

Fisch

Schwerpunkt	Menge unseres Fischkonsums aus allen Weltmeeren
Problematik	Überfischung der Meere Aquakulturen als Folge der leer gefischten Meere hoher Verbrauch an Fischmehl, Antibiotika und Hormonen
Alternativen	MSC-Siegel, Biofisch Weniger Fisch essen. Wenn Fisch, dann auf Siegel achten!
Methoden	Einsatz von Weltkarte/Globus, Vorstellung von einigen Fischen Vorstellung Schleppnetze
Material	Steckbriefe Fische, Produkt-Herkunft-Tabelle, Graphik Überfischung Weltkugel um Meere zu zeigen Infoposter und/oder Titanic-Poster mit panierten Fischen Fischliste Nordsee, Fischführer WWF Bilder Nemo, Käpt'n Iglo, Fischpackungen/Dosen.

Einstieg:

Zum Einstieg bietet sich die Frage nach dem eigenen Fischkonsum: wer alles gerne Fisch isst und wie oft pro Woche. Dazu könnt ihr kommentieren, dass Fisch beliebt und in den letzten Jahren in Mode gekommen ist. Er gilt als leicht und gesund, man verweist auf Omega3-Säuren und die Bekömmlichkeit. Fisch kommt als Fischstäbchen bei Kindern auf den Teller und seit einigen Jahren haben Restaurants und Imbisse der Kette „Nordsee“ Fisch auch als Fast-Food in jeder Innenstadt etabliert.

In Deutschland werden pro Jahr und Person 15,5 Kilogramm Fisch gegessen. (Davon 36% Tiefgekühlt, 28 % Dosen und Marinaden und 10% Frischfisch). 85% der in Deutschland verkauften Fische werden importiert.

(Übrigens: in Fischstäbchen umgerechnet wäre unser Jahreskonsum Fisch von 15,5 KG die Menge von 517 Stück.)

Wo kommt der Fisch her?

Um in die Thematik der Herkunft einzusteigen kann die einfache Frage „*Wo kommt denn der Fisch her, den wir so essen?*“ gestellt werden. Sammelt dann ein paar Meere/Länder, oft tippen die Leute durchaus auf Nordsee, Ostsee und Atlantik. Diese ersten Antworten, Einschätzungen gilt es nun mit den Tatsachen abzugleichen:

„*Gucken wir mal auf die Liste des Fischgeschäftes, wo sie ihre Fische her haben.*“

Verteilt die Liste und lasst die Teilnehmenden einen Moment Zeit die Liste zu lesen, dann nehmt ein paar Fische und Länder als Beispiel und guckt auf dem Globus, wo sie sind. Ihr werdet feststellen, dass der Fisch aus fast allen Meeren und Seen der Welt kommt.

Dass er aus so vielen Ecken kommt, hat nur zum Teil damit zu tun, dass es verschiedene leckere Arten sind. Es liegt auch daran, dass die ungeheure Nachfrage nur durch diese globale „Produktion“ gedeckt werden kann, die wiederum zu einer Überfischung der Meere führt.

Überfischung der Meere

2005 wurden 93,3 Millionen Tonnen Fisch gefangen, dazu kommen geschätzte 30 Millionen Tonnen Beifang, die wieder ins Meer geworfen werden, aber zum großen Teil nicht überleben. (Weitere 47,8 Millionen Tonnen Fisch wurden in Aquakulturen gezüchtet.)

Die Menge ist laut Angaben verschiedener Organisationen viel zu hoch und nicht nachhaltig, dass heißt: es werden mehr Fische gefangen als nachwachsen können. Um so viele Fische zu fangen werden zudem immer ausgefeiltere Methoden angewandt, die oftmals Folgen für die Natur haben.

Methoden des Fischfangs

Wir denken bei Fischfang an romantische Bilder von Kapitänen und Kuttern, die früh morgens Auslaufen und mittags den frischen Fisch in den Hafen bringen. Inzwischen ist die Fischproduktion aber eine Industrie, bei der Fische in riesigen Mengen gefangen und verarbeitet werden.

Schleppnetze

Um ganze Fischschwärme fangen zu können, werden riesige Schleppnetze benutzt. Sie werden oft von zwei Schiffen gezogen und sammeln alles ein, was ihnen entgegen kommt. Die Öffnung der Netze hat etwa die Größe eines Fußballfeldes und das Netz ist bis zu einem Kilometer lang, damit die Fische nicht wieder raus finden.

Grundsleppnetze

Sie werden direkt über den Meeresboden gezogen, um die Fische aufzuscheuchen und somit mehr Fische zu fangen. Dabei wird der Meeresboden schwer beschädigt und zahlreiche Kleintiere werden unmittelbar getötet oder verlieren ihren Lebensraum.

Um es ein bisschen anschaulicher zu machen kann man sich mal vorstellen wie es wäre auf diese Weise auf dem Land zu jagen, einfach mit einem riesigen Netz alle Tiere einzufangen und dabei Bäume und Pflanzen zu zerstören und den Boden umzupflügen, um ein paar Rehe zu fangen. Unvorstellbar, oder? Im Meer ist solch maßlose Umweltzerstörung kaum sichtbar und so gibt es bislang auch weniger öffentliche Aufmerksamkeit für das Problem.

Aquakultur

Was so schön klingt, es erinnert irgendwie an Wellness, ist nichts anderes als Massentierhaltung im Meer. In riesigen Käfigen werden ganze Fischschwärme gemästet. Hier ergibt sich dementsprechend die gleiche Problematik wie bei Massentierhaltung auf dem Land:

- das Zusammenpferchen macht die Tiere anfällig für Krankheiten, es werden große Mengen Medikamente benötigt, von denen viele präventiv verfüttert werden
- Krankheitserreger, die sich unter den Umständen der Massenhaltung entwickelt haben, können sich auf Naturgebiete ausbreiten und dort erheblichen Schaden anrichten
- die Tiere werden mit besonderem Futter gemästet und bekommen mit ihrem Futter Wachstumspräparate und Hormone. Für ein Kilogramm Thunfisch werden z.B. auf einer Fischfarm 20 Kilogramm Futter benötigt!
- viele Fische produzieren viele Exkremente, diese verschmutzen die Gewässer
- in Aquakulturen werden nur teilweise Fische gezüchtet, oft werden gefangene Jungfische gemästet, es kommt also weiterhin zur Fischerei



Alternativen & Handlungsmöglichkeiten:

Als bisheriger Erfolg zählt die Einführung des MSC-Siegels durch den WWF und den Lebensmittelkonzern Unilever im Jahre 1997. Die MSC-Organisation zertifiziert umweltverträgliche Fischereien, die mittlerweile etwa 5 % des weltweiten Fanges ausmachen.

Kriterien sind u.a. dass die Fischerei nicht zur Überfischung führen darf, dass das ganze Ökosystem erhalten bleiben muss und schonende Fangmethoden eingesetzt werden. Laich und Aufzuchtgebiete sind geschützt. Das Siegel wird jeweils für 5 Jahre verliehen, jede Fischerei muss sich selbst um das Zertifikat bewerben.

Das könnt ihr tun:

- Fischkonsum reduzieren. Ganz klar ist aber auch, dass unser globaler Fischkonsum nicht nachhaltig ist und wir weniger Fisch essen sollten. Nur dann können die Bestände überleben und die Meere geschützt werden
- Fragt nach, wenn ihr Fisch esst oder kauft: Wo kommt er her, hat er ein MSC Siegel?
- Seid kritisch wenn ihr auf neue, bunte Siegel stoßt: was steckt hinter den Versprechungen? Gibt es eine unabhängige Überwachung, etc,?
- Informiert Euch zum Thema: im Internet findet ihr gute Infos, etwa bei Greenpeace oder dem WWF!

Hinweis zur Durchführung der Station:

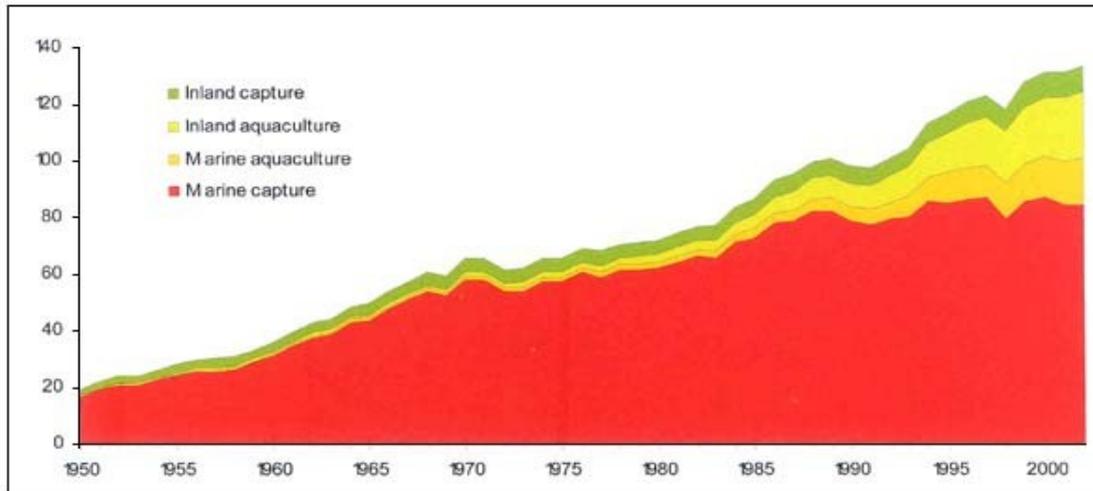
Es bieten sich verschiedene Themenbereiche an, die genauer erklärt und vorgestellt werden können und sollten, etwa Aquakultur, Fangmethoden, Überfischung, Nachhaltigkeit. Leider reicht die Zeit nicht, um alle Aspekte aufzugreifen, entscheidet Euch also unbedingt für einen Aspekt als Hauptthema!

Fakten & Zahlen

- In Deutschland werden pro Jahr und Person 15,5 Kilogramm Fisch gegessen. (Davon 36% Tiefgekühlt, 28 % Dosen und Marinaden und 10% Frischfisch). 85% der in Deutschland verkauften Fische werden importiert.¹
- 52% des Fischbestandes sind komplett erschlossen. Mit anderen Worten, sie werden bis an ihre biologische Grenze befischt. 24% sind überfischt, erschöpft oder erholen sich von der Überfischung. 21% des Fischbestandes sind mäßig erschlossen. Nur 3% des weltweiten Fischbestandes sind noch wenig befischt.²
- 2.6 Milliarden Menschen decken ihren Bedarf an tierischem Eiweißstoff durch Fisch. Der Lebensunterhalt von 200 Millionen Menschen hängt ganz oder teilweise vom Fischfang und den an ihn angeschlossenen Industriezweigen ab.³
- Für das Jahr 2002 wurde der globale Fischfang auf US\$ 81 Milliarden geschätzt und der internationale Fischhandel stellt einen Wert von US\$ 55 Milliarden dar.⁴
- 2005 wurden 93,3 Millionen Tonnen Fisch gefangen, dazu kommen geschätzte 30 Millionen Tonnen Beifang, die wieder ins Meer geworfen werden, aber zum großen Teil nicht überleben. Aquakulturen erbrachten 47,8 Millionen Tonnen Fisch.⁵
- Im Lauf der letzten 30 Jahre hat sich die Nachfrage nach Fischprodukten verdoppelt. Bis 2020 wird ein jährlicher Zuwachs von 1.5% erwartet.⁶

Hintergrund Fisch

Kritische Schätzungen besagen, dass wir in den letzten 50 Jahren bis zu 90 % der Fischbestände dezimiert haben und davon den Großteil in den letzten 15 Jahren mit den großen Fabriksschiffen. Doch das Problem bleibt „unsichtbar“ - eine Eigenart des Fischereiwesens. In früheren Zeiten galten die Weltmeere als unerschöpflich und auch heute hält sich diese Meinung in der Bevölkerung. Zudem gibt es weniger Dokumentation über den Fischfang und auch weniger Dokumentationen über die Schönheit der Weltmeere und ihren Schutzbedarf (als etwa über die afrikanische Savanne).



Weltweiter Fischfang in Tonnen. www.fao.org/docrep/009/y5852e/Y5852E02.htm#ch1 (Zugriff 08.08.2008)

Überfischung der Meere

Ein Viertel der Bestände der Weltmeere werden so überfischt, dass sie schrumpfen. Zahlreiche Gebiete stehen vor dem Kollaps, einige Arten wie der Rundnasengrenadierfisch sind vom Aussterben bedroht. Das liegt daran, dass der Konsum sich in den vergangenen 40 Jahren verdoppelt hat. 100 Millionen Tonnen Fisch sind es mittlerweile Jahr für Jahr – ein etwa 90 Milliarden Dollar schwerer Markt. In Europa ist der Fischhunger besonders groß, so groß, dass die EU 60 Prozent ihres Fishs importieren muss und dafür 20 Milliarden Dollar ausgibt.⁷ In der Nordsee sind 77% der kommerziell genutzten Fischbestände überfischt, in der Ostsee 75%.⁸

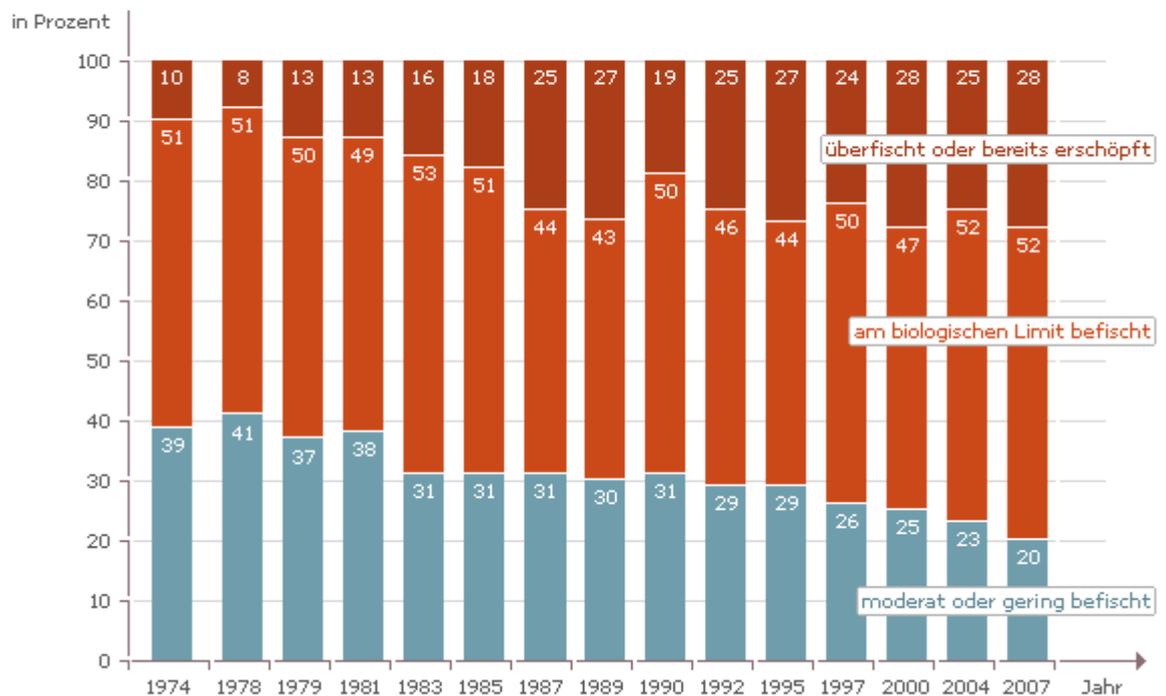
Nach pessimistischen Prognosen sind die Meere bald leer: Eine Auswertung der Fangdaten der letzten 50 Jahre an der US-Universität Stanford kam zu dem Fazit, dass 2048 es kaum noch was zu fischen geben wird.⁹

Laut *Worldwatch Institute* schätzen Wissenschaftler, dass bereits 90% aller großen Fische im Ozean gefangen wurden.¹⁰

Aufgrund der Überfischung finden nun auch immer mehr kleine Fische eine Verwendung als Speisefisch, da es schlicht und einfach nicht mehr genug große Fische gibt.¹¹

■ Fischbestände auf offener See

Nach Befischungintensität, in Prozent der bewerteten Gesamtbestände, weltweit 1974 bis 2007



Quelle: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): The state of world fisheries and aquaculture 2008
Lizenz: Creative Commons by-nc-nd/3.0/de
Bundeszentrale für politische Bildung, 2010, www.bpb.de



Fangtechniken und Probleme

Das Fischereiwesen ist längst nicht mehr eine Angelegenheit von kleinen Kuttern, sondern eine Industrie. So genannte Fabrikschiffe stellen den Fischeschwärmen nach, in ihren Bäumen werden die Fische direkt gekühlt oder gar schockgefroren, evtl. auch filetiert oder anderweitig verarbeitet. Sie können Wochen auf offener See bleiben, ihre Fänge werden dann von anderen Booten abgeholt. Um die Fischeschwärme ausfindig zu machen, werden Satellitensysteme und Kleinflugzeuge eingesetzt, es ist ein High-Tech-Business.

„Allein auf dem Mittelmeer gibt es insgesamt 617 hochtechnisierte Fangschiffe und trotz der schrumpfenden Fischbestände werden derzeit 25 weitere Boote gebaut. Kostenpunkt: etwa vier Millionen Euro pro Schiff.“¹² Die Art zu fischen selber bleibt aber ein eher simples Unterfangen bei dem nicht ohne Nebenwirkungen vorgegangen wird.

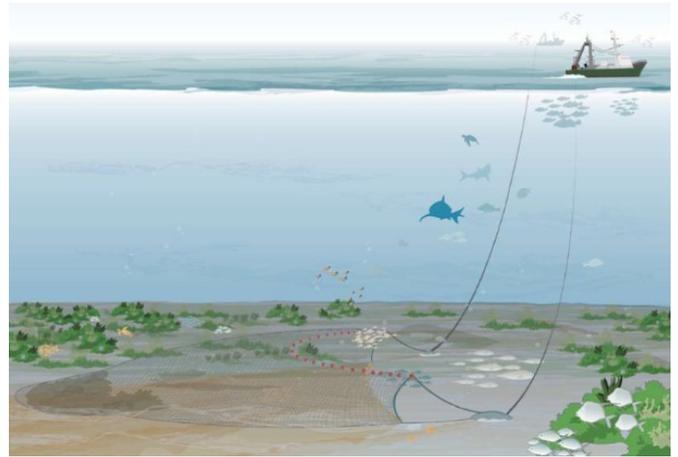
Schleppnetze: so genannte pelagische Schleppnetze sind für den Fang von freischwimmenden Fischarten konstruiert, das Netz wird frei schwebend durchs Wasser gezogen. Die Öffnung des Netzes ist 50 bis 70 m hoch und 80 bis 120 m breit, die Gesamtlänge des Netzes beträgt meist 1500 m. Aufgrund der Größe kommen meist auch viele andere Fische ins Netz, nicht nur der bestimmte Schwarm auf den man es abgesehen hatte.

Zerstörerische Grundsleppnetze:

Riesige Netze werden auf den Meeresgrund (bis zu 1000 Meter) herunter gelassen und über diesen gezogen. Sie sollen so ein entkommen für Fische unmöglich machen. Die Netze sind beschwert und mit so genannten Scherbrettern und Walzen ausgestattet, um den Boden aufzuwühlen. Das Schleifen der Netze über den Meeresboden hinterlässt großen Schaden: Korallen, Pflanzen, und die Bodenstruktur werden zerstört. Diese sind oft über Jahre und Jahrzehnte gewachsen und bieten einen wichtigen Lebensraum für kleine Meerestiere und auch Jungfische, somit wird der Meereslebensraum also nachhaltig zerstört statt nachhaltig genutzt.¹³

Nordsee kaputt.

Manche Wissenschaftler schätzen, dass der Fischfang der Nordsee mehr Schaden zugefügt hat als die Umweltverschmutzung durch Abwasser und Müll. So hat u. A. der Einsatz von Schleppnetzen die Vegetation am Meeresboden nachhaltig zerstört. Die fehlenden Kleintiere und Pflanzen können nun auch das Wasser nicht mehr reinigen. Auch gab es einst Wale, deren Bestände nun komplett abgefischt sind.¹⁴



www.greenpeace.org/switzerland/de/News_Stories/Magazin/Fangmethoden/

Ein anschaulicher Vergleich

„Stellen Sie sich vor, was die Leute sagen würden, wenn eine Gruppe von Jägern ein Netz von einem Kilometer Länge zwischen zwei riesige Geländewagen spannen und es mit hoher Geschwindigkeit über die Ebenen Afrikas ziehen würden. Diese groteske Konstruktion, die an einen Mad-Max-film erinnert, würde alles zusammenraffen, was ihr auf dem Weg begegnet: Raubtiere wie Löwen und Geparden, gewaltige Pflanzenfresser wie Nashörner und Elefanten, die vom Aussterben bedroht sind, Herden von Impalas und Gnus, Warzenschweifamilien und Rudel wilder Hunde. Die trächtigen Weibchen würden aufgescheucht und mitgeschleift, und nur die kleinsten Jungtiere könnten durch die Maschen schlüpfen und entkommen. Stellen Sie sich vor wie das Netz konstruiert ist: An der Vorderseite befindet sich eine gewaltige Metallwalze, die Hindernisse zertrümmert und dem Erdboden gleichmacht, während alle Lebewesen in die herannahenden Mägen getrieben werden. Alles was aus dem Boden ragt wird abgebrochen, jeder Baum, jeder Strauch, jede blühende Pflanze wird entwurzelt, und Heerscharen von Vögeln werden aufgescheucht. Zurück bleibt eine verwüstete Landschaft.“¹⁵

Einige Fischarten als Beispiele

Nordseehering: Nach enormer Ausbeutung der Bestände in den 60er und 70er Jahren brachen diese 1977 zusammen. Für einige Jahre wurde eine Fangquote zum Schutz eingeführt, nachdem diese aber wieder gelockert wurde waren die Bestände Mitte der 90er erneut unter Druck. Derzeit scheint eine strikt überwachte Quote zu funktionieren, allerdings auch weil die Konsumenten sich an viele andere Fischarten gewöhnt haben.¹⁶

Hai. Einst als Delikatesse für reiche Leute besonders in China beliebt, hat das Gericht mittlerweile einen Oberschicht-Massenmarkt erreicht und zu der starken Nachfrage nach Haifischfleisch gesorgt. Mit fatalen Folgen für die Tiere: Jährlich werden ca. 100 Millionen Haie getötet und viele Haiarten sind inzwischen vom Aussterben bedroht.¹⁷

Shrimps gelten nach wie vor als Delikatesse. Krabbencocktails, Shrimpspässe, etc. gelten als schicke Speisen und sind weltweit beliebt. Über 4 Millionen Tonnen Krebstiere werden jährlich weltweit gehandelt. Der Shrimpsfang bringt einen überproportional hohen Anteil an Beifang ein, der meist weggeworfen wird. Für die in Aquakultur gezüchteten Tiere müssen alle paar Jahre neue Teiche angelegt werden, da die alten durch die eingesetzten Chemikalien vergiftet sind.¹⁸ In Ecuador, einem der größten Exporteure, wurden bereits 100.000 Hektar Mangrovenwälder abgeholzt, um küstennahe Shrimpsfarmen anzusiedeln. Eifrige Geschäftsleute machen auch vor Naturschutzgebieten nicht halt und die Regierung greift nicht ein, denn sie verdient an den Exportzöllen.¹⁹

Thunfisch ist einer der beliebtesten Fische, weltweit verkaufen sich die Dosen aber auch der Frischfisch. Das Geschäft mit dem Thunfisch wird von 6 japanischen Konzernen beherrscht. Die Fangschiffe sind zwar meist in europäischer oder nordafrikanischer Hand, aber die Mutterkonzerne übernehmen die Verladung auf Kühlschiffe und den Transport zu den Verkaufsmärkten. Die Mitsubishi Corporation ist der größte Thunfischhändler der Welt, allein am riesigen japanischen Markt hat er einen Anteil von ca. 40%.²⁰ Die Überfischung des Roten Thun im Mittelmeer hat die EU zur Ausrufung eines Fangstopps genötigt, denn bisherige Quoten und Kontrollen wurden nicht eingehalten.²¹ Im Zeitraum Juli-Dezember 2008 durfte kein roter Thun mehr gefangen werden. Für das Jahr 2009 wurde die Fangzeit verkürzt, aber NGOs fordern einen erneuten absoluten Fangstopp um ein Aussterben in den nächsten Jahren zu verhindern.

Delfinfreundlicher Thunfischfang?

In den 90er Jahren gab es Kampagnen zum Schutz von Delphinen, die als Beifang von Thunfisch zu abertausenden in den Netzen verendeten. Inzwischen werden von den Fischereien zwar andere Fangtechniken und Netze verwendet, in denen keine Delphine mehr umkommen, allerdings hat sich der anderweitige Beifang deutlich erhöht, darunter Schildkröten, Wale und Haie, Mantas. „[Es] werden zwar keine Delfine mehr getötet, aber nun sind die Bestände von 20 anderen Arten in schlechtem Zustand. [...] Statt eines Delfin-Desasters haben wir jetzt ein Desaster, von dem ein ganzes Ökosystem betroffen ist“²²

Beifang

Jährlich werden zwischen 7 und 27 Millionen Tonnen Fische zurück ins Meer geworfen, die unbeabsichtigt im Netz gelandet sind. Bei der Seezungenfischerei etwa werden bis zu 80% des Netzinhaltes wieder ins Meer gekippt. Wohlgermerkt, die Fische sind in der Regel nicht mehr am Leben! Grund dafür ist in Teilen die Quotenregelung, die Fischern nur den Fang bestimmter Fischarten erlaubt, alles andere wird dann wieder ins Meer geworfen.²³

Zum Beifang gehören z.B. auch Delfine und Wale. Es wird geschätzt, dass jährlich über 300.000 Wale und Delfine in die Netze der Fischereiwirtschaft geraten und darin umkommen. Besonders beim Einsatz riesiger Schleppnetze geraten auch große Fische in die Fänge, verheddern sich in den Netzen und verenden (ertrinken) dann qualvoll.²⁴

Aquakultur

Aquakultur ist Massentierhaltung im Meer. In riesigen Käfigen werden ganze Fischschwärme gemästet. Hier ergibt sich dementsprechend die gleiche Problematik wie bei anderer Massentierhaltung (siehe Stationsablauf).

Ein Beispiel ist der Atlantische Lachs, da nur noch 1 von 100 verkauften Lachsen aus der Wildnis stammt. Ein Lachs in Gefangenschaft frisst im Laufe seines Lebens das Dreifache Gewicht seiner wilden Artgenossen, zu einem guten Teil in Form von Fischmehl, welches aus „minderwertigem“ Beifang erzeugt wird. Es werden also Fische gefangen und an die Zuchtfische verfüttert! „Die gesamte industrielle Zucht Fleisch fressender Fische hängt davon ab, dass es ständig genug kleine wild lebende Fische wie Sandaale gibt, die man zu Pellets verarbeiten kann.“²⁵

Für ein Kilogramm Thunfisch werden auf einer Fischfarm 20 Kilogramm Futter benötigt!²⁶

Ein weiterer Punkt ist der hohe Energieverbrauch der Anlagen, um die Qualität des Meerwassers ständig aufrechtzuerhalten. U.a. durch computergesteuerte Füttersysteme wird die Automatisierung des Herstellungsprozesses vorangetrieben, was gleichzeitig den Abbau von Arbeitsplätzen bedeutet.

Die Wildbestände werden in zweierlei Hinsicht bedroht, zum einen gelangen veränderte Zuchtformen durch Flucht in die freie Wildbahn, was eine Durchmischung des Erbguts verursacht. Zum anderen werden regelmäßig die Grundbestände in den Aquakulturen mit wilden Artgenossen aufgestockt. Die Fangmethoden hierfür gefährden ihrerseits den Lebensraum Meer u.a. durch Beifang.

Subventioniertes Fischereiwesen

Der Fischfang wird von den meisten Staaten der Welt, auch der EU, subventioniert. So trägt der Staat in einigen Ländern bis zu 15% der Anschaffungskosten für ein neues Schiff. Die Kontrolle der Fangquoten ist oft mangelhaft, die Regierungen wollen die eigenen Fischer nicht benachteiligen und eine funktionierende internationale Kontrolle fehlt bislang.²⁷

Illegale Geschäfte mit dem Fischfang

Da die Nachfrage wächst, gibt es ein gutes Geschäft mit dem Fisch – entsprechend machen einige Akteure trotz Verboten und Fangquoten nicht halt. Insider sprechen von einer „Fischmafia“, die Fischgründe ausspioniert und mit modernster Technik den geschützten Fischen zu Leibe rückt. Riesige Trawler können monatelang auf den Meeren unterwegs sein, werden dort von kleineren Schiffen versorgt, die auch den Fang abtransportieren. Die illegale Fracht wird dann häufig über verschiedene Häfen in die EU geschleust. Einer der größten Umschlaghäfen in der EU – auch für illegal gefangenen Fisch – ist Las Palmas auf den Kanaren. Bis zu 50% der in einigen europäischen Häfen angelandeten Fänge bestimmter Fischarten sind nicht legal registriert.²⁸

Illegaler Fischfang findet sich aber auch in der Ostsee. So haben im Sommer 2007 polnische Fischer dreimal soviel Dorsch gefangen, wie Ihnen per Quote zustand. Als dies bekannt wurde, senkte die EU die Quote noch weiter – die Regierung Polens verhängte allerdings

keine Strafe, womit die Quoten völlig unwirksam sind.²⁹

Bislang fehlt es an internationalen Abkommen, die sämtliche Lücken schließen und eine Verfolgung sicherstellen. So dürfen Schiffe, die in Nationen registriert sind, welche die internationalen Schutzabkommen nicht unterzeichnet haben, legal in den Meeren der Welt fischen.³⁰

Ein typisches Beispiel für „Nichtnachhaltigkeit“

Der globale Fischfang ist ein Beispiel für einen Teufelskreislauf, bzw. das Gegenteil von Nachhaltigkeit:

Fischereifirmen investieren in neue Schiffe, die dann über noch höhere Fänge refinanziert werden müssen. So steigt das Angebot an Fisch und teilweise fällt dadurch der Preis – folglich muss noch mehr Fisch gefangen werden um die gleiche Gewinnsumme zu erzielen. Dadurch werden dann die Fischbestände überfischt, aber um mehr Fisch zu fangen werden auch Jungtiere gefischt. Am Ende kollabieren die Bestände, und somit stehen auch die Fischer vor der Pleite. (Wobei große Fischereien mit Riesenflotten dann einfach auf andere Fischarten und Fanggründe/Gebiete ausweichen können).

Der FischMac: Fisch bei McDonalds

Auch wenn es McDonalds-KritikerInnen verwundern wird, hier zur Vollständigkeit ein paar Infos zum Thema:

Die FischMacs (oder „Filet-O-Fisch“ und „Mc-Fischstäbchen“, wie sie neuerdings heißen) bei McDonalds werden zu 90% mit Alaska Seelachs gefüllt. In den USA und Kanada verkauft McDonalds davon ca. 275 Millionen pro Jahr. Interessanterweise berichtet Charles Clover, dass der verwendete Fisch zum größten Teil zu der Art gehört, die das MSC-Siegel bekommen hat. Seiner Aussage nach verwendet McDonalds aber selber das Siegel nicht, weil sie sonst Gebühren zahlen müssten.³¹

Laut Angaben von McDonalds ist in der Tat nur Seelachs drin und ein Vergleich mit der MSC-Internetseite zeigt, dass Seelachs zu den besiegelten Arten gehört.³²

Auswirkungen auf die Menschen in den Ländern des globalen Südens

„In Entwicklungsländern hungern mittlerweile Menschen, weil europäische, russische und asiatische Trawler legal und illegal deren Fischgründe überfischen. Den Wert von jährlich 500.000 Tonnen illegaler Fischimporte beziffert die EU mit 1,1 Milliarden Euro. Europa sei ein ‚Fischereimonster, das sich benimmt wie eine Bande Hooligans‘, klagt ein Brancheninsider. Dabei sind illegale Fänge auch in der EU – vor allem im Mittelmeer – an der Tagesordnung, oft von staatlichen Stellen ignoriert, geduldet, teilweise sogar subventioniert. [...] Der Raubbau an den Fischbeständen vor Afrika verschärft die wirtschaftliche Situation einheimischer Fischer bis ins Unerträgliche...“³³

Durch das Abfischen der Bestände kommt es also zu deutlichen Auswirkungen vor Ort: Zum einen verlieren die einheimische Fischer ihr Einkommen. Zum anderen steigen durch den geringeren Fang die Preise auf den lokalen Märkten, was für die Menschen oft zu einem erheblichen Defizit in der Proteinversorgung führen kann.

Maritime Stewardship Council – MSC Siegel

„Der MSC ist eine unabhängige, globale und gemeinnützige Organisation, die gegründet wurde, um eine Lösung für das Problem der Überfischung zu finden. Wir wurden 1997 von Unilever, dem weltweit größten Käufer von Fisch und Meeresfrüchten, und vom WWF, der internationalen Umweltschutzorganisation, gegründet. Seit 1999 sind wir gänzlich unabhängig. Heute werden wir von einem breiten Spektrum an Organisationen in aller Welt, wie zum Beispiel karitativen Verbänden und auch kommerziellen Unternehmen, finanziert.“³⁴

Übrigens: zu Unilever gehörte damals auch Iglo und somit die berühmten „Käpt'n Iglo Fischstäbchen“.

Der heute unabhängige MSC wurde 1996 als Antwort auf die weltweite Fischereikrise von WWF und Unilever, einem der weltweit größten Fisch-Verarbeiter gegründet. [...] Heute tragen weltweit 21 Fischereien das MSC Siegel. [...] 42% der weltweiten Wildlachsänge, 32% der Weißfischänge und 18% der Hummerfänge sind zertifiziert. Schätzungsweise 4% des



globalen Fischfangs stammen aus FSC-Fischereien.“³⁵

Kritik am MSC

Am MSC wird aber auch Kritik geübt, etwa von Greenpeace. Kritisiert werden folgende Punkte:

- Eine stärkere Demokratisierung der Struktur des MSC und eine größere Offenheit für Eingaben von Umweltschutzorganisationen.
- „Am Zertifizierungsprogramm wird kritisiert, dass es nicht durch Größe, Ausmaß, Art, Lage oder Intensität einer Fischerei beschränkt ist. Der wichtigste Kritikpunkt an der MSC-Zertifizierung ist jedoch, dass sie zu früh im Prozess vergeben wird. Die Zertifizierung wird an Fischereien vergeben, die einem ersten Set von Standards gerecht werden und die einen Aktionsplan verabschieden, um die Fischerei in der Zukunft zu verbessern. Damit wird das Vorsorgeprinzip nicht als Kerngedanke der ökologischen Fischerei anerkannt.“³⁶
- „Bedenken hinsichtlich des Fehlens von sozialen Überlegungen. Seit Jahren ein wichtiger Kritikpunkt: das Unvermögen des MSC, eine signifikante Anzahl von Fischereien aus Entwicklungsländern zu zertifizieren und die Standards auch auf kleinskalige Fischereien, zu denen wenig Datenmaterial vorliegt, zu übertragen“³⁷

Greenpeace fordert daher das Marine Stewardship Council auf, die MSC-Kriterien so zu überarbeiten, dass das Siegel als überzeugendes Zeichen für eine ökologisch verantwortungsvolle und sozial verträgliche Fischerei steht. Dafür empfehlen sie folgende Kriterien:

- keine Zertifizierung von Produkten aus überfischten Beständen
- keine Zertifizierung von Produkten aus Fischereien, bei denen bedrohte Arten gefangen werden (Beispiel: Im Falle der vom MSC zertifizierten Fischerei auf Hoki werden pro Jahr rund 1.000 Pelzrobben sowie bedrohte Albatross-Arten getötet, die bereits auf der IUCN-Liste der bedrohten Arten stehen.)
- keine Produkte aus Fischereien, die eine hohe Beifangrate oder andere zerstörerische Auswirkungen auf die Meeresumwelt haben
- alle drei Bereiche, Ökologie, Soziales und Wirtschaftlichkeit sollten beim MSC gleichberechtigt in dem Entscheidungsgremium vertreten sein.

Weitere Siegel

Followfish ist ein weiteres Siegel und wurde 2008 von der fish & more GmbH eingeführt als „Deutschlands erste Bio-Fischmarke“. Grundsätze: Zuchtfische aus biologischer Aquakultur, Wildfische aus MSC-zertifizierter

Fischerei, volle Transparenz durch Online-Tracking-System. Es bestehen klare Kriterien, die Zeichenvergabe erfolgt befristet, Verstöße werden sanktioniert.³⁸

Eigene Siegel wie das von Küstengold („Bewusste Fischerei“) sind in ihrer Definition etwas unpräziser und beinhalten oftmals mehr Absichtserklärungen als genaue Bestimmungen.



Alternativen

Politische Erfolge

Eine international funktionierende Quotenregelung könnte es durchaus geben, allerdings fehlen dafür bisher verbindliche Kriterien und feste Zusagen. Bisher gab es erst bei wenigen Fischarten solche Abkommen, etwa beim Kabeljau, nachdem dessen Bestände Ende der 90er Jahre massiv eingebrochen sind, die Englische Regierung hatte daraufhin die Zahl der Fangschiffe von 400 auf 200 halbiert. Norwegen und Deutschland haben sich auch dabei hervorgetan, ihre Quoten wirksam zu überwachen.³⁹

Allerdings ist zu bemerken, dass die meisten der Fangbeschränkungen und Schutzverordnungen erst dann erlassen wurden, als die Bestände bereits kollabiert waren und schließlich und einfach das Überleben der Fischerei an sich zur Debatte stand. Dann wurden Maßnahmen erlassen, die den Beständen eine Erholung erlauben würden – um sie dann wieder fischen zu können.⁴⁰ So wurden 1992 rund 30.000 Kanadier plötzlich arbeitslos, als der ehemals reichliche Kabeljaubestand an der Küste von Neufundland komplett zusammenbrach und Schutzbestimmungen folgten.



Bislang wurden nur 0,6 % der der Weltmeere als Meeresschutzgebiete (Maritime Protected Areas, MPA) ausgezeichnet, verglichen zu 13% der Landfläche ein verschwindend geringer Anteil. Vor allem in internationalen Gewässern besteht bislang nahezu kein Schutz, der auch kontrolliert wird.⁴¹

Auch die deutschen Supermärkte haben Schritte zu einem nachhaltigen und transparenten Einkauf von Fisch getan. Jedoch ist bislang noch kein durchgehend guter Standard erreicht, so eine Studien von Greenpeace 2007.⁴²

Die Arbeit von Umweltorganisationen und Konsumentenproteste sind erfolgreich:

In den vergangenen Jahren hat die Arbeit von Umwelt- und Tierschutzorganisationen breit auf das Thema aufmerksam gemacht und viele Akteure von der Problematik überzeugen können. Auch Konsumentenorganisationen haben sich Protesten und Kampagnen angeschlossen. Dabei ging und geht es vor allem um eine nachhaltigere Erzeugung von Fisch. Ein Hauptergebnis ist die Einführung des MSC-Siegels (s. Oben). Viele Firmen und Geschäfte haben sich inzwischen verpflichtet, nur entsprechend nachhaltig produzierten Fisch anzubieten. In einigen Restaurants wurde auf besonders problematische Gerichte, etwa Haifischflossensuppe, verzichtet.⁴³

Definitiv notwendig: anders konsumieren!

So sagt z.B. Greenpeace: „Die Lösung der Krise ist einfach: es muss weniger Fisch und mit schonenden Methoden aus den Meeren geholt werden.“⁴⁴

Mehr Info:

Eine gute Übersicht gibt es ebenso bei Greenpeace und WWF im Internet WWF:

<http://www.greenpeace.at/rotefische.html>

http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/pdf_neu/101008_Fischratgeber_2010_WEB.pdf

www.iucnredlist.org alle Tiere die auf der roten Liste stehen.

www.fishbase.org Informationen zu den meisten Fischarten mit Daten zu Fang, Gefährdung, etc.

www.fisch-o-meter.de Info und ein Fischlineal (zur Kontrolle, ob es sich beim Kauf um Jungfische handelt)

- 1 http://www.greenpeace.de/fileadmin/gpd/user_upload/themen/meere/FS_Supermarktranking_Fisch3_191207.pdf
- 2 Food and Agriculture Organisation, März 2005, World Resources Institute, nach www.msc.org (Zugriff 13.6.2008).
Vgl. FAO (2005): FAO FISHERIES TECHNICAL PAPER 457. Review of the state of world marine fishery resources.
- 3 Food and Agriculture Organisation, März 2005, World Resources Institute, nach www.msc.org (Zugriff 13.6.2008).
Vgl. FAO (2005): FAO FISHERIES TECHNICAL PAPER 457. Review of the state of world marine fishery resources.
- 4 Food and Agriculture Organisation, März 2005, World Resources Institute, nach www.msc.org (Zugriff 13.6.2008).
Vgl. FAO (2005): FAO FISHERIES TECHNICAL PAPER 457. Review of the state of world marine fishery resources.
- 5 WWF (2008): The Value of our Oceans. S. 12
- 6 Food and Agriculture Organisation, März 2005, World Resources Institute, nach www.msc.org (Zugriff 13.6.2008).
Vgl. FAO (2005): FAO FISHERIES TECHNICAL PAPER 457. Review of the state of world marine fishery resources.
- 7 Wirtschaftswoche 5.5.2008, S. 64
- 8 WWF (2006): Der WWF-Fischführer, Hintergrundinformation.
- 9 vgl. „Globale Schlacht um den Fisch“ Wirtschaftswoche 5.5.2008, S. 71
- 10 Vgl. World Watch Institute (2008): State of the World 2008, S. 63
- 11 Clover, Charles (2005): Fisch kaputt. München. S. 55
- 12 Süddeutsche Zeitung, 13.06.2008: „Gejagt bis zur totalen Erschöpfung“
- 13 vgl. S.O.S. Meere in Not, Greenpeace 2004, S. 5
- 14 s. Clover, Charles (2005): Fisch kaputt. München. S. 74-92
- 15 Clover, Charles (2005): Fisch kaputt. München. S.7
- 16 Clover, Charles (2005): Fisch kaputt. München: S. 294ff.
- 17 vgl. State of the World 2008, S. 74
Ein Kilo Haifischflossen kostet bis zu 700 US\$ und eine Suppe kann bis zu 200 US\$ kosten, dennoch steigt die Nachfrage, vor allem bei sogenannten „Neureichen“ in asiatischen Ländern.
- 18 Vgl. Greenpeace 2006: Broschüre Fisch & Facts.
- 19 Taz, 20.10.2009: „Abholzen für Shrimps“
- 20 vgl. „Globale Schlacht um den Fisch“ Wirtschaftswoche 5.5.2008, S. 66
- 21 Süddeutsche Zeitung, 13.06.2008: „Gejagt bis zur totalen Erschöpfung“
- 22 Clover, Charles (2005): Fisch kaputt. München. S. 248ff.
- 23 siehe „Tod über Bord“ Wirtschaftswoche 5.5.2008, S. 64
- 24 vgl. http://www.greenpeace.de/fileadmin/gpd/user_upload/themen/meere/greenpeace_factsheet_pairtrawling.pdf
- 25 Clover, Charles (2005): Fisch kaputt. München. S. 363
- 26 vgl. „Globale Schlacht um den Fisch“ Wirtschaftswoche 5.5.2008, S. 69
- 27 vgl. „Globale Schlacht um den Fisch“ Wirtschaftswoche 5.5.2008, S. 66-68
- 28 Clover, Charles (2005): Fisch kaputt. München. S. 211. Er nennt, sich auf ein Gespräch mit dem EU-Fischereiinspektor berufend, 60% des Seehechts und 50% des Kabeljau als Beispiele.
- 29 vgl. „Globale Schlacht um den Fisch“ Wirtschaftswoche 5.5.2008, S. 66-71
- 30 Clover, Charles (2005): Fisch kaputt. München. S. 188ff. Es wird allerdings versucht, solche Länder ebenso zum Beitritt zu bewegen.
- 31 Clover, Charles (2005): Fisch kaputt. München. S. 335
- 32 vgl. <http://www.mcdonalds.de/html.php?t=Produkte&c=allproducts> (Zugriff 16.07.2008) und http://de.msc.org/html/content_722.htm (Zugriff 16.07.2008)
- 33 Wirtschaftswoche 5.5.2008, S. 64
- 34 <http://de.msc.org/> (Zugriff 13.6.2008)
- 35 WWF (2006): Der WWF-Fischführer, Hintergrundinformation.
- 36 http://www.greenpeace.de/themen/meere/fischerei/artikel/das_marine_stewardship_council_msc/ (Zugriff 13.6.2008)
- 37 http://www.greenpeace.de/themen/meere/fischerei/artikel/das_marine_stewardship_council_msc/ (Zugriff 13.6.2008)
- 38 <http://label-online.de/label-datenbank?label=569> (Zugriff 1.12.2010)
- 39 vgl. „Globale Schlacht um den Fisch“ Wirtschaftswoche 5.5.2008, S. 70
- 40 vgl. Clover, Charles (2005): Fisch kaputt. München. S.50ff.;
- 41 vgl. WWF (2008): The Value of our Oceans. S. 35
- 42 http://www.greenpeace.de/fileadmin/gpd/user_upload/themen/meere/FS_Supermarktranking_Fisch3_191207.pdf
- 43 vgl. World Watch Institute (2008): State of the World 2008. S. 70-74
- 44 http://www.greenpeace.de/fileadmin/gpd/user_upload/themen/meere/FS_Supermarktranking_Fisch3_191207.pdf