

Frauenstimme

Voix des Femmes Voce delle Donne

Tiere

1/2022



Das stumme Leiden der Fische und der Fischer

Dr. med. vet. Rolf Frischknecht, fair fish

Wer Fisch isst, macht sich vielleicht Gedanken wegen der Überfischung der Weltmeere. Und setzt darum womöglich auf Zuchtfische. Oder auf ein Label. Das ist aber keine Lösung.

Die Meere werden seit Jahren zu stark befischt. Die meisten der kommerziell genutzten Fischbestände sind dezimiert. Schuld daran sind der wachsende Fischkonsum und eine mit Milliarden subventionierte Fangindustrie, die Jagd auf die schwindenden Schwärme macht. Doch der globale Fangertrag stagniert seit Jahren bei etwas über 90 Mio. Tonnen pro Jahr – es sind eben nicht mehr so viele Fische da.

Rücksichtslose Industrie-Fischerei

Brutal sind die meisten industriellen Fangmethoden vor allem für die Fische selbst. Sie werden in grossen Schleppnetzen zusammengedrückt und ersticken oder verenden qualvoll am Druckunterschied beim Heraufholen aus der Tiefe. Oder sie werden stundenlang an viele Kilometer langen, mit Abertausenden von Haken bestückten Leinen durchs Wasser gezogen, bis sie endlich an Bord gezogen werden. Oder sie verheddern sich in den unsichtbaren Kunststoffmaschen von verankerten Netzen und erschöpfen sich im stundenlangen, aber aussichtslosen Fluchtkampf. Was nicht der Zielfischart entspricht - sogenannter Beifang - wird einfach tot oder sterbend über Bord geworfen.

Überfischung macht Migration

Die Ausbeutung von Rohstoffen in Entwicklungsländern zugunsten der Industrieländer folgt auch bei Fischen dem bekannten alten Muster. Trawler aus Europa und anderen Ländern plündern mit riesigen Netzen deren Fischbestände - um unsere Teller zu füllen.

Die lokalen Kleinfischer, die meist mit Handleinen fischen, kehren immer öfter mit leeren Booten zurück, das Einkommen ist weg. Und bald auch die Men-

schen, die hoffen, anderswo Arbeit zu finden. Fischerboote werden zu Auswanderungsbooten, mit den bekannten Folgen.



Studer/fair-fish

Eine senegalesische Pirogue mit Handleinern

Fischzucht ist keine Alternative!

Heute stammt jeder zweite Speisefisch weltweit aus der Fischzucht. Was als Ausweg aus der Überfischung gepriesen wird, ist keiner.

Die Mast jener Raubfischarten, die in Europa und Nordamerika vor allem gekauft werden, wie Lachse, Forellen, Doraden, Wolfsbarsch braucht Futter aus Fischen, die extra hierfür in den Meeren gefangen werden. Fischzucht für unsere Teller trägt also zur Überfischung bei.

Die Fische in Fischzuchten leben zumeist viel zu dicht in langweiligen naturfernen Becken oder Netzkäfigen und stehen unter stetem Stress. Nur ganz wenige Fischarten, vor allem Tilapia und Afrikanischer Wels, finden - unter stark verbesserten Zuchtbedingungen - ein gutes Leben. Den meisten Fischarten bringen aber selbst ernsthafte Anstrengungen wenig.

Einmal Fisch im Monat - Meer gibt's nicht her

Die Menschheit isst heute mehr Fisch, als nachwächst – und auch mehr, als die Zucht nachhaltig zu liefern vermag. Verschiedene Labels kennzeichnen Fischprodukte aus etwas nachhaltigeren Fischereien und es gibt Listen von Fischarten, die noch weniger gefährdet sind.

Wichtiger als Labels und Fischlisten ist aber eine Anpassung des Konsums an die Realitäten: Maximal eine Fischmahlzeit pro Monat – heute aber essen wir in der Schweiz mehr als dreimal so viel! Wer weniger Fisch isst, reduziert gleichzeitig die Zahl der Fische, die beim Fang oder in der Zucht leiden.



Es kommen auch grössere Schiffe zum Einsatz

Der Verein fair-fish wurde im Jahr 2000 in Zürich gegründet und setzt sich international für das Wohl der Fische und der handwerklichen Kleinfischer ein. So helfen wir z.B. den Küstenfishern in Senegal, sich gegen den Verkauf weiterer Lizenzen an industrielle Fischereounternehmen zu wehren (siehe Film «Überfischung macht Migration»). Unsere Forschungsgruppe, klärt ab, welche Fangmethoden die Fische wie stark belasten oder welche Bedürfnisse Fische in der Zucht haben. Damit wird der wissenschaftlich basierte Fischratgeber erstellt, der den Konsumenten sagt, welche Fische man noch mit gutem Gewissen kaufen kann. Wir begleiten Labels kritisch und beraten sie.

Weitere Informationen

Fair-fish international: fair-fish.net

Film zum Projekt «Überfischung macht Migration»: youtu.be/_U8rc7TRLX4

Forschungsgruppe FishEthoBase: fishethobase.net

Fischratgeber: fair-fish.net/de/was/markt/fischtest/



Fleischersatz - ein gutes Ding?

Agnes Hohl



Die alten Fabrikgebäude in Kempthal neu benannt

V-love you, Karma. Guggeli tanzen, Werbebotschaften für veganes Essen etc. begegnen uns täglich. Konkret gibt es auch, ein immer breiteres Angebot von pflanzlichen Schnitzeln, Geschnetzelttem, Würsten, Burgern, Currys usw. Ist das ein positiver Trend, weil dann weniger Fleisch gegessen wird oder ist es nur eine weitere Drehung an der Konsumismus Spirale? Dem will ich in diesem Artikel nachgehen.

Ausgangslage

Es gibt viele Ausgangsprodukte für Fleischersatz, bekannt sind:

- Soja, Tempeh, Sojamasse, Seitan
- Quorn (Schimmelpilz)
- Lupinen, Erbsen, Linsen, Bohnen
- Gemüse, Nüsse, Samen, Mandeln etc.

Diese lassen sich kochen, als Mus verarbeiten oder in Form pressen. Momentan viel im Gespräch ist auch die reine Laborherstellung. Dem Tier werden unter Betäubung Mesenchymale Stammzellen (MSC) entnommen, die dann in eine Nährlösung gelegt werden und mehrere Tage/Wochen heranwachsen. Nicht mehr sehr im Gespräch ist dagegen der als Proteinersatz frühere Hype mit Maden, Heuschrecken und andere Insekten.

Einige Vorteile gegenüber dem Fleisch liegen auf der Hand: Es entsteht kein CO² bei der (direkten) Produktion, es braucht keine Pestizide, es müssen keine Tiere geschlachtet werden.