

Angeln ohne Sachkunde?
Fische zuhause ohne Wissen?
Fischmahlzeit aus Pflanzen?
Afrika weiter leer fischen?





Vernetzt für die Fische unterwegs

Seit 2000 gibt fair-fish den Fischen eine Stimme. Wir tauschen uns kontinuierlich national und international mit Tier- und Naturschutzorganisationen aus. Dadurch erreichen uns Meldungen, welche nicht immer in den Mainstream-Medien erscheinen oder nur marginal erwähnt werden. Diese Nachrichten werten wir aus, geben ihnen Platz im fish-facts und stärken so das Wissen über Geschehnisse, die über den Tellerrand hinausgehen.

Die von fair-fish angestossene Zierfischkampagne ist gut angelaufen. Unser Anliegen, den Fischen Gehör zu verschaffen, kommt darin voll zum Tragen. Aktuelle Informationen dazu in dieser fish-facts-Ausgabe.

Auch in der Freizeitangerei brauchen die Fische weiterhin unseren Einsatz. Lesen Sie ab Seite 5, was bisher erreicht wurde und wo es an schonendem Umgang mit Fischen noch mangelt.

Was sich mir immer wieder zeigt: Es geht voran, steter Tropfen höhlt den Stein, wir sind nicht allein, wir sind viele, die daran mitarbeiten, die Welt zu einem lebenswerteren Ort zu machen.

In dem Sinne wünsche ich Ihnen interessante Einblicke in das nationale und internationale Geschehen. Herzlichen Dank für die wertvolle Unterstützung unserer Arbeit!

Regula Horner
Administration Team Schweiz, fair-fish international

Inhaltsverzeichnis

Sachkundenachweis Hobbyfischerei 3

Zierfischkampagne läuft! 6

Kunstfisch: sinnvoll oder Hype? 7

Fair Trade Towns 10

Senegal: Stand der Dinge 10

Ostsee: Bald Ende Dorsch? 12

Fishrot: Fischklau aufdecken! 13

Dank an Oliver Seeger 14

Impressum, Fussnoten,
Bildnachweis 15

Was kann ich tun? 16

Titelbild: Angler
(Foto: Billo Heinzpeter Studer)



Sachkunde wie Schweizer Käse

Wer in der Schweiz fischen will, muss einen Sachkundekurs absolvieren – aber es gibt viele Ausnahmen. fair-fish will das ändern.

Seit 2009 müssen Freizeitfischer in der Schweiz den Nachweis ihres Fachwissens erbringen, auch zum tierschutzkonformen Umgang mit gefangenen Fischen. Aber diesen Sachkundenachweis (SaNa) brauchen leider nicht alle – das Gesetz lässt viele Schlupflöcher offen.

Angeln ist in der Schweiz eine beliebte Freizeitbeschäftigung. Rund 180 000 Personen fischen regelmässig oder gelegentlich in unseren Seen und Fliessgewässern. Diese Fischerei kann als nachhaltig bezeichnet werden, da die Kantone die Bestandesentwicklung dauernd beobachten und angepasste Fangzahlbeschränkungen und Schonzeiten erlassen.

Der Umgang mit gefangenen Fischen, Fragen bezüglich Lebendhaltung sowie die Verwendung von Angeln mit Widerhaken führten immer wieder zu Reklamationen der Tierschutzorganisationen. Vor der Revision der Tierschutzverordnung wurde daher im Jahr 2002 eine Arbeitsgruppe einberufen. Unter der Leitung des zuständigen Bundesamtes suchten Vertreter der Kanto-

ne, der Fischer und des Tierschutzes nach konsensfähigen Lösungen.

Klare Regeln für Angler

Die neue Tierschutzverordnung von 2008 regelt Hälterung, Betäubung und Tötung der Fische. Widerhaken sind nun verboten, wobei in Seen Ausnahmen möglich sind. Störmanöver wie etwa von Nationalrat Fabio Regazzi (TI), der eine Aufweichung des Widerhakenverbots forderte, konnten – auch dank fair-fish¹ – erfolgreich abgewehrt werden.

Ausbildung ist zentral

Die Mehrheit der Arbeitsgruppe sah in der Ausbildung der Fischenden die grösste Chance, das Tierwohl zu verbessern. Um einen einheitlichen SaNa bei reduziertem organisatorischem Aufwand zu garantieren, wurde der Verein «Netzwerk Anglerausbildung»² gegründet. Mitglieder sind die für Umwelt bzw. Veterinärwesen zuständigen Bundesämter (BAFU und BLV), alle Kantone und der Schweizerische Fischerei-Verband (SFV). Das Netzwerk legt die Anforderungen fest und genehmigt die Lehrmittel. Seit 2008 wurden rund 400 Instrukturen ausgebildet, deren Tätigkeit von acht Regionalleitern und kantonalen Amtsstellen überwacht wird. Die vier für die Ausbildung zugelassenen Lehrmittel beinhalten Kapitel zur Gesetzgebung (Fischerei, Tierschutz), Fischkunde (Artenkenntnis, Artenschutz, Biologie), Ökologie und zum Gewässerschutz sowie zu Fischereimethoden und tierschutzgerechtem Umgang mit Fischen.

1 2 Fische, die zurückgesetzt werden müssen (Schonmass), dürfen nicht aus dem Wasser gehoben werden.



Drei Fragen an Philipp Sicher

Der Altdorfer Rutenbauer Philipp Sicher (67) war bis vor kurzem Geschäftsführer des Schweizerischen Fischerei-Verbands (SFV) und des Netzwerks Anglerausbildung.



Das Netzwerk Anglerausbildung organisiert seit 2010 die meisten Anglerausbildungen in der Schweiz. Wie sind Ihre Erfahrungen?

Philipp Sicher: Die Ausbildung ist für die Fischer nicht neu; bereits seit den 1980er Jahren existierte das freiwillige «Schweizer Sportfischer-Brevet». Durch den Zusammenschluss der Kantone ist die Ausbildung nun koordiniert, Anpassungen werden vereinfacht, und der Ausweis ist gesamtschweizerisch anerkannt. Seit 2009 wurden 166 000 Ausweise an Personen zwischen 8 und 88 Jahren ausgestellt.

fair-fish fordert eine Ausweitung der SaNa-Pflicht auf alle Fischenden. Wie stellen Sie sich dazu?

Der Kompromiss mit der Ausnahme für Kurzfristpatente ermöglichte die schnelle Einführung und Akzeptanz des SaNa. Die meisten regelmässigen Angler sind nun ausgebildet und wünschen selbst die SaNa-Pflicht für alle. Der SFV begrüsst diese Forderung im Grundsatz. In einer Umfrage waren die meisten Kantone dafür; dagegen waren die Westschweiz und Kantone mit wirtschaftlich relevantem Fischereitourismus.

Gut ausgebildete Angler wissen genau, wie man mit einem Fisch an der Angel umgeht und ihn fachgerecht tötet. Angler ohne SaNa-Ausweis fallen immer wieder negativ auf und führen zu Klagen gegen die Freizeitfischerei. Es gehört zu unseren Aufgaben, dieses Bild zu korrigieren.

Gegen eine SaNa-Pflicht für alle werden immer wieder das Freiangelrecht und das Angeln für Kinder ins Feld geführt. Sehen Sie da Lösungen?

Gemäss einer Umfrage des SFV haben 56 Prozent aller Angler im Alter von unter 12 Jahren mit Angeln begonnen. Das Freiangelrecht, z. B. an den grossen Seen, ermöglicht Kindern und Jugendlichen einen einfachen Zugang zum Angeln als sinnvolle Freizeitbeschäftigung. Es wäre eine Chance für unsere Vereine, Jungfischer in der Ausbildung zu betreuen. In der Jugend liegt die Zukunft!

Auch die sachgerechte Verwertung (Fisch als Nahrungsmittel) ist Teil der Ausbildung. Ein Kurs dauert mindestens fünf Stunden und enthält einen Praxisteil zum Umgang mit gefangenen Fischen und deren korrekter Tötung. Eine Prüfung schliesst den Kurs ab.

Zu viele Schlupflöcher

Die SaNa-Pflicht ist in der Tierschutzverordnung verankert. Doch für Anglerpatente mit einer Gültigkeitsdauer von



Drei Fragen an Rolf Schatz

Der Präsident der IG für eine nachhaltige Fischerei «Dä neu Fischer» ist als SaNa-Instruktor und Gemeinderat in Langnau a. A. tätig.



Sie haben seit 2009 schon mehr als 600 Anglerausbildungen mit insgesamt rund 10 000 Teilnehmenden in der Schweiz durchgeführt. Wie sind Ihre Erfahrungen?

Rolf Schatz: Die jüngsten Teilnehmer waren unter 10 Jahre alt und haben den Kurs mit Bravour absolviert. Das Wichtigste beim Lernen ist die Motivation. Die Jungen sind wissbegierig und saugen den Stoff regelrecht auf. Eltern sagen dann oft: Wenn es doch nur im Rechnen und Schreiben so gut gehen würde...!

fair-fish verlangt eine Ausweitung der SaNa-Pflicht auf alle Fischenden. Was meinen Sie dazu?

Für mich als Instruktor und Präsident der IG Dä Neu Fischer ist diese Forderung absolut berechtigt. Wir sind klar für eine Anglerausbildung für alle.

Gegen eine SaNa-Pflicht für alle werden immer wieder das Freiangelrecht und das Angeln für Kinder ins Feld geführt. Sehen Sie da Lösungen?

Besonders beim Freiangelrecht erleben wir immer wieder schlimme Szenen. Tierleid verursachendes Fehlverhalten geschieht nicht aus Bösartigkeit, sondern aus Unwissenheit. Der Kanton Aargau hat die SaNa-Pflicht für alle schon vor Jahren eingeführt. Jeder ausgebildete Fischer sollte eine Begleitperson, Kinder oder Erwachsene, zum Fischen mitnehmen und unter seiner Aufsicht angeln lassen dürfen.

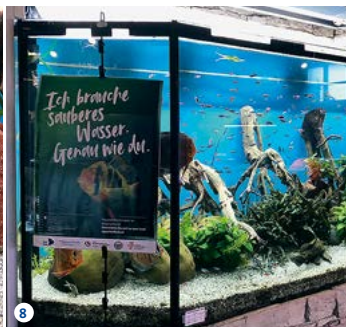
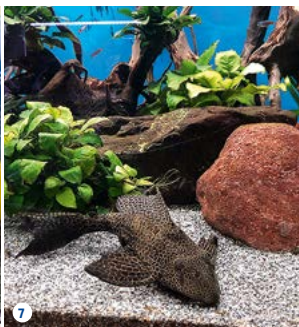
höchstens einem Monat muss kein Kurs absolviert werden. Diese Ausnahme entstand auf Druck einiger Kantone, die einen verminderten Verkauf von Patenten und damit finanzielle Verluste befürchteten. Beim Kauf eines Kurzzeit-Patents wird den Fischenden zwar eine Sachkunde-Information (Falblatt des Bundes) mit den wichtigsten tierschutzrelevanten Aspekten abgegeben. Beobachtungen zeigen aber, dass die Befolgung der Vorgaben oft ungenügend ist: Fische werden unsachgemäss behändigt, man lässt sie in Plastiksäcken zappeln, wo sie langsam ersticken usw. Zudem werden Personen an Gewäs-

sern mit Freiangelrecht nicht einmal mit diesem Falblatt und damit den wichtigsten Informationen erreicht.

fair-fish will Kurs für alle

Bei dieser lückenhaften Regelung ist das Fischwohl in der Freizeitfischerei nicht garantiert. fair-fish fordert deshalb, dass alle fischenden Personen einen Kurs absolvieren müssen. Wir werden mit den relevanten Organisationen und Behörden das Gespräch suchen und Änderungen in der Gesetzgebung beantragen.

Rolf Frischknecht



Die Zierfischkampagne läuft!

Die von fair-fish lancierte Kampagne ist gut gestartet. Jetzt machen wir weiter.

Was lange währt, wird endlich gut! Die am 31. August 2021 mit einer Pressekonferenz eingeläutete Kampagne hat bereits einiges an Echo ausgelöst. Die Webseiten sind online, die Plakate und Broschüren wurden an die Zoofachgeschäfte verteilt.

Ein Testkauf von fair-fish

Die fair-fish-Mitarbeiterin Regula Horner wollte wissen, wie die Zierfischkampagne im Fachhandel ankommt. Sie berichtet von ihrem Besuch im Qualipet-Center am Zürcher Limmatplatz:

«Schon im Schaufenster war ein Plakat der Zierfischkampagne angebracht; wie sieht es wohl im Laden selbst aus? Prominent an den Fischbecken und in Zwischenräumen waren weitere Bilder aufgehängt. Auf mein Interesse an den Plakaten antwortete die Verkäuferin, Jasmin Drasdo, sie sei sehr froh um diese Kampagne, damit werde die Kundschaft sensibilisiert.

Wir vertieften das Gespräch auf einzelne Fischarten und Haltungsbedingungen. Frau Drasdo gab mir äusserst kompetent Aus-

kunft auf meine Fragen. Sie achtet auch auf das Verhalten der Fische, bei ungutem Gefühl sperrt sie in einem Becken deren Verkauf. Das unterstützt auch ihr Chef; sie muss nichts verkaufen, wenn es nicht passt.

Für Drasdo steht insbesondere der Goldfisch im Fokus. Viele Menschen kämen immer noch mit der berühmten Glaskugel, für die sie einen Fisch kaufen möchten. Sie berät solche Kunden, und oft gelingt es, ihnen ein anderes Verständnis für die Fische zu vermitteln.

Ich informierte sie, dass ich für fair-fish tätig und froh über dieses positive Feedback aus dem Zoofachhandel und die gute Aufnahme unserer Kampagne bin. Ich danke ihr für die fachkundige Umsetzung.»

Und so geht's weiter

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), das unsere Kampagne beim Start anführte, konnte diese Rolle aufgrund begrenzter Ressourcen nur bis Ende Oktober ausüben. fair-fish hat den Stab übernommen. Wir bauen die Zierfisch-Webseiten inhaltlich aus und sorgen zusammen mit den beteiligten Organisationen dafür, dass das Thema in den (sozialen) Medien aktuell bleibt. Ausserdem wollen wir mit weiteren Aktionen das Wohl der Fische in den Aquarien verbessern. Spenden (siehe Seite 16) sind willkommen!

Rolf Frischknecht und Regula Horner

- 6 Bereits im Schaufenster waren die Plakate sichtbar.
- 7 Schilderwels im vorbildlich eingerichteten Aquarium
- 8 Auch an den Aquarien wird auf die Bedürfnisse der Zierfische hingewiesen.
- 9 Die kompetente Qualipet-Verkäuferin Jasmin Drasdo

Zierfisch-Webseiten:
aquarienfish.ch / poissondaquarium.ch / pescadaquario.ch



Kunstfisch: sinnvoll oder Hype?

Es gibt schon ernährungsphysiologisch wertvolle Alternativen zu Fisch. Ist «Fisch» aus Pflanzen oder Zellkulturen nachhaltiger?

Fleischalternativen aus Gemüse, Pilzen, Tofu und Algen bieten sich seit vielen Jahren als geschmackvolle Optionen an; ihre Zubereitung braucht aber Know-how und Zeit. Wie beim Fleisch steigt daher auch die Nachfrage nach fischähnlichen, küchenfertigen Convenience-Produkten, die dem Original bezüglich Geschmack und Textur möglichst nahe kommen.

«Plant based»: neuer Standard

Auf dem im Volksmund als «Maggi-Fabrik» bekannten Areal in Kempptthal bei Winterthur ist aktuell ein zeitgemässes «Industriemärchen» zu beobachten. Als Innovationsareal «The Valley» erwacht das weitläufige Gelände aus einem Dornröschenschlaf. Von hier aus setzt auch das ETH-Spin-off-Unternehmen «Planted Foods» zum Sprung an. Vor Ort können die Fleischalternativen auf der Basis spezieller Erbsenrohstoffe im eigenen Pilot-Restaurant mit Blick auf die Produktionshalle verköstigt werden. Das erfolgreiche Start-Up steht als Beispiel für

- 10 Zentrum für Food Innovation in der ehemaligen «Maggi-Fabrik»
- 11 Von hier aus setzt «planted» zum Sprung aus der Nische an.

den schweiz- und weltweiten Trend zu neuen Produkt- und Geschäftsmodellen unter dem Claim «plant based». Dank starker medialer Wahrnehmung und steigender Nachfrage ist der Sprung aus der Nische in die Regale des Detailhandels und auf die Gastronomie-Speisekarten bereits im Gang.

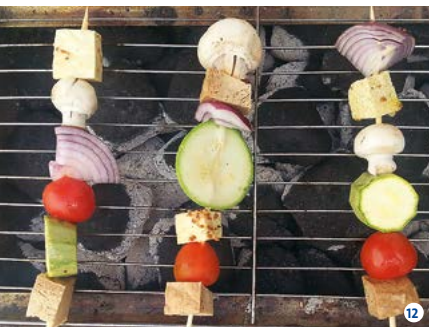
Sprung aus der Nische?

Bei Fisch und Meeresfrüchten fängt diese Entwicklung zumindest in der Schweiz erst an. Wenn die Nachfrage und damit die Bestellungen der Grossverteiler zunehmen, werden Hersteller mit Sicherheit ihre Sortimente entsprechend ausbauen.

Erfolgreiche Vermarktungsbeispiele von Fischalternativen finden sich in klassischen Fischkonsum-Ländern wie etwa Deutschland oder die Niederlande. Die Frosta in Hamburg führt unter der Marke «Good Catch» und dem Claim «Fish from the field» eine breite Vielfalt an Fischalternativen. Der innovative Hersteller «Revofoo» in Wien bietet sogar bereits «Lachs aus dem 3D-Drucker» an.

Extrusions-Technologie im Fokus

Im Zentrum der Herstellung steht bei den meisten Alternativ-Sortimenten die «Extrusions»-Technologie. Im Extruder lassen sich die Kriterien für Temperatur, Druck und Zeit je nach Rohstoffen und Produktbedarf flexibel einstellen und damit die Qualität und Beschaffenheit gezielt festlegen. Die Extrusion ist als physikalisches



Viele offene Fragen

«Muss es denn wirklich wie Fisch aussehen und schmecken? Könnte man aus Pflanzen nicht ganz andere Produkte herstellen?» Eine berechtigte Frage, die sich viele schon beim wachsenden Angebot an Fleischalternativen stellen. Angesichts der steigenden Nachfrage lautet die banale Antwort wohl: «Offenbar für viele: ja!» Die seit langem auch ernährungsphysiologisch bewährte vegetarische und vegane Küche erfordert Know-how und Zeit, die viele nicht aufbringen. Der Kunstfleischtrend ist aber durchaus zu begrüssen, wenn dadurch tatsächlich die klima- und ernährungspolitisch erwünschte Reduktion des Fleisch- und Fischkonsums erreicht wird. Trägt der neu entstehende Industriestandard jedoch wirklich zu mehr Ressourcenschonung bei? Mit dem Marktwachstum muss genau dies kritisch im Auge behalten werden.

Premium oder Massenmarkt?

Wenn es gelingt, die grossen Herausforderungen zu meistern und Akzeptanz bei der Kundschaft zu finden, ist der Weg in die – tierleidfreie – Massenproduktion nur schon aus betriebswirtschaftlichen Gründen als chancenreichstes Geschäftsmodell zu etablieren. Als Premium-Artikel hingegen eignen sich die Alternativprodukte wohl kaum.

Für Fleisch und Fisch aus wirklich nachhaltigen, tier- und umweltgerechten Quellen dürfte sich diese Entwicklung letztlich positiv auswirken. Die Wertschätzung der Originale würde wohl wieder steigen – und sich erfolgreich im Premium- und Genuss-Segment etablieren. Die Zeit der klassischen Massentierhaltung würde so auch aus betriebswirtschaftlichen Gründen ablaufen.

Quellen und Informationen

www.srf.ch – Suche: «Lust auf Vegi: Schweizer Start-Ups starten durch»
www.thevalley.ch
Wageningen University & Research, www.wur.nl
www.new-food-conference.com
www.buhlergroup.com – Suche: «Givaudan Migros»
<https://proveg.com/de> – Suche: «Fischersatz»
www.planted.ch
www.goodcatchfoods.com
www.revo-foods.com
www.wildfoods.ch



Verfahren gemäss der rechtlichen Grundanforderungen wie der EU- und CH-Bioverordnung für die Bioprodukte zulässig. Viele Labels, wie etwa Bio Suisse, verlangen jedoch die Erfüllung einschränkender Kriterien, um die Zielsetzung der schonenden Verarbeitung sicherzustellen. Sehr streng sind die Anforderungen beim Einsatz von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen, ein kritischer Punkt vieler Vegan-Artikel. Die Verbindung von Vegan- und Bioqualität ist daher beim Einkauf die empfehlenswerte Wahl.

Die angewandte Forschung untersucht derzeit unter dem Stichwort «minimal processing» neuere Technologien mit dem Ziel einer naturbelassenen, schonenden Verarbeitung. Die These, dass traditionelle Herstellprozesse grundsätzlich schonender seien, ist aufgrund der bisherigen Forschung nicht mehr haltbar. Viele der neueren Verfahren belasten die Lebensmittel beispielsweise weniger stark als die klassische Hochtemperatur-Erhitzung.

Tierleidfrei aus der Retorte?

Einen grundlegend neuartigen Weg beschreitet die Forschung bei der Entwicklung von sogenannt «kultivierten» Fleisch und Fischerzeugnissen. Am Anfang steht hier die biotechnologische Vermehrung von

Muskelzellen von echten tierischen Stammzellen. An der Schnittstelle zwischen Grundlagenforschung und Praxisumsetzung hat europaweit die besonders innovative und experimentierfreudige niederländische Ernährungsforschung eine Pionierrolle übernommen.

An der Food-Messe Anuga im Oktober 2021 wurden an der von «ProVeg» organisierten «New Food Conference» die neuesten Entwicklungen vorgestellt. «Fleischherstellung, ohne dass dafür massenhaft Tiere gezüchtet, gefüttert und geschlachtet werden müssen», erklärte Kathleen Haefele, Head of Food Services & Events von ProVeg, dem Fachmedium «Die Fleischerei». Das Potential hängt stark davon ab, ob durch technologische Fortschritte und steigende Nachfrage marktfähige Herstellungskosten möglich werden. Nach Einschätzung von Haefele dürfte dies in absehbarer Zukunft erreichbar sein.

Cultured Food Innovation Hub

In der Schweiz führt uns die im Herbst 2021 lancierte Kooperation von Givaudan, Migros und Bühler zurück ins «The Valley»-Areal. Dabei verbinden sich das Know-how von Givaudan bei Aroma- und Geschmacksstoffen, die weltweite Erfahrung des Uzwiler Technologiekonzerns Bühler und die Vermarktungsmacht der Migros. In Kemptthal entsteht der «Cultured Food Innovation Hub» als eigenständiges Unternehmen im Besitz der drei Partner mit dem Ziel, «die Entwicklung und den Marktanteil von Produkten aus kultivierter Landwirtschaft voranzutreiben».

Peter Jossi

- 12 Schon länger üblich: Grillieren ohne Fleisch
- 13 Fischstäbchen aus Tofu
- 14 Pflanzliche Protein-Alternativen basieren oft auf Hülsenfrüchten
- 15 Lachs aus marinierten Karotten
- 16 Mikroalgen: interessanter Rohstoff für Fisch-Alternativen



Schon über 30 Fair Trade Towns

Die Kampagne «Fair Trade Town»³ ist bereits in 32 Ländern erfolgreich. In der Schweiz wird sie von «Swiss Fair Trade» koordiniert.

Über 30 Schweizer Gemeinden von kleineren Bergdörfern bis zu grösseren Städten wie Bern wurden bereits ausgezeichnet; andere sind auf dem Weg dahin. Im Herbst 2021 konnten mit Amriswil, Köniz und Arlesheim weitere Auszeichnungen gefeiert werden. Arlesheim wurde am 19. September zur ersten Fair Trade Town der Nordwestschweiz.

Für die Mitgliedsorganisationen von Swiss Fair Trade – unter ihnen fair-fish – ergibt sich dadurch die Chance, das Fair Trade Town-Netzwerk für eigene Themen und Events zu nutzen. Viele der globalen sozialen und ökologischen Herausforderungen stehen in Zusammenhang mit unserem Konsumverhalten. Durch nachhaltiges und faires Konsumieren können wir positive Veränderungen in Gang setzen. Hier setzt Fair Trade Town an:

Städte und Gemeinden werden für besonderes Engagement im Bereich Fairer Handel mit dem Ziel ausgezeichnet, das Bewusstsein der Bevölkerung für nachhaltigen, fairen Konsum zu stärken. In diesen Prozess werden lokale Betriebe, Restaurants, Cafés, Schulen und Institutionen der Gemeinde eingebunden.

Peter Jossi

- 17 Arlesheim ist Fair Trade Town!
- 18 Fischer und Filmautor Moustapha Fall
- 19 Strandszene in MBour
- 20 Cheikh Bâ bei den Dreharbeiten

Senegal: Noch

Die Plünderung der Fischbestände und die Emigration aus dem Senegal nach Europa gehen unvermindert weiter. Aber es gibt Widerstand.

Moustapha Fall, Fischer in MBour und Autor unseres Kurzfilms (siehe Kasten), schildert uns die aktuelle Lage im Senegal. «Die Fischerei im Todeskampf», titelte jüngst eine lokale Zeitung: Schuld daran sei das schlechte Management der Fischbestände durch die Regierung – deren Plan, noch mehr Fanglizenzen an ausländische Schiffe zu vergeben, hatte im Sommer 2020 im letzten Moment verhindert werden können.⁴ «Die senegalesischen Gewässer sind ausgefischt, und unsere Pirogen bringen immer weniger Fisch an Land», sagt Fall. «Die ausländischen Fabriksschiffe fangen riesige Mengen Fisch und verschiffen sie dann direkt nach Europa oder Asien.»

Fisch(mehl) fürs Ausland

«Die Folgen dieser Überfischung betreffen die gesamte senegalesische Wirtschaft, vom kleinen Fischer bis hin zu den Konsumentinnen, da die Preise auf den Märkten aufgrund des Mangels in die Höhe schnellen. Wenn ausländische Schiffe auch hier fangen dürfen, erhöht das nur den Druck auf die bereits überfischten Bestände. So etwa auf die Sardinelle, ein in Westafrika sehr begehrter Küstenfisch und oft die wichtigste Proteinquelle für die Bevöl-



keine Verbesserung in Sicht

kerung. Doch eine wachsende Industrie entlang der Küste raubt uns immer mehr Sardinellen und andere Arten, die sie zu Fischmehl für die Aquakultur in Asien und Europa verarbeitet.»

Not – Emigration – mehr Not

«Seit Oktober 2020 wurden laut der Internationalen Organisation für Migration vor der westafrikanischen Küste mehr als 500 Tote gezählt, unter ihnen viele Senegalesen, die beim Versuch, Europa in Pirogen zu erreichen, ums Leben kamen. Trotz der Gefahren der Überfahrt versuchen immer mehr Menschen, der durch Covid-19 verschärften Wirtschaftskrise zu entkommen», so Fall.

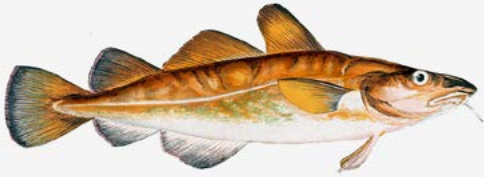
«Unser mit finanzieller Unterstützung von fair-fish gedrehter Film wurde im Fernsehen, in der Presse und durch andere Massnahmen im Senegal gezeigt. Er hat dazu beigetragen, dass sich die Fischereigemeinden gegen die illegale Migration einsetzen; der Staat reagiert sehr sensibel darauf. Eine im November 2020 vereinbarte Kooperation zwischen Spanien, der Europäischen Union und dem Senegal will die illegale Migration bekämpfen und eine sichere, reguläre Migration fördern. Die Situation hat sich insofern verbessert, als es nun eine geordnete Küstenüberwachung gibt und kriminelle Menschenhandelsnetze verhaftet, vor Gericht gestellt und bestraft werden.» Spanien und Senegal vereinbarten zudem die Übertragbarkeit der Sozialversicherungsbeiträge, um die reguläre Migration und freiwillige Rückkehr in den Senegal zu

«No Fish, no future»: der Film **Im April 2020 waren wir von Fischern im Senegal um Unterstützung einer Kampagne gebeten worden, welche sich gegen den Plan der Regierung wehrte, weitere 50 Fanglizenzen an chinesische Fangschiffe zu vergeben. Ein Spendenaufruf brachte in kurzer Zeit 29 000 Euro ein, vor allem dank Daniel Brunner aus Zug. Wir finanzierten damit ein lokales Team, das einen kurzen Film zum Thema drehen wollte. Nachdem die Regierung dem Druck bereits Anfang Juni 2020 nachgegeben hatte, beschlossen wir, einen etwas ausführlicheren Film zu produzieren, auch unter Verwendung des vom selben Team im 2018 für uns gedrehten Materials über die Emigration.**

Endlich ist der 12-minütige Film online, in drei Versionen mit Untertiteln in Deutsch, Französisch oder Englisch: www.fair-fish.ch/aktuell/senegal/ Nach der Bezahlung der Filmequipe im Senegal, der Produzentin in der Schweiz und der Werbung verbleiben etwa 9000 Euro. Über deren passenden Einsatz im Senegal wird der Vorstand entscheiden; wir berichten später.

unterstützen. Im Senegal selbst helfen lokale Vereine, Rückkehrenden durch berufliche Schulung einen Neustart zu erleichtern, so etwa in Agrarökologie, Kabelbau oder Datenverarbeitung.

Billo Heinzpeter Studer



21



22

Ostsee: Bald Ende Dorsch?

Die Wissenschaft warnte eindringlich, die EU-Minister foutierten sich drum – auch dank der Schützenhilfe einzelner Wissenschaftler.

Am 10. September 2021 publizierte der Internationale Rat für Meeresforschung (ICES) seinen neusten Bericht über den katastrophalen Zustand des Dorschbestands in der westlichen Ostsee⁵. Die EU-Kommission schlug eine dementsprechende Reduktion der Fangmengen für 2022 vor. Doch wie so oft setzte sich der EU-Ministerrat am 12. Oktober 2021 darüber hinweg und reduzierte die Fangmengen für Dorsch, Hering und weitere Arten weniger stark.

Umweltorganisationen wie die Deutsche Umwelthilfe (DUH) zeigten sich entsetzt: «Die Fischerei in der deutschen Ostsee steht vor dem Aus», erklärte DHU-Chef Sascha Müller-Kraenner. «Die Fischereiminister/innen der EU haben über Jahre zu hohe Fangquoten festgelegt.» Um Dorsch und Hering noch zu retten, bräuchte es einen sofortigen Fangstopp.

Auf der anderen Seite war das Entsetzen nicht geringer: «Die erneuten Quotenreduzierungen bedeuten das Aus für die hauptberufliche Fischerei in Mecklenburg-Vorpommern», zitiert die Ostsee-Zeitung am 12. Oktober 2021 den Landesverband der

Kutter- und Küstenfischerei. Und das deutsche Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) liess gleichentags verlauten, es habe «den Quotenbeschlüssen nicht zustimmen» können.⁶

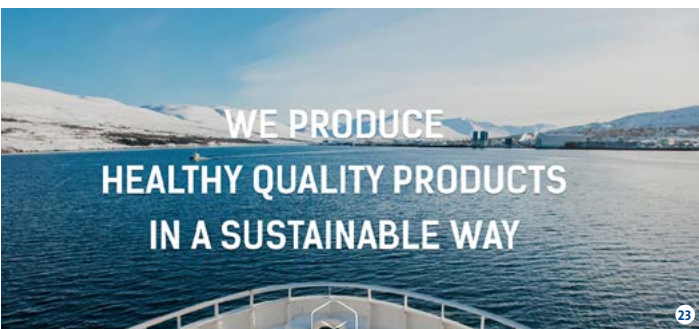
Mit anderen Worten: Die deutsche Landwirtschaftsministerin, Julia Klöckner, hätte die Fangmengen noch weniger reduzieren wollen! Welchem Druck war sie da erlegen? Im Vergleich mit grossen Fangnationen ist die Fischindustrie in Deutschland eher unbedeutend. Vermutlich hat sich Frau Klöckner einfach schlecht beraten lassen.

Schon im Oktober 2020, vor Festsetzung der Fangmengen für 2021, hatten sich Fischereibiologen um Rainer Froese (Geomar Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung in Kiel) zusammen mit Berufsfischern von der Ostsee an Frau Klöckner gewandt und eine massive Reduktion der Fangmengen gefordert, um die Bestände von Dorsch und Hering vor dem totalen Kollaps zu bewahren. Doch Klöckner hörte lieber auf den Fischereibiologen und führenden MSC-Berater Christopher Zimmermann (Thünen-Institut für Ostseefischerei in Rostock), welcher ihr gegenüber das von Froese befürchtete Szenario als «sehr unwahrscheinlich» abtat – eine Behauptung, die Froese später Punkt für Punkt widerlegte⁷. Bleibt nur die Hoffnung, dass die neue Bundesregierung die Tatsachen zur Kenntnis nimmt – und handelt.

Billo Heinzpeter Studer

²¹ Junger Dorsch (*Gadus morhua*)
²² Atlantischer Hering (*Clupea harengus*)

Ausführliche Fassung und Quellen:
fair-fish.ch/blog/2021/10/25/



Fishrot: Fischklau aufdecken!

Fisch ist eines der global am meisten gehandelten Güter. Handel mit Fisch kann so toxisch sein wie jener mit Waffen oder Rauschgift.

Das kriminelle Tun des grössten isländischen Fischereikonzerns Samherji im fernen südwestafrikanischen Namibia zeigt dies überdeutlich. Es ist von enormer Bedeutung, dass gerade dieser Fall ans Tageslicht kommt, dank des zum Whistleblower gewordenen ehemaligen Samherji-Direktors Johannes Stefánsson – als Beispiel für viele andere derartige, nicht aufgeklärte Verbrechen.

Der diesjährige Win-Win-Nachhaltigkeitspreis der norwegischen Stadt Göteborg geht an Stefánsson. Er erhielt ihn aus der Hand von Lena Micko, der schwedischen Ministerin für Verwaltung und Verbraucherfragen. Die Göteborger Meeresbiologin Friederike Ziegler war im Publikum und berichtet uns: «Es war äusserst interessant und erschreckend, mehr über diese ganze Geschichte zu erfahren. Stefánsson schien sehr glücklich zu sein und sagte, er habe schon lange nicht mehr so viele gute Gespräche geführt wie in dieser Woche. Er sieht diese Auszeichnung als eine Anerkennung (natürlich, wie auch nicht!), auf die er sich berufen kann, und er betonte, er könne die Konsequenzen tragen. Hätte er eine Familie gehabt und

fishrotwhistleblower.com

Im letzten fish-facts hatten wir zu Spenden aufgerufen, damit Johannes Stefánsson seine Website fertigstellen konnte. Nun ist sie online und dokumentiert umfangreich das kriminelle Verhalten des Fischereikonzerns Samherji in Namibia, wo er sich mit Bestechung illegal Fisch beschafft – und in Island, wo er kritische Medienschaffende bedrängt. Der nicht nur für Island riesige Konzern droht auch zur Gefahr für die uralte und lebendige Demokratie des kleinen Inselstaats zu werden. Wir möchten Stefánsson weiter unterstützen. Spenden mit dem Vermerk «Fishrot» sind auf einem unserer Bankkonten willkommen:

CHF fair-fish.net:

IBAN CH68 0900 0000 8503 8259 6

EUR fair-fish.net:

IBAN CH51 0900 0000 9136 2602 9

BIC POFICHBEXXX

Kinder ernähren müssen, wäre es vielleicht keine Option gewesen, ein Whistleblower zu werden; trotz seines Gewissens, das ihn dazu gedrängt hatte. Es beunruhigt mich etwas, dass wir immer hören, die Korruption in unseren Ländern sei gering. Vielleicht ist sie insgesamt niedrig, aber ist sie es auch im Verhältnis zu unserem Wohlstand und unseren Bedürfnissen? Wenn Polizisten unterbezahlt sind, ist es meiner Meinung nach nicht verwunderlich, dass sie Bestechungsgelder annehmen.»

23 Samherjis Selbstdarstellung auf der eigenen Website

24 Johannes Stefánsson bei der Preisverleihung in Göteborg



Danke und alles Gute, Oliver!

Im Juli hat sich Oliver Seeger aus dem Verein fair-fish international zurückgezogen. Wir verlieren mit ihm einen Brückenpfeiler, der seit 2008 den Verein fair-fish Schweiz massgeblich mitgetragen hatte. Er prägte die intensive Präsenz von fair-fish mit Strassenständen und an Messen und so trafe Slogans wie «fair-fish gibt den Fischstäbchen ein Gesicht». Auf seine klaren Beiträge zur Strategie und Planung der Tätigkeiten war stets Verlass. Und wenn wieder einmal ein Loch in der Kasse gähnte, gelang es ihm dank seiner Beziehungen, die fehlende Summe aufzutreiben.

Als wir schliesslich im Frühjahr 2020 keine Perspektive mehr sahen für den angeschlagenen Verein fair-fish Schweiz (aus dessen Vorstand er sich ein Jahr zuvor zurückgezogen hatte), formulierte er mit mir zusammen den Antrag an die Mitgliederversammlung, den Verein aufzulösen und Aktiven und Passiven an den Verein fair-fish international (dessen Vorstand er seit 2014 angehörte) zu übergeben. Die Urabstimmung Ende Mai 2020 folgte dem Antrag fast einstimmig. Nicht zuletzt Oliver zu verdanken war schliesslich das grösste Legat, mit dem fair-fish je bedacht worden ist (siehe nebenstehend): Er hatte Annette Ringier einst zu fair-fish gebracht.

Danke für alles, Oliver! Du hast fair-fish zum Abschied viel Erfolg und alles Gute gewünscht – wir alle wünschen Dir das ebenfalls.

Billo Heinzpeter Studer

fair-fish erbt eine Million Die mit fair-fish treu verbundene Annette Ringier ist am 28. Januar 2020 verstorben.⁸ Sie hatte uns über ihre Stiftungen wiederholt mit Beiträgen unterstützt. Gross war die Überraschung, als wir einige Monate nach ihrem Tod informiert wurden, dass Annette Ringier in ihrem Testament eine Million Franken für fair-fish bestimmt hatte. Es war zwar nicht das erste Legat⁹ in unserer zwanzigjährigen Geschichte, aber bei weitem das grösste. Die hohe Summe, die im Sommer 2021 auf einem separaten Konto von fair-fish international eintraf, wird nicht für den laufenden Betrieb, sondern auf Antrag für klar definierte neue Projekte im Sinne der Erblasserin eingesetzt, soweit diese nicht anders finanzierbar sind. Ein Beschluss der Mitgliederversammlung von fair-fish international hält fest: «Über die Verwendung von Mitteln aus diesem Legat entscheidet der Vorstand bei einmaligen (nicht wiederkehrenden) Beträgen von höchstens CHF 30 000, insgesamt pro Kalenderjahr, aber höchstens CHF 60 000; in allen anderen Fällen entscheidet die Mitgliederversammlung.»

²⁵ Oliver Seeger und Billo Heinzpeter Studer

²⁶ Annette Ringier (†28.1.2020)

Bildnachweis

Titelblatt: Billo Heinzpeter Studer

Seite 2: Ernesto Graf

Seiten 3–5: Philipp Sicher (1–2),
Rolf Schatz (3–4), anglerausbildung.ch (5)

Seite 6: Regula Horner (6–9)

Seiten 7–9: Jonas Kuhn/The Valley (10),
Oliver Rust/The Valley (11), Noamfurer/Wikimedia (12)
Theofano Vetouli/ProVeg (13/15), Bühler Group (14/16)

Seite 10: fairtradetown.ch (17)

Seiten 10–11: Moustapha Fall (18–20)

Seite 12: Gervais et Boulart, 1877/Wikimedia

Seite 13: Screenshot samherji.is (23), Friederike Ziegler (24)

Seite 14: Ivana Sintic (25), zVg (26)

Seite 16: Billo Heinzpeter Studer

Impressum fish-facts 36

Retouren, Reklamationen:
fair-fish
Scheuchzerstrasse 126, 8006 Zürich
office@fair-fish.ch

Fragen zu Inhalten:
info@fair-fish.ch

Herausgeber:
Verein fair-fish international
Chemin du Léman 3, 1135 Denens
mail@fair-fish.net

© fair-fish.net, November 2021, 2250 Exemplare

Redaktion: Billo Heinzpeter Studer

Layout: satzbild.ch

Druck: baldegger.ch

100% Recycling-Papier, klimaneutral, ISSN 1662-7903

Spendenkonto:

fair-fish international

Team Schweiz

IBAN = CH69 0900 0000 1558 5569 1

Fussnoten

Sachkunde wie Schweizer Käse, Seiten 3–5

1 www.fair-fish.ch/de/etwas-tun/petitionen/abgeschlossen/motion-regazzi

2 www.anglerausbildung.ch

Schon über 30 Fair Trade Towns, Seite 10

3 www.fairtradetown.ch

Senegal: Noch keine Verbesserung in Sicht, Seiten 10–11

4 www.fair-fish.ch/aktuell/senegal/

Ostsee: Bald Ende Dorsch?, Seite 12

5 ICES-Bericht: <https://doi.org/10.17895/ices.advice.7744>.

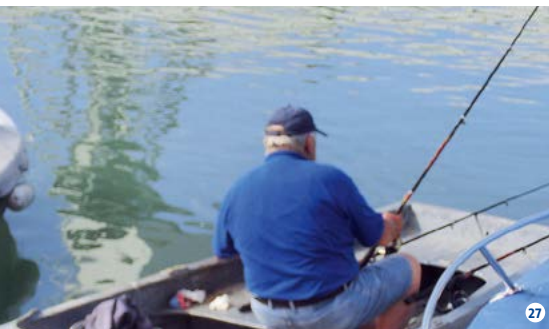
6 www.bmel.de, Suche: «Fangquoten 2022»

7 siehe ausführlich hier: fair-fish.ch/blog/2021/10/25/ostsee-dorsch/

fair-fish erbt eine Million, Seite 14

8 fish-facts 31, Seite 13, fair-fish.ch/feedback/mehr-wissen

9 über Legate an fair-fish: fair-fish.net/spende/legat



Alle Informationen in einem Buch
Der Gründer von fair-fish hat die wichtigsten
Stationen und Erkenntnisse unserer über
zwanzigjährigen Arbeit in einem lesefreund-
lichen Buch zusammengefasst.

Mehr dazu und Bestellung: fair-fish.net/was/buch



Spenden an fair-fish:

fair-fish, Team Schweiz, online (CHF):

www.fair-fish.ch/feedback/unterstuetzen

www.fair-fish.ch/spende

fair-fish, Team Schweiz,

Banküberweisung (CHF):

IBAN = CH69 0900 0000 1558 5569 1

BIC = POFICHBEXXX

Was kann ich tun?

Bevor ich Fisch kaufe oder bestelle:

- Ich informiere mich im Fischtest:
www.fishtest.net
- Ich überlege mir, ob es diesmal Fisch sein muss

Bevor ich mit Angeln beginne:

- Ich frage Freunde, die sich damit auskennen
- Ich erkundige mich nach dem nächsten Kurs: www.anglerausbildung.ch

Bevor ich mir ein Aquarium zulege:

- Ich lese «Rund ums (erste) Aquarium», fish-facts 6, www.fair-fish.ch
> kontakt & shop > mehr-wissen
- Ich frage Freunde, die sich damit auskennen
- Ich lasse mich in einem Zoofachgeschäft beraten

Bevor ich die Rute ins Schilf werfe:

- Ich bin froh, dass fair-fish sich für das Wohl der Fische einsetzt
- und unterstütze fair-fish nach meinen Möglichkeiten

fair-fish international (CHF):

IBAN = CH68 0900 0000 8503 8259 6

BIC = POFICHBEXXX

fair-fish international (EUR):

IBAN = CH51 0900 0000 9136 2602 9

BIC = POFICHBEXXX

fair-fish, Deutsche Postbank (EUR):

IBAN = DE51 6001 0070 0143 0197 06

BIC = PBNKDEFF (Postbank)