuch eines privaten Teichwirts genutzt, der zwei Teiche bewirtschaftet. Auf einer Teichfläche von insgesamt 1,5 ha erzeugt er etwa 2.200 kg Krabben und Garnelen, die zusammen in den Teichen gehalten werden. Für Krabben, die er an eine Ankaufsstelle abliefern, erhält er 120 Yuan/kg. Der jährliche Erlös von über 200.000 Yuan (20.000 EUR) dürfte auch beim Abzug der Kosten ein gutes Auskommen für die Familie bedeuten.



Goldaale vom Fischmarkt



**Auf dem Fischmarkt**

Als nächstes besuchten wir das zwischen fünf Seen errichtete und von Kanälen durchzogene malerische Wasserstädtchen Tongli, welches vor über 1000 Jahren gegründet wurde. Im Anschluss an eine Bootsfahrt durch die verwinkelten Kanäle war sicher der unumstrittene Höhepunkt die Beobachtung einer Kormoranfischerin. Acht gezähmte Kormorane waren mit einer langen Schnur am Boot festgebunden. Der Schlund der Vögel war mit einem Ring abgebunden. Nach den Tauchgängen der Vögel ergriff die Fischerin die Vögel und ließ die gefangenen Fische, die teilweise noch lebten, aus dem Schlund gleiten. Auch wenn dies an diesem Ort eher als Touristenattraktion durchgeführt wurde, war die Beobachtung dieser traditionellen Form des Fischfanges doch ein besonderes Erlebnis. Auch die Besichtigung einer Seidenfabrik, in der die Fäden von Zucht-Seidenraupen gewonnen und zu vielfältigen Produkten verarbeitet werden, war lohnend.

Am nächsten Tag stand der Besuch des Fischerei-Forschungszentrums der Chinesischen Akademie für Fischereiwissenschaften (Freshwater Fisheries Research Center CAFS) auf dem Programm, das sich in der 1 Mio.-Stadt Wuxi befindet. Dort sind etwa 180 Personen beschäftigt, wovon etwa 125 Personen Wissenschaftler sind. Neben der Verwaltung und dem Bereich Wissenschaft und Forschung werden Hoheitsaufgaben, Beratung und Information sowie Ausbildung durchgeführt. Aus vielen Nationen können sich Studenten zum Bachelor bzw. Master of Science qualifizieren oder eine Promotion auf dem Gebiet der Aquakultur anstreben. Neben der akademischen Ausbildung gibt es keine Berufsausbildung. Es gibt hier allerdings Kurse mit verschiedenen Inhalten und unterschiedlicher Dauer. Insgesamt stehen 26 ha Forschungsflächen zur Verfügung, davon sind etwa 3,6 ha

Gebäudeflächen. Geforscht wird vor allem an Karpfen (*Cyprinus carpio*), Grasfischen (*Ctenopharyngodon idellus*), Silberkarpfen (*Hypophthalmichthys molitrix*), Marmorkarpfen (*Aristichthys nobilis*), Schwarzer Amur (*Mylopharyngodon piceus*), Tilapia (*Tilapia aurea*, *Tilapia nilotica*) und Tilapia-Kreuzungen (Genetic Improved Form Tilapia GIFT), Süßwassergarnelen (ursprünglich aus Afrika), aber auch Süßwasser-Perlmuscheln und Schildkröten. Für ihre Forschungen erhielt das Institut bereits zahlreiche Auszeichnungen. Vom Forschungszentrum wird auch das Journal „Scientific Fish Farming“ herausgegeben.

Zu dem Institut gehört auch das Nationale Erbrütungszentrum für Jian-Karpfen (*Cyprinus carpio var. jian*), eine seit 20 Jahren gezüchtete Linie des gewöhnlichen Karpfens. Prof. Kuanhong Min berichtete, dass zuerst zwei Karpfenrassen gekreuzt wurden und danach die Selektion im Hinblick auf Wachstum und Krankheitsresistenz erfolgte. Der Jian-Karpfen ist mittlerweile zu 80 % in der Karpfenteichwirtschaft Chinas eingeführt. Die Vorteile des Jian-Karpfens sind ein um 20 – 30 % schnelleres Wachstum, ein schönes Aussehen und ein guter Geschmack. Bei einem Gewicht von 1,5 kg haben sie gewöhnlich ein Alter von 2–3 Jahren. Die Vermehrung des Karpfens findet Ende März/Anfang April statt, wenn die Wassertemperatur 18 °C erreicht. Karpfen werden in Laichteichen auf natürliche Art vermehrt. Graskarpfen werden sowohl gestreift als auch in strömendes Wasser zum natürlichen Abbläichen besetzt. Es werden auch synthetische Hormone verwendet. Untersuchungen hinsichtlich des Fettgehaltes oder dem „Mooseln“ der Karpfen erfolgten bislang keine. Die Koi-Herpes-Virose (KHV) stellt im Augenblick kein Problem dar. Allerdings sind die Menschen diesbezüglich vorsichtig und besorgt. Es gibt des Weiteren Erfahrungen zur Bekämpfung von Algen durch Silberkarpfen. Eine Reduktion von Blaualgen durch Düngung war dort nicht bekannt.

Nach der Besichtigung einer Firma, die aus den Perlen der Süßwassermuscheln herrliche Produkte herstellt, machte es der Reiseleiter möglich, nochmals einen außertourlichen Stopp einzulegen. Wir besuchten eine Fischerfamilie, Christen katholischen Glaubens, wie bei chinesischen Fischern weit verbreitet. Ursprünglich war die Familie in der Seenfischerei tätig, das Handwerk hat der Betreiber vom Großvater und Vater gelernt. Die Familie hat zwei Teiche mit jeweils einem knappen Hektar zu je 2.000 Yuan vom Staat gepachtet. Gehalten werden Graskarpfen, Marmorkarpfen, Silberkarpfen, Schwarzer Amur und Karauschen. Gefüttert wird Mischfutter (26 % Protein, 15 % Fett, 12 % Rohfaser) mit elektrischen Streufutterautomaten. Für den Schwarzen Amur werden Flussschnecken gesammelt. In jedem Teich sind Paddelbelüfter installiert. Den Strom erhalten Landwirte verbilligt zu etwa 0,5 Yuan (5 Cent) pro kWh. Befruchtete Eier werden zugekauft. Alle fünf Jahre

werden pro Teich 20 t Fische geerntet. Die Kilopreise bewegen sich zwischen 6 Yuan für Silberkarpfen bis 24 Yuan für den Schwarzen Amur.

Am folgenden Tag stand der Besuch des Forschungsinstituts für Binnenfischerei der Provinz Jiangsu (Freshwater Fisheries Research Institute of Jiangsu Province) in Nanjing auf dem Programm. Die Institutsleiter und Direktoren des Fischereibüros (Ocean & Fisheries Bureau of Jiangsu Province) Mingen Du, Guo Hua Shen und Aijun Xia stellten ihre Einrichtungen vor und gaben einen Überblick über die Fischerei in der Provinz Jiangsu. Am Institut arbeiten 111 Personen, davon sind 87 in der Forschung tätig. Es wird dort auf allen fischereilich relevanten Gebieten geforscht. Das „Journal of Aquaculture“ wird dort herausgegeben. Das Institut hat wegen des großen wirtschaftlichen Nutzens der Forschung bereits 89 Auszeichnungen von der Zentralregierung erhalten. Insgesamt werden in der Provinz Jiangsu 4,25 Mio. t an aquatischen Produkten geerntet. Der Erlös aus der Fischerei beträgt 20 % des Gesamterlöses der Landwirtschaft. Es werden 200.000 t Wollhandkrabben, 6.000 t Süßwasser-Lobster (geschält nach Europa und Asien), 100.000 t Muscheln (vorwiegend nach Japan und Südkorea) sowie mehr als 1.000 t Süßwasserperlen exportiert. Außerdem werden auf 7.000 ha Algen produziert, die in über 20 Länder der Welt exportiert werden. Auch Catfish (*Ictalurus spp.*) wird erzeugt und nach Europa und die USA ausgeführt.

Ein Vortrag von Frau Tongqing Zhang über die fischereilichen Ressourcen schloss sich an. Im Yangzi-Fluss sind 161 Arten bekannt, darunter 70 Süßwasser-, 30 Brackwasserfische und 7 Laichwanderer (vorwiegend Störe, aber auch der Süßwasser-Delphin), im Tai Hu (größter Süßwassersee) leben 108 Arten, davon 70 Stand- und 18 Wanderfischarten, daneben gibt es 10 Garnelen- und 5 Krabben-Arten sowie 371 Salzwasserarten. Viele heimische Fischarten sind durch Wasserverschmutzung (Erosion aus Landwirtschaft, Abholzung von Urwäldern), Überfischung und weitere menschliche Tätigkeit (Wasserverkehr, Staudämme) stark im Bestand bedroht. Ähnlich wie in Deutschland wird versucht durch Bestandsaufnahmen, gesetzliche Regelungen zum Fang, Einrichtung von Schutzgebieten und Verbesserung der Durchgängigkeit dem Artenschwund entgegenzuwirken. Auch dürfen keine fremden Fischarten in Freigewässer besetzt werden.

Nachdem Dr. Martin Oberle die Karpfenteichwirtschaft und Dr. Reinhard Reiter die Forellenteichwirtschaft in Deutschland vorgestellt hatten, folgte ein Vortrag von Gang Zhou über die Wollhandkrabbe (*Eriocheir sinensis*), die nach Aussage des Referenten in China so wichtig ist wie der Karpfen in Bayern. Bei der Entwicklung der Produktion werden drei Perioden unterschieden. In den 1960er bis 1980er Jahren wurden junge Krabben aus dem Fluss zur weiteren Aufzucht in den Teichen gefangen. Anfang der 1990er

Jahre wurde die künstliche Vermehrung eingeführt. Von Mitte der 1990er Jahre bis jetzt werden neue Züchtungsmodelle und Verarbeitungstechniken verbreitet. 70.000 geschlüpfte Larven wiegen etwa 500 g. Die Aufzucht zur optimalen Speisegröße von 150 – 200 g dauert zwei Jahre. Durch die Teichbelüftung konnten die Erträge um 30 – 50 % erhöht werden. Die Wollhandkrabbe ist eine gute Einnahmequelle für Teichwirte. Pro Hektar Teichfläche können 225.000 Yuan erzielt werden. Mittlerweile haben 25 von 30 Provinzen in China angefangen, Wollhandkrabben zu züchten. Im vergangenen Jahr wurden auf 250.000 ha 284.000 t mit einem Gesamterlös von 13,2 Mrd. Yuan erzeugt.

Es folgte ein Vortrag von Jianqing Tang über die Erzeugung von Lobster (Sumpfkrebs, *Procambarus clarkii*). Dieser wurde 1918 von Japanern aus Amerika eingeführt, gelangte in den 1930ern nach Nanjing und wurde bis in die 1970er Jahre nur rings um Nanjing erzeugt. Von da an erfolgte eine Ausweitung der Erzeugung auch in andere Regionen Chinas. Heute werden in der Provinz Jiangsu auf einer Fläche von 70.000 ha Lobster erzeugt. Die ideale Erbrütungstemperatur ist 30 °C. In Teichen von 600 m<sup>2</sup> Größe werden 80.000 Lobster-Jungtiere vorgestreckt und im Anschluss in Aufzuchtteichen von etwa 6.000 m<sup>2</sup> bis Speisegröße aufgezogen.

Nach dem Forum zur Fischerei in Jiangsu und Bayern und einem kurzen Gedankenaustausch wurde die im Gebäude befindliche Untersuchungsanstalt zur Sicherheit von Fischprodukten (Fishery analysis & Testing Center of Jiangsu Province) besichtigt. Vor allem die Rückstandsuntersuchung an Fischen und anderen aquatischen Produkten hat hier einen hohen Stellenwert. Ein Besuch im örtlichen Fischmarkt und eine Besichtigung der Stadtmauer von Nanjing rundeten das Tagesprogramm ab.

Am nächsten Tag galt der Besuch der Fischverarbeitung Jiangsu Hilong International Trading Co. Ltd. in der Nähe der



Lobsterverarbeitung

Stadt Huaian mit 400.000 Einwohnern. Früher war dieser Betrieb ein staatliches Kollektiv. Seit dem Jahr 2000 wird das Unternehmen privat geführt, wie Geschäftsführer Yang Yang berichtete. Die Hauptprodukte des Unternehmens sind tiefgefrorene Catfish-Filets, gekochte und tiefgefrorene Lobsterschwänze sowie Silberkarpfen. Die Produkte werden unter der Herstellermarke „Hongze Lake“ oder unter den Markennamen der Kunden vertrieben. Daneben werden in einer zweiten Schiene 20 verschiedene Produkte von Früchten und Gemüse tiefgefroren und unter der Marke Lv kang („Gesundheit“) oder den Marken der Kunden vertrieben. Derzeit besteht in der Gefrierlagerung eine Kapazität von 3.000 t. Eine weitere Gefrierhalle mit zusätzlichen 1.500 t ist geplant. Die Firmen sind nach europäischen Vorgaben zertifiziert. Neben der Verarbeitung besteht eine eigene Fischzucht mit 1.000 ha und ein eigener Gemüseanbau auf einer Fläche von 600 ha. In der Teichanlage wird vor allem Catfish erzeugt. Vom Ei bis zum Speisefisch werden

sieben Monate benötigt. Der FQ beträgt 1,5. Geerntet wird etwa 1 t/ha. Der Hauptexport von Lobster erfolgt nach Schweden, der von Catfish, je nach Kundenwunsch ganz ohne Kopf, halbiert oder filetiert, in die USA. Neben diesen Produkten werden auch Krabben, Muscheln und Schnecken exportiert. 600 Personen sind in dieser Firma in der Verarbeitung beschäftigt. Die Verarbeitung, auch das Schlachten und Filetieren, ist Handarbeit. Die geschickten Arbeiterinnen gewinnen pro Stunde etwa 1,5 kg Lobsterschwänze und erhalten pro kg 5 Yuan Entlohnung. Ferner sind 10 Berater für Gemüseanbau und 5 Berater für die Teichwirtschaft angestellt, die die Kleinbauern auf Produktionsebene beraten. Das größte Wachstumspotential wird in Zukunft im Absatz von Lobster in die USA gesehen, da es außerhalb Chinas diesbezüglich kaum Konkurrenz gibt.

Am folgenden Tag stand der Besuch eines weiteren Verarbeitungsbetriebes, Baolong in Yancheng (1,5 Mio. Einwohner) an. Es war das erste chinesische Unternehmen, das sich mit der Entwicklung verarbeiteter Krebsprodukte und dem Tiefgefrieren dieser beschäftigte. Heute werden etwa 5.000 t hergestellt. Wir konnten die gesamte Arbeitskette sehen. Nach der Anlieferung erfolgten die Sortierung, das Waschen und das Kochen der Produkte. Nach dem Kochen wurden die Krebse von hunderten Arbeiterinnen von Hand geschält und anschließend ohne oder mit verschiedenen Soßen vakuumverpackt. Ein wichtiger Abnehmer ist Schweden. Ein weiteres wichtiges Produkt ist der Catfish. Daneben werden in anderen Firmen der Jiangsu Baolong Group Lachse, Alaska-Pollack, Garnelen und Spezialprodukte aus Krebschalen, wie Chitin, Chitosan und ähnliches hergestellt. Die Verarbeitungsfirmen sind sehr auf Export ausgerichtet, was besonders an den toll gestalteten Hochglanzprospekten abzulesen war. Geschäftliche Kontakte zu europäischen Händlern wurden beworben und es gab auch großes Interesse des regionalen Fernsehens an unserem Besuch.



Krabben- und Garnelenzüchter

In den nächsten Tagen führte uns die Fahrt nach Yangzhou (600.000 Einwohner), wo ein hübscher Bambusgarten (Garten des Ge) besichtigt werden konnte und schließlich in die pulsierende Metropole Shanghai. Shanghai ist die zweitgrößte chinesische Stadt mit 16 Mio. Einwohnern plus 2 Mio. Wanderarbeiter, die sich dort nur zeitweise aufhalten. Bei einem Spaziergang an der Promenade des Flusses Huangpu, einem Nebenfluss des Yangzi, war die beeindruckende Stadtsilhouette zu sehen. Nach einer Liftfahrt auf den zweithöchsten Wolkenkratzer Shanghais konnte man aus einer Höhe von 340 m einen Überblick über die Stadt gewinnen, der allerdings durch Dunst etwas beeinträchtigt war. Nach einem Besuch auf der Flaniermeile „Bund“, im Stadtplanungsmuseum sowie in der hübsch restaurierten Altstadt mit dem angrenzenden Yu-Garten klang der China-Aufenthalt bei einem reichhaltigen Abendessen aus, bevor per Transrapid die Fahrt zum Flughafen und der Abflug nach Deutschland angetreten wurde.

Insgesamt haben wir eine sehr interessante Reise erlebt. Das kulinarische Angebot in China war für viele der Teilnehmer ein bisheriger Höhepunkt im Leben. Die Vielfalt der Fische und Tiere des Wassers sowie Gemüse, Fleisch und

Früchte, kombiniert mit verschiedenen Zubereitungsarten und vielen exotischen und wohlschmeckenden Gewürzen machte jedes Essen zum Erlebnis. Bereits am Frühstückstisch begann das Staunen und erfuhr in der Regel bei üppigen Abendessen einen Höhepunkt. Gegessen wird in der Regel an einem runden Tisch, an dem acht bis zehn Personen Platz nehmen. In der Mitte des Tisches ist eine drehbare Platte, mit der jeder Gast das gewünschte Gericht herbei drehen kann. An das Essen mit Stäbchen haben wir uns schnell gewöhnt und es störte auch nicht, dass mal geschmatzt, geschlurft und auch mal etwas mit den Fingern gegessen wurde. Der Genuss des Essens steht einfach im Mittelpunkt. Der Besuch Chinas hat allen Teilnehmern Appetit gemacht auf China, auf neue Ideen in der Erzeugung und Verarbeitung – und auch mal wieder auf eine weitere Fernreise.

Wir haben die Chinesen als sehr freundliches, immer lächelndes Volk erlebt, die gerne Kontakt zu Europäern suchen. Wir wurden überall ausgesprochen herzlich begrüßt, oftmals sogar mit riesigen Transparenten, auf denen zum Beispiel zu lesen war: „Warmest Welcome to the Delegation of Fisheries Research Institute from Bavaria, Germany“. Detailfragen wurden al-

lerdings nicht immer umfassend und eher zurückhaltend beantwortet. Deutlich war bei dem Besuch die ungeheure Dynamik in der Fischproduktion und der Vermarktung zu spüren. Produziert wird, was Einkommen bringt. Die Produktpalette ist entsprechend groß, wobei wir nur wenige Karpfen und nur einige Graskarpfen und andere pflanzenfressende Karpfenarten gesehen haben. Die Eindrücke beschäftigten die Reisetilnehmer sehr, da ja auch gerade unter den heimischen Bedingungen die Erzeugung von Karpfen keine große Rendite abwirft. In der Teichwirtschaft der Provinz Jiangsu werden eher Lobster, Süßwassergarnelen aber auch Perlmuscheln, Schildkröten und Frösche erzeugt. Es ist derzeit sehr lohnend, Teiche anzulegen. Nach Aussagen des Reiseleiters ist es im Augenblick 15-mal lukrativer Aquakultur zu betreiben, als Reis anzubauen. Der Reisanbau muss daher staatlich subventioniert werden, damit die Ernährung sichergestellt wird. Bei Betrachtung des ungeheuren Wachstumspotentials, das in dem Land steckt, mit den günstigen Löhnen und dem Willen, neben der Ernährung der eigenen Bevölkerung auch verstärkt in den Export zu gehen, ist auch in Zukunft eine wachsende weltweite Bedeutung Chinas zu erwarten.