



**fair-
fish**

info 43
Mai 2013

HPS/fair-fish.net

Wenig Reform der EU-Fischerei

Anfang Februar 2013 erhielt das Europäische Parlament (EP) Lob für seine Beschlüsse zur Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP). Ende Februar hagelte es Kritik gegen Rückzieher des EU-Minister-rats (Rat). Ein bis im Juni zu findender Kompromiss wird Öko- und Entwicklungsorganisationen enttäuschen – und erst recht fair-fish.

(hps) Das EP will Fangquoten wissenschaftlich und langfristig festlegen und den höchstmöglichen Dauerertrag (MSY) nicht überschreiten. Ab 2014 soll der Rückwurf von unerwünschten Fischen verboten sein. Für europäische Fangschiffe sollen die EU-Bestimmungen weltweit gelten, und Fischereiabkommen mit anderen Ländern sollen nur noch die von einem Land nicht selber genutzten Überschüsse umfassen.

Minister hören auf Industrie

Die Fischereiindustrie hält ein rasches und totales Rückwurfverbot für nicht umsetzbar, da viele Schiffe zu wenig Stauraum hätten, um alle gefangenen Fische anzulanden. Dabei geht es ja nicht darum, weiterhin viel Beifang zu machen, sondern darum, ihn möglichst zu vermeiden. Doch die Agrarminister beugten sich dem Druck: Ihr Rat will Rückwürfe

nur schrittweise bis 2019 verbieten und sie bis zu 7 Prozent der Fangmenge zulassen. Während über diese eine Frage gestritten wird, gehen andere wichtige Punkte unter, welche fair-fish für die GFP-Reform vorgeschlagen hatte, zum Beispiel:

«Fischkonsum drosseln»

Kein Akteur in der EU setzt beim Konsum an. Die strengste vom EP ins Auge gefasste Massnahme ist die Einhaltung des höchsten Dauerertrags. Viel klüger wär's nach dem renommierten Kieler Fischereibiologen Rainer Froese allerdings, auf den höchsten ökonomischen Dauerertrag (MEY) zu setzen. Während der MSY die natürliche Grösse eines Fischbestands auf etwa 50% reduziert, bliebe sie dank MEY bei etwa 65%.

Nur in EU-Meeren fischen

Alle Akteure in der EU gehen davon aus, dass es normal ist, wenn EU-Fangschiffe z.B. vor den Küsten Westafrikas fischen. Dabei handelt es sich hier ausschliesslich um grosse Schiffe mit hohem Zerstörungspotenzial und wenigen Arbeitsplätzen, die im Weltsüden Fischbestände plündern und viele lokale Arbeitsplätze vernichten.

*Ausführlicher Text mit Quellen:
fair-fish.ch/files/pdf/wissen/gfp-2013.*

Schon 2514 Unterschriften!

Täglich erhalten wir 20 bis 40 Unterschriften für unsere Petition per Post und über unsere Webseite. Für viele Leute scheint die Deklaration der Fangmethode und der Herkunft ein Anliegen zu sein. Das freut uns sehr.

(bm) Seit dem letzten info im Februar haben sich der Zürcher Tierschutz, ProVieh, Vier Pfoten und die Fondation Franz Weber der Kampagne angeschlossen. Sie wird aktuell von 24 Organisationen getragen.

Am fair-fish-Stand während der Natur-Messe in Basel durften wir mit Freude feststellen, dass wesentlich mehr Leute als noch vor ein paar Jahren auf das Thema Fischwohl und Überfischung sensibilisiert sind. Es bedurfte meist nicht vieler Argumente, um sie von der Notwendigkeit der Deklaration der Fangmethode zu überzeugen. Vor allem der enorme Beifang bei der industriellen Fischerei wurde von vielen Besucherinnen und Besuchern der «Natur» verurteilt.

5000 Unterschriften bis im August sind das Ziel von fair-fish. Helfen auch Sie mit, indem Sie zum Beispiel an einer der Standaktionen von fair-fish Unterschriften sammeln (siehe Seite 4).

Mogelpackung Fisch?

Auch beim Fisch wird gemogelt. Eine kürzlich veröffentlichte Studie zeigte, dass in den USA ein Drittel der 1200 untersuchten Fischproben falsch deklariert waren. Billigere Arten von Fisch und Meeresfrüchten wurden als teurere verkauft.

(sh) Dass man auch in Deutschland nicht immer das serviert bekommt, was auf der Speisekarte steht, deckte die Sendung «Markt» des WDR auf (23.7.2012). Flächendeckende Kontrollen gibt es zwar nicht, aber man schätzt, dass im deutschen Gastgewerbe in 10 bis 30 Prozent aller Fälle nicht der Fisch auf dem Teller landet, der bestellt wurde. Für Personen, die auf gewisse Inhaltsstoffe in Fisch allergisch sind, kann das tödliche Folgen haben, denn diese Stoffe sind meist artspezifisch.

Der Nachweis wäre möglich

Mittlerweile kann man mit genetischen Analysen nicht nur nachweisen, um welche Art es sich handelt, man kann sogar bestimmen, aus welchem Fanggebiet der Fisch stammt. Dies ermöglichte

2011 auch die Aufdeckung eines Betrugs bei Schwarzem Seehecht, der mit dem MSC-Label deklariert war. Rund ein Fünftel der Seehechte stammten gar nicht aus dem MSC-Fanggebiet. Bei einigen Proben handelte es sich sogar um andere Arten. Diese Beispiele zeigen, wie wichtig die lückenlose Rückverfolgbarkeit und gute Kontrollen für einen sicheren Fischkauf sind.

Künstlich aufgebläht

Betrogen wird aber auch beim Gewicht der verkauften Ware. Durch Zusatzstoffe wie Zitronensäure, Phosphat oder Natriumcarbonat wird Fremdwasser im Fisch gebunden. Rund jede vierte Portion Pangasius, Scholle oder Garnelen auf dem deutschen Markt wurde mit Wasser um bis zu 30 Prozent schwerer gemacht. Dies ergab eine Untersuchung der NDR-Sendung «Markt» (18.3.2013). Deklariert waren die Wasser bindenden Zusatzstoffe bei keinem der eingekauften Testprodukte.

Quellen: www.fishupdate.com,
www.fischmagazin.de

2
fair-fish
info 43
2013



Fotomontage Schweinefisch: www.landwirt.ch

Angler besser ausbilden

Seit September 2008 sind Angler verpflichtet, einen Sachkundenachweis (SaNa) zu erbringen, bevor sie angeln dürfen. Die Ausbildung für diesen SaNa soll verbessert werden.

(sh) Kantonal gelten heute unterschiedliche Bedingungen für die Angelerlaubnis. Auch beim Niveau der Ausbildung zeigen sich deutliche Unterschiede. Aus Sicht von fair-fish ist die derzeitige Ausbildung in fast allen Kantonen zu kurz und zu oberflächlich. Dringend nötig scheint uns, mehr Gewicht auf Tierschutz und auf das Verständnis für den Lebensraum Wasser und seine Bewohner zu legen.

Im Februar hatten wir Gelegenheit, gemeinsam mit anderen Organisationen unsere Vorschläge für eine verbesserte Ausbildung einzubringen. Beteiligt war auch die IG «Dä neu Fischer», die gemeinsam mit fair-fish eine Petition zur Verbesserung des SaNa lanciert hatte und so den Stein ins Rollen brachte. Das (vorläufig) positive Resultat: Die Ausbildung soll vereinheitlicht, verlängert und vertieft werden. Zudem sollen Tier- und Artenschutz mehr Gewicht erhalten. Wir freuen uns über diese positive Entwicklung und bleiben am Ball!

Weitere Informationen:
fair-fish.ch/files/pdf/aktuell/info-37.pdf

KURZ GEANGELT

China fängt mehr als gemeldet

(sh) Laut der Universität von Columbia fangen die chinesischen Fangschiffe in Gebieten ausserhalb ihrer Fangzonen 12 Mal mehr Fisch als sie deklarieren – vor allem vor der westafrikanischen Küste. Selbst wenn dies nicht immer illegal sein muss, bedroht dieser Raubbau die einst fischreichen Gewässer und bringt die lokale Bevölkerung um ihre Nahrung und um ihr Einkommen.

Mehr Informationen unter:
www.fair-fish.ch/blog



Egli – Swissness oder Bschissness?

Wer gerne Fisch isst, sich aber Sorgen macht um die schrumpfenden Fischbestände im Meer oder über die ökologischen Folgen langer Transportwege, bevorzugt Schweizer Fisch – vor allem Egli. Doch wie viel «Swissness» steckt in diesen Egli?

(sh) Bald beginnt die Egli-Saison. Gäste eines lauschigen Restaurants mit Seeanstoss gehen meist automatisch davon aus, dass der Egli auf ihrem Teller aus heimischen Gewässern stammt. Weit gefehlt, denn unser Eglikonsum übersteigt das Angebot an einheimischen Egli um das Elffache! Kein Wunder also, dass die Wirte auf Importware zurückgreifen – und dies gerne verschweigen. Da die Herkunft des Fisches derzeit weder im Offenverkauf noch in der Gastronomie deklariert werden muss, hilft

nur hartnäckiges Nachfragen vor dem Bestellen – und die Unterstützung unserer aktuellen Kampagne.

Futter aus dem Meer

Wer hofft, in der Schweiz gezüchteter Egli sei die bessere Wahl, liegt nur teilweise richtig. Laut Angaben von Coop, Migros und des Walliser Egli-zuchtbetriebs Valperca stammen die Elterntiere und damit auch der Eglinachwuchs aus der Schweiz. Was hingegen importiert werden muss, ist das Futter. Wie alle Raubfische brauchen auch Egli Fischmehl und Fischöl für ihr Gedeihen – je nach Alter beträgt deren Anteil zwischen 15 und 25 Prozent der gesamten Futtermenge. Bedenkt man zudem, dass Fischmehl nur ein Viertel so schwer ist wie der frisch gefangene Fisch und Fischöl sogar nur ein Zwanzigstel, wird schnell klar, dass selbst in wahrhaft

Endlich besserer Haischutz

(sh) Jährlich werden ca. 100 Millionen Haie getötet. Höchste Zeit, für ihren Schutz einzutreten. Ein lang ersehnter Durchbruch gelang an der Artenschutzkonferenz CITES. Heringshai, Weissspitzen-Hochseehai, drei Hammerhaiarten und Mantas wurden auf Anhang II des Artenschutzabkommens gelistet, d.h. sie dürfen nur noch unter strengen Auflagen gehandelt werden.

Mehr zum Thema:

www.fair-fish.ch/files/pdf/aktuell/info-26.pdf

Interpol jagt illegale Fischer

(sh) Seit Ende Februar macht Interpol Jagd auf illegale Fischer. Illegale Fischerei umfasst das Fischen nicht erlaubter Arten, das Überschreiten der erlaubten Fangquote, Fischen ausserhalb der Fangsaison oder sogar ganz ohne Lizenz. Eine Studie aus dem Jahr 2009 schätzt, dass jährlich bis zu 26 Mio t illegal gefangen werden, was fast einem Drittel der legalen Fangmenge entspricht.

Mehr Infos: www.fair-fish.ch/blog/illegal.html

schweizerischen Egli viel ausländischer Futterfisch steckt. Laut Angaben von Rudolf Moser (CEO von Valperca) stammen das Fischmehl und das Fischöl aus Peru und Ecuador.

Eglikonsum fördert Überfischung

Wer also glaubt, durch den Konsum von Schweizer Zuchtegli Fisch mit gutem Gewissen geniessen zu können, ohne die Überfischung der Weltmeere anzuheizen und armen Küstenbewohnern diese Proteinquellen streitig zu machen, liegt leider falsch. Allerdings sind ernsthafte Bestrebungen im Gange, alternative Proteinquellen als Futtermittel zu erschliessen. En vogue und sehr sinnvoll sind Versuche mit Insektenproteinen als Ersatz für Fischmehl und Fischöl. Wer auf Nummer sicher gehen will, isst maximal 1 x pro Monat Fisch und wählt besser Friedfische wie Karpfen oder Felchen.

Gesetzliche Deklarationspflicht

(bm) Der Moment scheint reif, eine gesetzliche Grundlage für eine Deklaration von Fisch zu fordern. Dies haben auch der Schweizerische Bundes- und Nationalrat erkannt, als sie am 22. März 2013 die Motion von Nationalrat Schelbert überwiesen. Diese verlangt die Gleichbehandlung von Fleisch und Fisch, was die Deklaration betrifft. Sicher ein erster Schritt in die richtige Richtung. Unsere Kampagne legt aber vor allem auf die Deklaration der Fangmethode grossen Wert. Denn nur diese berücksichtigt auch das Fischwohl oder -leid beim Fang, respektive bei der Zucht, damit Konsumentinnen und Konsumenten im Laden bewusst Fisch aus tierquälerischen Fangmethoden meiden können.

Deklaration der Fangmethode! Unterstützen Sie die Kampagne:

- Online-Petition an Ihren Freundeskreis auf Facebook und Twitter verteilen.
- Unterschriften sammeln: Petitionsbogen auf www.fair-fish.ch/aktuell
- Unterstützen Sie die Kampagne mit Ihrer Spende (Fangmethode).

fair-fish vor Ort!

25. Mai 16.00 h in St. Gallen:
SUFO - Sozial- und Umweltforum Ostschweiz

fair-fish möchte an der Kundgebung des SUFO in der St. Galler Altstadt eine publikumswirksame Aktion durchführen, um die Qualen aufzuzeigen, denen Fische ausgesetzt sind beim Fang mit riesigen Langleinen oder Grundschleppnetzen. Gehen Sie uns ins Netz oder an den Köder. Wir laden Sie ein, sich von uns fangen zu lassen. Interessiert?

Bitte E-Mail an office@fair-fish.ch oder Telefon an **043 333 10 62**

Freitag 21. bis Sonntag 23. Juni:

Bio Marché in Zofingen

Zum ersten Mal beteiligt sich fair-fish am Bio Marché. Wir möchten hier ein neues Publikum auf unsere Anliegen aufmerksam machen. Neben dem Informationsstand und der Unterschriftensammlung führen wir einen Kindermalwettbewerb durch. fair-fish sucht noch Leute, die Lust haben, am Stand mitzumachen. Freiwillige werden von einer erfahrenen Person eingeführt, damit sie kompetent Auskunft geben können. Interessiert?

Bitte E-Mail an office@fair-fish.ch oder Telefon an **043 333 10 62**

Gewonnen!

Über 50 Kinder haben sich am Malwettbewerb am fair-fish-Stand an der «Natur» in Basel beteiligt. Der fair-fish-Vorstand kürte die zwei schönsten:



1. Preis: Aleksandric Masa, Birsfelden, 8 Jahre



2. Preis: Mia Nordstrom, Basel, 7 Jahre

4

fair-fish
info 42
2013

Lesetipp:

World Ocean Review 2

(hps) Das Magazin «mare» hat die 2. Folge seiner sorgfältig verfassten «World Ocean Review» herausgegeben. «Die Zukunft der Fische – die Fischerei der Zukunft» heisst der Band, der sich mit der Rolle der Fische im Ökosystem und für den Menschen auseinandersetzt und die bisherige Fischerei und ihr künftiges Management sowie die Zukunft der Aquakultur beleuchtet. Das reich mit Fotos und Grafiken gestaltete Werk

ist für interessierte Laien ein Fundus an Informationen und Erkenntnissen. Einzig zu Fischzucht, Fischwohl, zum Fisch im Fischfutter, zur (Nicht-)Notwendigkeit von Fisch im Menschenfutter und zu Labels gäbe es einiges mehr anzumerken. Die World Ocean Review kann kostenlos bestellt werden. Die fehlenden Infos zur Fischzucht können ebenfalls gratis heruntergeladen werden als fish-facts 7.

www.worldoceanreview.com
fair-fish.ch/files/pdf/feedback/facts-7.pdf

KURZ GEANGELT

Manor als gutes Beispiel

(bm) Dass eine Deklaration der Herkunft möglich ist, zeigt Manor. Der drittgrösste Fischdetailverkäufer der Schweiz nennt schon bei vielen ganzen Fischen den Fischkutter, den Kapitän und das Herkunftsland und überlegt sich, auch die Fangmethode zu deklarieren. Ein guter Anfang. fair-fish fordert die Deklaration der Fangmethode auch bei Filets, ob frisch oder gefroren, also dem grössten Teil des Fischangebots.

Frosta sorgt für Transparenz

(hps) Die Tiefkühlmarke Frosta legt ab sofort die Herkunftsländer sämtlicher Zutaten offen. Wer ein «Smartphone» besitzt, kann auf www.zutatentracker.de diese Information schon im Supermarkt abrufen. Nach Eingabe eines auf der Verpackung aufgedruckten Tracking Codes erhält die Kundschaft die chargengenaue Auflistung aller Herkunftsländer sowie weitere Informationen. Laut Befragung möchten über 70 % der Befragten wissen, woher ihre Lebensmittel stammen.

Leserbrief:

Max. 1x pro Monat bringt's!

Vor anderthalb Jahren habe ich den fair-fish-Vortrag an der Life Fair gehört. Seit diesem Vortrag, der mich beeindruckte, habe ich meinen Fischkonsum eingeschränkt, sprich: Ich esse keinen Fisch mehr. Ich versuche es so zu halten, wie Ihr es postuliert, den Fischkonsum als Delikatesse zu sehen.

Ich möchte Euch dies mitteilen, damit Ihr seht, dass die Veranstaltungen was bringen und sogar bürgerlich denkende Menschen zum Handeln bewegen! Übrigens, das einzige, was ich an Fisch ass im letzten Jahr waren bereits gekaufte Tonkonserven. Wegwerfen bringt ja auch nichts. Aber ich muss schon sagen, manchmal hätte ich gerne einen Fisch gegessen...

Alexander Jäger, Zürich