



**fair-
fish**

info 42
Februar 2013

Deklarationspflicht bei Fisch Sie haben die Wahl!

Täglich treffen neue Unterschriften für die Petition für eine Deklaration bei Fisch von Fangmethode und Herkunft bei uns ein. Bereits 18 Organisationen unterstützen die Petition und die Kampagne. Wir erhalten viele positive Reaktionen auf die gestartete Kampagne. Der Zeitpunkt scheint reif zu sein, dass bei Fisch endlich dieselben Deklarationsrichtlinien gelten wie bei Fleisch.

(bm) 2013 steht für fair-fish und seine Partnerorganisationen ganz im Zeichen der Kampagne für die Deklaration von Fangmethode und Herkunft bei Fisch. Im Februar wird die Petition breit gestreut (siehe Beilage oder www.fair-fish.ch/aktuell). Bis im August sollen möglichst viele Unterschriften zusammenkommen. Haben Sie schon unterschrieben?

Die Kampagne zieht natürlich nur, wenn wir möglichst viele Leute über die verschiedenen tierquälerischen und umweltschädigenden Fangmethoden informieren. Dies werden wir an verschiedenen Ständen machen: NATUR in Basel, Afro-Pfingsten in Winterthur und mit weiteren Aktionen. Daneben bereiten wir einen parlamentarischen Vorstoss vor. Gleichzeitig versuchen wir Gastronomiebetriebe und Detailhandelsgeschäfte zu sensibilisieren, damit sie schon jetzt ihre Fischprodukte freiwillig entsprechend deklarieren. Wir wollen den Beweis erbringen, dass die Deklaration der Fangmethode durchaus machbar ist.

Die Wahl der Konsument/innen

Denn nur eine entsprechende Deklaration ermöglicht es den Konsumentinnen und Konsumenten, bewusst auf mit tierquälerischen Methoden gefangenen Fisch aus überfischten Gebieten zu verzichten.

Labels nicht ausreichend

Labels wie MSC oder Friend of the Sea dienen zwar schon heute als Indikator für eher vertretbaren Fisch. Doch leider achtet z.B. MSC vor allem auf die Überfischung und berücksichtigt die Qualen, denen der Fisch beim Fang ausgesetzt ist, zu wenig. So erlaubt MSC unter gewissen Umständen Grundschleppnetze und Langleinen.

Bei allen andern Fischen, die ohne Label im Angebot sind, gibt es keine Transparenz, wie und wo sie gefangen wurden. Mit unserer Kampagne möchten wir dies ändern.

Aktualisierte Fischliste

Wir arbeiten derzeit an einer komplett erneuerten Fischliste und hoffen, Ihnen diese Liste im

Jetzt online unterschreiben:

- An Ihren Freundeskreis, auf Facebook und Twitter verteilen.
- Runterladen, ausdrucken und Unterschriften sammeln.
- Petition «Deklaration Fangmethode» auf www.fair-fish.ch/aktuell
- Unterstützen Sie die Kampagne für die Deklaration von Fangmethode und Herkunft mit Ihrer Spende (Vermerk Fangmethode).
- Bestellen Sie bei uns den faltprospekt zu den verschiedenen Fangmethoden und verteilen Sie diesen in Ihrem Umfeld.
- Bestellen Sie bei uns Unterschriftenbogen für die Petition.

nächsten Heft vorstellen zu können. Damit bewusste und tierliebende Fischkonsument/innen noch genauer auswählen können, welchen Fisch sie genießen möchten. Natürlich immer vorausgesetzt, Sie essen maximal einmal im Monat Fisch, denn mehr gibt das Meer leider nicht mehr her.

Ziel unserer Kampagne ist es, dass die Fangmethode und der Fangort bei jedem Fisch deklariert werden – sei es freiwillig durch den Handel oder durch eine gesetzliche Vorschrift. Damit die Kampagne zum gewünschten Erfolg führt, sind wir weiterhin auf Ihre finanzielle und tatkräftige Unterstützung angewiesen. Wir freuen uns auf eine möglichst breite und vielschichtige Kampagne.



Foto: Studer/fair-fish

Extensive, naturnahe Fischzucht auf dem Bio-Betrieb der Familie Nadler in Rohr AG

Tierwohl in Fischzuchten: Schweizer Behörde will nichts prüfen

Aus dem Fall Melander und aus Umfragen unter den kantonalen Vollzugsbehörden schloss fair-fish: Klüger als noch mehr Vorschriften an Fischzuchten wäre es, die Pläne einer Anlage vor deren Bau ethologisch zu prüfen.

(hps) Ähnliche Prüfverfahren sind in der Schweiz für Stallsysteme von Nutztieren seit 1978 vorgeschrieben. Eine Folge davon war das Verbot der Hühnerbatterien vor über zwanzig Jahren.

Prüfverfahren für Fischzuchten

Mit diesem Ziel erarbeitete fair-fish zusammen mit der Stiftung Das Tier im Recht (TiR) die Grundlagen für eine parlamentarische Anfrage, welche der Zürcher Nationalrat Daniel Jositsch im Juni 2012 einreichte. Jositsch verwies auf das rasante Wachstum der Aquakultur. «Schweizer Fischmastbetriebe produzieren jährlich rund 1200 Tonnen Forellen, Karpfen, Saiblinge, Egli und Tilapia. Zusätzlich sind grosse industrielle Projekte in Hallen mit geschlossenem Kreislauf bekannt, so etwa eine Meeresfischanlage (OceanSwiss) im Kanton Luzern, die für eine jährliche Produktionsmenge von rund 1500 Tonnen ausgelegt ist. Insgesamt betrifft die schweizerische Speisefischzucht gegen 10 Millionen Tiere.»

Bund antwortet ausweichend...

Jositsch kritisierte, die Vorschriften zur Haltung von Fischen seien vager als bei anderen Tierarten, zudem würden sie neue grosse Anlagen und neue Fischarten nicht erfassen. So könne die Artgerechtigkeit einer Anlage nicht überprüft werden. Im November 2012 antwortete der Bundesrat kühn, die Regelungen seien so streng wie bei anderen Nutztieren, und sie seien auf neue Entwicklungen anwendbar. Das Bundesamt für Veterinärwesen (BVet) arbeite eng mit den kantonalen Vollzugsbehörden zusammen und begleite Bewilligungsverfahren. Im Fall der Afrikanischen Welse bei «Melander» allerdings hatte sich der Kantonstierarzt an fair-fish gewandt, weil ihm das BVet nicht weiterhalf...

... mit alten Daten...

Bezüglich der Fischarten behauptete der Bundesrat, in der Schweiz würden Forellen und Karpfen «weitaus am häufigsten produziert». Das war einmal. Wäre «Melander» in Betrieb, wären es heute vor allem Afrikanische Welse – ohne jede spezifische Regelung für diese Art. Egli gehören seit Inbetriebnahme der Indoor-Anlage «Valperca» im Wallis zu den häufigsten Arten – ohne jede Regelung. Und sobald die «OceanSwiss» läuft, wird die Schweiz vor allem Meeresfische produzieren, ebenfalls ohne spezifische Regelung

... und irreführend

Jositsch regte an, das Tierschutzgesetz so zu ergänzen, dass künftig auch Anlagen zur Zucht und Mast von Fischen einer ethologischen Prüfung unterzogen werden. Der Bundesrat hielt dagegen, die Prüfung der Anlagen betreffe nicht nur tierschutzrelevante Aspekte, sondern erfordere die Zusammenarbeit verschiedener kantonalen Stellen, deren Kompetenz nicht beschnitten werden dürfe. Eine irreführende Argumentation! Denn wäre es so, hätte der Bund auch keine ethologischen Prüfanstalten für Stallsysteme schaffen dürfen!

Mauern statt handeln

Dieselbe abwehrende Haltung des Bundes zeigt sich auch im Entwurf zur Revision der Schweizer Tierschutzverordnung (TSchV). Wie schon in der bisher geltenden TSchV soll nur die Haltung von karpfen- und forellenartigen Fischen reglementiert werden, und nur in Bezug auf Wasserqualität und (zu hohe) Besatzdichte. Man erhält den Eindruck, dass das zuständige BVet wenig über Fische weiss und mit Fischen möglichst wenig zu tun haben will. Im Gegensatz zu dieser ängstlich verschlossenen Haltung zeigen sich die Initianten neuer Fischzuchtanlagen im Gespräch mit fair-fish durchaus offen gegenüber der Idee einer ethologischen Prüfung.

Forschung ist Voraussetzung

Jositsch schlug vor, ethologische Forschung durch den Bund zu fördern. Der Bundesrat verwies auf «entsprechende Projekte», welche vom BVet bereits gefördert würden. fair-fish ist ein einziges Projekt bekannt: Es war von uns angeregt und vom Forschungsinstitut für Biolandbau (FiBL) zweimal beantragt worden. Das BVet hat es erst im zweiten Anlauf Ende 2012 gutgeheissen, also nach obiger Antwort des Bundesrats – aber immerhin zeitig genug als Eingeständnis, dass etwas geschehen muss. Wie gross die Wissenslücken noch sind, zeigt die im Auftrag von fair-fish erstellte Studie des FiBL. Ausführlicher Artikel mit Quellenangaben unter www.fair-fish.ch/wissen/zucht



Schmerz und Bewusstsein bei Fischen

Ein Biologie- und ein Philosophie-Professor kommen unabhängig voneinander zu ähnlichen Schlüssen: Fische leiden bewusst. Ein Gespräch mit den beiden Autoren.

Billo Heinzpeter Studer: Wer beauftragte Sie, Schmerz und Bewusstsein bei Fischen zu untersuchen? Und wie gingen Sie vor?

Helmut Segner: Die Initiative ging von der Eidg. Ethikkommission für die Biotechnologie im Ausserhumanbereich (EKAH) aus. Ich habe es als sehr bereichernd empfunden, dass die EKAH das Thema sowohl aus der Sicht der Philosophie wie aus der Sicht der Biologie bearbeitet haben wollte. Wir diskutierten gemeinsam bestimmte Begrifflichkeiten und Themensetzungen – beispielweise dass und wie wir den Begriff des «einfachen Schmerzes» verwenden – aber wir haben uns nicht abgesprochen über unsere Schlussfolgerungen. Umso bemerkenswerter finde ich es, dass wir beide, unabhängig und aus unterschiedlichen Blickwinkeln heraus, zu einer übereinstimmenden Aussage kommen.

Rücksicht nur, wenn Leiden bewusst?

Studer: Ihre Studien konzentrieren sich auf die Frage, ob Fische Schmerzen bewusst wahrnehmen können. Ist Schmerz der einzige Grund für Rücksicht gegenüber einem Tier? Hat nicht jedes Lebewesen, also auch Wurm oder Fliege, aus seiner Existenz heraus ein Recht auf Rücksichtnahme?

Markus Wild: Ich vertrete eher einen pathozentrischen Ansatz, d. h. entscheidend für die moralische Berücksichtigung ist die Fähigkeit, Leid und Freude, Schmerz und Lust zu empfinden. Es ist ein wichtiger Grundsatz, dass wir einem Wesen keine Schmerzen zufügen sollen, wenn es nicht im Interesse dieses Wesens ist oder unserem nackten Überleben dient. Das bedeutet nicht, dass man andere Lebewesen nicht ebenfalls rücksichtsvoll behandeln sollte, doch fallen darunter ja nicht nur Wurm und Fliege, sondern auch Pflanze und Pilz. Dann wird es mit der Ernährung sehr schwierig. Aus der blossen Existenz scheint mir noch keine Pflicht zur Rücksichtnahme zu folgen. Ausserdem werden Ausdrücke wie

Die Eidg. Ethikkommission für die Biotechnologie im Ausserhumanbereich (EKAH) publizierte Ende 2012 zwei Gutachten über Schmerz bei Fischen, eines vom Biologen Helmut Segner, Leiter des Zentrums für Fisch- und Wildtiermedizin an der Universität Bern, das andere von Markus Wild, der an der Universität Fribourg Philosophie lehrt:

- Segner H, Fish. Nociception and pain – A biological perspective
- Wild M, Fische. Kognition, Bewusstsein und Schmerz – Eine philosophische Perspektive.

Die beiden Bändchen können unter www.ekah.admin.ch gratis heruntergeladen oder im Druck bestellt werden.

«Rücksicht» mit sehr weiten Bedeutungen gebraucht, auch Jäger und Fischer sprechen oft von «Rücksicht» im Bezug auf ihre Trophäen.

Was hilft Wissenschaft der Praxis?

Studer: Wenn Fische bewusst leiden, müssten Fischerei und Fischzucht vieles ändern. Weil das aufwendig ist, sträubt sich die Fischindustrie dagegen. Was könnte die Wissenschaft beitragen, um den Widerstand abzubauen?

Wild: Die Wissenschaft kann zwei Dinge tun: Sie kann mit Fakten und Argumenten das Bewusstsein der Konsument/innen schärfen, und die Philosophie kann zusätzlich ethische Überlegungen beisteuern. Andererseits kann die Wissenschaft zum Wohl der Tiere beitragen, die unter kommerziellen Bedingungen gehalten werden. Hier müsste es darum gehen, die Erforschung des Tierwohls voranzutreiben. Was macht Fische krank? Welche Präferenzen haben sie? Unter welchen Bedingungen fühlen sie sich wohl?

Ausführlicher Artikel mit Quellen unter www.fair-fish.ch/wissen/wissenschaft

KURZ GEANGELT

Aquaponic: Fischwohl ist kein Thema

Hühner und Schweine auf Biobetrieben profitieren von strengeren Tierhaltungsvorschriften als ihre Artgenossen auf konventionellen Betrieben. Viele Konsument/innen würden gern glauben, dass Ähnliches auch für Fische in «Aquaponic»-Projekten gilt, wo Gemüse und Fische im selben Treibhaus gezogen werden.

Was unter Namen wie «Urban Farming» ökologisch daherkommt, muss für die betroffenen Fische nicht angenehmer sein als ein Vegetieren in konventioneller Masthaltung. Ist es vermutlich auch nicht, nachdem die von fair-fish befragten Aquaponic-Promotoren in der Schweiz und in Deutschland es nicht einmal für nötig hielten, sich hierzu zu äussern.



fair-fish vor Ort

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch an folgenden Anlässen:

Do 28. Feb. bis So 3. März NATUR-Messe in Basel

Infostand im Rahmen der Sonderschau «FairTradeFair», täglich 10 – 18 Uhr, Halle 4, Messe Basel.

Sa 6. und So. 7. April Zoo Zürich

Infostand in der Masoala-Halle, 10 - 22 Uhr.

Fr 17. und Sa 18. Mai Afro-Pfingsten in Winterthur

Infostand im Rahmen des Afro-Pfingsten-Markts in der Altstadt, Fr. 12 – 22, Sa 10 – 22 Uhr.

Sa 25. Mai Sozial- und Umweltforum Ostschweiz (SUFO) in St. Gallen

Infostand in der südlichen Altstadt, 10-16 Uhr.

Wenn Sie sich an einem der oben genannten Stände beteiligen möchten, melden Sie sich bitte bei office@fair-fish.ch. Wir führen Sie gerne in die Thematik ein.

Tagesaktuelle Hinweise auf Anlässe, an denen wir teilnehmen oder die wir durchführen, finden Sie auch unter: <http://www.fair-fish.ch/aktuell/fair-fish-vor-ort.html>

Parlamentarier will wissen woher der Fisch ist

(hps) Im Dezember reichte der grüne Luzerner Nationalrat Louis Schelbert eine Motion ein, welche für Fisch eine gleichwertige Herkunftsangabe wie für Fleisch verlangt – auch am Marktstand und im Restaurant. Er will damit einheimische Berufsfischer unterstützen und den Fang in überfischten Meerfischbeständen mindern. Leider erwähnt Schelbert die Fangmethoden nur ganz am Rande und fordert hierfür keine Deklaration. Die Angabe der Herkunft für sich allein lässt jene Konsument/innen ratlos, welche Fischereien bevorzugen wollen, die mit Umwelt und Fisch schonend umgehen. Wir werden für den von uns erarbeiteten Vorschlag einer wirksamen Fischdeklaration die Zusammenarbeit mit Parlamentsmitgliedern suchen, die mehr wollen als nur Absatzförderung für Schweizer Fisch, der sowieso nur fünf Prozent des Schweizer Konsums decken kann. Auch Herrn Schelbert werden wir dazu einladen.

4
fair-fish
info 42
2013



Neues Büro von fair-fish

Neue Adresse:
Zentralstrasse 156, 8003 Zürich
Telefon: 043 333 10 62

Sind Sie auch umgezogen?

Bitte teilen Sie uns Ihre neue Adresse mit. Herzlichen Dank!

KURZ GEANGELT

MSC strengstes Fischlabel?

Im Rückblick des WWF Schweiz auf 2012 heisst es: «MSC ist das derzeit strengste Label, um die Fischerei in geregelte Bahnen zu lenken.» Das sehen neutrale Wissenschaftler und Fachleute zwar anders, aber der WWF darf sein eigenes Baby natürlich besonders fördern. Problematisch wird das nur, weil der WWF – mit seinen vielen Mitgliedern ein willkommener Partner für Handelsketten ist, und seine Beratung für den Handel vor allem zum Pushen von MSC-Produkten nutzt und Alternativen wie «Friend of the Sea» übersieht.

Shrimps: mit und ohne Label

2009 erhielt der Schweizer Asien-Importeur DKSH nach längerem Zertifizierungsverfahren das Label

«Friend of the Sea» (FOS) für Black Tiger-Garnelen, die in einem Mangrovegebiet im Süden Vietnams gezüchtet werden – ohne Beeinträchtigung der Magroven und ohne Zufütterung. Die Schweizer Gastronomie nahm das Produkt gut auf. Neu importiert auch Marinex Black Tiger aus einem Nachbarbetrieb und preist sie als «EdenShrimps» an – aber ohne FOS- oder anderes Nachhaltigkeits-Label; diesen Aufwand überliess man gern dem Pionier DKSH. So bleibt fraglich, wie nachhaltig das Marinex-Angebot ist.

Kundschaft will wissen, woher's kommt

Über 70 Prozent der Verbraucher/innen wollen wissen, woher ihre Lebensmittel stammen. Das ergab eine Infratest-Umfrage im Auftrag der Tiefkühlmarke Frosta. presseportal.ch/de/pm/100053277