
Peak Fish

Viele Meere sind so leer gefischt, dass sich die Fischbestände kaum noch erholen können. Deshalb heisst nachhaltiger Konsum nicht nur, auf das richtige Label zu achten, sondern ihn einzuschränken. Fischzucht, das ist kaum bekannt, verschärft das Problem. ■ *Heinzpeter Studer*

Seit einigen Jahrzehnten wird mehr gefischt als nachwächst. Ein Viertel aller Speisefischarten gelten bereits als überfischt, ein weiteres Viertel als bis an die Grenzen der Reproduktion «befischt». Gleichzeitig nimmt der Fischkonsum weltweit weiterhin zu. Das grösste Nachfragewachstum kommt von Völkern, die ihren Proteinbedarf bis vor einer Generation selten mit Fisch deckten: Mitteleuropäer ebenso wie Chinesen, Russen oder Nordamerikaner, die weit weg von der Küste leben. Zunehmend decken Fischbestände der südlichen Hemisphäre den wachsenden Fischhunger im Norden, wo sich die Konsumenten steigende Fischpreise leisten können.

Auf der Jagd nach neuen Ressourcen werden bisher nicht befischte Arten aus dem Meer geholt. Aus immer grösseren Tiefen, wo Arten mit langer Reproduktionszeit leben. Und mit immer brutaleren Methoden, die den Lebensraum zerstören und zahlreiche Arten mitfangen, die als nicht erwünschter «Beifang» ins Meer zurückgeworfen werden und meist an ihren Verletzungen sterben. Die intensive Befischung lässt vielen Fischarten weder Zeit noch Raum zur Reproduktion.

Noch ist Wende machbar

Ähnlich wie beim Peak Oil steht uns beim Peak Fish noch ein kleines Zeitfenster offen, bevor es zu spät ist. Fachleute sind überzeugt, dass die Fischbestände sich noch erholen können, wenn wir sofort handeln: Wenn wir grosse, zusammenhängende Meeresschutzgebiete schaffen, in denen bis auf weiteres nicht oder nur sehr begrenzt gefischt wird, und wenn wir den Fischkonsum einschränken.



Entweder wird die Fischerei wieder artisanal ausgeübt, wie hier in Senegal, oder sie ist bald am Ende. Foto: Heinzpeter Studer

Eine Fischmahlzeit pro Woche: mehr liegt im weltweiten Durchschnitt auf lange Sicht nicht drin. Wer fern von Küsten lebt, wird sich mit weniger begnügen müssen, damit jenen, für die Fisch seit Jahrtausenden Bestandteil ihrer Ernährung ist, noch etwas bleibt.

Doch ähnlich wie beim Energieverbrauch genügt es nicht, einfach den individuellen Fischkonsum zu reduzieren. Gefragt sind solidarische Lösungen. Wenn es tatsächlich gelingen soll, den Fischkonsum auf ein realistisches Mass zu reduzieren und grosse Meeresschutzzonen zu schaffen – wovon sollen dann die Menschen leben, die bisher ihren Fang in den reichen Norden verkaufen konnten? ▶

Die meisten Fischarten aus der Zuchtindustrie sind aber Raubfische: Lachs, Forelle, Kabeljau (Dorsch) usw. und diese Arten müssen mit Fisch gefüttert werden – die Fischzucht ist also keine Lösung, sondern ein wachsender Teil des Problems.

Fischen einfach so verbieten?

Spätestens hier versagen bis jetzt alle Massnahmen zur Erholung von Fischbeständen. Umweltorganisationen und Regierungen scheinen in den Fischern eher Gegner als Partner zu sehen. Unter dem Eindruck sinkender Fischbestände werden Fangquoten reduziert, ohne dass die am meisten davon Betroffenen anständig entschädigt würden. Wer Fischer dafür gewinnen will, weniger und schonender zu fischen, muss ihnen Alternativen bieten. Zum Beispiel einen höheren Preis für Produkte aus einer kontrollierten Fischerei und Hilfe zum Aufbau anderer Einkommensquellen.

Am klügsten wäre es, die industrielle Fischerei zu verbieten. Artisanale Fischerei mit kleinen Booten schafft mehr Arbeit, ist besser vereinbar mit Anforderungen der Nachhaltigkeit und des Tierschutzes. Sogar aus einer kurzfristig ökonomischen Sicht müsste die industrielle Fischerei sofort abgeschafft werden, denn sie ist nur möglich, weil sie von ihren Ländern jährlich mit Milliarden subventioniert wird.

Fischzucht: Problem statt Lösung

Angesichts der sich leerenden Meere boomt die Fischzucht, übrigens ein einträgliches Geschäft. Fast jeder zweite Speisefisch stammt aus einer Zucht. Die meisten Fischarten aus der Zuchtindustrie sind aber Raubfische: Lachs, Forelle, Kabeljau (Dorsch) usw. und diese Arten müssen mit Fisch gefüttert werden – rund viermal so viel Fisch, wie am Schluss als Filet auf unserem Teller liegt. Das «Rohmaterial» für dieses Futter stammt weitgehend aus den Meeren, und zwar allermeist nicht aus der Verwertung von «wertlosem» Beifang, sondern aus der so genannten Gammelfischerei, die rücksichtslos alles abfischt, was in ihren grossen, engmaschigen Netzen hängen bleibt.

Die Fischzucht ist also keine Lösung, sondern ein wachsender Teil des Problems. Darum schreiben Bio-Labels für Fischzuchten vor, nur Fischmehl aus Abfällen der Fischfabriken, aus Beifängen oder aus nachhaltiger Fischerei zu verfüttern. Das Problem wird freilich nur verschoben; denn wenn alle Fischzuchten auf derart nachhaltiger Futterbasis betrieben werden sollen, wäre der regelkonforme Rohstoff schon heute zu knapp.

> Was tut fair-fish im Senegal?

Der Verein fair-fish führte von 2004 bis 2007 ein Pilotprojekt mit artisanalen Fischern im Senegal durch. Ziel war es, die weltweit ersten Richtlinien für eine tierschonende, nachhaltige und fair bezahlte Fischerei zu entwickeln und hierfür Absatz in der Schweiz zu schaffen. In 20 kleineren Importen wurden insgesamt 2 Tonnen Filets an Privatpersonen, Detailhandel und Gastronomie vermittelt. Im Frühling erreichte das Programm die Zertifizierung durch die Société Générale de Surveillance. Im Juli

2007 musste der Verein das Projekt aber mangels Mitteln und grösserer Abnehmer einstellen.

Damit das Beispiel lebendig bleibt und später in weiteren Länder wiederholt werden kann, versucht die vom Verein lizenzierte Firma fair-fish-trade GmbH, die faire Fischerei im Senegal durch lokale Verkäufe zu finanzieren. Wenn es dadurch gelingt, die lokalen Strukturkosten zu decken, sind später auch wieder kleinere Importe möglich.

Infos: www.fair-fish.ch

Konzentration auf Friedfische

Fischzucht kann nur dann einen Beitrag gegen die Überfischung der Meere leisten, wenn sie sich auf Friedfischarten beschränkt, also auf Arten, die sich nicht von Fischen ernähren, sondern von Plankton, Kleinlebewesen oder Pflanzen. Karpfen zum Beispiel, in Asien seit Jahrhunderten Bestandteil einer nachhaltigen lokalen Nahrungsversorgung, doch hierzulande zu Unrecht gänzlich unbeliebt. Insgesamt müsste der Zuchtindustrie ein Marschhalt verschrieben werden, damit sie Zeit gewinnt, ein paar hausgemachte Probleme wirklich anzugehen: Sie belastet nicht nur natürliche Fischvorkommen, sondern auch die Umwelt (Fäkalien, Reste von Futter und Medikamenten) – vor allem aber die eingesperrten Tiere.

Heinzpeter Studer ist Fachstellenleiter des Vereins fair-fish und leitete ein Pilotprojekt in nachhaltiger Fischerei im Senegal.

Infos/Buchtipps:

www.fair-fish.ch/wissen

Richard Ellis: **Der lebendige Ozean – Nachrichten aus der Wasserwelt.** Mare Buch-verlag, 2006. Das Buch führt die LeserInnen auf leicht verständliche Art durch die unglaubliche Vielfalt tierischer Lebensformen im Meer.

Peter Cornelius Mayer-Tasch (Hrsg.): **Meer ohne Fische? Profit und Welter-nährung,** Campus, 2007. Warum werden Meere leergefischt? Was sind die wirtschaftlichen und politischen Hintergründe? Was sagt das internationale Seerecht, und warum genügt es nicht? Warum waren bereits im alten Rom ganze Meeresgebiete überfischt, und was liesse sich daraus lernen?

vollwertig leben – in jeder Ausgabe ein Thema

Zeitpunkt

Ein Probeabo ohne Risiko (aber mit Nebenwirkungen) gibt es hier: www.zeitpunkt.ch