

Meere überfischt? Nein: leergegessen!

Dass die meisten Fischbestände überfischt sind, weiss jedes Schulkind. Aber im Konsumalltag ziehen viele Menschen keine Lehre daraus. Das Übel geschieht weit draussen auf dem Meer, die Fischer machen's halt falsch – was hat das mit mir zu tun? Der international renommierte Fischereibiologe Daniel Pauly gibt auf die Frage, wohin denn all die Fische verschwunden seien, die entwaffnende Antwort: Wir haben sie schlicht gegessen!

Kaum jemand ist sich bewusst, dass jeder Kauf auch eine Bestellung ist. Wenn ich eine Tranche Blauflossenthun kaufe, sag ich gleichzeitig: noch einen solchen Thun fangen! Nun weiß ich vielleicht, dass diese Fischart bedroht ist, und verlange stattdessen Gelbflossenthun, dessen Bestände zum Teil noch okay sind. Doch wenn viele so handeln, wird auch diese Art überfischt.

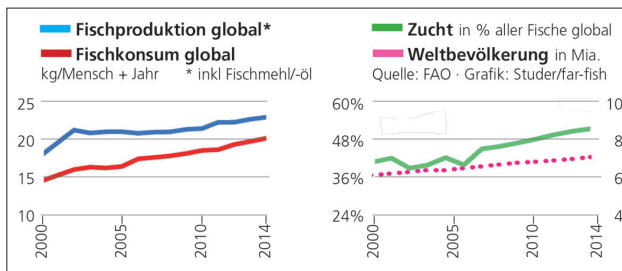
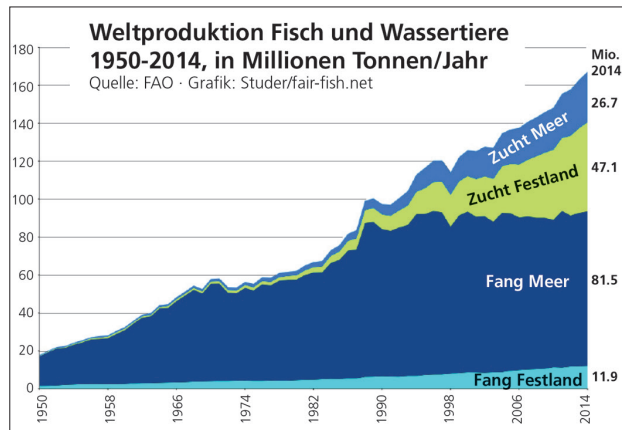
Wir müssen das Problem lösen, statt uns mit Fischlisten und Fischlabels in die Tasche zu lügen. Die Menschheit isst mehr Fisch, als der Planet auf Dauer zur Verfügung stellen kann. Heute verzehrt jeder Mensch im Durchschnitt gut drei Fischmahlzeiten im Monat, Tendenz steigend. In Europa liegen wir gar bei mehr als viermal Fisch pro Monat – zunehmend deckt Fisch aus der Dritten Welt unsere Gier.

Aquakultur macht das Problem noch größer

Dabei stammt bereits jeder zweite Fisch, den die Menschheit isst, gar nicht mehr aus den Ozeanen, sondern aus Fischzuchten. Was wie eine Patentlösung aussieht, ist aber Teil des Problems. Würden wir nur Friedfische wie Karpfen, Tilapia oder Pangasius aus extensiver Zucht essen, wär's halb so schlimm. Aber wir essen vorwiegend Raubfische, und die müssen, wie's der Name sagt, mit Fisch gefüttert werden: zwei-, dreimal und mehr Fisch, als am Ende aus der Aquakultur gewonnen wird!

Das Futter der Raubfische enthält Fischmehl und Fischöl, und die werden vorwiegend aus Meerfischen gewonnen, die extra hierfür gefangen werden: kleine Arten wie Sardellen, Sardinen, Heringe und Makrelen. Die fehlen dann als Nahrung für räuberische Fische und andere Wassertiere. Und auch die Bestände der Futterfische sind nicht unerschöpflich – Peru musste die traditionell riesige Sardellenfischerei vor seinen Küsten bereits wiederholt eine Zeitlang verbieten, weil die Bestände schon so dezimiert sind. Ein Teufelskreis auch hier, angetrieben von der vermeintlich «grünen» Aquakultur. Zwar bemüht sich die Industrie seit Jahren, mit einem kleineren Anteil an Fisch im Futter auszukommen, doch das weltweit rasante Wachstum der Fischzucht (seit 1950 jährlich 7 bis 9 Prozent!) frisst die Einsparung gleich wieder weg. Noch immer ist ein Viertel bis ein Drittel aller Meeresfänge für die Fütterung bestimmt.

Und ob es den Fischen in der Aquakultur überhaupt wohl ist? Während sie in den Meeren, Flüssen und Seen nach ihrer Art leben können, sind sie in Fisch-



zuchten meist auf engem und erlebnisarmem Raum zusammengedrängt. Die in der heutigen Landwirtschaft vorherrschende industrielle Tierhaltung hat nun auch die allermeisten Zuchtfische im Griff. Tierwohl sieht anders aus. Auch darum ist Aquakultur mit einem großen Fragezeichen zu versehen.

Maximal 1x Fisch im Monat – Meer gibt's nicht her

Damit sich die Fischbestände erholen können, müssen die Fänge um mindestens die Hälfte reduziert werden, je nach Art für vier, fünf Jahre oder länger. Gleichzeitig sollte kein Fisch mehr gezüchtet werden, dessen Futter weit mehr Fisch aus dem Meer enthält, als er selber wiegt – das betrifft praktisch alle Zuchtfische, die wir in Europa kaufen.

Halb so viel fangen beginnt bei halb so viel essen. Rechnen wir's nachhaltig durch, bleiben pro Mensch anderthalb Fischmahlzeiten im Monat. Da Menschen in der Dritten Welt zwingender auf Fisch angewiesen sind, sollten wir höchstens einmal im Monat Fisch genießen.

Erst jetzt, bei reduziertem Fischkonsum, macht die Überlegung wirklich Sinn, welchen Fisch wir kaufen sollen. Vergessen Sie Fischlisten – die sind ungenau und lassen Fragen offen. Wählen Sie Fisch mit den Labels «Friend of the Sea» (FOS) oder «Marine Stewardship Council» (MSC), denn dahinter stehen Fachleute, die alle Fragen sachkundig abklären können.

Wohl ist es wahr, dass auch diese Labels nicht vor Kritik gefeit sind. Vor allem dem WWF-Label MSC werfen Wissenschaftler immer wieder vor, in der Praxis zu große Kompromisse zu machen. Nach einer Studie von Pauly's Kollege Rainer Froese ist sogar mehr als ein Drittel der MSC-zertifizierten Bestände überfischt. Aber immer noch besser, sagt Froese, als Fische ohne Label zu kaufen, die mehrheitlich aus überfischten Beständen stammen. Am besten aber ist Fisch höchstens einmal im Monat!

Billo Heinzpeter Studer, Präsident fair-fish international

Der Verein fair-fish mit Sitz in Zürich setzt sich seit 17 Jahren dafür ein, dass Fische artgerecht gehalten, schonend gefangen und unter Betäubung getötet werden. Gleichzeitig fordert fair-fish eine gerechte Entlohnung der Fischer und Züchter. In einem mehrjährigen Projekt zusammen mit Kleinfischern im Senegal entwickelte fair-fish seine bis heute weltweit strengsten Richtlinien für eine tierfreundliche nachhaltige und fair bezahlte Fischerei: www.fair-fish.net/richtlinien. Und in der Aquakultur erarbeitet fair-fish seit drei Jahren die wissenschaftlichen Grundlagen für mehr Fischwohl: www.fair-fish.net/ethologie/