



Öko-Fisch mit Haken – wo bleibt der Faire Handel?

Die Zertifizierung von Nahrungsmitteln will im Grunde die wachsende Kluft zwischen Produktion und Konsum überbrücken. Angesichts verlorener Nähe zur Herkunft der Nahrung hat das Vertrauen als Kaufargument ausgedient. Ersetzt wird es zunehmend durch Testate von Experten für Qualität, Hygiene oder Nachhaltigkeit. Doch nach welchen Kriterien? Die Erfahrungen von fair-fish zeigen, dass Fisch-Labels noch keine faire Lösung bieten.

Von Billo Heinzpeter Studer

Zuerst schuf die Industrialisierung eine Distanz zwischen Stadt und Land. Dann distanzierte die Globalisierung das Produktionsland X vom Vermarktungsland Y. Mit der Folge, dass einst lokal begrenzte Probleme mit Nahrungsmitteln heute als Skandale ganze Länder treffen.

Aus solchen Gründen werden heute Nahrungsmittel zertifiziert:

- Mit Pflichtenheften sollen definierte Standards erreicht werden.
- Kontrollen sollen sicherstellen, dass Hygienestandards mit Grenzwerten eingehalten werden.
- Dank Rückverfolgbarkeit vom Ladenregal zum Ursprung des Produkts (Chain of custody, Wertschöpfungskette) sollen Quellen von Mängeln entdeckt werden.

Ein weiterer Grund für die Zertifizierung ist der Täuschungsschutz. Zunächst wollten die Kunden von Zertifizierungsfirmen sicher sein, dass sie die vereinbarte Menge erhalten. Zunehmend kam die Kontrolle von Produktions- und Qualitätsstandards hinzu. «Wo Bio draufsteht, ist Bio drin» ist nur so zuverlässig wie die Kontrolle dahinter.

Distanz fördert Zertifizierung fördert Distanz

Am Beispiel der Bio-Label lässt sich die Entwicklung zeigen: Ursprünglich kontrollierten die Bioverbände die Einhaltung ihrer Richtlinien auf den Bauernhöfen selber. Richtliniengeber, Berater und Kontrolleure waren oft identisch: Fachpersonen, die sich in diesen Aufgaben und auf den Höfen auskannten. Dann kamen staatliche Förderungen dazu und damit die Politik: Da nur jene Betriebe Direktzahlungen kriegen sollen, welche die Richtlinien erfüllen, durften nicht mehr die Bioverbände kontrollieren, denn die stehen ihren Bauern zu nahe. (Dass damit die direkte Vermittlung von Wissen an der Basis in Frage gestellt wurde, sei hier nur am Rande erwähnt; darum musste sich der Gesetzgeber ja nicht kümmern.)

Die Distanz zwischen Politik, Produktion und Verbrauch bringt der Zertifizierungsindustrie neue Kundschaft. Ein besonders lukratives Feld sind die Güter der Allmende wie Holz oder Fisch – die Rechte daran, der Zugang dazu und die Nutzung dieser Ressourcen sind komplex. Eine typisches Regulierungsantwort hierauf sind die Zertifizierungsprogramme für nachhaltige Holzgewinnung (FSC) beziehungsweise Fischerei (MSC), die der WWF propagiert. Sie sind in ihrer wissenschaftsbasierten Anlage ambitiös. Der Spagat zwischen hohem Anspruch und industrieller Praktikabilität führt zu aufwendigen Verfahren mit langer Entscheidungsdauer und hohen Kosten – und immer wieder zu Kritik wegen Kompromissen in der Praxis.

Lange Dauer, hohe Kosten

Die Zertifizierung einer Fischerei für den 1999 vom WWF lancierten Marine Stewardship Council («Meeresschutzrat», MSC) dauert mindestens ein Jahr und kostet Hunderttausende von Euros. Dahinter steht ein Ansatz, der im Prinzip alle einbeziehen will, die mit dem Fang auf Fischart X im Meeresgebiet Y zu tun haben: alle Fischereiunternehmen, Fischereibehörden, Umwelt- und Tierschutzorganisationen usw. Der MSC will nicht nur die Praxis von ein paar Fischereiunternehmen verbes-

sern, während alle andern in der selben Region weiterhin Raubbau betreiben könnten.

Was in der Theorie gut tönt, läuft in der Praxis auf einen Kompromiss hinaus, der den geweckten Erwartungen oft nicht gerecht wird. So erhalten auch Fischereien das MSC-Zertifikat, welche auf bereits überfischte Bestände Jagd machen und/oder dies mit zerstörerischen Fangmethoden tun (Grundsleppnetz). Möglich wird dies, weil das MSC-Zertifikat vergeben wird, wenn die Fischerei eine bestimmte Mindestpunktzahl erreicht. Punkte gutmachen kann eine Fischerei, wenn sie ein Managementsystem vorlegt, welches die negativen Folgen ihrer Fangtätigkeit überwacht und wo nötig korrigiert. Motto: Schützen beim Nützen.

Ob dieser Ansatz in der Praxis zu einer Erholung überfischter Bestände führt, ist offen. Eine Studie des renommierten Kieler Fischereibiologen Rainer Froese kritisierte Anfang 2012, dass 39 Prozent der vom MSC zertifizierten Fischbestände überfischte sind und/oder nicht nachhaltig bewirtschaftet werden. Im Vergleich dazu schnitt das Label «Friend of the Sea» (FOS) mit nur zwölf Prozent roter Bestände weniger schlecht ab, obschon eine FOS-Zertifizierung nur etwa drei Monate dauert und nur ein paar tausend Euros kostet.

Angst kann zu problematischen Kriterien führen

Ein Risiko bei Zertifizierungssystemen besteht darin, fremde Vorstellungen über ferne Fischerdörfer im Weltsüden zu stülpen. Ein Beispiel: Während fair-fish im Senegal zusammen mit artisanalen Fischern den weltersten Standard für faire Fischerei entwickelte, war eine der grössten Sorgen des damaligen Projektpartners, einer grossen Schweizer Supermarktkette, die absolute Garantie dafür zu kriegen, dass keine Kinder in der Fischerei mitwirkten. Nach senegalesischem Gesetz besteht Schulpflicht für Sechs- bis Sechzehnjährige, zudem gilt jede Arbeit mit Fischen (sogar die an Land!) als besonders gefährlich, weshalb sie erst ab 18 Jahren erlaubt ist. Derlei Gesetze wurden geschrieben, um das Gewissen der Geldgeber in Europa zu beruhigen; die reale Politik hat ihnen kaum je nachgelebt.

In den abgelegenen Fischerdörfern gibt es oft nur Primarschulen; Arbeit ausserhalb der Fischerei gibt's kaum, geschweige denn eine andere Ausbildung. Kinder machen traditionellerweise beim Fang, Verarbeiten und Handeln von Fischen mit. Sie tun dies in einer Mischung aus erwerbsfreier Beschäftigung, Freizeit und sozialer Kontrolle. Die Alternative dazu wäre das Herumlungern der Jugendlichen im Dorf. Der von fair-fish gefundene Kompromiss: Die Kinder der beteiligten Familien besuchen die Schule und sind bei Fängen für fair-fish nicht bei den Pirogen anzutreffen. Doch was machen die Kinder nach ihrem Schulabschluss? Sie könnten einem lokalen Erwerb ausserhalb der Fischerei nachgehen, der mit Fairtrade-Prämien aus dem Fischhandel entwickelt wurde – wenn es denn diesen Fairen Fischhandel gäbe.

Unfairer Handel mit Fisch

Kaum eine Nahrungsmittelbranche ist vom Fairen Handel so weit entfernt wie die Fischerei. Da hätten sich vorausblickende Händler auf der Suche nach einem Alleinstellungsmerkmal geradezu um jene Fische reissen müssen, die 2007 nach dem fair-fish-Standard für Fairen Handel, Nachhaltigkeit und Tierschutz zertifiziert worden waren. Doch während Fisch aus dem Süden zunehmend ersetzen muss, was Europa in den eigenen Gewässer schon weggefischt hat, scheinen die europäischen Händler noch nicht reif zu sein für einen Fairen Handel.

Ein Beispiel: Eine deutsche Supermarktkette interessierte sich für TK-Filets von den «fairen Fischen» aus dem Senegal. Aber unter 10 Tonnen pro Monat wollte der Einkaufsleiter fix nicht starten. Dass diese Menge im Projektgebiet auf nachhaltige Weise nur einmal in sechs Monaten gefangen werden könne, interessierte den Mann nicht. Anders als sein für Nachhaltigkeit zuständiger Kollege verstand er nicht, dass das Projekt nach einem erfolgreichen Start schrittweise auf weitere Fanggebiete und Fischarten ausgeweitet werden könnte – er wollte auf Anhieb alles oder eben nichts. So kann das Vertrauen nicht entstehen, welches die Brücke zwischen kleinen Fischern im Süden und Kundschaft im Norden bilden müsste.

Fairtrade-Bewegung mag den Fisch nicht riechen

Für die Dritte Welt ist Fisch als Exportprodukt ökonomisch wichtiger als die Summe aller Lebensmittel, die wir heute unter einem Fairtrade-Label kaufen können. Aber noch immer machen die Fairtrade-Bewegung und die meisten entwicklungspolitischen Organisationen einen grossen Bogen um den Fisch.

Immerhin: 2008 beauftragte der internationale Verband der Labelorganisationen für Fairen Handel (FLO Fairtrade Labelling Organizations International) sein englisches Mitglied Fairtrade Foundation (FTF), Richtlinien für Fischzucht und Fischerei zu entwickeln. Als erstes erarbeitete die FTF ein Zertifizierungsschema, das wenigstens schon mal Fairen Handel mit Zuchtgarnelen bringen würde. fair-fish verfolgte die Entwicklung der Richtlinien interessiert, vor allem im Hinblick auf eine spätere Zusammenarbeit mit FTF und FLO in der Fischerei. Vor dem Hintergrund eigener Erfahrungen erschien uns die Vorgehensweise der FTF eher akademisch und teilweise sogar als kontraproduktiv für kleine Farmer im Weltsüden. Wir empfahlen einen pragmatischeren Ansatz; leider erfolglos. Danach herrschte Funkstille.

Bis zum 15. Februar 2013. Gut vier Jahr nach dem Start der Arbeiten vermeldete die FLO-Zentrale aus Bonn: «Ein Projekt dieser Grössenordnung ist nur machbar, wenn es eine Verpflichtung zu und eine Nachfrage nach bedeutenden Mengen von Fairtrade-Shrimps gibt, um Mittel zu generieren und die gewünschten Veränderungen zu bewirken. Unsere bisherige Beurteilung zeigt, dass die geplanten Mengen an

Fairtrade-Shrimps diese Hebelwirkung am Markt nicht ermöglichen würden.» Hinzu kämen die allgemeinen Schwierigkeiten in der Folge der Krise. Daher habe man sich entschlossen, die Fairtrade-Shrimps nicht wie einst geplant 2013 zu lancieren (zwischen den Zeilen liest man: gar nicht zu lancieren). Die Vorarbeiten hätten aber gezeigt, dass ein Bedürfnis nach einem Shrimp-Standard bestehe, und FLO begrüsse daher die Bemühungen des WWF-Zuchtlabels ASC, der Ethical Trade Initiative und der Internationalen Arbeitsorganisation ILO.

Kurzfristig und mutlos

Kein Wort darüber, dass nebst den Biolabels auch das mengenmässig führende Label für nachhaltige Fischerei und Aquakultur, «Friend of the Sea» (FOS), längst soziale Vorgaben in der Aquakultur macht, die als Schnittstelle für Kriterien des Fairen Handels dienen könnten. Warum suchte die FTF keine Zusammenarbeit mit FOS? Warum orientierte sie sich am komplexen, teuren und zudem erst ab 2012 allmählich auf dem Markt auftretenden WWF-Fischzucht-Label ASC?

Vor allem aber kein Wort über die 2008 ebenfalls in Auftrag genommene Entwicklung eines FLO-Standards in der Fischerei. Wir hatten gehofft, dass dank FTF und FLO endlich Bewegung in den unfairen Fischhandel komme. Die Hoffnung muss nun wohl für ein paar Jahre begraben werden. Wenn nicht einmal die Zentrale der Fairtrade-Zertifizierer fähig ist, den Handel mit der wichtigsten Commodity der Dritten Welt im Nahrungsmittelbereich fair zu gestalten, warum soll es dann der Handel tun?

Was fehlt, ist der Wille, etwas zu bewegen. Dass die Mittel knapp sind, ist immer eine Binsenwahrheit, in guten wie in schlechten Zeiten. Aber wenn man die Priorität bei vergleichsweise einfachen Kolonialprodukten wie Bananen, Kaffee und Tee setzt, den Fisch hingegen einfach ausklammert, dann liegt das Problem nicht beim Mangel an Mitteln, sondern beim Mangel an Willen, die vorhandenen Mittel dort einzusetzen, wo sie im Sinn des Fairen Handels die grösste Wirkung brächten. Die Menschen aus Westafrika emigrieren nicht deswegen nach Europa, weil wir hier zu wenig fairen Kaffee schlürfen, sondern weil ihr Handel mit Fisch ihnen immer weniger einbringt.

Industrielle Mengenlogik statt Strategie für Kleinproduzenten

Würde die FLO wirklich bei den kleinen Produzenten beginnen, zum Beispiel bei den artisanalen Fischern, dann würde sie nicht in grossen Mengen denken, sondern sich intellektuell darauf konzentrieren, eine kluge Strategie für die kleinen Mengen zu entwickeln, wie sie lokal von kleinen Produzenten anfallen, und die kleinen Produzenten so klein bleiben lassen, wie es ihnen selber taugt. Das ist ein härteres Stück

Arbeit, denn da gibt es auch bei wachsenden Marktanteilen keine grossartige «scale of economy», wie sie die Marketingabteilungen von Handelsketten so gerne haben, weil sich mit diesem Industrieargument jeder Produzentenpreis noch etwas mehr drücken lässt.

Wer kleinen Produzenten im Weltsüden eine Existenz nach deren eigenem Lebenssinn ermöglichen will, muss in Europa Handelspartner finden, die nicht nach Label-Lorbeeren zum tiefstmöglichen Einstandspreis schielen. Auf Dauer wäre es nachhaltiger, kleinere Mengen bei hohen Anforderungen umzusetzen, als die Label-Strategie zu verindustrialisieren, nur um möglichst in jedem Supermarkt präsent zu sein. Aber für diese anforderungsreichere Strategie müsste wohl erst ein Teil der Entscheidungsträger und des Kaders bei der FLO ausgewechselt werden.

Nun, an einem fair-fish-Standard fehlt es nicht. Was fehlt, sind Händler, die fantasievoller denken und mutiger handeln als der Branchendurchschnitt. Gleichzeitig müsste wenigstens mal die «grüne» Kundschaft etwas konsequenter werden. Es sind ja nicht nur die «bösen» Supermärkte, die bis jetzt nichts wissen wollen von fairem Fischhandel, sondern auch die «lieben» Bioläden – wohl, weil sie fürchten, den teureren fairen Fisch nicht loszuwerden. Ja, wenn die «Crème du progrès» nicht vorangeht, wie sollen da einst die Massen folgen?

(Der Text erschien 2013 auf der inzwischen gelöschten Seite «Gesichter der Nachhaltigkeit»)

Billo Heinzpeter Studer (1947) ist Präsident von fair-fish international und Beirat von Friend of the Sea (FOS). Er lebt heute in Monfalcone, Italien. Der Schweizer war nach dem Studium in Sozialpsychologie und Publizistik als Berater verschiedener NGOs tätig und setzt sich seit Jahrzehnten mit der Nachhaltigkeit des Konsums auseinander, insbesondere von Lebensmitteln tierischer Herkunft. 1981 Mitgründer und bis 1985 Vorstand des Fördervereins für Umweltschutzpapier (FUPS.ch), 1982-1987 Koordinator und bis 1997 Präsident der oppositionellen Migros-Genossenschaftler/innen (Verein M-Frühling), 1985-2001 Geschäftsführer der Nutztierschutz-Organisation kagfreiland.ch, 1997 Gründer und bis 2012 Geschäftsleiter des Vereins fair-fish Schweiz. Er entwickelte ab 2004 zusammen mit Kleinfischern im Senegal das erste Fischerei-Label, dessen Richtlinien neben der Ökologie auch den Fairen Handel und den Tierschutz umfassen. Der weltweit anspruchsvollste Fischerei-Standard bestand 2007 den Test mit einer Zertifizierung durch FOS und SGS im Senegal. Dem fairen Brückenschlag zwischen den Fischern im Süden und den Verbrauchern im Norden fehlt nur noch ein engagierter Partner im europäischen Markt.

www.fair-fish.net

Nachhaltigkeit ist für mich in der individuellen Formel "for all my relations" klar und umfassend ausgedrückt: Handle rückwärts- und gegenseitig- vor allem Leben, sei es vorzugen, gegenwärtig oder künftig.