



Statt auf dem Teller endet der Fisch im Fischfutter.

## Problem Fischfutter

**Was ist besser: Zuchtfisch oder Wildfang? Dies ist eine der häufigsten Fragen, die uns gestellt werden. Eines der grössten Probleme bei der «Produktion» von Zuchtfischen ist deren Futter.**

(sh) Ende 2015 sorgte ein Beitrag der Sendung «Kassensturz» für Aufregung. Viele Fischkäufer wissen, dass die meisten Zuchtfische, sofern sie nicht bio-zertifiziert sind, mit diversen Chemikalien und Arzneistoffen «behandelt» werden. Nur wenige wussten jedoch, dass auch im Futter für Raubfische problematische Stoffe enthalten sind. Damit das verfütterte Fischmehl und Fischöl nicht ranzig wird, fügt man dem Futter Ethoxyquin zu.

### In der Landwirtschaft verboten

Bis 2011 wurde Ethoxyquin in der EU als Pestizid eingesetzt. Ab 2012 wurde dessen Einsatz in der Landwirtschaft verboten, weil Daten darüber fehlten, ob der Stoff das Erbgut oder die Umwelt schädigt. Erstaunlicherweise ist ethoxyquinhaltiges Fischfutter sowohl in der EU als auch in der Schweiz dennoch weiterhin erlaubt. Dies obwohl laut der EU-Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA nach wie vor un-

klar ist, ob der Stoff schädlich für die Umwelt, die Fische oder für die Fischkonsumenten/innen ist. Kein Wunder also, dass es zumindest für Fisch keine Grenzwerte für diesen Stoff gibt! Besonders bedenklich ist diese Situation, weil man vermutet, dass Ethoxyquin die Blut-Hirnschranke überwinden kann. Diese Schranke schützt unser Gehirn vor Chemikalien.

«Kassensturz» hat Ende letztes Jahr 15 in der Schweiz erhältliche Zuchtlachsprodukte getestet. In 14 der 15 Proben wurden Rückstände von Ethoxyquin nachgewiesen – selbst in zwei der drei Bioprodukte, bei denen ethoxyquinhaltiges Fischfutter nicht erlaubt ist.

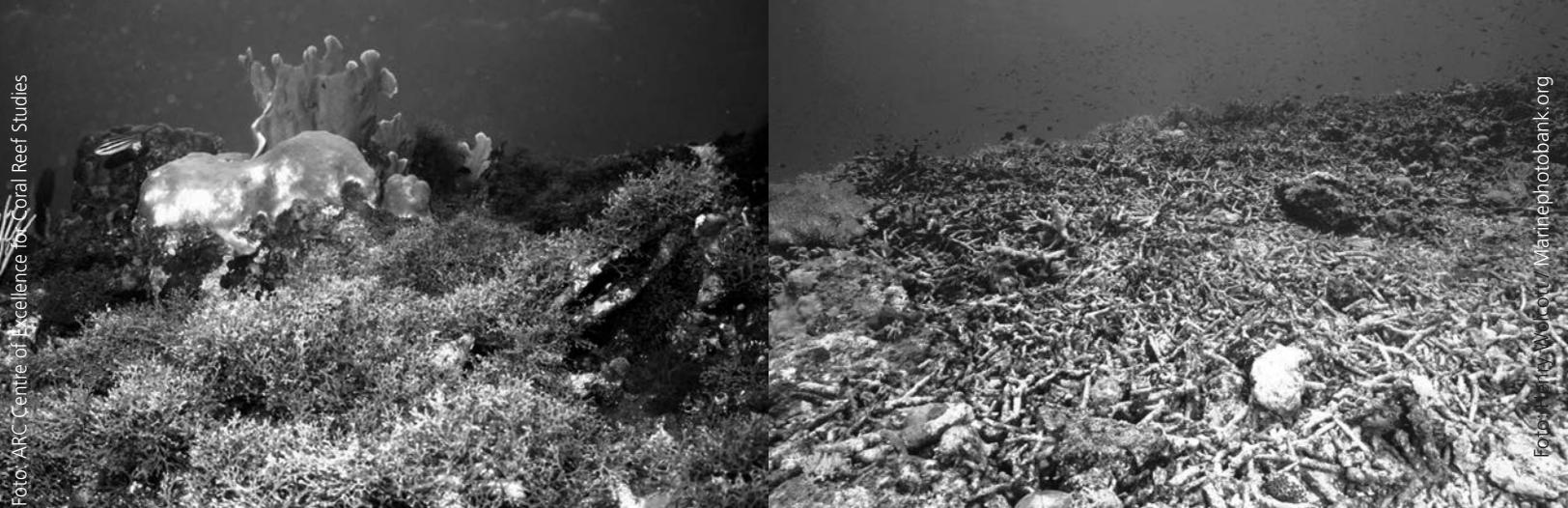
*Mehr Infos zum Thema Fischzucht zum Herunterladen oder Bestellen unter: [fair-fish.ch/feedback/mehr-wissen](http://fair-fish.ch/feedback/mehr-wissen):  
[fish-facts 7](#)  
[fish-facts 16](#)  
[fish-facts 19](#)  
[fish-facts 20](#)*



Quelle: Slimdoggy.com

### Nachhaltiges Fischfutter

Problematisch beim Futter für Raubfische sind auch die Proteinquellen: kleine Fische, die zu Fischmehl oder -öl verarbeitet werden. Sie fehlen den Meerestieren als Nahrung und werden immer rarer. fair-fish sucht gemeinsam mit Praktikern aus der Tierfutterbranche nach Alternativen. Dabei sind wir auf Ihre Unterstützung angewiesen: PC 87-531032-6 (Vermerk: Fischzucht).



## Unsichtbarer Regenwald

Intaktes (l) und zerstörtes Korallenriff (r)

**Der Regenwald gilt heute als unersetzliche Ressource unseres Planeten. Nach jahrzehntelangem Kampf unzähliger Organisationen ist dieses Bewusstsein in vielen Ländern wie Brasilien, Madagaskar oder Indonesien auf höchster politischer Ebene gereift.**

### Plünderung der Tiefsee

Nachdem vor rund zwanzig Jahren küstennahe Gebiete praktisch leergefischt waren, suchte die Fangindustrie nach neuen Ressourcen und fand sie: In Tiefen bis zu 3000 Meter wird der Grund mit schweren und breiten Grundschleppnetzen regelrecht umgepflügt. Eine Spur der totalen Verwüstung ist die Folge. Dabei ist die Tiefseefischerei kostspielig und deshalb unrentabel. So sind es nur wenige, aber grosse Unternehmen, die rücksichtslos die Meeresgründe der Tiefsee ausbeuten und verwüsten. Wirtschaftlich ist das nur dank grosszügiger Subventionen von Küstenanrainern möglich. Eines der aktivsten Länder in der Tiefseefischerei ist Frankreich. Eine Studie von PricewaterhouseCoopers (PWC) prognostiziert bei einem sofortigen Stopp der französischen Tiefseefischerei maximal 300 verlorene Arbeitsplätze. Es kann also nicht von einer strukturell bedeutsamen Industrie gesprochen werden.

Die Parallelen zwischen dem Regenwald und der Tiefsee sind verblüffend. Der Unterschied der beiden Lebensräume liegt hauptsächlich in der Betrachtungsweise durch den Menschen. Die Tiefsee ist nicht begeh- und direkt erlebbar. Wie vor fünfzig Jahren hinsichtlich des Regenwalds ist man sich heute der existenziellen Bedeutung der Tiefsee für die gesamte Ökologie des Planeten nicht bewusst. Es sind Anstrengungen unzähliger Organisationen gefordert, um noch rechtzeitig Licht ins Dunkel zu bringen! Sie können ganz einfach mithelfen: Verzichten Sie auf den Kauf von Meerestieren, die mit Grundschleppnetzen gefangen werden: Dazu gehören u.a. Blauhecht, Crevetten, Degenfisch, Flügelbutt, Granatbarsch und Rotbarsch, Grenadierfisch, Grönlandrochen, Hai, Kabeljau, Leng, Scholle, Schwarzer Degenfisch, Seehecht, Seeteufel, Seesunge, Steinköhler, Stumpfnasen- und Dornrückenaal sowie Tintenfische.

**2**  
fair-fish  
info 54  
2016

(Michael Raaflaub) Der Regenwald wird heute glücklicherweise nicht mehr primär als Lieferant von Holz und kostbarer Anbaufläche betrachtet, sondern ein ganz anderes Bild ist dabei, sich durchzusetzen: Als eine Art Lunge dieser Welt ist der Regenwald ein gigantischer Regulator unseres Klimas. Er dient zudem als Rückzugsort und Geburtsstätte unzähliger Tierarten und beherbergt eine nicht abschliessende Liste seltener Pflanzenarten. Das Roden einer Fläche gilt als irreparabler Schaden. Mindestens tausend Jahre müssen vergehen, damit sich wieder eine regenwaldähnliche Flora und Fauna entwickelt.

### Tiefsee als Naturressource

Vergleichbares existiert in völliger Dunkelheit mehr als 800 Meter unter dem Meeresspiegel: die Tiefsee. Uralte Korallenberge und Millionen von verschiedenen Tier- und Pflanzenarten besiedeln diese unwirkliche Gegend. In 1000 Meter Tiefe beträgt der Druck 100 bar. Auf einem Fisch lasten also 100 Kilogramm pro Quadratcentimeter. Unter diesen Umständen wachsen Fische nur langsam und werden spät geschlechtsreif. Kälte und hoher Druck hemmen die biochemischen Abläufe und damit den Stoffwechsel. Dafür werden Tiefseefische sehr alt, der Granatbarsch beispielsweise bis zu 150 Jahre.

## KURZ GEANGELT

### Die Folgen der Ozeanversauerung

(sb) Die Versauerung der Ozeane erfolgt heute hundertmal schneller als in jedem anderen Zeitraum der letzten 55 Millionen Jahre. Viele Tierarten können sich nicht schnell genug anpassen. Dazu machen die Auswirkungen der Ozeanerwärmung den Tieren und Pflanzen zu schaffen. Tiere, die ausserhalb des für sie optimalen Temperaturbereichs leben, müssen mehr Energie für die Atmung aufwenden. Das schwächt sie und macht sie anfälliger für Krankheiten.

Mehr: [www.fair-fish.ch/blog/fish-world/](http://www.fair-fish.ch/blog/fish-world/)

### «Frankenfisch» erhält bald Zulassung

(sh) Ende 2015 hat die US-amerikanische Lebensmittelbehörde FDA entschieden, dass gentechnisch veränderter Lachs, der doppelt so schnell wächst wie «natürlicher» Lachs, verkauft werden darf. Nun verlangt der US-Kongress, dass der Lachs erst dann zum Verkauf freigegeben werden darf, wenn Richtlinien zur Deklaration des Gentechlachses erarbeitet sind. Diese Forderung könnte dazu führen, dass auch andere Gentechnahrungsmittel in den USA erstmals deklariert werden müssen. Mehr: [www.fair-fish.ch/blog/konsum](http://www.fair-fish.ch/blog/konsum)  
[facebook.com/fair.fish/posts/10154368947009428](https://www.facebook.com/fair.fish/posts/10154368947009428)

# Im Katzenfutter steckt Sklavenarbeit

**Welches Futter liebt ihre Katze am meisten, Iams oder Purina? Diese beiden Produkte könnten Fisch aus Sklavenarbeit enthalten.**

(bm) Sklavenarbeit und Menschenhandel in der Fischerei und Aquakultur sind weit verbreitet – laut Menschenhandelsbericht des US State Department 2014 in über 30 Ländern. Allein 2014 wurden über 2000 gefangene Matrosen von thailändischen Fischerbooten befreit.

## Illegale Rekrutierung

Myint aus Burma (Myanmar) wurde im Alter von 18 Jahren von einem Vermittler für einen gut bezahlten Job in Thailand angeheuert – und landete ohne legale Papiere auf einem thailändischen Fangschiff auf hoher See. Bis zu 200 000 Arbeitsmigranten (meist Sans Papiers) aus Burma, Laos und Kambodscha teilen das Schicksal von Myint. Die Fänge landen auf dem Tisch und im Katzennapf in den USA, Japan und Europa.

## Schlimmste Arbeitsbedingungen

Die Arbeit auf den Schiffen ist gefährlich und anstrengend. Die Menschen werden wie Sklaven behandelt und geschlagen. Sie müssen bis zu zwanzig Stunden täglich schufteten und erhalten nur ungenügend Nahrung. Laut einem UNO-Bericht wurden mehr als die Hälfte der 2009 befragten Ex-Sklaven Zeuge eines Mordes an Bord.

Die Fischbestände entlang der Küste Thailands sind wegen Überfischung geschrumpft. Deshalb operieren die Schiffe in weit entfernten, fischreicheren Gewässern und bleiben über Monate bis Jahre auf See. Die Schiffe werden für die Besatzung zu schwimmenden Gefängnissen. Versorgungsschiffe liefern Treibstoff und Lebensmittel und löschen den Fang.

## Die Schuldenfalle

Viele der gefangenen Seemänner erhalten keinen Lohn. Sie können nicht einmal ihre Familien zu Hause unterstützen – der Hauptgrund für die Migration.

Zuerst müssen sie beim Kapitän den Kaufpreis abarbeiten, den dieser dem Rekrutierer zahlte. Den Matrosen werden an Bord Instantuppen, Zigaretten etc. zu überhöhten Preisen verkauft. Damit steigt ihre Schuld ständig. Der karge Lohn wird meist vom Kapitän zurückbehalten. Falls einem Sklaven die Flucht gelingt, ist er meist absolut mittellos.

## Nestlé muss Zwangsarbeit zugeben

Journalisten verfolgten die Fischfänge, die auf den «Sklavenschiffen» gefangen wurden, und fanden heraus, dass diese unter anderem an den Handels-giganten Thai Union geliefert werden. Nestlé importierte über 12 000 Tonnen Tiernahrung von Thai Union. Ende November 2015 gab Nestlé offiziell zu, möglicherweise menschenrechtswidrig produzierten Fisch aus Thailand bezogen haben und kündigte für 2016 Gegenmassnahmen an.

Zur Nestlé Tiernahrung gehört die Purina-Linie, die in der Schweiz unter Produktnamen wie Felix, One, Gourmet, Friskies und Vital Balance verkauft wird.

Myint gelang auf den Molukken die Flucht. Dank des Drucks durch Medien und Arbeitsrechtsgruppen konnte er nach 22 Jahren endlich wieder in sein Dorf in Myanmar zurück. (Quelle: [www.ap.org](http://www.ap.org))  
Leider werden Menschen nicht nur auf Hochseeschiffe verkauft, sondern auch an Crevettenschälfabriken. Mehr zum Menschenhandel in der Fischproduktion im nächsten fair-fish info.



Nestle Purina Gourmet-Katzenfutter wird u.a. von Migros, Coop und Qualipet verkauft.

## Mikroplastik – die unsichtbare Gefahr!

(sb) Mikroplastikkügelchen in Peelings und Duschgels leisten einen geringen, aber unnötigen Beitrag zur Umweltverschmutzung. Dies ergab eine Studie des Deutschen Umweltbundesamts (UBA). Die Gewässerverschmutzung durch Plastik bereitet den Fachleuten zunehmend Sorgen. Der Kunststoffmüll wird von Tieren häufig mit Nahrung verwechselt und verschluckt. Er schädigt den Verdauungstrakt und enthält giftige, oft krebserregende Substanzen. Fachleute raten, den Kunststoffabfall drastisch zu reduzieren.

Mehr: [www.fair-fish.ch/blog/fish-world](http://www.fair-fish.ch/blog/fish-world)

## Shell krebst zurück

(sb) Nach dem Rückzug aus der Arktis gab Shell bekannt, auch die geplanten Offshore-Bohrungen vor der Küste von Bosnien-Herzegowina nicht durchzuführen. Kurz darauf musste die kroatische Regierung die Vergabe von Lizenzen für den Bau von Ölplattformen in der Adria auf Eis legen. «Das ist ein Sieg für die letzten Adria-Delfine und den Erhalt der Artenvielfalt in der Adria», sagt der Biologe Ulrich Karlowski von der Gesellschaft zur Rettung der Delphine.

Mehr: [www.fair-fish.ch/blog/good-news](http://www.fair-fish.ch/blog/good-news)

## Riesiges Meeresschutzgebiet in Chile

(sh) Die Meeresregion um die Osterinseln soll unter Schutz gestellt werden. So würde das derzeit weltweit grösste Meeresschutzgebiet entstehen. Widerstand kommt von einigen lokalen Fischern, die in der gesamten Zone fischen wollen und nicht nur in der für sie reservierten Kernzone rund um die Inseln. Erfahrungen mit anderen Meeresschutzgebieten zeigen aber, dass die lokalen Fischer nach einigen Jahren von Meeresschutzgebieten profitieren.

Mehr: [www.fair-fish.ch/blog/good-news](http://www.fair-fish.ch/blog/good-news)

Mehr Nachrichten: [www.fair-fish.net/blog](http://www.fair-fish.net/blog) und [www.facebook.com/fair.fish](http://www.facebook.com/fair.fish)

## Aktiv für fair-fish

**Ohne freiwillige Helferinnen und Helfer könnte fair-fish wichtige Aufgaben nicht erfüllen. Was motiviert sie? Wir sprachen mit Regula Horner.**

### fair-fish: Regula, warum arbeitest du ehrenamtlich für fair-fish?

RH: Es motiviert mich, aktiv etwas zu tun. Anstatt alleine im Kämmerlein zu sitzen und mich zu fragen, wie es wohl weiter geht mit dieser Welt.

### f-f: Was gefällt dir besonders an deinen Einsätzen?

RH: Mit gleichgesinnten Leuten zu informieren. Der Austausch mitein-

ander. Es gibt mir das Gefühl, etwas Sinnvolles zu tun.

### f-f: Was ist dir besonders wichtig?

Bereits als Kind taten mir die Fische in ihren kleinen Bassins leid. Aber auch die auf Eis liegenden Hummer, bereit, lebendig gegart zu werden. Welche Marter!

fair-fish setzt sich vollumfänglich, tiefgründig und hochkompetent für das Wohl der Fische ein. Die ethische Grundhaltung dieser Organisation gepaart mit Expertinnen- und Expertenwissen, internationales vernetzt sein und die gute Öffentlichkeitsarbeit, finde ich unterstützungswürdig. Ich habe viel gelernt dank fair-fish.



Ökomarkt St. Gallen

## fair-fish vor Ort

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Infostand an folgenden Anlässen:

### Ökomarkt in St. Gallen

**Do 12. Mai, 09.00 – 20.00 Uhr**

Der Ökomarkt in der St. Galler Innenstadt bietet vielfältige Einblicke in das ökologische Angebot der Region. Besucherinnen und Besucher können sich beraten lassen sowie regionale und nachhaltige Produkte kaufen.

<http://oekomarkt.ch/fruehling/>

### Eine Welt in Winterthur

**Fr 13. / Sa 14. Mai**

Unter dem Motto «Eine Welt» findet dieses Jahr eine neue Veranstaltung statt, welche an die positive Tradition des Afro-Pfingsten-Festivals anknüpft und zu neuen Ufern aufbricht. fair-fish ist mit einem Infostand dabei.

## Mitgliederversammlung 2016

**Mo. 23. Mai 18.30 Uhr in Zürich**

fair-fish Mitglieder erhalten frühzeitig eine Einladung zur Mitgliederversammlung. Auch Nichtmitglieder sind herzlich willkommen.

### Diavortrag:

#### Skuriles aus der Unterwasserwelt

Im Anschluss an die Mitgliederversammlung präsentiert Reto Wyss Fotos und Infos aus der Welt über und unter den Wellen. Z.B. Wieso auch Haie Fresshemmungen kennen und wo Fischmännchen zu Parasiten werden?

Melden Sie sich bis zum 18. Mai an via [office@fair-fish.ch](mailto:office@fair-fish.ch) oder telefonisch bei 043 333 10 62. Wir senden Ihnen die Detailinformationen.

## Gemeinsam etwas bewegen!

Kürzlich erreichte uns ein E-Mail von Frau Zbinden aus Bern. Ein Filmbeitrag von Telebärn über die Neueröffnung des Restaurants Del Gusto hatte sie schockiert. Zu sehen waren lebende, auf Eis gelagerte Krabben. fair-fish nahm umgehend mit dem Besitzer des Restaurants Kontakt auf. Herr Güven stellte klar, dass versehentlich lebende Krabben bestellt wurden. Künftig würden sie auf deren Kauf verzichten, falls nur lebende Tiere erhältlich wären. Wir danken Frau Zbinden für ihren Hinweis und Herrn Güven für sein Verständnis für das Leiden der Tiere und wünschen dem neuen Restaurant viel Erfolg.

Dies ist kein Einzelfall: fair-fish ging einem Hinweis von Frau Maag über lebend auf Eis «präsentierte» Hummer nach und kontaktierte das Restaurant Frascati. Auch hier zeigte die Geschäftsleitung Verständnis für unser Anliegen und entschied, dass nicht nur im betreffenden Restaurant nie mehr lebende Hummer im Kochtopf enden, sondern in allen zur Kette gehörenden Restaurants. Bravo!

Falls Sie Zeugin oder Zeuge von einem tierquälerischen Umgang mit Fischen oder Krustentieren werden, melden Sie sich bitte bei uns. Wir gehen solchen Meldungen umgehend nach und leiten alle rechtlich möglichen Schritte ein.