



Foto: Reto Wyss, fair-fish

Haifische im Schwimmbad

Schwimmen Sie mit fair-fish in Flaach, Kreuzlingen, Riehen oder Zürich! Den Haifisch treffen Sie zum Glück nur in der schwimmenden Ausstellung in einem dieser Freibäder an. Dort tummelt er sich zusammen mit Quallen, Langusten und weiteren Attraktionen aus der Unterwasserwelt.

(bm) Auf einfache, spielerische Art vermittelt die Ausstellung viele Informationen zur Überfischung, zum bewusstem Fischkonsum und zur Problematik der Fischzucht. Gleichzeitig enthüllt fair-fish Kuriositäten aus der Unterwasserwelt. Zum Beispiel: Wer übernimmt die Führung eines Schwarms Fahrenbarsche, wenn der «Haremschef» stirbt?

Testen Sie Ihr Wissen

Mit einem Fragebogen können Sie Ihr Wissen testen. Alle Antworten sind in der Ausstellung zu finden. Es winken Preise.

Vier Ausstellungen im Sommer

Letztes Jahr hatte unsere schwimmende Ausstellung im Zürichsee im Seebad Enge ihre Premiere. Wer sie verpasst hat, bekommt diesen Sommer mehrere Chancen, sie zu besuchen! Auf Einladung des See-

museums Kreuzlingen startet die Wanderausstellung von fair-fish im Juli am Bodensee. Die nächste Station ist das Naturbad Riehen (BS). Das Seebad Enge hat fair-fish eingeladen, die Ausstellung Ende Juli erneut in Zürich zu zeigen. Den diesjährigen Abschluss der Tournee bildet das Freibad Flaach am Rhein.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Die genauen Angaben finden Sie auf Seite 4 und auf unserer Webseite www.fair-fish.ch/aktuell.

Die Stiftung Mercator Schweiz unterstützt die Ausstellung «fair-fish geht baden».

Helferinnen und Helfer gesucht

Möchten Sie beim Aufbau und der Betreuung der schwimmenden Ausstellung mitmachen? Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme: office@fair-fish.ch oder Tel. 043 333 10 62

Sollten Restaurants auf lebende Hummer verzichten?

(sh) Diese Frage stellte die Pendlerzeitschrift 20minuten ihren Leserinnen und Lesern, die zuvor ein Interview mit fair-fish zu diesem Thema gelesen hatten. Das erfreuliche Resultat: Von den insgesamt 5406 Teilnehmenden der Online-Umfrage sahen nur 6 Prozent der Befragten keinen Unterschied darin, ob man lebende oder tiefgekühlte Hummer verwendet. 80 Prozent waren der Ansicht, dass die Verarbeitung von lebenden Hummern Tierquälerei pur sei und dass Restaurants keine lebenden Hummer mehr verarbeiten sollten. 14 Prozent der Teilnehmenden fanden die Verarbeitung von lebenden Hummern nur dann akzeptabel, wenn Restaurants nachweisbar sicherstellen können, dass die Tiere artgerecht gelagert, transportiert und getötet wurden. Diese Forderungen kann die Gastronomie aber nicht erfüllen.

Crevetten enthalten Sklavenarbeit

Die EU droht Thailand mit einem Importverbot für thailändische Fischereiprodukte, falls Thailand nicht effektive Massnahmen ergreift, um die Menschenrechtsverletzungen in der Fischindustrie zu bekämpfen.

(bm) Im letzten fair-fish-info berichteten wir über die Versklavung von Arbeitsmigranten aus Myanmar, Laos und Kambodscha auf thailändischen Fischerbooten. Auch in der Crevettenindustrie in Thailand herrschen laut Associated Press (AP) Zwangsarbeit und Schuldknechtschaft. Migrantinnen und Migranten aus den ärmeren Nachbarländern arbeiten meist ohne Aufenthaltbewilligung in Crevettenschälereien, wo sie je nach Auftragslage bis zu 16 Stunden täglich Crevetten in eisgekühltem Wasser für den Export schälen und ausnehmen müssen. Eine Studie von Terre des Hommes Deutschland und dem Südwind-Institut weist auch auf massive Kinderarbeit in den Schälereien hin. Die Arbeitenden in den Fabriken werden unter falschen Versprechungen von Schleppern nach Thailand gelockt, wo sie an die Besitzer der Schälereien verkauft werden. Den Kaufpreis müssen sie abarbeiten. Weiter werden ihnen die Kosten für Unterkunft und Verpflegung zu überhöhten Preisen verrechnet und der ohnehin schon karge Lohn von 3 – 8 \$ pro Tag wird oft willkürlich gekürzt. Ende Monat bleibt kaum etwas zum überleben, geschweige denn, um die Familie im Herkunftsland zu unterstützen.

Auch auf unseren Tellern

Gemäss Berichten von AP landen diese Crevetten in den Lieferketten für Asien, Europa und die USA. Es kann also bei Crevetten aus Thailand nicht ausgeschlossen werden, dass diese in Sklavenarbeit verarbeitet wurden. Laut der thailändischen Nichtregierungsorganisation Migrant Workers Rights Network (MWRN) kaufen – mit wenigen Ausnahmen – auch unter internationalen Standards zertifizierte oder dem

Good Labour Practices Programm der thailändischen Regierung angeschlossene Exportfirmen in Sklavenfabriken geschälte Crevetten.

Sanktionen abwenden

Auf Grund des internationalen Drucks und der angebotenen Sanktionen durch die EU versprach die thailändische Regierung Massnahmen gegen die Menschenrechtsverletzungen in der Fischerei zu ergreifen. Im Oktober 2015 kritisierte das MWRN jedoch die erste Phase dieser Massnahmen als wenig wirksam, da sich die Arbeitsbedingungen kaum verbessert haben.

Insbesondere kritisieren sie, dass das Good Labour Practices Programm sich vor allem an Arbeitgeber richtet. Diese kennen die internationalen Standards, wenden sie aber nicht an, während die Arbeitenden in den Fabriken nicht über ihre Rechte informiert sind. Auch bei der Entwicklung der zweiten Phase des Programms haben die thailändische Regierung und die Internationale Arbeitsorganisation (ILO) die Arbeitenden und deren Vertretungen nicht einbezogen. Die Wahrscheinlichkeit sei deshalb hoch, dass auch diese Phase wenig Wirkung zeige. Das Augenmerk wird ein weiteres

KURZ GEANGELT

Schweden will Hummerimportverbot

(sh) Die schwedische Regierung fordert, dass die EU lebende Hummer aus den USA und Kanada (*Homarus americanus*) als invasive Art einstuft, was ein EU-weites Importverbot für lebende amerikanische Hummer zur Folge hätte. 80 bis 90 Prozent der Hummerimporte in die Schweiz kommen aus dieser Region. Ein EU-Importverbot würde wohl auch das Ende der qualvollen Lebendimporte in die Schweiz bedeuten. Schweden verlangt dies nicht aus Tierschutzgründen, sondern weil lebende amerika-

nische Hummer vor der schwedischen Küste gefunden wurden. Befürchtet wird, dass die geflüchteten Hummer sich unkontrolliert fortpflanzen könnten und Parasiten und Krankheiten auf die heimischen Hummer übertragen.

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

Weniger fischen bringt mehr Fisch

(hps) In nur zehn Jahren könnte sich die Mehrheit der Fischbestände dermassen erholen, dass sie den doppelten Fangenertrag von heute erbringen würden – falls strenge Fangquoten definiert und



Fässer mit geschälten Shrimps in Eiswasser

Mal auf die Arbeitgeber gerichtet und nicht auf die Stärkung der Arbeiterinnen und Arbeiter, damit diese ihre Rechte einfordern können, kritisiert das MWRN.

Keine Crevetten aus Thailand

«Menschen, die Crevetten essen, die wir schälen, machen sich mitschuldig.» sagte ein entfloherener Arbeiter einer Schälerei gegenüber AP. fair-fish schliesst sich dieser Aussage an und rät dringend davon ab, Crevetten aus Thailand zu kaufen und empfiehlt, allgemein möglichst auf den Konsum von Shrimps zu verzichten.

Viel Papier, wenig Wirkung

Nach jahrelangem Seilziehen verabschiedete die EU 2013 eine Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP). Damit schlug sie ein paar Nägel ein gegen die verheerenden Folgen der alten Politik. Doch diese ist noch nicht überwunden, wie ein Beispiel zeigt.

(hps) Die GFP-Reform verpflichtet den EU-Ministerrat und die EU-Kommission, keine Fangquoten mehr festzulegen, welche die Fischbestände dezimieren. Künftig müssen sich die politisch Verantwortlichen an den Rat der Wissenschaftler halten. Die 2015 für mehrere Jahre festgelegten Quoten für die Ostsee waren der erste grosse Test für dieses Versprechen. Es wurde nicht eingehalten.

Mehr fangen als nachwächst

Die GFP-Reform legt fest, dass die effektive Fangmenge pro Jahr aus Sicherheitsgründen kleiner sein muss als der maximale nachhaltige Ertrag, also als jener Ertrag pro Jahr, der auf Dauer den Fischbestand gerade noch nicht schädigt. Das EU-Parlament hatte angeregt, die effektive Fangmenge auf 80 Prozent des maximalen nachhaltigen Ertrags anzusetzen.

Für die Festlegung der Fangquoten in der Ostsee bat die EU-Kommission den Internationalen Rat für Meeresforschung (ICES) um plausible Schätzun-

gen, ohne allerdings klare Vorgaben zu machen. Was der ICES lieferte, waren jedoch Schätzungen für eine effektive Fangmenge von 95 Prozent des maximalen nachhaltigen Ertrags. Der ICES selber bezeichnet die 95 Prozent als willkürliche Annahme. Die Folge: In der Umsetzung durch die EU kann die effektive Fangmenge an Dorsch sogar zweieinhalb Mal über dem maximalen nachhaltigen Ertrag liegen. So wird der bereits geschwächte Dorschbestand der westlichen Ostsee zusätzlich geschädigt.

Mehr Vernunft – mehr Gewinn

Das ist eine klare Verletzung der GFP-Reform, kritisieren der Kieler Fischereibiologe Rainer Froese und Sidney Holt, einer der Väter der modernen Fischereibiologie. Sie rechnen vor, dass sich die Fischbestände dann am besten erholen, wenn höchstens 50 Prozent des maximalen nachhaltigen Ertrags abgefischt werden. Dies sei zugleich gut für die Fischerei, die dann bei weniger Aufwand mehr Ertrag, also mehr Gewinn erziele. Man fragt sich schon, wie lang es dauert, bis gesunder Menschenverstand die verantwortlichen Minister und Behörden erreicht.

Quellen und mehr Informationen:
www.fair-fish.ch/files/pdf/wissen/gfp-2015.pdf

durchgesetzt würden. Das berichtet eine jüngst publizierte Studie einiger US-Universitäten. Das läuft darauf hinaus, vorübergehend weniger zu fangen – was genau dem fair-fish-Slogan entspricht: «max. 1x im Monat Fisch».

www.fair-fish.ch/files/pdf/wissen/gfp-2015.pdf

Sinnloses Haimassaker

(sh) Die Badestrände des australischen Bundesstaates Queensland werden seit 1962 durch Netze vor Haien «geschützt», was bislang mehr als 50 000 Haien und unzähligen anderen Meerestieren das Leben gekostet hat. Die

Netze sind ca. vier Meter unter dem Meeresspiegel gespannt, damit Boote nicht behindert werden. Nicht erstaunlich also, dass mehr als 40 Prozent der verendeten Haie vom Strand her in die Netze geschwommen sind. Ziel der Netze ist nicht das Abhalten, sondern die Dezimierung der Haie. Allerdings locken die in den Netzen gestorbenen Tiere Haie erst recht an.

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

Fische vom Bauernhof?

(hps) Bauern suchen nach neuen Nischen, die mehr Gewinn versprechen.

Lachszuchten bedrohen Wildlachsbestände

Lachszuchten wirken sich verheerend auf die letzten Wildlachsbestände aus. Nicht nur wegen des massiven Chemieeinsatzes, sondern auch wegen der Übertragung von Parasiten und entflohenen Zuchtlachsen, die sich mit Wildlachsen paaren.

(Reto Coutalides*) Entwischte Zuchtlachse kreuzen sich mit Wildlachsen, die genetisch perfekt an ihr Ursprungsgebiet angepasst waren. Dies schwächt die Widerstandsfähigkeit der Nachkommen enorm. Ein weiteres Problem: Trotz hohem Chemieeinsatz übertragen Zuchtlachse gefährliche Parasiten auf die Wildlachse. Da die Farmen oft in Netzen in den Mündungsgebieten von Lachsflüssen installiert sind, werden die ins Meer abwandernden Junglachse von den Parasiten befallen, was zu hohen Sterberaten führt. Als Folge davon brechen die Wildlachsbestände in allen Flüssen zusammen, in deren Mündungsgebieten sich Lachszuchten befinden. An der ganzen schottischen Westküste ist der Notstand ausgebrochen und in Norwegen sind derzeit nur noch 22 Prozent aller Lachsflüsse intakt.

Den vollständigen Artikel finden Sie auf
www.fair-fish.ch/blog/aquakultur

* Präsident des North Atlantik Salmon Fund (NASF), Schweiz



fair-fish geht baden

Nicht Verpassen! Die schwimmende Ausstellung von fair-fish.

Schwimmbad Hörnli Kreuzlingen

Sa. 2. Juli, 8.00 – 20.00 Uhr

So. 3. Juli, 8.00 – 20.00 Uhr

Schönes, weitläufiges Freibad am Bodensee mit Strand und mehreren Schwimm- und Planschbecken. Geeignet für die ganze Familie.

Eintritt Schwimmbad CHF 6.- / 3.50

www.schwimmbadhoernli.ch

Naturbad Riehen

Sa. 16. Juli, 9.00 – 20.00 Uhr

So. 17. Juli, 9.00 – 20.00 Uhr

Idyllisches, auf Landschaft und Natur abgestimmtes Schwimmbad mit Schwimmer- und Kinderbecken. Geeignet für Gross und Klein.

Eintritt Naturbad CHF 6.- / 2.50

(Bei schlechter Witterung 23./24. 7.)

www.naturbadriehen.ch

Seebad Enge Zürich

Sa. 30. Juli, 8.00 – 20.00 Uhr

Romantisches Freibad am Zürichsee. Nur für Schwimmer/innen geeignet.

Eintritt Seebad CHF 8.-

www.seebadenge.ch

Freibad Flaach

Sa. 20. Aug., 9.00 - 21.00 Uhr

Schwimmbad am Rheinufer, neben dem Campingplatz Flaach am Rhein und dem Naturzentrum Thurauen. Toller Ausflugsort.

Eintritt Schwimmbad CHF 6.- / 3.-

www.naturzentrum-thurauen.ch/freibad/

Wussten Sie, dass ...

... grünes Licht Leben retten kann? Zumindest das von Meeresschildkröten, wie eine Studie vor der Küste Perus zeigte. In Netzen, die mit grün leuchtenden LED's ausgerüstet wurden, verfangen sich nur halb so viele Meeresschildkröten wie in unbeleuchteten Netzen. Da Fische das grüne Licht offensichtlich nicht wahrnehmen, hatte die Beleuchtung keinen Einfluss auf den Fangtrag.

Aktiv für fair-fish

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

fair-fish: Was motiviert dich, ehrenamtlich für fair-fish zu arbeiten?

Philipp Schaeppi: Ich finde es wichtig, dass ich mich ehrenamtlich betätige und der Gesellschaft etwas zurückgebe. Das Thema Meer sowie die Meeresbewohner haben mich schon immer fasziniert und so war es naheliegend, dass ich mit fair-fish das Gespräch gesucht habe.

Mir gefällt es, mich für eine Organisation einzusetzen, die den Umwelt- und Tierschutz im Vordergrund hat. Es ist mir wichtig, die Gesellschaft über Themen wie Überfischung, Fischzucht und nachhaltigen Fischkonsum aufzuklären.

Was gefällt dir besonders an deinen Einsätzen?

Am meisten liebe ich den Einsatz vor Ort. Der Meinungsaustausch ist mir dabei besonders wichtig. Als Verkäufer versuche ich natürlich auch möglichst viele Spenden herbeizuholen.

Was ist dir besonders wichtig?

Der Tierschutz liegt mir am Herzen. Entsprechend ist es mir wichtig, möglichst viele Personen über unsere Themen zu informieren.

Mitgliederversammlung 2016

Mo. 23. Mai, 18.30 Uhr in Zürich

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

Diavortrag:

Skurriles aus der Unterwasserwelt

Im Anschluss an die Mitgliederversammlung präsentiert Reto Wyss Interessantes und Überraschendes aus der Welt über und unter den Wellen.

Melden Sie sich bis zum 20. Mai an via office@fair-fish.ch oder telefonisch bei 043 333 10 62. Wir senden Ihnen die Detailinformationen.

fair-fish vor Ort

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch an unserem Infostand!

eco.festival in Basel

Fr. 27. Mai, 12.00 – 20.00 Uhr

Sa. 28. Mai, 10.00 – 20.00 Uhr und

So. 29. Mai, 11.00 – 18.00 Uhr

Das eco.festival hat viel zu bieten: Ausstellungen, Märkte, Sustainable Street Food, Foren, Filme und weitere Veranstaltungen widmen sich der nachhaltigen Entwicklung. Unseren Infostand finden Sie in der Basler Innenstadt.

www.eco.ch/festival

