

Die letzten ihrer Art: Der Rote Thun wird weiter ausgerottet

Eine der faszinierendsten Entwicklungen im Tierreich ist der Ausrottung nahe: der Rote Thunfisch (Blauflossenthun). Denn vor ein paar Jahrzehnten sind Japaner und mittlerweile die halbe Welt auf den Geschmack an seinem Fleisch gekommen. Von Monica Biondo

Mit ein paar Schlägen seines sichelförmigen Schwanzes und dem starren, stromlinienförmigen Körper beschleunigt der Rote Thun wie ein Porsche von Null auf 80 km/h. Dank eines Wärmetauschers wird das sauerstoffhaltige Blut auf dem Weg zu den Muskeln durch das wegfließende aufgeheizt, was eine höhere Leistung der Muskeln erzeugt. Im Gegensatz zu anderen Fischen kann der Rote Thun seine Körpertemperatur auch im eiskalten Wasser auf 27° C halten. Ein aussergewöhnlicher Fisch, ein Zenith der Evolution.

Der Rote Thunfisch kommt im gesamten Nordatlantik sowie im Mittelmeer vor. Es gibt zwei eindeutige Populationen: eine im Nordwest- und eine im Nordostatlantik. Offiziell soll es noch 10 Prozent der Bestände der 1960er Jahre geben;

Mehr Informationen zum Thema

Die folgenden Hefte von fair-fish bieten weitere Informationen:

- fish-facts 8: Thunfische
- fish-facts 5: Wieviel Fisch?
- fish-facts 7: Fischzucht (*neu**)

www.fair-fish.ch/feedback/mehr-wissen

* geht automatisch an alle Spender «Fischzucht» ab CHF 50.– (Seite 3)

laut Experten weit weniger. Dennoch wird unbeirrt weitergefischt, mit Ringwaden (grosse, von Booten ausgelegte und danach zusammengezogene Rundnetze), Langleinen, Harpunen oder Angelruten, legal oder illegal.

Es steht schlecht um den Roten Thun. Und was tut die EU? Von 2000 bis 2009 subventionierte sie den Ausbau ihrer Fangflotte mit 34,5 Millionen Euro – Geld von europäischen Steuerzahlern, die kaum damit einverstanden sind, dass damit eine Tierart ausgerottet wird.

Thun mästen statt fangen?

Die Idee von «Thunfischzuchten» stammt aus Australien, wo Fischer herausfanden, dass der kleinere Südliche Blauflossenthun in Käfigen im Meer gehalten und gemästet werden kann. Die Mast von jungen Thunfischen fand schnell Nachahmer, auch im Mittelmeer, mit verheerenden Folgen für Tier und Mensch. Zwecks Mast werden Schwärme des jungen Roten Thunfischen gefangen, die sich nie fortpflanzen, also den Fortbestand der Art nicht sichern werden. Im Unterschied zu Lachsen oder Forellen lassen sich Thunfische in Gefangenschaft bisher nicht züchten; erst im Labor ist es gelungen, sie zur Fortpflanzung zu bringen. In den Mastkäfigen werden die Thun-

Gnadenlos bis zum letzten Sushi

(hps) Die Tagung der Artenschutzkonferenz CITES vom März diskutierte über Massnahmen zum Schutz bedrohter Arten. Die EU und die USA beantragten ein Verbot des Handels mit Fleisch des Roten Thunfisches, was von Japan verhindert wurde – aus Angst um das alles andere als traditionelle Sushi. Das Ausrotten darf weitergehen.

Wie ernst die Lage ist, zeigt ein Artikel des engagierten Meeresbiologen Richard Ellis, der – contre coeur – «Fischfarmen zur Rettung von Thunfischen» empfiehlt (in «Spektrum der Wissenschaft», Dezember 2008). Doch was erhalten wir denn der Natur, wenn wir ausgerechnet die am schnellsten und weitesten schwimmende Art in enge Gehege einsperren?

siehe Kasten Seite 2

fische mit ökonomisch weniger interessanten Fischen gefüttert, bis der Ölgehalt ihres Fleisches den richtigen Wert erreicht hat. Und den richtigen Preis! Dann werden die Thunfische getötet, gefroren und nach Japan verfrachtet.

Die Folgen der Thunmast sind die selben wie jene der Massentierhaltung von Nutztieren an Land: Anfälligkeit auf Krankheiten, Medikamentenrückstände, Kot und Futterreste, welche das Wasser belasten und das lokale Ökosystem zerstören. Nicht zu vergessen das Leiden

Forts. Seite 2



Marco Caré/Marine Photobank

Thunfischfarm vor einer italienischen Insel

2
fair-fish
info 31
2010

Forts. von Seite 1
der Fische durch Stress, Verletzungen,
zu wenig Bewegung und mehr.

Fangindustrie lässt keine Chance

Wegen der Mastfarmen fallen die Preise für Roten Thun. Nun müssen die Fischer, die viel Geld in ihre Schiffe investiert haben, doppelt so viele Tiere fangen wie zuvor, um gleich viel Verdienst zu erzielen. Ein Teufelskreis.

Die Roten Thunfische schwimmen zur Fortpflanzungszeit in grossen Schwärmen zu ihren Laichgründen: im Westatlantik entlang der Ostküste der USA in die Karibik, im Ostatlantik bis in die hinterste Ecke des Mittelmeers. Hier werden sie genau zur Laichzeit ge-

Was Sie persönlich tun können

(hps) Grundsätzlich war es einst richtig, dass wir vor allem die Fische am oberen Ende der marinen Nahrungskette assen: Räuber wie Thun, Lachs, Kalbjau, grosse Makrelen, Zackenbarsche usw. Weil zuviel gefischt und gegessen wird, sieht jetzt leider alles etwas anders aus.

- Zuerst einmal: Essen Sie weniger Fisch! Ausweichen auf andere Fischarten kann auch diese gefährden.
- Wenn Thunfisch, dann nur mit einem Gütesiegel für nachhaltige Fischerei aus nicht gefährdeten Beständen (Friend of the Sea, Dolphin Safe oder MSC).
- Weil Thunfische am Ende der Nahrungskette stehen, reichern sie besonders viele Schadstoffe wie Schwermetalle in ihrem Körper an. Ein Grund mehr, den Konsum von Thunfischen einzuschränken.

fischt, wo mit kleinem Aufwand eine grosse Ausbeute erzielt wird. Von Helikoptern aus kann der allerletzte Fisch geortet und dann gefangen werden. Fischereibiologen fordern seit Jahrzehnten, die Befischung während der Fortpflanzungszeit von Mai bis Juli zu unterlassen. Vergeblich. Werden überhaupt Fangverbote erlassen, fallen sie nie auf die Laichzeit, und eingehalten werden sie sowieso nicht.

Sushi und Sashimi: Null Tradition

Früher wurde in Japan Fisch eingemacht oder geräuchert. Nach der Erfindung des Kühlschranks in den 1930er Jahren kam Japan auf den Geschmack von rohem Fisch und ist seither die treibende Kraft für die Ausfischung des Roten Thuns. 95 Prozent des im Mittelmeer gefangenen Roten Thuns werden nach Japan geliefert. Sushi ist das Carpaccio der Japaner. Frisch und kalt serviert, als hätte der Fisch in der Küche noch gelebt – das rote Fleisch als Zeichen seiner Frische. Sashimi ist dasselbe wie Sushi, wird aber ohne Reis serviert. Eine Delikatesse, auf die kein Japaner verzichten will und die auch in Europa und Nordamerika zunehmend serviert wird. Als es noch ausgewachsene Bluefin gab, konnte ein einzelnes Tier bis zu 170 000 US-Dollar erzielen. Heute gilt es als Sensation, wenn für einen Fisch 8 000 USD bezahlt werden. Wo früher Tiere mit über 700 Kilo und 4 Metern gefangen wurden, sind die Fischer heute über einen 200 Kilo-Thunfisch glücklich – ein junger Fisch, der keine Nachkommen hinterlässt. Weil Roter Thon bei Sushi in kleinen

Thunfisch aus der Retorte

(hps) Thunfische verweigern sich der Fortpflanzung in Gefangenschaft. Es ist fast so, als wollten sie sich einer Entwicklung widersetzen, die sie, die besten Schwimmer der Welt, in Badewannen einsperren will. Doch Forscher in Japan, Australien und Europa arbeiten dank Millionen-subsidien fieberhaft daran, den Blauflossenthun zur Vermehrung zu bringen. In Labors ist das bereits gelungen; eine wirtschaftlich lohnende Zucht ist aber trotz gelegentlicher Hurrarufe noch nicht in Sicht. Und was wäre denn gewonnen, wenn es dereinst gelingt? Eine mindere Fleischqualität von Tieren, denen keine noch so grosszügige Anlage auch nur einigermaßen artgerechte Lebensbedingungen bieten kann. Anders gesagt: Zweifelhafte Genuss zum Preis lebenslanger Qualen für eine weitere Tierart – die nicht einmal mit dem Argument der Rettung dieser Art zu rechtfertigen wären. Wenn die Menschheit es nicht schafft, wildlebende Arten zu erhalten, hat sie auch deren Zucht nicht verdient.

Mengen gegessen wird, ist er für jeden erschwinglich. Doch viele kleine Mengen ergeben auch ein grosses Ganzes. Die Menschen sind sich nicht bewusst, dass sie ein Tier verspeisen, das bald so selten ist wie ein Pandabär oder ein Spitzmaulnashorn.

Thunfisch aus der Dose

Der beliebteste Thun ist bei uns derjenige in der Dose: meist Boniten, kleine Verwandte der Thunfische, Gelbflossenthun und Weisser Thun, auch Albacore genannt mit seinem weissen, festen Fleisch. Für die Konsument/innen ist wichtig zu wissen, dass die Belastung mit Schwermetallen beim Albacore besonders hoch ist. Retten wir den Roten Thun, wenn wir auf andere Thunarten ausweichen? Vielleicht; aber dabei kommen auch die Bestände der andern Arten zunehmend unter Druck. Schon gelten verschiedene Bestände von Albacore, Grossaugen- und Gelbflossenthun als gefährdet. Thunfische haben sich über Jahrmillionen perfekt an ihren Lebensraum angepasst. Innert ein paar Dutzend Jahren hat der Mensch dieser Pracht der Evolution trotz ihrer Schnelligkeit derart nachstellen können, dass sie bald verschwinden könnte.



Fischmarkt am Strand von Yoff, Senegal

Norden leergefischt, Süden muss liefern...

Die Fischbestände der europäischen Meere sind zu 88 Prozent überfischt. Die EU deckt 40 Prozent ihres Fischkonsums aus Übersee. Und trägt so auch zur Überfischung Westafrikas bei.

(hps) Die EU-Fischereipolitik ist seit ehewidersprüchlich. Sie nimmt die vom Markt geforderte Menge als gegeben und engagiert sich nur für die Sicherung des Angebots. Dabei will sie zwar die traditionelle Fischerei erhalten, verschenkt aber Jahr für Jahr Subventionsmillionen an die industrielle Fischerei, welche die Meere leert. Um einem Versorgungengpass vorzubeugen, schliesst die EU mit Entwicklungsländern Abkommen ab, welche offiziell die dortige Fischereiindustrie unterstützen sollen. Doch in der Realität trugen die Abkommen dazu bei, dass Fisch zum Beispiel auch in Westafrika knapp geworden ist. So kritisiert die Fischereiexpertin Karoline Schacht (WWF Deutschland): «Die EU fährt mit schwimmenden Fabriken vor und fängt die Küsten leer». Und Béatrice Gorez von der Coalition for Fair Fisheries Arrangements (CFFA) ergänzt: «Es kommt schon zu Nahrungengpassen, weil der Fisch fehlt». Dort, nicht hier.

Regelungen fehlen vor allem im Süden

Laut Forschern in den USA zeigen Massnahmen gegen die Überfischung erste Erfolge; doch bei 63 Prozent der untersuchten Bestände sind drastische Einschränkungen noch ausstehend. Die sind laut dem Fischereiexperten Georg Scattolin (WWF Österreich) vor allem für die Entwicklungsländer nötig, die zwei Drittel des Fangertrags stellen, aber kaum über Schutzmassnahmen verfügen: «Mitverantwortlich sind die europäischen Länder, die nach dem sukzessiven Leerfischen von Mit-

telmeer und Nordsee nun zunehmend vor der Küste tropischer Länder des Südens fangen, teilweise mit Flotten der Entwicklungsländer.» Darum fordert fair-fish bei der Reform der EU-Fischereipolitik, die Fischerei in Entwicklungsländern müsse in deren Hand zurück gegeben werden.

Andere rauben noch schlimmer

Es ist bereits Medien-Kult, der EU für die Leerfischung Westafrikas die Hauptschuld zu geben. Insbesondere im meist zitierten Fall von Senegal ist dies nur die halbe Wahrheit. Asiatische Fischereinationen nehmen sich nicht einmal die Mühe, welche sich die EU mit Verbesserungsversuchen macht. Und gerade im Senegal sind die Probleme zu einem grossen Teil auch hausgemacht. Eine geeignete Reform der EU-Fischereipolitik könnte für Westafrika Positives bringen. Könnte.

Mit Papier gegen illegale Fischerei?

Die OECD schätzt, dass 20 Prozent der gehandelten Fischer illegal gefangen wurden, vor allem in Entwicklungsländern. Seit 2010 verlangt die EU bei jedem Fischimport den Nachweis legalen Fangs. Das erforderliche Dokument umfasst 5 Seiten für jede Fischart. Was damit in Europa passiert, ist unklar. Klar ist, dass es vor Ort neue Ungerechtigkeit schafft. Ausgerechnet die kleine artisanale Fischerei, welche am ehesten nachhaltig gestaltet werden kann, muss eine bürokratische Hürde nehmen, für die sie am schlechtesten gerüstet ist. Die Industriefischerei füllt's halt einfach aus...

Quelle: Deutsche Welle 10.05.07, dw-world.de, DEZA-Magazin 1/2010 (deza.admin.ch)

Links: fair-fish.ch/wissen/politik/europa.html, fair-fish.ch/files/pdf/aktuell/info-29.pdf (IUU), fair-fish.ch/files/pdf/aktuell/info-21.pdf (Sene)

Raab will Geld

Der deutsche Industrielle Hans Raab fordert 105 Millionen Schadenersatz: 40 Mio. für die von ihm selber auf Sand gesetzte Fischfabrik «Melander» im St. Galler Rheintal und 65 Mio. für die Gewinne, die er sich dort für die nächsten 20 Jahren erträumt hatte. Aufkommen dafür sollen der Kanton St. Gallen, dessen Kantonstierarzt auf gesetzeskonformer Schlachtung bestand, der Verein fair-fish und dessen Fachstellenleiter wegen der Unterstützung des standfesten Beamten sowie der Verlag des «Tages-Anzeigers», welcher Raabs Tun publik machte. Weil Raab ahnt, dass die Schweizer Richter sein Ansinnen nicht schützen werden, droht er schon, «bis nach Strassburg zu gehen» – als gälte dort das unbetäubte Schlachten von Fischen als Menschenrecht...

Raab wird nochmals scheitern. Leider wird sein Rechtsstreit für fair-fish dennoch mit Aufwand verbunden sein. Vor allem aber werden wir weiterhin keinen Aufwand scheuen, um öffentlich klarzustellen, was man mit Fischen nicht tun darf. Zum Beispiel mit dem soeben erschienenen fish-facts 7 über Fischzucht. Und mit Ihrer Hilfe!

Mehr: fair-fish.ch/wissen/zucht/melander.html
Spenden: PCK 87-531032-6 «Fischzucht»

fish-facts 7: Fischzucht (CHF 6.–, EUR 4.– erhältlich bei fair-fish) – geht automatisch an alle Spender «Fischzucht» ab CHF 50.–

3
fair-fish
info 31
2010



Senegal-News

Im März verkosteten interessierte Grosskunden in Deutschland und der Schweiz Mulets aus dem Saloum. Wir rechnen nun mit einem ersten Import von Tiefkühl-Filets im Herbst. Zuvor sind Vorarbeiten im Senegal zu finanzieren. Spenden sind willkommen!

Spenden: PCK 87-531032-6 «Senegal»

Projektbeschreibung und Budget:
fair-fish.ch/files/pdf/senegal/projekt_senegal.pdf

Kurzfilm: fair-fish.ch/was-wer-wolwo/senegal
Kurzfilm (5') auf CD für CHF 10.– bei fair-fish
(geht automatisch an Spender ab CHF 50.–)



Unsere Verpflichtung
Wir von COSTA haben uns der nachhaltigen Sicherung der Fischbestände verpflichtet. So ist z. B. unser Seelachsfilet MSC-zertifiziert und unsere Garnelen stammen aus nachhaltiger Aquakultur, die den hohen Qualitäts- und Sozialstandards von COSTA entspricht.

Irreführendes

(hps) Der deutsche Tiefkühl-Fischhändler Costa stellt sich in der Fachpresse seitenfüllend als Kämpfer für die «nachhaltige Sicherung der Fischbestände» dar. Dabei wird das MSC-Siegel in den Vordergrund gerückt; doch erst drei von allen Costa-Produkten tragen es tatsächlich. Noch bemerkenswerter ist die «nachhaltige Aquakultur», aus welcher die Costa-Garnelen stammen: sie wird von Costa selbst kontrolliert. Eine Überprüfung durch externe Stellen gibt es nicht, wohl nicht zuletzt, weil klar definierte Kriterien fehlen. Man arbeite mit dem WWF zusammen, antwortet Costa auf Nachfrage. Ein schwacher Trost für Konkurrenten,



die sich der externen Zertifizierung für ein vertrauenswürdigen Label unterziehen... Das Magazin der Schweizer Migros wirbt für deren MSC-Sortiment, als seien die meisten MSC-Fische *nicht* mit Grundschleppnetzen gefangen. «Fairness» gibt's da eh keine, weder für die Fische noch für die Fischer.

4
fair-fish
info 31
2010

KURZ GEANGELT

Vietnam: Mekong fehlt Wasser
Hitze, Trockenheit und neue Staudämme am chinesischen Oberlauf des Mekong beschern dem Mekong-Delta Versalzung. Betroffen ist damit eine der weltgrössten Fischzuchtregionen (Pangasius). China behauptet, an seinen Dämmen könne es nicht liegen, da diese nur der Stromerzeugung dienen...

Omega-3-Kampagne tobt weiter
Fischindustrie und Teile der Medizin predigen weiterhin häufigen Fischkonsum für mehr Gesundheit: Mehr Fisch, weniger Herzinfarkte, dafür mehr Hirn. «Kindliche Gehirne verhungern vor vollen Kühlschränken», so eine engli-

Verein fair-fish: Beschlüsse

Die Mitgliederversammlung vom 15. April hiess die Berichte über das vergangene Jahr gut, bestätigte den Vorstand für ein weiteres Jahr in seinem Amt und liess sich aktuell über das Projekt im Senegal informieren.

Protokoll, Jahresbericht und -rechnung:
fair-fish.ch/was-wer-wol/was/index1.html

sche Studie. Grund: Mangel an hoch-ungesättigten Fettsäuren zufolge des «Rückgangs des Konsums an Fisch», so der Wiener Sozialmediziner Bernhard Schwarz. Wem Fisch zu teuer ist, dem verheisst er vage, «dass ein höherer Verbrauch die Produktion ankurbeln und damit die Preise senken würde»... Unterversorgung mit Omega 3 ist laut Kinderarzt Karl Zwiauer vom Landeskrankenhaus St. Pölten für das Aufmerksamkeits-Defizit-Syndrom (ADHS) mitverantwortlich.– Eine Gesellschaft, die so verrückt ist, ihre Krankheiten mit dem Leerfischen der Meere zu bekämpfen, macht offensichtlich nicht nur Kinder, sondern auch Professoren verrückt. Die wissen noch nicht mal, dass Omega 3 aus Algen hergestellt werden kann...
fair-fish.ch/wissen/gesundheit

Mehr Kabeljau?

Der norwegische Fischexportrat empfiehlt, die geografische Herkunft von Kabeljau genau zu bezeichnen, um so mehr davon zu verkaufen. Kaum gibt's erste Anzeichen für sich erholende Bestände, wird wieder drauflos gefischt.

ECHO

«Fische sind leidensfähig», info 30

Ich weiss, was ersticken heisst, viele Asthmatiker haben grosse Angst davor. Das Ersticken, das lebend zu Filets Verarbeiten, das geschieht auch den Süsswasserfischen. Unsere Fischer brauchen keinen Stall, kein Futter und sind noch zu faul, mit einem Kopfschlag das verängstigte Tier zu erlösen. Ich wohne am Bodensee und habe mit eigenen Augen gesehen, wie sie die Fische ersticken liessen.

Frau H. in Kesswil

Anmerkung der Redaktion: Für allein auf dem Boot arbeitende Fischer ist rasches Betäuben und Töten jedes Fisches meist nicht möglich. Der eigentliche Skandal liegt darin, dass die Verbände der Berufsfischer bis heute nicht auf den Vorschlag von fair-fish eingehen, gemeinsam eine machbare Lösung zu erarbeiten. Stattdessen erschlich man sich hintenherum bei den Behörden Ausnahmen von der Pflicht zu betäuben und zu töten, die in der Tierschutzverordnung festgelegt ist.

Weltweit grösstes Meereschutzgebiet

Grossbritannien errichtet auf seinem Übersee-Territorium um den Chagos-Archipel im Indischen Ozean ein 545 000 km² grosses Meeresschutzgebiet mit Verbot der kommerziellen Fischerei. Die Hauptinsel Diego Garcia ist bis 2016 an die USA als Militärstützpunkt verpachtet, 2000 Chagossians mussten deswegen nach 1966 wegziehen. Seit über zehn Jahren kämpfen sie für ihr Recht auf Rückkehr. Ende 2009 lancierten britische Naturschützer eine Kampagne zur Unterschutzstellung des Archipels und seines Artenreichtums, der jenem des Barrier-Riffs vergleichbar ist (fair-fish unterstützte die Petition). Die Chagossians leben traditionell vom Fischfang und fordern für sich Ausnahmen vom Fangverbot. Ein Schutzprojekt gegen die lokale Bevölkerung wäre tatsächlich wenig nachhaltig.

Ich bin auch eine Flunder

Oktopusse gehören zu den intelligentesten Wirbellosen. Zur Tarnung können sie ihr Verhalten etwa so ändern, dass sie einer Flunder ähnlich sehen.