



Herzliche Einladung zu «fair-fish geht baden» – Schwimmende Ausstellung im Seebad Enge, Zürich.

15 Jahre fair-fish «fair-fish geht baden»

«Was hat ein Sandtigerhai mit einem Alpensalamander gemeinsam?» oder «Gibt es andere Quellen für Omega-3-Fettsäuren als Fisch?» Diese und weitere spannende Fragen erwarten Sie beim Besuch der schwimmenden Ausstellung von fair-fish zu Überfischung, Fischwohl und Fischkonsum.

(bm) Im Rahmen des Erlebnismonats «Zürich isst» feiert fair-fish seinen 15. Geburtstag und wartet mit einem Erlebnis der besonderen Art auf: Schwimmend können Sie die fair-fish-Ausstellung im Wasser rund um das Seebad Enge Zürich besuchen. fair-fish lädt ein zu einem erfrischenden Bad.

Wettbewerb

Testen Sie Ihr Fischwissen! Die Ausstellung wird begleitet von einem Wettbewerb mit Fragen zu den Themen, die in der Ausstellung präsentiert werden. Es locken tolle Preise wie elektronische Geräte, Wein, Theatereintritte und vieles mehr.

Fischperspektive

Seit 15 Jahren widmet fair-fish sein Engagement dem Fischwohl, dem nachhaltigen Konsum von Fisch und der fairen Fischerei. Nehmen Sie anlässlich

des 15-jährigen Bestehens von fair-fish die Fischperspektive ein und erleben Sie unsere Ausstellung schwimmend. Alle sind herzlich willkommen.

«fair-fish geht baden»

Schwimmende Ausstellung
 Samstag, 5. September 2015
 Seebad Enge, Zürich
 von 13.00 – 18.00 Uhr
 17.00 Uhr Ziehung Wettbewerb
 Eintritt Seebad Enge CHF 8.-
 Mehr Infos unter:
www.fair-fish.ch/aktuell

Mehr zu «Zürich isst» unter:
www.zürich-isst.ch

Mit Unterstützung von



**Stiftung
 Mercator
 Schweiz**

fair-fish in Aktion:

Stopp der Hummerqual ...

Bereits als das Schweizer Tierschutzgesetz revidiert wurde, forderte fair-fish ein Verbot für den Import von lebenden Fischen und Krebstieren. Doch die seit 2008 geltende Verordnung verlangt nur, dass importierte Tiere «ausreichend feucht zu halten» sind. Das wollen wir ändern!

(hps) Hummer, Langusten und andere Panzerkrebse werden meist lebend gelagert und transportiert, damit sie bis zum Verzehr «frisch» bleiben – ein uralter Zopf aus der Vorkühlschrankzeit. Es gibt gute Gründe, dies zu verbieten:

Die scheuen, einzelgängerischen Tiere leiden oft monatelang in engsten Behältern, mit zusammengebundenen Scheren und eingeklemmten oder verletzten Fühlern. Sie verenden meist qualvoll: Sie werden lebend gekocht.

Alternative: Die Tiere kurz nach dem Fang elektrisch betäuben und töten und dann tiefkühlen. Auf Rat von fair-fish verkauft Coop Schweiz nur noch so getötete Hummer. Es geht also!

Eine Studie der Vereinigung der Kantonstierärztinnen und -ärzte (VSKT) kommt nun zum gleichen Schluss und beantragt beim Bundesrat ein Importverbot lebender Hummer. Wir unterstützen dies mit einem Brief an den Bundesrat und laden unsere Leser/innen ein, den Brief auszudrucken und ebenfalls nach Bern zu schicken.

Brief an den Bundesrat und mehr Infos unter: www.fair-fish.ch/aktuell



Flucht wegen Überfischung

Ehemalige Fischerpirogen werden an der westafrikanischen Küste zu Flüchtlingsbooten umfunktioniert. In überfüllten Booten wagen die ehemaligen Fischer und ihre Familien die 1000 km lange, gefährliche Fahrt auf die Kanarischen Inseln.

(bm) Der Dokumentarfilm «Alptraum im Fischerboot – Afrikas Flüchtlinge und Europas Fischereipolitik» berührt. Auf der einen Seite stehen die Flüchtlinge: Sie wollen der Armut entfliehen, weil die industriellen Fangflotten den Fisch vor ihrer Küste weggefischt haben. Viele überleben die weite Überfahrt nicht. Zurück bleiben Witwen und Waisen. Diejenigen, die ankommen, werden oft vom spanischen Staat wieder ins Herkunftsland zurückgeschafft, wo sie hohe Schulden für die Überfahrt erwarten und die Scham, versagt zu haben.

Auf der anderen Seite steht die europäische Fischerei und das Konsumverhalten in Europa. Die Trawler der westeuropäischen Flotte fangen vor

fair-fish-Mitglieder tagten

(hps) Am 28. Mai genehmigte die Mitgliederversammlung des Vereins fair-fish Jahresbericht und Rechnung 2014, wählte den Vorstand und die Kontrollstelle für ein weiteres Jahr und diskutierte die Schwerpunkte 2015. Anschliessend zeigten wir einen Film über die sozialen Folgen der Überfischung (siehe Artikel oben), die uns zunehmend beschäftigen werden.

der Küste Mauretaniens jährlich Fisch im Wert von über 1,5 Milliarden Euro. Dem Land bleiben davon lediglich eine Lizenzgebühr von 86 Millionen Euro. An der Wertschöpfung durch die Weiterverarbeitung der Fische und den Handel sind die westafrikanischen Länder kaum beteiligt.

Europäische Interessenskonflikte

Der Film zeigt auch die Widersprüche in der EU-Entwicklungspolitik und der EU-Fischereipolitik auf. Die Entwicklungshilfe unterstützt Kleinfischer und grosse europäische Fangschiffe fischen ihnen den Fisch weg. Die deutsche Entwicklungszusammenarbeit finanziert der mauretaniischen Küstenwache ein Kontrollschiff, doch dieses schafft es kaum, die Laichgebiete vor der Gier der schwimmenden Fischfabriken zu schützen.

Lichtblick und Abschottung

Der einzige Lichtblick im Film sind einige Jugendliche, die die Überfahrt überlebt haben und im Herkunftsland die Leute über den Unsinn dieser gefährlichen und teuren Reise aufklären wollen. Dies unter anderem über das Jugendradio Oxyjeune in Dakar.

Die Reaktion von Europa besteht einzig darin, dass Frontex in Zusammenarbeit mit den westafrikanischen Regierungen versucht, die Flüchtlinge möglichst schon im Atlantik abzufangen, bevor sie europäischen Boden betreten. An der Überfischung vor der westafrikanischen Küste ändert sich dadurch nichts.

DVD «Alptraum im Fischerboot» bei www.filmmeinewelt.ch, 60 min., CHF 35.–.

Labels für Zuchtfische

Zwar stammt schon jeder zweite Speisefisch aus einer Zucht. Aber die Fischzucht schafft Probleme: Den eingesperrten Zuchtfischen geht es oft nicht so gut, die Umwelt wird von vielen Zuchtanlagen verschmutzt, viele Zuchten tragen zur Überfischung der Meere bei, weil sie gefangene Fische zur Fütterung brauchen und viele Arbeiter/innen in der Zuchtindustrie sind lausig bezahlt

Wer beim Kauf Zuchtfische aus Betrieben kaufen möchte, die sich Mühe geben, diese Probleme zu lösen, wird gern auf ein Label achten. Aber auf welches?

Unser neues fish-facts 20 stellt die verschiedenen Labels mit ihren Stärken und Schwächen vor.

Download:

www.fair-fish.ch/feedback/mehr-wissen/und-fish-facts-20-waehlen.

Gedrucktes Heft zu CHF 4.- bestellen bei office@fair-fish.ch, Tel. 043 333 10 62

KURZ GEANGELT

Meer: weder gesund noch sauber

(bm) Im Bericht der Europäischen Umweltagentur (EEA) beurteilt diese die „Blaue Wachstumsagenda“ der EU. Diese will das wirtschaftliche Wachstum, die Arbeitsplätze und die nachhaltige Bewirtschaftung der Meere und Küsten fördern. Die EEA stellt fest, dass die Art und Weise, wie die EU unsere Meere nutzt, nicht nachhaltig ist und nicht nur die Produktivität der Meere, sondern auch das Wohlbefinden der Menschen bedroht. Die Blaue Agenda verstösst gegen die 2008 verabschiedeten EU-Meeresstrategierichtlinien. Der EEA-Bericht zeigt auch auf, wie eine ökologisch verantwortliche Bewirtschaftung der Meere aussehen könnte. Doch dafür muss die Befriedigung gesellschaftlicher Bedürfnisse grundlegend geändert werden.

Mehr: www.fair-fish.ch/blog/EU-fischpolitik/

Kleine Fische unter Druck

Sardinen und weitere kleine Schwarmfische spielen eine wichtige Rolle in der Nahrungskette im Meer und für den Menschen. Es kommt immer wieder vor, dass ihre Bestände kollabieren. Eine neue Studie zeigt, welchen Einfluss der Mensch dabei hat.

(sh) Seit langem ist bekannt, dass die Grösse dieser Fischbestände stark schwankt. Bislang glaubte man, dass dies fast ausschliesslich natürliche Ursa-

chen habe, wie etwa veränderte Strömungsverhältnisse, welche die Temperatur und das Nahrungsangebot für die kleinen Planktonfresser verändern. Nun konnten Forscher erstmals den Einfluss der Fischerei auf diese Zusammenbrüche aufzeigen.

Fangstopp wäre nötig

Es zeigte sich, dass die Fischerei zu häufigeren und stärkeren Einbrüchen der Populationen führte, als dies durch

natürliche Ursachen erklärbar wäre. Die Fischer reagierten zu spät auf sich verschlechternde Bedingungen und fischten zu lange weiter, denn für sie ist es schwierig zu merken, ob der Schwarm im Netz Teil eines stattlichen Bestandes oder einer der letzten Schwärme ist. Ein Fangstopp sobald sich die Bedingungen verschlechtern, wäre ein Segen für die Umwelt und die Fischer.

Weitere Informationen unter: www.fair-fish.ch/blog/overfished



Segelfisch jagt Sardinen.

Foto: Peter G. Allison, M.D. / Marinephotobank.com

Mittelmeer wird zum Müllmeer

(sh) Das Mittelmeer nimmt mit 90% überfischter Fischbestände nicht nur eine unrühmliche Spitzenposition ein, sondern verwandelt sich zunehmend in eine Plastiktüte. Weltweit wird nur an fünf anderen Stellen mehr Plastik im Wasser gefunden als im Mittelmeer. Die fünf am schwersten belasteten Gebiete befinden sich in den Zentren des Nord- und Südpazifiks, des Nord- und Südatlantiks und im Indischen Ozean.

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

Reduktion der Treibhausgase nötig

(sh) Wenn es uns nicht gelingt, die von Menschen verursachten Treibhausgase sofort zu reduzieren, wird dies zu drastischen und teilweise irreversiblen Schäden am marinen Ökosystem führen. Zu diesem Schluss gelangen Forscher in einer aktuellen Studie. Derzeit puffern die Meere noch die Folgen der

Treibhausgase ab, indem sie einen grossen Teil der Wärme und des massiven CO₂-Ausstosses absorbieren, doch bereits heute sind bei einigen Fischarten deutliche Schäden sichtbar.

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

Erdölexplorationen verhindert

(bm) Die seismologischen Ölexplorationen vor den Balearischen Inseln in Spanien finden nicht statt. Dank dem grossen Protest von Umweltschutzorganisationen und Bürgerinnen und Bürgern zog der britische Erdölkonzern Crain Energy die Lizenzen zurück. Bei der Suche nach Ölvorkommen im Meeresboden erzeugen Luftdruckkanonen extrem laute Explosionen. In der Adria (Kroatien), im Hellenischen Graben (Griechenland), im Golf von Lion und im Golf von Biskaya (beides Spanien) finden weitere Explorationen statt oder sind geplant.

Mehr: www.fair-fish.ch/blog/good-news/

«fair-fish deckt auf»

(sh) Was tun, wenn man gegen die Überfischung der Meere ist, aber nicht auf den Geschmack oder auf die im Fisch enthaltenen Fettsäuren verzichten will? Innovative Köche schaffen Abhilfe! Für unseren Rezeptwettbewerb haben sie Rezepte kreiert, bei denen Fisch geschmacklich oder bezüglich Inhaltsstoffe überzeugend ersetzt wird.

Machen Sie mit!

Unter www.fair-fish.ch/aktuell finden Sie ab dem 1. September alle Rezepte zum Nachkochen und Bewerten. Wer seine Bewertung bis Ende September einsendet, nimmt automatisch an unserer Verlosung teil. Den Gewinnern offerieren wir ein Essen zu zweit im Restaurant, welches das beliebteste Rezept kreierte.

Der Wettbewerb wird unterstützt von der Stiftung Mercator Schweiz und findet statt im Rahmen des Erlebnismonats «Zürich isst».



Foto: Restaurant zum Alten Stephan AG

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

Aktiv für fair-fish

Ohne freiwillige Helferinnen und Helfer könnte fair-fish viele wichtige Aufgaben nicht erledigen. Was motiviert sie, sich aktiv für fair-fish einzusetzen? Wir sprachen mit Martin Orgler.

f-f: Martin, als freiwilliger Helfer investierst du viel Zeit für fair-fish. Was motiviert dich?

MO: Einerseits finde ich es sehr wichtig, dass auch Fische, die leider aus meiner Sicht oft vom Tier- und Umweltschutz vernachlässigt wer-

den, eine Stimme bekommen. Andererseits habe ich die Menschen kennen gelernt, die bei fair-fish verantwortlich sind. Sie haben mich neben ihrer grossen Kompetenz durch ihre Freundlichkeit und Aufgeschlossenheit überzeugt.

f-f: Welche Aufgaben gefallen dir besonders?

MO: Ich helfe sehr gerne beim Versand mit, da sich dort immer eine tolle Plauderrunde zu spannenden und lustigen Gesprächen zusam-



men findet und ich dort auch immer mit meinen heiss geliebten Gummibärchen versorgt werde.

fair-fish vor Ort

O Sole Bio, Biomarkt in Zug, Sa. 29. und So. 30. August

Im Zentrum stehen Familienbetriebe mit ihrem reichhaltigen Angebot an Bio-Knospe-Produkten aus der Region. fair-fish wird mit einem Infostand und einem Kindermalwettbewerb präsent sein.

www.osolebio.ch

«fair-fish geht baden in Zürich» Schwimmende Ausstellung

5. Sept. 13.00 – 18.00 Seebad Enge
Besuchen Sie fair-fish anlässlich seines 15-jährigen Jubiläums und lernen Sie schwimmend mehr über Fische und ihre Umwelt, sowie über nachhaltigen Fischkonsum. Nehmen Sie am Wettbewerb teil und gewinnen Sie mit etwas Glück.

Eintritt Seebad Enge: CHF 8.-

Mehr Infos: www.fair-fish.ch/aktuell und www.zürich-isst.ch

Madagaskartage im Zoo Zürich Sa. 3. und So. 4. Oktober

Auch dieses Jahr darf sich fair-fish im Zoo Zürich an den Madagaskartagen mit einem Infostand und einem Kindermalwettbewerb beteiligen.

www.zoo.ch/madagaskartage

Mitmachen:

Wir suchen interessierte Leute, die an fair-fish-Aktivitäten mithelfen möchten. Gerne führen wir Sie vor Ort ins Thema ein.

Wenden Sie sich an office@fair-fish.ch oder Tel. 043 333 10 62.

Crevetten-Petition:

Über 3500 Unterschriften!

(bm) Wir dachten, 3000 Unterschriften wären realistisch – jetzt zeigt sich: Vielen Menschen ist der Tierschutz bei Crevetten wichtig. Das soll der Bundesrat ernst nehmen.

Die fair-fish-Petition fordert, Crevetten sofort dem Schweizer Tierschutzgesetz zu unterstellen. Die Sammelfrist läuft noch bis zum 31. August 2015. Wer Unterschriftenbogen zu Hause hat, soll diese bitte baldmöglichst einsenden. Wer im Endspurt noch Unterschriften sammeln möchte, findet den Petitionsbogen auf:

www.fair-fish.ch

30. September: Übergabe ans EDI

Am Mittwoch, den 30. September um 15.00 Uhr übergeben wir, die Petitionsunterschriften dem Bundesamt des Innern. Wir freuen uns über möglichst viele Leute, die an dieser Aktion teilnehmen.

Treffpunkt: Mittwoch 30. September 14.00 Uhr auf dem Bundesplatz vor der BEZB.

Gerne schicken wir Ihnen mehr Infos. Ein Mail an office@fair-fish.ch oder Telefon an 043 333 10 62 genügt.

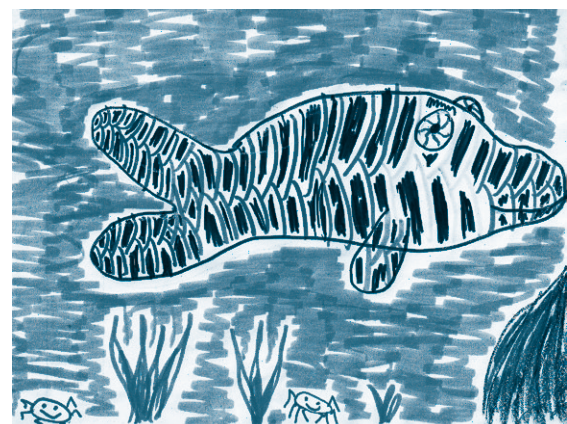
Malwettbewerb

Die Gewinnerin und der Gewinner von «Wer malt den schönsten Fisch?»

An unserem Infostand an den AfroPfungsten in Winterthur beteiligten sich viele Kinder mit grossem Engagement an unserem fair-fish-Malwettbewerb. Eine Jury wählte die zwei schönsten Bilder aus.

Herzliche Gratulation an:

Sofia Blanco (10) Winterthur



Alexander Schmidt (10) Winterthur

