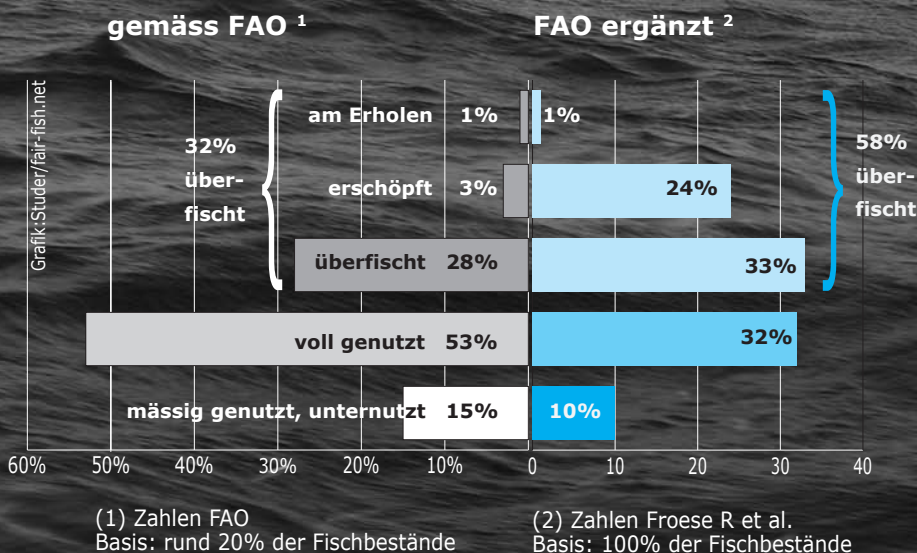


Zustand der Fischbestände der Welt



Hier half fair-fish

(hps) Eine Genfer Leserin meldete uns im Februar, ein japanisches Restaurant halte einen lebenden Fisch in einer Vodka-Flasche. Wir alarmierten den Kantontierarzt, welcher uns wenig später mitteilte, er habe den blauen Kampffisch (*Betta splendens*) beschlagnahmt und einem regelkonformen Aquarium übergeben.



Fisch in der Flasche (an der Wasserlinie)

Bereits 58% statt 32% der Bestände sind überfischt

Meere leerer als angenommen

Die FAO, die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UNO, beurteilt alle zwei Jahre den Zustand der Fischbestände. Er nimmt von Mal zu Mal ab – doch jetzt zeigt eine Studie der angesehenen Fischereibiologen Rainer Froese (siehe nebenan) und Daniel Pauly: Es ist noch schlimmer.

(hps) Für Froese und Kollegen ist die Zählarbeit der FAO absolut wichtig. Sie wollen diese Arbeit aber verbessern. Denn bisher beruhen die Statistiken nur auf etwa 20 Prozent der Fischbestände, nämlich den wirtschaftlich interessantesten, die rund 80 Prozent aller Fangerträge ausmachen. Froese und Kollegen beziehen alle Fischbestände ein. Denn die Nahrungskette im Meer besteht nicht nur aus Kabeljau und Seelachs, sondern aus einem komplexen Zusammenspiel. Die Berechnung von Froese und Kollegen zeigt: Effektiv ist nicht «nur» ein Drittel, sondern mehr als die Hälfte aller Bestände überfischt. Umso dringlicher sind Gegenmassnahmen.

→ Mehr: www.fair-fish.ch/wissen/fang/ueberfischt1

fair-fish-Tagung | 6. Juni in Winterthur: Wie viel Fisch gibt der Planet her?

Samstag, 16. Juni 2011, Spenglererei, Winterthur (spenglerei-winterthur.ch)
15.00–18.15 Uhr, anschliessend Apéro – Eintritt frei (Kollekte)

Vorträge mit Diskussion:



- ✘ **Rainer Froese** (Geomar Zentrum für Ozeanforschung, Kiel), renommierter Fischereibiologe, Vater der Fischdatenbank fishbase.org, über «Nachhaltige Ernährung aus dem Meer: Möglichkeiten und Grenzen»
- ✘ **Astrid Matthiae** (Hamburg), Fischereibiologin und Autorin, über «Export der Überfischung Europas z. B. nach Westafrika».
- ✘ **Billo Heinzpeter Studer**, fair-fish-Gründer, über «Wie viel Fisch sollen wir essen? wie viel dürfen wir?»

Unterstützer: Chauvet-Stiftung, Berner Tierschutz, fair-fish international

im Rahmen der einjährigen Veranstaltungsserie zum 40-Jahr-Jubiläum des (in Winterthur ansässigen) Club of Rome





Fred W. Hipkin, NOAA / Wiki

Schleppangler (Troller) vor Alaska, 1955
Eine der schonendsten Fangmethoden.
Heute wird meist viel industrieller gefangen,
auch vor Alaska bzw. auch mit MSC-Label.

Alaska will ohne MSC fischen

Die Lachsfangindustrie in Alaska liess sich als erste grosse Fischerei 2000 für das vom WWF mitentwickelte MSC-Label zertifizieren. Doch Ende 2012 trennt sie sich von MSC.

(hps) Der Nutzen der MSC-Zertifizierung bzw. deren Dauer und hohe Kosten waren innerhalb der Branche in Alaska immer wieder kontrovers beurteilt worden. Immer wieder wurde über ein eigenes Gütesiegel diskutiert. Doch die Branche will den Markt in den USA und der EU nicht verlieren, und hier werden Zertifikate von unabhängigen Dritten verlangt, während Eigenlabels auf Skepsis stossen. Seit dem 17. Januar 2012 sieht jedoch alles anders aus. Die acht grössten Un-

ternehmen, welche zusammen rund drei Viertel der Wildfänge von Lachs in Alaska verarbeiten, wollen die ab Oktober fällige zweite Rezertifizierung nicht mehr mittragen.

Mit dem Ausstieg der grossen Lachsverarbeiter dürfte der MSC bei der Alaska-Lachsindustrie künftig vor verschlossenen Türen stehen. Die alaskische Lachsfangindustrie hatte sich 2011 bereits durch die Audit-Firma Global Trust zertifizieren lassen und damit schon mal erkennen lassen, dass sie MSC nicht mehr als unverzichtbar betrachtet.

Dass die Fischerei künftig nachhaltiger wird, darf bezweifelt werden. Die in Alaska tätigen Giganten wie Trident (erst kürzlich von der US-Umweltbe-

hörde mit einer Strafe von 2.5 Mio. USD belegt), Icicle oder Ocean Beauty haben sich bis heute keinen Namen für besonders grüne Taten gemacht.

Branche ist gespannt, wer gewinnt

Ein guter Kenner der Branche kommentierte gegenüber fair-fish: «MSC ist in Alaska jetzt tot. Die Branche sätelt um auf Global Trust. Man hört, sie habe genügend positive Signale aus Europa und Nordamerika für diesen Wechsel erhalten.»

Ob der europäische Markt den Wildlachs aus Alaska auch ohne MSC-Label noch will, ist offen. Einzelne Abnehmer wie Globus in Deutschland haben sich bereits dagegen entschieden. Offen ist auch, ob MSC den Ausstieg Alaskas locker wegstecken kann – er versucht jedenfalls alles, Alaska an Bord zu behalten, offenbar auch zum Dumpingpreis.

Laut Paolo Bray, Direktor des Labels Friend of the Sea (FOS), werden Eigenlabels von Fischereinationen im Markt und bei den Konsument/innen kaum akzeptiert. «Wichtig ist aber, dass ein Zertifizierungsprogramm auch für kleine Fischereien im Weltsüden finanzierbar ist.» Und mit Seitenblick auf MSC: «Eine Zertifizierung, die jahrelang dauert und viel kostet, ist nicht gerechtfertigt.» Zuverlässige Daten über die Fischbestände sollten bei den regionalen Fischereibehörden vorhanden sein, «wie das in Alaska ja der Fall ist».

→ Mehr: www.fair-fish.ch/blog/archiv/2012/01/19/alaska.html

2
fair-fish
info 39
2012

KURZ GEANGELT

Mehr: www.fair-fish.net/blog und: www.facebook.com, Seite fair-fish

Lärm stört Leben unter Wasser

Eine Studie belegt Verhaltensstörungen bei Blauwalen als Folge von Unterwasserlärm. Ähnliches ist auch schon bei Fischen nachgewiesen worden. Grösste Störungen verursachen militärische Sonarsignale.

www.presetext.com/news/20120301021



Ende für fair-fish im Senegal?

Ob fair-fish weitere Projekte mit Fischerdörfern realisiert, entscheiden die Mitglieder am 29. Mai.

Mehr: www.fair-fish.ch/gv2012

Studie: MSC überfischt stärker als FOS

Laut einer im April publizierten Studie des Kieler Zentrums für Meeresforschung (Geomar) sind 31% der MSC-zertifizierten Fischbestände überfischt, beim ebenfalls international tätigen Label Friend of the Sea (FOS) «nur» 20%. Stärker befischt werden könnten bei MSC nur 48%, bei FOS aber 75% der zertifizierten Bestände. Die Autoren empfehlen dennoch, beim Fischkauf MSC und FOS zu bevorzugen.

www.fair-fish.ch/wissen/fang/ueberfischt2

Kleine Fische sind lebend viel mehr wert

Sardellen, Sardinen, Heringe und andere kleine Arten sind wichtige Mittelglieder in der marinen Nahrungskette. Eine Studie schätzt ihren Wert auf 11 Mrd. Dollar.

Werden sie aber zu Futter für Zuchtfische, Mast- und Heimtiere verarbeitet, sinkt ihr Wert auf die Hälfte. Zudem schwindet der Fisch auf dem Teller. «Wer grosse Fische will, darf kleine nicht wegfishen», kommentiert Fischereibiologe Rainer Froese.

news.sciencemag.org/scienceinsider/2012/04/little-fish-need-a-break.html?ref=em

EU-Fischereireform: Tanz um Petitesse

Soll die EU ein Fischlabel lancieren? Soll sie die Deklaration des Fangdatums vorschreiben? Mit derlei verpläperten Bürokraten und Minister ihre Zeit in Brüssel, derweil entscheidende Probleme nicht angegangen werden. Und im Juli soll das Europäische Parlament die Reform beschliessen...

www.fair-fish.ch/blog/europas-fischereipolitik

fair-fish vor Ort

Do-Fr 25.-26. Mai in Winterthur:
Welt-Bazar, Altstadt (AfroPfungsten)

→ www.africa.ch

Di 29. Mai in Zürich:

fair-fish-Mitgliederversammlung

→ www.fair-fish.ch/gv2012

Di 5. Juni in Zürich, Rote Fabrik:

Filme für die Erde, Festival zum Umwelttag: Infostand

→ www.filmefuerdieerde.ch/12-6-5

Sa 9. Juni in Luzern, Kantonsspital:

Vortrag über Fischkonsum an der Fachtagung «Ernährung aktuell»

→ www.ugb.de/tagungen

Sa 16. Juni in Winterthur:

fair-fish-Tagung → siehe Seite 1

Aktuelle Termine immer unter

→ www.fair-fish.ch/aktuell

Fischerkreise gegen Umweltwissenschaftler:

Brauchen Seen mehr Phosphor?

Ende 2011 schlug der Schweizerische Fischerei-Verband (SFV) Alarm, weil die zwei Berufsfischer am Brienersee in ihrer Existenz gefährdet seien.

(sh) Grund der Aufregung ist der rückläufige Phosphorgehalt im Wasser, nicht zuletzt dank dem frühen umweltschützerischen Engagement des SFV. Wegen des Verbots von phosphathal-

negativ auf die Artenvielfalt auswirken könnte. Folglich sind sie auch entschieden gegen die Phosphorpläne des SFV.

Was meinen Sie dazu?

Grundsätzlich stellt sich die Frage, ob wir unsere Seen gleich behandeln wollen wie unsere Äcker – maximaler Ertrag auf Kosten der Biodiversität. Wir sind auf Ihre Meinung gespannt!

Mehr: www.fair-fish.ch/blog/phosphor

Quellen: www.sfv-fsp.ch, www.eawag.ch,

Suchbegriffe: Brienersee, Phosphor



Dramatisches vom SFV in Text und Bild wie in Schillers Tell: «Besorgt schaut Berufsfischer Abegglen auf den Brienersee», «Schweizer Seen sind zu sauber», «Fische(r) sterben aus»

tigen Waschmitteln und dem Bau von Kläranlagen haben sich die meisten Schweizer Gewässer langsam erholt. Im von Natur aus nährstoffarmen Brienersee misst man heute wieder Phosphorwerte, die den natürlichen Werten des Sees entsprechen.

Parlament soll's erlauben

Zwei im eidgenössischen Parlament eingereichte, vom SFV unterstützte Motionen verlangen nun, den Brienersee zum Versuchslabor zu machen: Es soll mehr Phosphor in den See eingeleitet werden, um das Algenwachstum anzuregen, damit der Fangertrag der Berufsfischer wieder zunehme. Die Motionäre behaupten, der Brienersee würde ohne diese Massnahme zu einem See ohne Fische.

Tatsächlich hat sich aber seit der letzten Eiszeit eine weltweit einzigartige Fischfauna im Brienersee entwickelt, die bestens an den geringen Nährstoffgehalt angepasst ist.

Wissenschaftler sind dagegen

Daher befürchten die Expert/innen vom Wasserforschungsinstitut der ETH Zürich (Eawag), dass sich schon ein geringer Mehreintrag von Phosphaten

(bm) Nach 15 Jahren Aufbauarbeit verlässt Heinzpeter Studer das Steuer, nicht aber das fair-fish-Schiff. Billo, wie Freunde ihn nennen, bleibt mit Rat und Tat an Bord. Wir danken ihm für sein unermüdliches Engagement.

Das Ruder übernahmen im April zwei Frauen. Susanne Hagen bringt als Biologin das Fachwissen mit; sie betreut nebenher seit Mai

2011 die fair-fish-Administration. Bianca Miglioretto hat als Kommunikationsfachfrau Erfahrung mit Kampagnen, Öffentlichkeitsarbeit und Bildung – Bereiche,

die fair-fish verstärken will.

Die beiden Co-Geschäftsleiterinnen haben fair-fish in einen neuen Hafen

gelotst: nach Zürich, wo wir im Kreis 3 einen kleinen Raum günstig mieten können. Dank neuer Technik behalten wir die alte Telefonnummer.

Ohne tatkräftige und grosszügige Unterstützung vieler Personen wäre unser kleines Schiff in rauen Gewässern ziemlich verloren und könnte wenig für das Fischwohl bewirken. Deshalb liegt uns viel an fruchtbarer Zusammenarbeit mit Partnerorganisationen, mit unseren Mitgliedern und allen Interessierten und Unterstützenden. Wir zählen auf Sie und freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen – einige Gelegenheiten hierfür sind im Kästchen oben («fair-fish vor Ort») angezeigt. fair-fish ahoi!



Billo Heinzpeter Studer



Susanne Hagen



Bianca Miglioretto



Neue Adresse:

Verein fair-fish.ch

Ämtlerstrasse 74, 8003 Zürich

Tel. 052 301 44 35, office@fair-fish.ch

s.hagen@fair-fish.ch

b.miglioretto@fair-fish.ch



Trittbrettfahren auf einem unfairen Fischmarkt

«Faire Fische» ohne Leistung

In der Schweiz hatten Migros und Coop schon mal versucht, sich unverdient mit «fairen Fischen» zu schmücken. Nun tun es auch Anbieter in weiteren Ländern. Das zeigt, dass unsere Botschaft auch international bei Konsument/innen zu wirken beginnt. Umso wichtiger, faule Kopien beim Namen zu nennen.

(hps) Ein deutscher Marketingmann, der mit Fisch wenig zu tun hat, reservierte sich die europäische Marke und die deutsche Domain «fairfish». Und ein chinesischer Registrar wollte uns gegen Bares davor schützen, dass ein anderer sich das Internet Keyword «fair-fish» unter den Nagel risse. Was glauben die denn alle? Ohne echte Leistung wird der Begriff «fair-fish» gar nichts bringen – ausser Negativpropaganda vom Verein fair-fish.

Hieber's «Fairfisch-Kampagne»

Offenbar begriffen hat dies der zur deutschen Kette Edeka gehörende süddeutsche Einzelhändler Hieber. Er warb noch Anfang dieses Jahres

mit grossen Inseraten (auch etwa in der Basler Zeitung) für seine «Fairfisch-Kampagne». Als wir Hieber mit den klaren und strengen Anforderungen an das Label fair-fish konfrontierten, meinte er zunächst, er habe «eigentlich gehofft, dass Organisationen wie die Ihre sich darüber freuen, wenn Einzelhändler wie wir sich mit dem Thema auseinander setzen.» Und zwar wie? «Unser Fairfisch soll für unsere Kunden nur bedeuten, dass wir unser Sortiment regelmässig überprüfen und darauf achten, dass wir keinen Fisch aus gefährdeten Fanggebieten führen.» Lobenswert, aber deswegen noch lange nicht fair. Wir baten Hieber, auf den Begriff «Fairfisch» zu verzichten, und machten deutlich: «Andernfalls sähen wir uns gezwungen, das Publikum darüber aufzuklären, dass Ihre massive Werbung mit irreführenden Behauptungen operiert». Inzwischen spricht Hieber schlicht von einer «Fisch-Kampagne». Danke; das ist wirklich fair!

«Alpenlachs»: Papierfisch?

(hps) In den 1980er Jahren entwickelte der österreichische Fertighausbauer Brauchl ein Franchising-System mit lokaler Zucht und Vermarktung von Saiblingen. Seit 2009 wird «Alpenlachs» (Fantasiennamen) vom Wiener Immobilienentwickler Soravia geführt. Wie steht's um die laut Eigenlob «strengen Qualitätskriterien» für «Europas wertvollsten Fisch»? Schlecht. Denn Richtlinien für das hauseigene «Siegel nachhaltige Aquakultur» sind noch gar keine geschrieben – jedoch viele Handbuchseiten, die als Bio und artgerecht erscheinen lassen sollen, was dies nicht ist. In der Fischzüchterszene warnt man derweil eher davor, sich vertraglich ans «Alpenlachs»-System zu binden.



Kleiner, teurer, mit MSC-Label

Fischerausbildung

Die von fair-fish lancierte Petition für eine bessere Anglerausbildung in der Schweiz ist bis jetzt von über 500 Personen unterzeichnet worden. Über die Ausbildung sollen Tierschutz- und Umweltorganisationen sowie unabhängige Fischervereine mitentscheiden können. Dies fordert nun auch der grünliberale Nationalrat Thomas Weibel in seinem Postulat.



Thomas Weibel

Mehr: fair-fish.ch/etwas-tun/petition

Wir entwickelten unsere Petition zusammen mit dem Verein «Dä neu Fischer» (DNF), einem Verband von Fischervereinen, die mit der nutzungsorientierten Politik der traditionellen Verbände nicht einverstanden sind. Der DNF (im Bild Ausbildungschef Rolf Schatz) engagiert sich für eine nachhaltige Fischerei und darum etwa auch gegen die landwirtschaftliche Nutzung der Seen zur Produktion begehrter Fischarten.



Rolf Schatz

igfischerei.ch/index.php/videos-podiumsdiskussion/aquarium-zuerichsee

Finde die drei Unterschiede!

(hps) Zwei Konservendosen vom selben Hersteller, beide mit Heringen vom Nordostatlantik, gefangen mit den selben Methoden (Ringwade, Schleppnetz). Aber die Dosen unterscheiden sich im Inhaltsgewicht, beim Preis (die kleinere ist teurer) – und beim Label: die kleinere Dose ist MSC-zertifiziert. Doch die Dosen sehen sich

zum Verwechseln ähnlich – eigentlich irreführend. Da wird der Umstand missbraucht, dass die meisten Fisch-Labels für einzelne Produkte vergeben werden, während der Rest des Sortiments überhaupt nicht nachhaltig sein muss. Eine saarländische fair-fish-Leserin sprach den Hersteller Sywan auf die Irreführung an. Antwort: keine.



Grösser, billiger, ohne Zertifizierung