



DAS GEWISSEN BLEIBT AM HAKEN HÄNGEN

Sind Fische fähig zu leiden? Eine leidige Frage für die Fischindustrie, aber wichtig für Konsumenten.

→ von Brigitte Müller

Rund 2000 Milliarden Fische sterben jedes Jahr meist qualvoll für unseren Verzehr – das entspricht 300 Fischen pro Mensch. Angesichts dieser Mengen sollte uns das Wohl der Tiere am Herzen liegen, oder wenigstens die Fleischqualität. Denn es hat sich gezeigt: Je grausamer ein Fisch getötet wurde, desto geringer ist die Fleischqualität*. Im Meer gefangen leiden die Fische zu Tausenden in engen Netzen, werden noch halb lebendig verarbeitet. In Zuchtanlagen leben sie dicht gedrängt in einer artfremden Umwelt.

Müssen wir uns ein Gewissen machen?

Können Fische überhaupt Schmerz fühlen, sind sie fähig zu leiden? Das Problem bei der Debatte fängt schon bei der Begriffsdefinition an. Bei menschlichem Schmerz liegt der Fokus auf emotionaler Beteiligung und bewusster Wahrnehmung («unangenehmes Sinnes- und Gefühlserlebnis», Association for the Study of Pain). Beides ist beim Tier, gerade bei Fischen, nicht belegbar.

Das freut die Fischindustrie. Sie propagiert ein klares Nein, was die Schmerzfähigkeit von Fischen angeht. Kein Wunder, wäre doch industrieller Fischfang in der

heutigen Form nicht mehr möglich, das Umrüsten auf neue Methoden teuer. Doch einige Studien lassen aufhorchen, wie jene von James D. Rose (2002): «Obwohl es unwahrscheinlich ist, dass Fische Schmerzen oder Gefühle wahrnehmen können, antworten sie auf schädliche Reize doch mit starken, unbewussten, (...) physiologischen Stressreaktionen. Daher ist die Vermeidung von möglicherweise schädigenden Stressreaktionen ein wichtiges Thema, wenn es um das Wohl der Fische geht.» Auch Experimente zeigen, dass Fische die anatomischen, physiologischen Voraussetzungen mitbringen um Schmerzen wahrzunehmen und weiterzuleiten.

Warum nicht von der Unschuld des Angeklagten ausgehen?

Solange es keine eindeutigen Beweise gegen die Leidensfähigkeit von Fischen gibt, sollten wir von deren Schmerzempfinden ausgehen und das Tier entsprechend behandeln. Schonendere Fang- und Schlachtmethode finden, um den Stress und das Leiden der Tiere so gering wie möglich zu halten. Zum Beispiel keine lebenden Köderfische verwenden, humanere Schlachtmethode entwickeln und

weniger, aber grössere Fische fangen. In der Zucht würden schonende Transporte und angemessenere Platzverhältnisse Verbesserungen bringen. Und nicht zuletzt sollte der Konsument sich mit der Frage auseinandersetzen, ob und in welchem Mass der Verzehr von Fischen für ihn notwendig ist.

Die Informationen stammen aus «fish-facts 3: Fischleid», hrsg. von fair-fish in Zürich.

*) D. Robb und S. Kestin, 2002

Billo Studer: 15 Jahre fair-fish

Der Verein «fair-fish» setzt sich seit 2000 für faire Methoden in der Gewinnung von Speisefischen ein. Neben der Schonung von Arten und Umwelt sowie angemessener Entschädigung ist die Rücksichtnahme auf die Bedürfnisse und Leiden der Tiere zentral. Initiant und Leiter der Fachstelle ist seit 1997 Billo Heinzpeter Studer. Er gibt diesen März nach 15 Jahren sein Amt ab.

Verein fair-fish, Zürich, Tel. 077 452 38 72, www.fair-fish.net