

Umweltorganisationen untersuchten Seafood-Angebot

Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit

Rund ein Drittel des Angebots von Fischen und Meeresfrüchten in der Schweiz ist nicht nachhaltig. Dies lässt sich entscheidend verbessern, wenn auf gefährdete und überfischte Arten und auf Fänge mit Grundschleppnetzen verzichtet wird. So das Fazit einer Untersuchung durch die drei Umweltorganisationen Friend of the Sea, OceanCare und fair-fish aufgrund von Daten, welche Migros, Coop, Manor, Denner, Aldi und Volg, McDonald's und Mövenpick sowie die Verarbeiter Pizoler und Dupont-Aberlé zur Verfügung gestellt hatten. Bei einem Treffen mit den drei Organisationen zeigten sich die Anbieter entschlossen, ihr Seafood-Angebot noch nachhaltiger zu gestalten. Die drei Organisationen sicherten ihre Unterstützung zu und wollen die Fortschritte jährlich dokumentieren.

Gefährdet...

In der Schweiz werden noch immer Arten angeboten, welche durch intensive Befischung gefährdet sind, insbesondere Heilbutt, Sackbrasse (Seabream) und Stör bzw. Kaviar, nordatlantischer Kabeljau (Dorsch), Schellfisch und roter (Blauflossen-) Thunfisch.

... überfischt...

Zudem angeboten werden überfischte Arten wie Stint, Aal und Schwertfisch sowie die Grundfischarten Scholle, Seezunge, Steinbutt, Seehecht, Hoki, Seelachs und Granatbarsch. Grundfische inklusive Heilbutt und Kalbeljau werden oft mit Grundschleppnetzen gefangen: riesige, mit Stahlplatten und schweren Rollen ausgerüstete Netze, die über den Meeresboden gezogen werden, wo sie alles zerstören.

... durch Grundschleppnetze

Grundschleppnetze werden nur auf einige gefragte Arten angesetzt, räumen dabei aber grosse Mengen weiterer Arten ab, welche an Bord 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.

Grundschleppnetze gefährden die Fischbestände also nicht nur durch die direkte Entnahme von Fischen, sondern vor allem auch durch die Zerstörung des Lebensraums für die noch nicht gefangenen Artgenossen. Verschiedene Umweltorganisationen fordern ein Verbot der Grundschleppnetzfisherei; innerhalb der UNO wird es diskutiert. Paolo Bray von Friend of the Sea bedauert, dass es auf dem Markt auch überfischte Arten aus Grundschleppnetzfisherei gibt, welche mit einem Label für nachhaltige Fischerei ausgezeichnet sind.

Konserven auf der besseren Seite

Fischkonserven stammen im allgemeinen aus einer weniger schädlichen Fischerei als frische oder gefrorene Fische. Das liegt daran, dass Konserven meist Arten wie Sardinen, Sardellen, Makrelen und Thon enthalten, welche sich innert kurzer

Zeit fortpflanzen. Dadurch widerstehen diese Arten selbst intensiver Befischung. Weil sie an der Wasseroberfläche leben, können sie zudem mit selektiven Methoden wie Leine oder Ringwade befischt werden, welche die marine Umwelt und andere Arten wenig beeinträchtigen. Exzessive Fischerei kann freilich auch hier zur Erschöpfung von Fischbeständen führen, wie beim hauptsächlich für Sushi gesuchten Roten Thon.

Der nächste Schritt

Die an der Untersuchung beteiligten Firmen sind sich ihrer Verantwortung bewusst und entschlossen, die Nachhaltigkeit ihres Seafood-Angebots zu verbessern. Sie wünschen freilich ein einheitliches Vorgehen und stehen dem Aufkommen verschiedener Fischerei-Labels skeptisch gegenüber. Paolo Bray gibt jedoch zu bedenken, dass die Umstellung des Seafood-Sortiments auf nachhaltige Quellen nicht mit einem einzigen Label zu haben sei. Sigrid Lüber von OceanCare ermutigt die Firmen, die Konkurrenz verschiedener Labels positiv zu sehen; nur der Wettbewerb garantiere, dass ein Label sich weiterentwickle. Heinzpeter Studer von fair-fish stellt eine Wiederholung der Erhebung im nächsten Jahr in Aussicht und hofft, dass bis dahin ein von weiteren Umweltorganisationen mitgetragenes Analysemodell bestehe.

Die Organisationen hinter der Studie

Friend of the Sea

Die 2002 gegründete internationale Organisation verfügt über das weltweit erste Nachhaltigkeits-Label sowohl für die Fischerei wie auch für die Fischzucht, um eine Alternative zur Überfischung zu schaffen. Das Label wird vom Bureau Veritas zertifiziert. Produkte mit diesem Label werden von verschiedenen Grossverteilern angeboten, so Coop Italien, Carrefour oder andere europäische Anbieter. Eine Zusammenarbeit mit Schweizer Anbietern ist in Vorbereitung.

www.friendofthesea.org

OceanCare

Seit 1989 setzt sich der Verein OceanCare für den Schutz der Meeressäuger und der Ozeane ein – gegen die Bedrohung durch Jagd, Lärm, Überfischung und Zerstörung. Mit konstruktiven Massnahmen wie Forschungsprojekten und Umweltbildungskampagnen sowie dem Engagement im Bereich der Gesetzgebung und in internationalen Foren verschafft sich OceanCare Gehör und setzt Verbesserungen durch.

www.oceancare.org

fair-fish

Der 2000 gegründete Verein fair-fish hat das weltweit erste Label für Tierschutz, Nachhaltigkeit und fairen Handel in der Fischerei geschaffen. In einem Pilotprojekt werden die fair-fish-Richtlinien seit 2006 von artisanalen Fischern im Senegal umgesetzt, zertifiziert durch die Société Générale de Surveillance (SGS) und Friend of the Sea.

www.fair-fish.ch