

Unkostenbeitrag CHF 3.– / EUR 2.–

Verein fair-fish  
Burgstrasse 107  
CH-8408 Winterthur  
Fix 0041 52 301 44 35  
Fax 0041 52 301 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 viel auf dem Tisch – zu wenig im Meer

**In rund 40 Jahren werden die Bestände aller heute kommerziell genutzten Fischarten völlig erschöpft sein. Zu diesem Schluss kam eine wissenschaftliche Studie (Science, November 2006). Rund die Hälfte der Bestände wird heute bis an die Belastungsgrenze genutzt, ein weiteres Viertel ist bereits überfischt. Mit der Dezimierung der Fischbestände nimmt auch die einmalige Biodiversität in den Ozeanen drastisch ab.**



## **Korallenriff: Kinderstube vieler Arten**

Im Jahr 2004 wurden gemäss der UNO-Landwirtschafts- und Ernährungs-Organisation (FAO) 141 Millionen Tonnen Meerestiere gefischt; davon waren 106 Millionen Tonnen für den menschlichen Verzehr bestimmt. Bereits fast die Hälfte der konsumierten Fische (45,5 Mio Tonnen) stammten aus Aquakultur.

## **Weltweit wachsender Konsum**

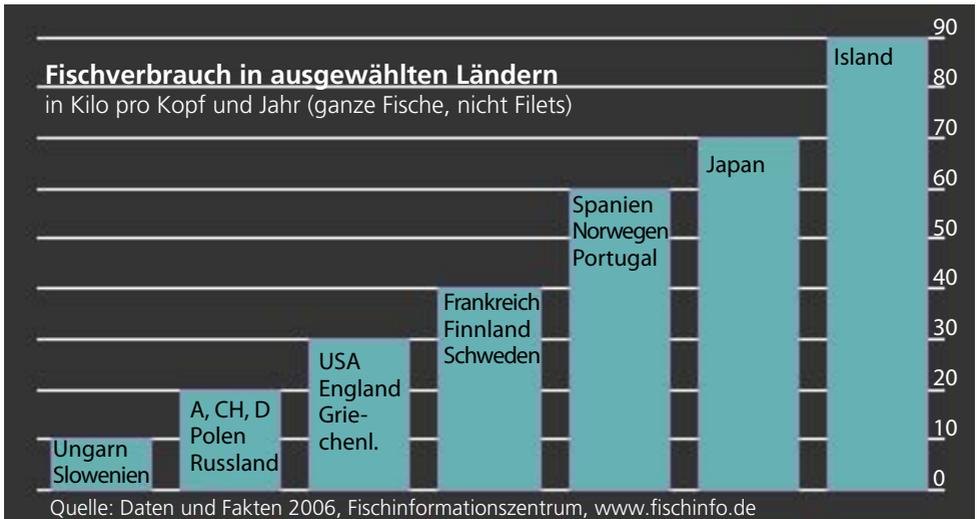
Etwa 7 Kilo Fischfilets pro Jahr und Kopf verzehren wir in Deutschland, Österreich und der Schweiz, Tendenz steigend. Das entspricht etwa einer Portion pro Woche und liegt etwas über dem weltwei-

ten Durchschnitt. Aber nur ein Bruchteil dieser Menge stammt aus dem eigenen Land (D: 11%, A: 6%, CH 5%). Wir decken unseren Fischkonsum vorwiegend aus Importen – zunehmend aus fernen Meeren, weil die europäischen Gewässer bereits überfischt sind. Und zunehmend aus Zuchten.

Weltweit werden pro Kopf und Jahr ungefähr 16 kg Fisch verspeist, was umgerechnet auf die bei uns üblichen Filets rund 6 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. Stark wächst der Konsum in den USA, wo die Herzärzte dreimal Fisch pro Woche empfehlen und die Branche Fisch nun auch zum Frühstück schmackhaft machen will. Auch in China leistet man sich mehr und mehr Fisch.

## **Weniger wäre gut fürs Meer**

Auf Dauer kann das nicht gut gehen. Die natürliche Reproduktion vieler beliebter Fischarten hinkt immer stärker hinter deren Befischung hinterher. Wenn Jahr für Jahr noch mehr Fisch verspeist wird, dann werden immer mehr Menschen ohne Fisch auskommen müssen – am Ende auch wir. Nachhaltige Fischerei und die Schaffung von Meeresschutzzonen mit Fischereiverbot sind so dringend wie noch nie. So fordert Greenpeace, 40 Prozent der Meeresgebiete entlang der Kontinente unter Schutz zu stellen. Und ich? Verantwortungsbewusstsein beim Einkauf von Fisch ist angesagt: Muss es heute wirklich Fisch sein? Und wenn ja, woher?



## 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.

### «Peak Fisch» schon erreicht?

Beim Erdöl spricht man heute davon, dass der Peak, also die maximal mögliche Fördermenge pro Tag, wohl bereits überschritten sei und ein Ende der weltweiten Vorräte immer näher rücke. In ähnlicher Weise mehren sich die Anzeichen dafür, dass selbst ein «nachwachsender Rohstoff» wie die Fischbestände in einem Mass geplündert wird, dass sie sich nicht mehr werden erholen können.

So warnt die FAO in einem 2006 erschienenen Bericht vor der Überfischung der Meere. **Mehr als die Hälfte (52 Prozent) aller Meeresfisch-Bestände werden heute so intensiv ausgebeutet, dass ihre Befischung keinesfalls gesteigert werden darf. Und 25 Prozent der Bestände sind sogar bereits überfischt oder gefährdet.** Die besonders begehrten Raubfischarten sind schon auf 10 Prozent ihrer ursprünglichen Bestände dezimiert.

In 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 einst in unseren Fischstäbchen wiederfanden, sanken in den letzten 20 Jahren um 85 Prozent. Auch Scholle und Seezunge sind weitestgehend ausgebeutet. Mensch ist die Meere leer.



*Meere sind hochkomplexe Lebensgemeinschaften*

## 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 niederrangiger Arten aufnimmt, von denen sie sich ernährt. Von der Natur sind aber gerade jene Arten für den menschlichen Verzehr «gedacht», die am oberen Ende der marinen Nahrungskette stehen und als «edel» gelten, weswegen sie begehrt sind: Raubfische wie Salmoniden (Lachs, Forelle) oder Thunfische. Auch Barsche und Dorsche gehören auf diese Stufe, reichern aber aufgrund ihres geringeren 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 zeichnet ein Video der US-amerikanischen Meeresschutzorganisation [seafoodwatch.org](http://seafoodwatch.org): 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...

# 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 über Bord geworfen werden – darunter laut UNO-Umweltprogramm (UNEP) auch Hunderttausende von Haien und Rochen sowie Tausende Tonnen von Korallen. Innert weniger Wochen kann so ein Lebensraum zerstört werden, der in Jahrtausenden heranwuchs.



Foto: www.marelec.com

**Grundschleppnetz**

## MSC rettet Hoki nicht

So geht etwa der Lebensraum der Hoki-Seehechte in Neuseeland zugrunde. Jahr für Jahr muss die neuseeländische Regierung die Fangquote reduzieren: von 250 000 t im 2001 auf nur noch 91 000 t für 2007. Dabei ist die Hoki-Fischerei in Neuseeland seit 2001 für das WWF-Label MSC zertifiziert. Doch weil MSC Grundschleppnetze erlaubt, ist das ganze aufwendige MSC-Nachhaltigkeits-Management vergeblich.

## Beifang

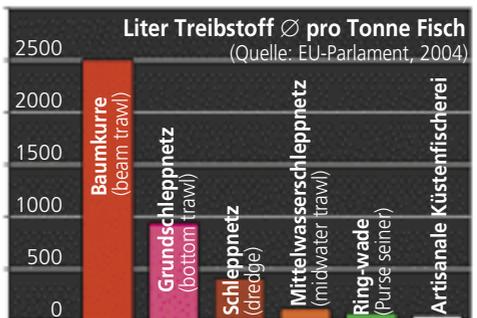
Zusätzlich zu den 141 Mio. Tonnen verwerteten Fischen werden laut FAO jährlich mehr als 30 Mio. Tonnen Meerestiere kommerziell unerwünschter Arten gefangen und da «nutzlos» einfach wieder über Bord gespült; die meisten Tiere überleben das nicht.

## Piratenfischerei

Die FAO rechnet, dass bei den ökonomisch wichtigen Arten rund 30 Prozent der Fische unerlaubt gefangen werden. Es handelt sich dabei um illegale, ungemeldete sowie unregelmässige Fischereien, zusammengefasst unter der Fachabkürzung IUU. Alle diese Praktiken verstossen gegen das internationale Seerecht, das nicht nur in nationalen Küstengewässern, sondern auch auf hoher See gilt. Für die Durchsetzung dieses Rechts sind die einzelnen Staaten verantwortlich, denen es freilich an Mitteln und auf auch am Willen fehlt.

## Unterschiedlicher Energiebedarf

Die Fischereimethoden unterscheiden sich auch hinsichtlich des Energiebedarfs. Grundsätzlich gilt: je rücksichtsloser eine Methode ist, desto höher ist der hierfür benötigte Energieaufwand.



# Die Marktlage am Beispiel der Schweiz

**Rund ein Drittel des Angebots von Fischen und Meeresfrüchten in der Schweiz ist nicht nachhaltig. Dies ist kurz zusammengefasst das Resultat einer Marktanalyse, die im Frühling 2007 von fair-fish, OceanCare und Friend of the Sea durchgeführt wurde.**

Im Sortiment finden sich immer noch Arten, welche durch intensive Befischung gefährdet sind, insbesondere Heilbutt, Sackbrasse (Seabream) und Stör bzw. Kaviar, nordatlantischer Kalbjau (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 Kalbjau werden oft mit Grundschieppnetzen gefangen; einige davon werden leider auch unter MSC-Label angeboten.

## **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

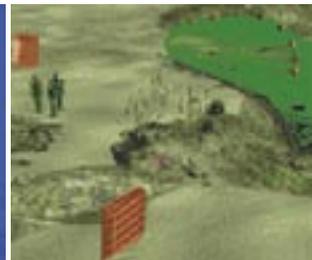
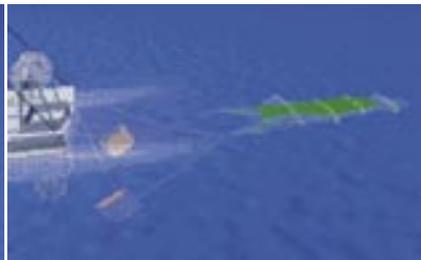
kurzer Zeit fortpflanzen. Dadurch widerstehen diese Arten selbst intensiver Befischung. Weil sie an der Wasseroberfläche leben, können sie zudem mit selektiven Methoden wie Leine oder Ringwade befischt werden, welche die marine Umwelt und andere Arten wenig beeinträchtigen. Exzessive Fischerei kann freilich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

## **Verbesserungen sind möglich**

Die heutige Situation liesse sich entscheidend verbessern, wenn auf gefährdete und überfischte Arten und auf Fänge mit Grundschieppnetzen verzichtet würde. Mehrere Detailhändler sind bestrebt, ihr Angebot nachhaltiger zu gestalten. Die Verantwortung liegt aber auch bei uns Konsument/innen.

## **Felchen potenziell gefährdet**

Auch im eigenen Land: Die Bestände des «Brotfisches» der Schweizer Berufsfischer, des Felchen (Renke, *Coregonus* sp.), gelten laut Bundesamt für Umwelt als potenziell gefährdet. Tatsache ist, dass Felchen schon seit langem künstlich erbrütet und wieder ausgesetzt werden, um den Bedarf zu steigern.

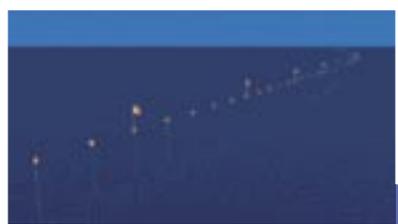
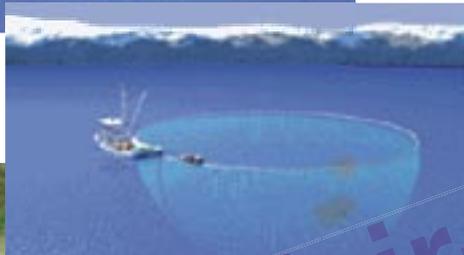
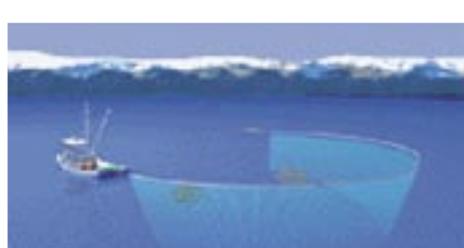


**Grundschieppnetz: Zwei Scherbretter halten das Netz offen; mit Rollen über Hindernisse am**

# Schäden abhängig von der Fischereimethode

Fischereimethode	Umwelt-schäden		Beifang					Nötige Massnahmen
	physische	biologische	Krebse	Fische	Haie	Meeres-säuger	Vögel und Schildkröten	
Grundsleppnetz	sehr hoch	sehr hoch	mittel	sehr hoch	tief	tief	tief	streng
Kiemennetz am Grund	mittel	tief	sehr tief	sehr hoch	mittel	sehr hoch	mittel	streng
Kiemennetz, Mittelwasser	sehr tief	sehr tief	sehr tief	sehr hoch	sehr hoch	sehr hoch	sehr hoch	streng
Reuse, Falle	mittel	tief	sehr hoch	tief	sehr tief	mittel	sehr tief	mittel
Langleinen, Oberfläche	sehr tief	sehr tief	sehr tief	mittel	sehr hoch	mittel	sehr hoch	mittel
Langleinen, am Grund	tief	tief	sehr tief	sehr hoch	mittel	sehr tief	tief	mittel
Mittelwassersleppnetz	sehr tief	sehr tief	sehr tief	mittel	tief	tief	tief	mässig
Ringwade (Purse Seine)	sehr tief	sehr tief	sehr tief	tief	tief	mittel	tief	mässig
Angelhaken	sehr tief	sehr tief	sehr tief	tief	mittel	sehr tief	tief	mässig

Schäden: ■ sehr hoch ■ hoch ■ mittel ■ tief ■ sehr tief Quelle: Friend of the Sea/FAO



*Langleine: Tausende von Haken an kilometerlanger Leine.*

*Die Ringwade wird im Kreis ausgelegt, zusammengezogen und eingeholt. (Bilder: seafoodwatch.org)*

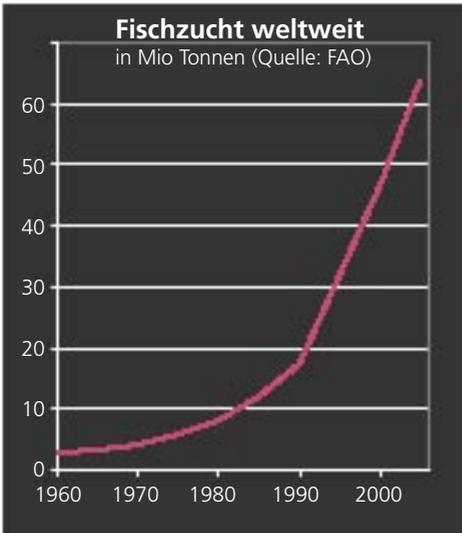
Grund.

*Kiemennetz: Fische verheddern sich.*



# 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 Fischs aus Zucht- und Mastbetrieben stammten, sind es inzwischen schon 43 Prozent.**



Die in Europa und Nordamerika gefragtesten Zuchtfische sind meist Raubfische wie Lachs und Forelle, die von ihrer Physiologie her auf Fisch als Nahrung angewiesen sind. Ihr Futter muss daher Fischmehl enthalten. Darum wurde für das Fleisch der Zuchtfische, die wir essen, drei- bis viermal soviel Fisch verfüttert. Dieses Fischmehl wird nur zum kleineren Teil aus Abfällen der Fischerei, vorwiegend aber aus Gammelfischerei gewonnen, bei der alles irgendwie Fangbare weggefischt wird. 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 werden medikamentös vor Krankheiten geschützt.

## **Biozucht verschiebt das Problem nur**

Bio-Labels gibt es definitionsgemäss nur aus Zuchten, da natürliche Gewässer über keinen geschlossenen Nährstoffkreislauf verfügen. Für gesundheitsbewusste Konsument/innen ist das insofern ein Vorteil, als die Rückstände von Medikamenten, Schwermetallen usw. in Bio-Zuchtfischen gering sind.

Bio-Labels schreiben zudem vor, dass zur Fütterung der Zuchtfische nur Fischmehl verwendet werden darf, welches aus Verarbeitungsabfällen von Fischfabriken oder aus nachhaltiger Fischerei gewonnen wird. Sind Biozuchten also ein Beitrag gegen die Überfischung der Meere? Nicht wirklich. Denn mit dieser gut gemeinten Vorschrift wird das Problem eigentlich nur verschoben, aber nicht gelöst.

Wenn das Bio-Beispiel Schule macht (und das ist ja die Idee), werden auch konventionelle Züchter nur noch «nachhaltiges» Fischmehl verwenden, wie es z. B. das Nicht-Bio-Label Friend of the Sea schon heute vorschreibt. Da werden die erlaubten Quellen aber rasch erschöpft sein. Denn derart viele Fisch-



***Zuchtforellen bei der Fütterung: Kein wundersames perpetuum mobile, sondern...***

verarbeitungsabfälle gibt es gar nicht. Und bei zunehmender Erschöpfung der Fischbestände ist auch die Fangmenge für Futterzwecke begrenzt – ganz abgesehen davon, dass es sich verbietet, die knappe Ressource Fisch für eine Fütterung mit schlechtem Wirkungsgrad einzusetzen.

**Zucht auf Friedfische beschränken**

Die Futterverwertung von Filettierabfällen und von beschränktem Beifang ist durchaus sinnvoll (hingegen nicht von Futterfang, ob nachhaltig oder nicht). Man muss sich jedoch bewusst sein, dass diese Futterquelle begrenzt ist, während der Markt nach immer mehr Label-Zuchtfisch verlangt. Gerade die Bio-Bewegung müsste es sich zum Ziel setzen, nur die Zucht von Friedfischen zu fördern, also von Arten, welche nicht mit Fisch gefüttert werden müssen: Karpfen, Tilapia usw.



***... eine Verschwendung von natürlichen Ressourcen der Meere als Futter.***

# Empfehlungen für weiterführende Literatur

## Arten, die's bald nicht mehr gibt...



«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». Das Buch führt die Leser/innen auf leicht verständliche Art durch die unglaubliche reiche Vielfalt tierischer Lebensformen in einer und wesensfremden Umwelt. Ein Lesebuch, das sich kaum in einem Zug verschlingen lässt, das aber wohl nach jedem Kapitel nachdenklich auf den Nachttisch zurückgelegt wird.

**Richard Ellis, «Der lebendige Ozean. Nachrichten aus der Wasserwelt». Mare Buchverlag, 2006, ISBN 3-936384-94-0**

### Weiterführende Internet-Links:

- [fair-fish.ch/wissen/was-fuer-fische](http://fair-fish.ch/wissen/was-fuer-fische)
- [friendofthesea.org](http://friendofthesea.org)
- [greenpeace.ch/de/themen/meer](http://greenpeace.ch/de/themen/meer)
- [wwf.ch](http://wwf.ch) (Suche: «fisch»)
- [seafoodwatch.org](http://seafoodwatch.org) (Englisch)

## Warum überfischt wird



Warum werden Meere leergefischt? Was sind die wirtschaftlichen und politischen Hintergründe? Was sagt das internationale Seerecht, und warum genügt es nicht? Warum waren bereits im alten Rom ganze

Meeresgebiete überfischt, und was liesse sich daraus lernen? Warum trägt die Fischzucht nur unbedingt zur Lösung des Problems bei? Wer braucht Fisch zur Ernährung? Wer wird künftig noch Fisch essen können, und wer nicht? Was ist überhaupt unsere Haltung gegenüber Fischen?

Die am Geschwister-Scholl-Institut der Ludwig-Maximilians-Universität München tätigen Autoren leuchten hinter diese und weitere Fragen und stellen den aktuellen Stand des Wissens aus kritischer Sicht dar. Der Sammelband gehört zum Lesenswertesten, was auf Deutsch zu diesem Themenkreis in dieser Vollständigkeit vorliegt. Leider stellt die Lektüre einige an sich unnötige sprachliche Anforderungen; zudem überschneiden sich einige Beiträge inhaltlich. Das Buch und das Thema hätten ein etwas sorgfältigeres Lektorat verdient. Wer diese Widerstände überwindet, wird aber durch eine vertiefte und gut dokumentierte Einsicht in die komplexen Zusammenhänge mehr als belohnt.

**Peter Cornelius Mayer-Tasch (Hrsg.), «Meer ohne Fische? Profit und Welter-nährung». Campus Verlag, 2007. ISBN 978-3-593-38350-7**

# Empfehlungen beim Kaufen und Essen

## Erster Schritt: weniger Fisch essen

Einmal pro Woche Fisch ist, was die Meere hergeben – weltweit gesehen. In Regionen fern der Meere, wo Fisch nicht zur täglichen Ernährung gehört, ist zweimal pro Monat mehr als genug – eher als Festessen (→ Seite 12).

## Zweiter Schritt: Was für Fisch?

Aufgrund umfangreicher Lebenszyklus-Analysen kommt die schwedische Forscherin Friederike Ziegler\* zum Schluss, dass der künftige Fischkonsum nur sichergestellt werden kann, wenn die Konsument/innen ihr Verhalten ändern:

- Grundfische meiden, also Arten, die heute vor allem mit Grundschleppnetzen gefischt werden (wie Scholle, Seezunge, Steinbutt, Heilbutt, Seehecht, Hoki, Seelachs, Kabeljau/Dorsch und Granatbarsch.
- An der Oberfläche gefischte Arten bevorzugen (Sardinen, Sardellen, Makrelen und kleine Thonarten/Bonito).
- Aus Zucht Friedfischarten bevorzugen, die nicht mit Fischmehl gefüttert werden müssen (Teichfische wie Karpfen, Tilapia, Schleie, Rotauge).

## Dritter Schritt: Labels, aber bewusst

Labels bieten den Vorteil einer geregelten und überwachten Produktion – sie nehmen vorweg, was alle Fischereien tun müssten. Labels sind eine Orientierungshilfe beim Einkauf – aber nur, wenn wir beachten, was bei den einzelnen Labels (nicht) gilt.

Nicht-industrielle, **artisanale** Fischerei ist grundsätzlich eher nachhaltig.

\*«Environmental Life Cycle Assessment of seafood products», ISBN 91-89677-27-7

## MSC: verbreitet, aber kritisiert

Von WWF und Unilever 2000 lanciert, verbreitetstes Label für nachhaltige industrielle Fischerei. Kritik in Umweltkreisen, wachsende Skepsis in der Fischbranche (→ Seite 5): Schätzungsweise 30% aus Grundschleppnetzfang (Seehecht, Hoki, Seelachs, Kabeljau/Dorsch); und 75% ist überfischt (Pollock). [msc.org](http://msc.org)



## Friend of the Sea: streng und wachsend

2003 gegründet, lässt nur Befischung von nicht überfischten Arten zu – und nur Fischereimethoden mit wenig Beifang und geringer Beeinträchtigung der marinen Umwelt. Zertifiziert werden auch Zuchten (→ Bemerkung zu Biofischen). – In verschiedenen europäischen Handelsketten im Angebot (Schweiz: Manor; übrige Länder: [friendofthesea.org](http://friendofthesea.org))



## Biofische: aus Zucht, aber welche?

Biolabels regeln Fütterung, Ökologie und teils auch Tierhaltung recht streng. Die Zucht von Raubfischen ist aber ökologisch fragwürdig (→ Seite 9). Das österreichische Label biofisch konzentriert sich vor allem auf Friedfische.

[biofish.at](http://biofish.at)

[bio-suisse.ch/de/produkte/fisch](http://bio-suisse.ch/de/produkte/fisch)  
[naturland.de/aquakultur.html](http://naturland.de/aquakultur.html)



## fair-fish: am strengsten, aber...

Weltweit strengste Richtlinien für artisanale Fischerei: Tierschutz, fairer Handel, Nachhaltigkeit. Zuchtlinien ähnlich wie Bio. Derzeit aber noch kein Angebot auf dem Markt. [fair-fish.ch/wissen/richtlinien](http://fair-fish.ch/wissen/richtlinien)



## Nachhaltiger ist: Weniger Fisch essen!

Es ist wie mit den Autos: Die positiven Effekte von Katalysator und reduziertem Benzinverbrauch werden gleich wieder zunichte gemacht durch die wachsende Zahl der Autos.

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

Gewisse Umweltorganisationen tun aber so, als sässen die Bösen allein auf den grossen Fabrikschiffen. Wir Konsument/innen tragen mindestens ebenso viel Verantwortung; doch uns greift man nicht so gern an, denn von uns möchte man ja Spenden...

**Solange wir unseren Fischkonsum nicht einschränken, ist «nachhaltige Fischerei» nichts weiter als eine Beruhigungspille für unser Gewissen.**

## Nachhaltiger ist: Tierschonend fischen!

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

Darum erfüllt eine tierschonende Fischerei einen der vordringlichsten Schritte zu mehr Nachhaltigkeit sozusagen automatisch: Denn sie beschränkt sich auf so genannt «unrentable», nicht-industrielle Fangmethoden, welche den Beifang nicht beabsichtiger Arten und die Beeinträchtigung der marinen Umwelt so gering wie möglich halten.

**Hoch komplexe Managementsysteme mit dem Ziel nachhaltiger Befischung sind wirkungslos, wenn man an industriellen Massenfangmethoden festhält. Es gibt auch beim Fischen nicht den Fünfer und das Weggli.**

Text, Redaktion und Gestaltung: Stephanie Dreifuss und Heinzpeter Studer

Fotos: Reto Wyss (Seiten 2, 4, 9, 12), Heinzpeter Studer (Seiten 1, 9)

© fair-fish · Januar 2008 · 2000 Ex. · 100% Recycling-Papier · Druck: Baldegger, Winterthur

Herausgeber: Verein fair-fish · Burgstrasse 107 · CH-8408 Winterthur

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

Das vorliegende fish-facts wurde unterstützt mit einem Beitrag der Familien-Vontobel-Stiftung.

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