



**Fisch im Laden:  
Hoffentlich bald  
mit Deklaration  
der Fangmethode**

B. Miglioretto / fair-fish

# Fangmethode nennen!

Die Deklaration der Fangmethode muss so klar sein, dass die Konsumenten und Konsumentinnen entscheiden können, wie viel Belastung für Tier und Umwelt sie in Kauf nehmen wollen.

(hps) Die EU will nur eine grobe und verwirrende Angabe der Fangmethode (Kolonne links). Etwas genauere Angaben bleiben rein fakultativ (Mitte). fair-fish fordert eine Deklaration,

die nicht verbirgt, was auf den Meeren geschieht. Mit ersten Firmen, die sich für eine Fang-Deklaration nach fair-fish-Vorschlag interessieren, sind wir bereits im Gespräch.

EU obligat.	EU fakultativ	Fangmethoden-Deklaration fair-fish
Beutelnetze	Strandnetz	Strandnetz vom Strand weg gezogen Strandnetz zum Strand gezogen
	Danish seine	Danish seine (Ankerwade)
Schleppnetze	Baumkurre	Baumkurre
	Grundschieppnetz	Grundschieppnetz (GSN) GSN mit Rollen + Fluchtfenster
	Schieppnetz	Schieppnetz Schieppnetz mit Fluchtfenstern
Kiemennetze	Stellnetz	Stellnetz
	Treib-/Schwebnetz	Treib-/Schwebnetz
	Einkreisendes Kiemennetz	Einkreisendes Kiemennetz (EKN), Fische <30' im Netz EKN, Fische >30' im Netz
Einkreisnetze	Ringwade	Ringwade
Angeln und Leinen	Handleine, Angelrute	Handleine, Angelrute
	Schieppangel	Schieppangel, Fische <5 Min. an Angel Schieppangel, Fische >5 Min. an Angel
	Langleinen	Langleine, Fisch <60' an Angel Langleine, Fisch >60' an Angel
Muschelbagger	Muschelbagger	Muschelbagger
Fallen und Reusen	Fallen, Reusen	Fallen, Reusen
		Fallen, Reusen mit Fluchtfenstern

Belastung für Tier und Umwelt: ■ leicht ■ mittel ■ stark ■ sehr stark

## Deklaration der Herkunft

(bm) Was bei Fleisch längst selbstverständlich ist, gilt in der Schweiz bald auch für Fisch: Die Herkunft muss in Detailhandel und Gastronomie schriftlich angegeben werden. Dies entschied das Schweizer Parlament im September 2013, als es die Motion des grünen Luzerner Nationalrats Louis Schelbert oppositionslos annahm – allerdings mit dem Vorbehalt: «Dabei ist jedoch zu beachten, dass der Aufwand für diese zusätzlichen Angaben nicht unverhältnismässig sein soll.» Ein schwammiger Zusatz, der Ausnahmen Vorschub leistet.

## Über 8500 Unterschriften

Wie viel ein Fisch beim Fang gelitten hat, darf uns aber weiterhin verschwiegen werden. Die Fangmethode soll weiterhin nicht deklariert werden. Um so wichtiger ist die Kampagne von fair-fish für die Deklaration der Fangmethode.

Deshalb sammelt fair-fish mit 24 Partnerorganisationen bis Ende Jahr weitere Unterschriften für unsere Petition für eine Deklaration der Fangmethode.

Jede Unterschrift zählt! Wer noch nicht unterschrieben hat, kann dies nachholen auf [www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch).

## Neues fish-facts

Wann fühlen sich Fische wohl? Nehmen Fischzuchten Rücksicht auf das Wohl der Fische? Sind sie überhaupt tierschutzkonform? Das neue fish-facts 16 zeigt, was die Forschung darüber weiss. Lesen und bestellen: [www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch).

# Illegale Fischerei bekämpfen

Die Schweiz darf nicht zum Absatzmarkt für illegal gefangene Fische werden. Die illegale Fischerei trägt zu etwa einem Viertel zur Überfischung bei und bedroht die Lebensräume in den Meeren. Sie schwächt die Küstenbevölkerung vor allem in den Entwicklungsländern. Auch Binnenländer wie die Schweiz tragen als Importländer eine Verantwortung.

(bm) Die Einfuhr von Erzeugnissen der illegalen, nicht gemeldeten und nicht regulierten Fischerei (kurz IUU; engl. illegal, unreported and unregulated) ist in der EU seit 2010 verboten und wird mit hohen Bussen geahndet.

70 Prozent der gesamten Fischimporte aus Wildfang in der Schweiz stammen von EU-Schiffen, die bereits im Hafen kontrolliert wurden.

Die übrigen 30 Prozent werden aus Nicht-EU-Ländern via die EU oder über die Schweizer Flughäfen importiert und werden nicht kontrolliert - könnten also aus IUU-Fischereien stammen.

## Zum Schutz der Ozeane verpflichtet

Die Schweiz hat das UNO-Seerechtsübereinkommen zum Schutz der Ozeane ratifiziert. Die Verhinderung, Bekämpfung und Unterbindung der IUU-Fischerei geht also nicht nur Hafen- und Küstenstaaten etwas an. Viel mehr müssen auch Importstaaten verhindern, dass die Erzeugnisse aus IUU-Fischerei einen Absatzmarkt finden. Die Motion des Genfer SP-Nationalrats Carlo Sommaruga fordert deshalb die Bekämpfung der IUU-Fischerei durch die Schweiz. 2011 stimmte das Parlament der Motion zu – entgegen der Empfehlung des Bundesrates.

## Lückenlose Rückverfolgbarkeit

Das Bundesamt für Veterinärwesen (BVET) wurde beauftragt, die Motion umzusetzen.

Am 2. September 2013 informierte das BVET über die geplanten Massnahmen. Neben gegenseitiger Amtshilfe und schwarzen Listen von IUU-Schiffen und nicht-kooperierenden Drittländern sollen neu alle Waren mit Ursprung Drittland (nicht EU), die als Luftfracht oder über den Landweg in die Schweiz kommen, kontrolliert werden. Davon ausgenommen sind Erzeugnisse der Binnenfischerei und Aquakultur sowie Wildfang für Fischfutter. Letzterer sei zu wenig ertragreich, als dass sich das Risiko der IUU-Fischerei lohne, meinte das BVET. Die Kontrolle erfolgt über die Fangbescheinigung. Diese beinhaltet unter anderem den Namen des Fischerfahrzeuges, die Beschreibung des Erzeugnisses sowie deren Herkunft. Hier auch die Angabe der Fangmethode zu verlangen, wäre ein kleiner Schritt, den die VertreterInnen des BVET laut eigenen Angaben, nicht machen können, ohne einen klaren Auftrag des Parlaments. Den sollen sie bekommen, so wahr wir fair-fish heissen!

## Festtägliche Gaumenfreude

Seine Liebsten mit Lachsbrötchen zu verwöhnen gehört schon fast traditionell zum Einläuten des neuen Jahrs. Doch zu welchem Preis?

(sh) In der Schweiz gilt Lachs als beliebtester Frischfisch. Auch tiefgekühlt liegt er auf dem zweiten Rang der Beliebtheitskala. Aber wie unproblematisch ist sein Genuss? Wer Wildlachs wählt, kann zwar sicher sein, dass der Fisch ein artgerechtes Leben geführt hat. Doch viele seiner Bestände sind gefährdet durch Gewässerverschmutzung, -verbauung und durch zu starke Befischung. Der Rückgang ihrer Populationen betrifft etwa 200 weitere Tierarten, denen sie als Nahrung dienen. Er schadet sogar kanadischen Wäldern, die auf die nach dem Laichen sterbenden Lachse angewiesen sind als natürlichen Dünger.

Zuchtlachse als Alternative sind nicht weniger problematisch. Als Raubfische benötigen sie Fischmehl und Fischöl als Futter. Ihre Zucht heizt daher die Überfischung der Meere an. Zudem sind die Umweltauswirkungen von Lachsfarmen dramatisch: Überdüngung und Verschmutzung mit Chemikalien, das Ausbreiten von Fischkrankheiten und Parasiten, Artenverfälschung sowie Konkurrenz um Futter und Lebensraum durch entflozene Zuchtlachse... Eine lange, aber leider nicht abschliessende Liste, die einem den Appetit gründlich verderben kann.

Welcher Preis für ein Festtagsgenuss angemessen erscheint, ist eine persönliche Entscheidung. Nichts spricht allerdings dagegen, mit tier- und umweltgerechten Delikatessen das alte Jahr zu verabschieden und gut ins neue Jahr zu starten!

2  
fair-fish  
info 45  
2013



Foto: CCAMLR

Der IUU-Fischerei verdächtig: «The Snake», im Besitz einer Firma in Panama, fährt unter Lybischer Flagge

## KURZ GEANGELT

### Crevetten-Massensterben

(bm) In Thailand verenden bis zu 80 Prozent der Garnelen in Zuchtanlagen am EMS-Virus. Die thailändische Produktion dürfte 2013 um die Hälfte einbrechen. In Südchina ging die Produktion im ersten Halbjahr 2013 rund ein Drittel zurück. Auch Malaysia und Vietnam verbuchen Rückgänge. Garnelenzucht ist als Monokultur anfällig für Bakterien und Viren. Abhilfe gegen

Fairer Handel:

# Fisch wie Bananen

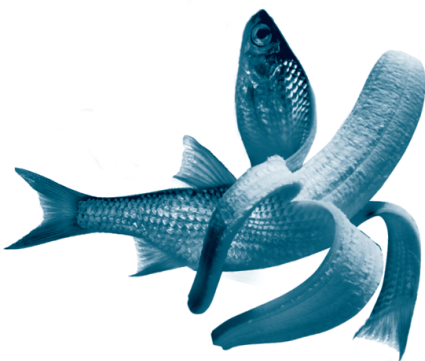
«Die Wertschöpfung des Fairen Handels passiert bei uns, bei den verschiedenen Labels. Die Ärmsten in der Dritten Welt werden nicht erreicht.»

(hps) Ursula Brunner, die Pionierin des Fairen Handels in der Schweiz, ist oft unbequem für Ähnlichgesinnte. Das Verhältnis zu den Hilfswerken sei «manchmal etwas schwierig gewesen», sagt die Achtundachtzigjährige. Als «Nurhausfrau» habe sie «hie und da Arroganz in diesen Kreisen erlebt». Dabei versteht sie von Fairem Handel wohl mehr als die meisten seiner Funktionäre.

Alles begann 1972 in Frauenfeld mit einem Inserat, in dem die Migros das Kilo Bananen um 15 Rappen billiger anbot. Als Reaktion lud Ursula Brunner zu drei Abenden ein, an welchen sich 100 bis 150 Frauen informierten und diskutierten.

Die Frauen schlugen der Migros vor, sie möge 15 Rappen pro Kilo einbehalten und nach einem Jahr 10 Millionen Franken an die Produzenten überweisen. Antwort: Man sei keine Wohltätigkeitsveranstaltung!

Im Oktober 1973 kauften die Frauen in der Migros 600 Kilo Bananen, luden sie samt Infomaterial auf Leiterwägel und [pixlrernen.wikispaces.com/Chimären](http://pixlrernen.wikispaces.com/Chimären)



den EMS-Virus gibt es noch nicht. «Der Herrgott hat die Krankheit geschickt, wir waren zu gierig;» meint Poj Aramwattananont, Präsident des thailändischen Gefrierwarenverbandes.

Greenpeace: <http://tinyurl.com/mvt29rw>

## Schutz vor Tsunami dank Mangroven

Mangroven bilden in den Tropen einen natürlichen Küstenschutz, der die Wucht von Wind und Wellen mildert.

fragten die Frauenfelder/innen: Würden Sie für Bananen etwas mehr bezahlen, damit die Menschen auf den Plantagen einen anständigen Lohn bekommen?

Ab 1975 importierten die Bananenfrauen (Verein Gebana) fair entschädigte Bananen aus Nicaragua und ab 1993 aus Costa Rica. Als die von den Hilfswerken gegründete Fairtrade-Stiftung Max Havelaar ab 1997 den Import von Bananen aus Ecuador plante, bot Gebana Zusammenarbeit an: Wir bringen das Knowhow, ihr das Geld. Doch Havelaar hatte keine Geduld für das schrittweise Vorgehen von Gebana und brachte wenig später Bananen aus Umstellbetrieben mit Havelaar-Label in die Migros.

Als mit Max Havelaar die Zertifizierung kam, hatte Brunner «gespürt, dass das kein Prozess mehr ist, sondern etwas Festgenageltes». Von oben herab in einem Büro im Norden bestimmt statt von unten vor Ort gemeinsam aufgebaut. So scheiterte auch das Fischereiprojekt von fair-fish im Senegal: Nicht vor Ort, sondern auf dem normenfixierten europäischen Markt. Wenn der Handel einst den «Fairen Fisch» entdeckt, wird unser Knowhow wichtig sein, damit der Erfolg wirklich den kleinen Fischern zugute kommt.

Ausstellung *Bananenfrauen mit Veranstaltungen: Frauenfeld, 6. Dez. 2013 bis 9. Feb. 2014*

Details: [www.bananenfrauen.ch](http://www.bananenfrauen.ch)

(Gekürzte Fassung aus *Zeitpunkt 128* [www.zeitpunkt.ch](http://www.zeitpunkt.ch))

Laut FAO schrumpft die Mangrovenfläche jährlich um 1000 Quadratkilometer. Hauptgrund dafür ist die Umwandlung in Shrimp- und Fischfarmen in großem Stil. Die Folgen des Tsunami 2004 in Thailand waren in Gebieten mit ausgedehnten Mangroven moderat. Viel grösser waren die Schäden dort, wo die Mangroven zerstört worden waren, um Teiche anzulegen.

Greenpeace: <http://ll.hh.de/garnelen>



Papaya- und Guavenbäumchen werden zum Garten transportiert.

## Obstgärten für Fischerdörfer

**Der Fischhandel ist bis jetzt wenig fair. Gerade die kleinsten Fischer gehen oft leer aus – und haben kein anderes Einkommen.**

(hps) Fairer Handel mit Fisch würde Fischerdörfern wie etwa im Senegal zu Einkommen ausserhalb der Fischerei verhelfen. Für Massnahmen zur lokalen wirtschaftlichen Entwicklung gäbe es nämlich eine zusätzliche Prämie gemäss den fair-fish-Richtlinien. Bis der europäische Markt endlich reif ist für «faire Fische», fördert fair-fish lokale Initiativen für Einkommensalternativen. Das jüngste Projekt bringt mit Obstgärten überdies Abwechslung in die einseitige Ernährung am Meeresarm Saloum.

Der erste Muster-Obstgarten wurde kürzlich beim Inseldorf Fayako gepflanzt, unter Leitung des langjährigen lokalen fair-fish-Mitarbeiters und Gärtners Ousmane Bâ. Nach Plan können ab nächstem Mai wöchentlich Papayas und Guaven geerntet und lokal verkauft werden. Der Erlös wird die Arbeit entschädigen – und den Aufbau weiterer Obstgärten in der Region finanzieren.

Das ganze Projekt ist selbsttragend, sobald drei Gärten Ernte bringen. Die ersten drei Gärten sind erst zum Teil finanziert. Es fehlen noch 5.500 Euro (Stand 21. Oktober), davon wurden 2.000 von privater Seite kurzfristig vorgeschossen.

Spenden sind erbeten auf das Konto von fair-fish (siehe Impressum Seite 2). Unbedingt «Obstgarten» dazu schreiben, damit Ihre Spende diesem Projekt zugute kommt. **Mehr Info:** [fair-fish.ch/was-wer-wo/wol/international](http://fair-fish.ch/was-wer-wo/wol/international)

**3**  
fair-fish  
info 45  
2013

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



Foto: R. Wyss/fair-fish

## Alternativen zu Fischmehl

**Einen sehr interessanten Vormittag erlebten Wissenschaftler, Gastronomen und Fischzüchter im Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)**

(rw) Derzeit werden jährlich fünf Millionen Tonnen Fischmehl verfüttert. Um diese Menge herzustellen, müssen vier mal so viele Kleinfische gefangen werden. Die bisherige, nicht nachhaltige Alternative war v. a. Soja: 85 Prozent der weltweiten Produktion werden der menschlichen Ernährung entzogen und landen im Kraftfutter für Schweine, Geflügel und Fische. Laut Forschern des FiBL stellt Insektenmehl aus Larven der Soldatenfliege (*Hermentia illucens*) eine nachhaltige Alternative zum Fischmehl dar.

Projektleiter Andreas Stamer zeigte, dass Lebensmittelabfälle aus Landwirtschaft und Nahrungsindustrie sich hervorragend als Nahrung

für Fliegenlarven eignen. Das aus den getrockneten Larven gewonnene Mehl weist im Vergleich zu Fischmehl nur kleinste Aminosäureeinbussen auf. Wachstum und Kondition der Forellen weichen nicht signifikant von herkömmlicher Biofütterung ab. Bei der Blinddegustation schnitten die madengefütterten Forellen gut ab.

Nur die Rechtslage spricht bisher gegen einen Einsatz der Maden. Insektenproteine sind in der Futtermittelgesetzgebung noch nicht erwähnt. Dies wird sich in der Schweiz und in der EU hoffentlich 2014 ändern – eine Pilotanlage ist für nächstes Jahr geplant.

### Briefe an fair-fish

#### Protestieren bringt's!

**Was gut informierte fair-fish Mitglieder bewirken können, zeigt das Beispiel von Nathalie von Riedmatten aus Winterthur. Sie schrieb uns:** Im Rahmen der Kampagne «Wir kochen fair» veröffentlichte Max Haveelaar letzten Winter auf der Homepage verschiedene Rezepten mit Fairtrade zertifizierten Zutaten. Dort stiess ich auf «Goldbrasse auf fruchtigem Basmatireis an Limonenbutter». Meine Recherche zur ökologischen Verträglichkeit der Doraden-Fischerei ergab, dass ihr heutiges Hauptverbreitungsgebiet entlang der westafrikanischen Küste liegt. Dort wird praktisch alles an Meerestieren von riesigen Schiffen im Besitz von EU-Ländern oder China aus dem Wasser gezogen. Dies führt für die dortige Küstenbevölkerung zu geringeren oder ganz ausfallenden Fangerträgen bis hin zu existenziellen

Problemen. Mit fairem Handel hat das wenig zu tun. Ich kontaktierte Haveelaar, um meine Zweifel an der Sozialverträglichkeit der Goldbrasse zu äussern. Nach einigen Wochen bekam ich Bescheid, meine Bedenken seien nachvollziehbar und das kritisierte Rezept sei aus dem Internet entfernt worden. Ich freue mich nun auf das hoffentlich baldige Angebot von fair gehandelten Fischen!

### fair-fish Geschenkidee

#### Mitgliedschaft 2014 mit T-Shirt für Fr. 125.-

Exklusiv für unsere Leserinnen und Leser bieten wir die Mitgliedschaft 2014 inkl. Jahresabo für das fair-fish info und ein T-Shirt zum Preis von CHF 125.- (100.- Euro plus Porto in EU-Länder). Das ideale Geschenk für eine liebe Person oder für sich selbst. Bestellungen an [office@fair-fish.ch](mailto:office@fair-fish.ch) (Aktion gültig bis 31.12.2013).

### Veranstaltungen:

#### «FisCHe»

Geniale Ausstellung mit hochwertigen Präparaten, Fischspielen und einem begehbaren Märchenfisch für Kinder. Verständlich und spannend informiert die Ausstellung über die Lebensweise und den Überlebenskampf unserer Fische.

**Ab 6. Oktober 2013** im Seemuseum Kreuzlingen, [www.seemuseum.ch](http://www.seemuseum.ch)

**12. Februar 2014, 19.30**, „Bis zum letzten Fisch - Situation in den Weltmeeren“ Vortrag im Seemuseum von Susanne Hagen, fair-fish.

### fair-fish vor Ort:

#### fair-fish Stand an der eco.expo vom 20. – 23. Februar 2014 während der Muba in Basel

Wer möchte beim Stand mithelfen? E-Mail an [office@fair-fish.ch](mailto:office@fair-fish.ch) oder Tel. 043 333 62 10.

Ganz speziell freuen wir uns auf Ihren Besuch am fair-fish-Stand.

#### Samstag 8. Februar 2014: fair-fish in Norddeutschland

- 10.00 Uhr **Hamburg**, Nähe Hbf.
- 15.00 Uhr **Bremerhaven**, Nähe Hbf.
- 19.00 Uhr **Bremen**, Nähe Hbf.

Gedankenanstösse von Billo HP Studer. Warum will fair-fish die Fangmethode deklariert haben? Wo hat die Fischzucht echt ein Problem? Was war mit Fairem Handel im Senegal? Diskussion: Was können wir da tun?

Anmelden unter:

[www.fair-fish.ch/was-wer-wo/wo/deutschland](http://www.fair-fish.ch/was-wer-wo/wo/deutschland)



Foto: B. Miglioretto/fair-fish