



**GRÜNE AKADEMIE**



**DIE GRÜNEN**

# Woher kommt der Fisch auf unserem Teller?



## **Diskussionsveranstaltung**

Donnerstag, 1. Dezember 2012

um 19 Uhr in der Grünen Akademie

Eingang: Am Fuße des Schlossberges 2



Tierschutz - Nachhaltigkeit - Fairer Handel  
3 Ziele in der Fischgewinnung von fair-fish

[www.graz.gruene.at](http://www.graz.gruene.at)

# ***Ob wild oder gezüchtet, frisch oder in Dosen, auf Tellern oder in Algenpapier: Wir essen mehr Fisch als jemals zuvor.***

- ~ Was ist die Geschichte hinter dem Fisch auf unserem Tisch?
- ~ Wie wird er gefangen und verarbeitet?
- ~ Welchen Fisch können wir bedenkenlos und wie oft essen?
- ~ Empfinden Fische Schmerzen?
- ~ Und – wer verdient letztendlich auf wessen Kosten an der grenzenlosen Fischerei?

## **Illustrierte Gedankenanstöße und Diskussion mit Billo Heinzpeter Studer**

Präsident von fair fish international ([www.fair-fish.net](http://www.fair-fish.net))

## **Moderation: Klubobfrau GR<sup>in</sup> Christina Jahn**

Im Anschluss laden wir zu einem veganen Buffet ein.

### **Das Meer wird leer**

75 Prozent der kommerziell genutzten Fischbestände sind überfischt, maximal genutzt oder zusammengebrochen.

Brutale Fangmethoden durch moderne Fischerei-Schiffe. – als „Beifang“ bezeichnete Delfine, Haie, Wale, o.a. Lebewesen werden oft tot oder verletzt wieder in das Meer zurückgeworfen.

Der Meeresboden wird stark zerstört.

### **Fischzucht ist keine Alternative**

Die Zuchtanlagen an Meeresküsten können nur wenige Jahre betrieben werden und hinterlassen ein zerstörtes Ökosystem. Zuchtfische vegetieren ihr ganzes Leben lang in meist wenig artgerechten Anlagen.

### **Tierschutz**

Wer je sah, wie ein Fisch außer Wasser vergeblich um sein Leben kämpft, kann das nie mehr vergessen. Das tue den Fischen gar nicht weh, behauptet die Fischerei-Industrie.

Die Wissenschaft aber weiß heute: Auch Fische empfinden Schmerz.

