

CHF 2.– / EUR 1.50

August 2007

Verein fair-fish
Burgstr. 107
CH-8408 Winterthur
Tel. 0041 52 301 44 35
Fax 0041 53 301 45 80
info@fair-fish · www.fair-fish.ch



fish-facts 10: Überfischung

Fisch auf dem Tisch... Wie lange noch?



Die Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten nimmt ständig zu. Obwohl es immer weniger Fische gibt, durchkämmen riesige Industriefangflotten die Weltmeere und bringen mit immer effizienteren Fangmethoden die letzten Speisefische an Land.

Zu wenig im Meer – zu viel auf dem Tisch

In rund 40 Jahren werden die Bestände aller heute kommerziell genutzten Fischarten völlig erschöpft sein. Zu diesem Schluss kommt eine wissenschaftliche Studie vom November 2006 (Science). Bei rund einem Drittel der Fischarten hat sich die Fangquote bereits um 90% verringert. Nicht nur die Fische sind in Gefahr. Mit der Dezimierung der Fischbestände nimmt auch die einmalige Biodiversität in den Ozeanen ab.

Im Jahr 2004 wurden gemäss der UNO-Organisation FAO 141 Millionen Tonnen Fisch gefischt; davon waren 106 Millionen Tonnen für den Fischverzehr bestimmt. Als nutzloser Beifang werden zusätzlich jährlich mehr als 30 Millionen Jungfische, Vögel, Wale und Haie in den Netzen. Fast die Hälfte der konsumierten Fische (45,5 Mio Tonnen) stammten aus Aquakultur.

bild reto

Massnahmen zur nachhaltigen Fischerei und die Schaffung von Meeresschutzzonen mit Fischereiverbot sind so dringend wie noch nie. Ein nachhaltiges und bewusstes Vorgehen beim Fischeinkauf ist wichtig, ein Verzicht auf Fisch wäre noch besser.

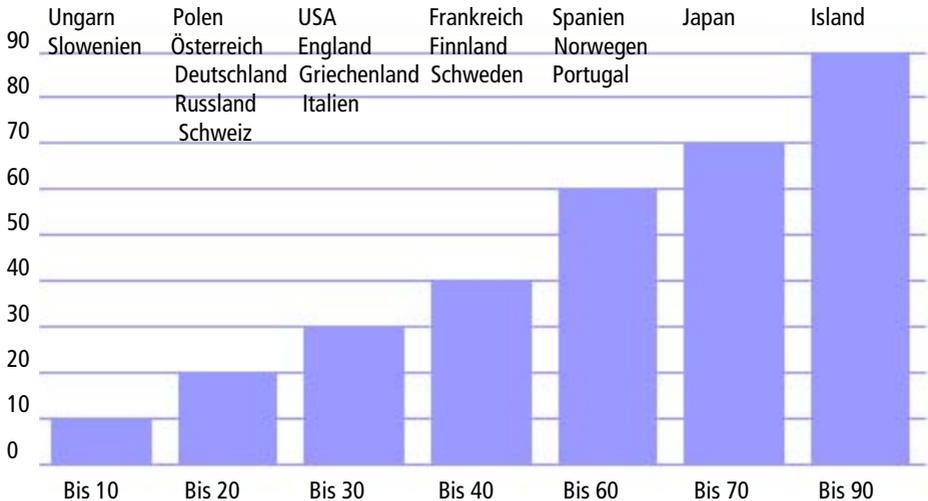
Knapp 7 Kilo Fisch essen Herr und Frau Schweizer pro Jahr, das entspricht etwa einer Portion pro Woche und liegt etwas über dem weltweiten Durchschnitt. Aber nur 5 Prozent dieser Menge stammt aus dem eigenen Land, je etwa zur Hälfte aus natürlichen Gewässern oder aus Fischzuchten. Darum importiert die Schweiz heute 95 Prozent ihres Fischbedarfs, vorwiegend aus Meeresfang und zunehmend aus fernen Meeresgegenden, weil die europäischen Regionen bereits überfischt sind.

Wenn noch häufiger Fisch auf den Tisch kommen soll, dann werden immer mehr Menschen ohne Fisch auskommen müssen – am Ende auch wir. Weltweit werden pro Kopf und Jahr ungefähr 16 kg Fisch verspeist, was umgerechnet auf die bei uns üblichen Filets knapp 7 kg entspricht. Und der Konsum nimmt jährlich zu. Den höchsten Pro-Kopf-Konsum mit teils weit über 40 kg pro Jahr verzeichnen Japan, die Länder Skandinaviens und der iberischen Halbinsel, der Konsum in den USA wächst, und auch in China leistet man sich mehr und mehr Fisch.

Auf Dauer kann das nicht gut gehen. Die natürliche Reproduktion vieler begehrter Fischarten hinkt immer stärker hinter deren Befischung hinterher.

Fischverbrauch in ausgewählten Ländern

Kg pro Kopf (ganze Fische, nicht Filets)



Quelle: Daten und Fakten 2006, Fischinformationszentrum, www.fischinfo.de

Fatale Folgen

Kurzfristig sucht die Fischerei-Industrie den Ausweg in immer grösseren Tiefen. Die Folgen werden freilich noch fataler sein. Denn mit zunehmender Wassertiefe verringert sich das Wachstum der Fische. Während im Küstenbereich lebende Arten sich bereits im zweiten oder dritten Lebensjahr vermehren, erreichen in der Tiefe beheimatete Arten wie der Rotbarsch ihre Geschlechtsreife erst im Alter von zehn oder noch mehr Jahren. Wer heute die Tiefsee leer fischt, wird dort also bald gar nichts mehr finden.

In einem kürzlich erschienenen Bericht warnt auch die UNO-Organisation FAO vor der Überfischung der Meere.

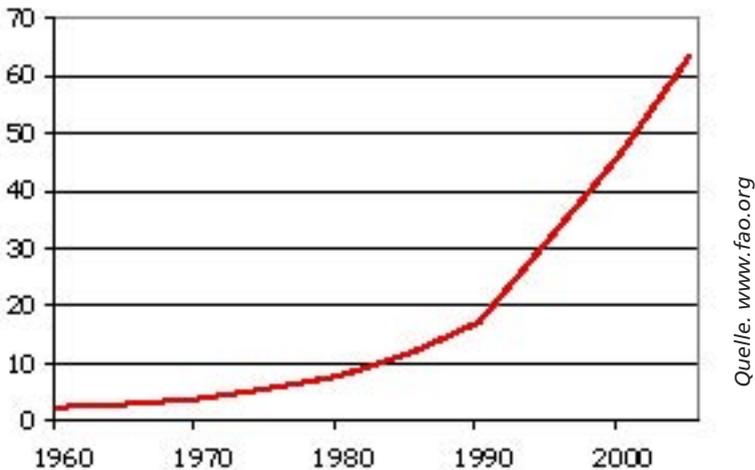
Mehr als die Hälfte (52 Prozent) aller Meeresfisch-Bestände würden bereits heute so intensiv ausgebeutet, dass keine Steigerung mehr möglich sei. 25 Prozent der Bestände sind schon überfischt. In den europäischen Gewässern sieht es besonders schlimm aus. Grössere Raubfische wie der Seehecht oder der Kabeljau drohen innerhalb von zehn Jahren aus dem Nordatlantik verschwinden, wenn weitergefischt wird wie bisher. Der Thunfisch steht auch im Mittelmeer kurz vor der Ausrottung. Die Bestände des Kabeljaus, der als junger Fisch Dorsch genannt wird und den wir in unseren Fischstäbchen wiederfanden, sanken in den letzten 20 Jahren um 85 Prozent. Auch Scholle und Seezunge sind weitestgehend ausgebeutet.

Fischzucht als Ausweg?

Mit einer Produktion von 46 Millionen Tonnen pro Jahr hat die Aquakultur ein rasantes Wachstum zu verzeichnen. Während 1980 nur 9 Prozent des für den Fischverzehr gebrauchten Fisches aus Zucht- und Mastbetrieben stammten, sind es heute schon 43 Prozent.

Aus verschiedenen Gründen wird Fischmehl nur zum kleineren Teil aus Fischverwertungsabfällen, vorwiegend aber aus Gammelfischerei gewonnen, bei der alles Fangbare weggefischt wird. Die Fischzucht ist daher keine Alternative zum Raubbau an den Meeren, sondern treibt ihn sogar noch voran.

Weltweite Fischzucht-Produktion
(1995-2005), Mio t



Die in Europa und Nordamerika gefragtesten Zuchtfische sind Raubfische, von ihrer Physiologie her also auf Fisch als Nahrung angewiesen. Ihr Futter muss daher zu rund einem Drittel aus Fischmehl bestehen. Um ein Kilo Zuchtfisch zu gewinnen, müssen ungefähr 1,4 kg lebendiger Fisch verfüttert werden. Was wir an Filets (ca 1/3 des Fischgewichts) aus Zucht essen, verlangt also drei bis vier mal soviel Input an verfütterten Fischen. Die Fischzucht ist daher keine Alternative zum Raubbau an den Meeren, sondern treibt ihn sogar noch voran.

Die künstliche Haltung von Fischen hat viele weitere Nachteile. Die Ausscheidungen der Fische, Futterreste und Medikamentenrückstände belasten das Wasser von Zuchtanlagen und natürliche Gewässer und Küsten. Die in der Regel enge, eintönige und unstrukturierte Umgebung bietet den Zuchtfischen zu wenig Reiz und Bewegungsraum und lässt ihnen keine Rückzugsmöglichkeiten. So leben die meisten Zuchtfische unter Dauerstress und müssen medikamentös vor Krankheiten geschützt werden.

Chaos in der Nahrungskette

Schadstoffe wie PCB (organische Umweltgifte) oder Schwermetalle wie Quecksilber reichern sich in Fischen an. Je höher eine Fischart in der Nahrungshierarchie, desto grösser die Anreicherung, da sie die Belastung von niederrangiger Arten, von denen sie sich ernährt, in sich aufnimmt. Von der Natur sind aber gerade jene Arten für den menschlichen Verzehr «gedacht», die am oberen Ende der marinen Nahrungskette stehen. Es sind Arten, die uns als «edel» gelten und dementsprechend begehrt sind: Raubfische wie Haie, Salmoniden (Lachs, Forelle) oder Thunfische. Auch Barsche und Dorsche gehören auf diese Stufe, reichern aber aufgrund ihres geringen Fettgehalts weniger Schadstoffe an. Erst in jüngerer Zeit, wegen der weltweiten Überfischung der begehrten Arten, ernähren wir uns zunehmend auch von Arten tieferer Ernährungsstufen. Das hat zwar den Vorteil geringerer Schadstoffbelastung, bringt hingegen mit sich, dass der Mensch die marine Nahrungskette noch mehr durcheinander bringt, indem er die Ernährung höherer Stufen konkurrenziert. Die Gefahr besteht, dass die Nahrungskette einst ganz zusammenbricht und uns am Ende nur mehr Arten der niedersten Stufen zur Verfügung stehen.

Diese mögliche Zukunft macht ein Videoclip einer amerikanischen Meeresschutzorganisation deutlich: Ein Paar betritt im Jahr 2050 ein Seafood-Restaurant in New York, findet auf der Karte nichts Bekanntes, lässt sich vom Kellner eine Spezialität des Hauses empfehlen und ist entsetzt, auf dem Teller nichts als eine kleine Qualle zu finden – für den Preis von 250 Dollar...

Buchtipps

Richard Ellis, Der lebendige Ozean



«Der lebendige Ozean» ist ein nachdenklich stimmendes Plädoyer gegen die Ausbeutung unserer Meere. Der Meeresforscher Richard Ellis will wachrütteln. Er schildert eindringlich, wie als Folge rücksichtsloser Überfischung und wirtschaftlicher Ausbeutung die faszinierende Pflanzenwelt der Ozeane zerstört wird. Der Leser wird dabei nicht einfach mit alarmierenden Statistiken konfrontiert, sondern – wie Karl-Otto Sattler in einer Rezension schreibt – vor dem Auge «schwimmt vielmehr das Meer mit seiner teils untergegangenen, teils bedrohten, teils auch wiederbelebten grandiosen Vielfalt».

Mare Buchverlag, März 2006,
ISBN 3-936384-94-0

Überfischt, weil falsch gefischt

Nicht nur die Fangmengen, auch die Fangmethoden tragen wesentlich zur Überfischung bei. Zum Beispiel Grundschleppnetze: Riesige, mit Stahlplatten und schweren Rollen ausgerüstete Netze, die über den Meeresboden gezogen werden, wo sie alles zerstören. Grundschleppnetze werden nur auf einige gefragte Arten angesetzt, räumen aber grosse Mengen weiterer Arten ab, welche als unerwünschter Beifang weggeworfen werden – darunter laut UNO-Umweltprogramm auch Hunderttausende von Haien und Rochen sowie Tausende Tonnen von Korallen. Innert weniger Wochen kann mit Grundschleppnetzen ein Lebensraum zerstört werden, der in Jahrtausenden heranwuchs.



Foto: www.marelec.com

Grundschleppnetz

Die Situation in der Schweiz

Rund ein Drittel des Angebots von Fischen und Meeresfrüchten in der Schweiz ist nicht nachhaltig (Umfrage von fair-fish, OceanCare und Friend of the Sea). Im Sortiment finden sich immer noch Arten, welche durch intensive Befischung gefährdet sind, insbesondere Heilbutt, Sackbrasse (Seabream) und Stör bzw. Kaviar, nordatlantischer Kabeljau (Dorsch), Schellfisch und roter (Blauflossen-) Thunfisch. Zudem angeboten werden überfischte Arten wie Stint, Aal und Schwertfisch sowie die Grundfischarten Scholle, Seezunge, Steinbutt, Seehecht, Hoki, Seelachs und Granatbarsch. Die meisten Grundfische inklusive Heilbutt und Kalbjelau werden oft mit Grundschleppnetzen gefangen. Die heutige Situation liesse sich entscheidend verbessern, wenn auf gefährdete und überfischte Arten und auf Fänge mit Grundschleppnetzen verzichtet würde. Mehrere Detailhändler sind momentan daran, ihr Angebot nachhaltiger zu gestalten. Bis dahin liegt die Verantwortung bei uns Konsumenten und Konsumentinnen. Zum Schutz der Fische und der Meere.

Hinweise auf weiterführende Literatur

Richard Ellis:
Der lebendige Ozean



«Der lebendige Ozean» ist ein nachdenklich stimmendes Plädoyer gegen die Ausbeutung unserer Meere. Der Meeresforscher Richard Ellis will wachrütteln. Er schildert eindringlich, wie als Folge rücksichtsloser Überfischung und wirtschaftlicher Ausbeutung die faszinierende Pflanzenwelt der Ozeane zerstört wird. Der Leser wird dabei nicht einfach mit alarmierenden Statistiken konfrontiert, sondern – wie Karl-Otto Sattler in einer Rezension schreibt – vor dem Auge «schwimmt vielmehr das Meer mit seiner teils untergegangenen, teils bedrohten, teils auch wiederbelebten grandiosen Vielfalt».

Mare Buchverlag, März 2006,
ISBN 3-936384-94-0

Nachhaltig fischen nützt nichts, solange zuviel gegessen wird

Es ist wie mit den Autos: Was Katalysator und niedrigerer Benzinverbrauch im Einzelfall brächten, wird gleich wieder weggefressen durch die steigende Zahl der Autos.

So ist es auch beim Fischen: Da kann sich die Branche noch so Mühe geben, rücksichtsvoller zu arbeiten – wenn der Fischkonsum Jahr für Jahr zunimmt, werden die Fischgründe eben doch erschöpft.

Viele Umweltorganisationen tun aber so, als sässen die Bösen auf den grossen Fabrikschiffen. Die Konsument/innen tragen mindestens ebenso viel Verantwortung; doch die greift man nicht so gern an, denn die will man ja als Spender/innen gewinnen...

Warum tierschonend gefangen echt nachhaltiger ist

Wer seine Fischerei so einrichtet, dass jeder Fisch nur kurz gefangen ist und sogleich betäubt und getötet wird, der kann die heute gängigen Massenfangmethoden glatt vergessen.

Damit ist eine der wichtigsten Massnahmen für eine nachhaltige Fischerei bereits erfüllt: Beschränkung auf so genannt «unrentable» Fangmethoden, welche den Beifang nicht beabsichtigter Arten und die Beeinträchtigung der marinen Umwelt so gering wie möglich halten.

Hoch komplexe Managementsysteme mit dem Ziel nachhaltiger Befischung sind Makulatur, wenn diese grundlegen-

Text: Heinzpeter Studer, Stephanie Dreifuss · Redaktion und Gestaltung: Stephanie Dreifuss

Fotos: Heinzpeter Studer, Reto Wyss

© fair-fish · August 2007 · xxxx Ex. · Druck: Witzig, Marthalen

Herausgeber: Verein fair-fish · Burgstr. 107 · CH-8408 Winterthur

Tel: 052 301 44 35, Fax: 052 301 45 80 · info@fair-fish.ch · www.fair-fish.ch

Der Verein fair-fish wird getragen von: Zürcher Tierschutz · ATs Aargauischer Tierschutzverein · VETO Verband Tierschutz-Organisationen Schweiz · OceanCare · Tierschutz beider Basel – sowie durch Spenden auf Postkonto Schweiz: 87-531 032-6 · D 143 019 706, Postbank Stuttgart, BLZ 600 100 70