

In diesem Heft:	
Wann gibt's «faire Fische» aus der Schweiz?	2
Dossier Senegal:	
Neues vom Senegal-Projekt	3
Reisebericht	4
Über die Situation der Küstenfischer in Senegal	5
Fischereivertrag zwischen EU und Senegal gescheitert	6
Tierversuche mit Fischen	7
fair-fish im Jahr 2005	8

Hartnäckiges Fordern von fair-fish bringt Erfolg: Endlich mehr Tierschutz für Fische!

Der Entwurf zur neuen Schweizer Tierschutzverordnung liegt vor. Er sieht endlich auch Bestimmungen zum Schutz von Fischen vor. Wesentliche Forderungen von fair-fish sind aufgenommen worden. Noch sind Verbesserungen nötig – und Druck, damit es gelingt.

Die Schweizer Tierschutzverordnung soll künftig ein eigenes Kapitel mit Bestimmungen zum Schutz der Fische enthalten. Das ist völlig neu. Jahrelang hat fair-fish genau dies gefordert. Mit der Unterstützung durch zahlreiche Tierschutzorganisationen sind wir endlich durchgedrungen, wie zwei Beispiele zeigen:

Tötung wird vorgeschrieben

Neu soll gelten: «Der Fang von Fischen und Zehnfusskrebse hat schonend zu erfolgen. Zum Verzehr gefangene Fische und Zehnfusskrebse sind unverzüglich zu töten.»

Beilage zu diesem Heft: Volksinitiative für einen Tierschutzanwalt – ein Mittel zur Verbesserung des Vollzugs im Tierschutz, gerade auch der neuen Bestimmungen zum Schutz der Fische.

Gewiss, «schonend» und «unverzüglich» sind klarer zu definieren. Und die im Verordnungsentwurf für Fische vorgesehenen Betäubungs- und Tötungsmassnahmen sind teilweise inakzeptabel. Aber im Grundsatz wird nun endlich festgehalten, dass auch Fische betäubt und getötet werden müssen.

Ausbildung wird Pflicht

Im Entwurf heisst es weiter: «Wer Speise- oder Besatzfische und Zehnfusskrebse fängt, markiert, züchtet, hält, betreut oder tötet, muss ausreichende Fachkenntnisse über die Fangtechniken, die Bedürfnisse der Tiere und ihre tiergerechte Haltung sowie über die Tierschutzbestimmungen haben. Wer eine gewerbsmässige Speise- oder Besatzfischzucht oder die Berufsfischerei betreibt, muss über eine entsprechende Berufsausbildung verfügen.»

Auf dieser Grundlage dürfte sich der Umgang mit Fischen merklich verbessern. Zu fordern ist freilich auch eine Ausbildungspflicht von Personen, welchen es offenkundig an Kenntnissen mangelt.

fair-fish wird zum Entwurf kritisch Stellung nehmen. Mehr dazu in info 19.

Freud & Leid im fairen Handel

Nein, so steinig hatte ich mir den Weg nicht vorgestellt. Denn schon vor meinem ersten Besuch in Senegal vor zwei Jahren stand fest, dass die Migros am Verkauf von «fairen Fischen» interessiert ist. Und nach jenem Besuch war auch klar, dass Fischer in Senegal nur darauf warten, anständig getötete Fische liefern zu können.

Seit diesem Frühjahr importieren wir kleinere Mengen von «fairen Fischen». Wer davon gegessen hat, ist begeistert. Im Hintergrund freilich hat sich manch Drama abgespielt. Doch wir lernen aus Fehlern, und wir kommen voran.

Weil wir faire und keine konventionellen Fische importieren, sind die Rahmenbedingungen einmalig schwierig. Dennoch sind «faire Fische» jetzt alle zwei Wochen im Direktversand und in einigen Läden und Restaurants zu haben.

Ihr Einkauf heute hilft uns, morgen noch besser zu sein – und uns für wöchentliche Lieferungen an Migros ab Mitte Oktober gehörig zu trainieren.

Heinzpeter Studer

Wann gibt es eine fair-fish-Methode für Schweizer Berufsfischer?

Der 2000 von Tierschutzorganisationen gegründete Verein fair-fish bemühte sich zunächst intensiv um die Zusammenarbeit mit Schweizer Berufsfischern und Fischzüchtern. Bei einigen von ihnen stiessen wir auf Interesse, derzeit macht aber keiner von ihnen beim Label mit.

2004 ergab sich unerwartet die Chance, mit traditionellen Küstenfischern zusammenzuarbeiten. fair-fish entwickelte speziell für sie eine kontrollierbare Technik, die es ihnen erlaubt, jeden einzelnen Fisch sofort nach der Entnahme aus dem Wasser zu betäuben und zu töten. Dabei lassen wir nur Fischereimethoden zu, bei welchen die Fische höchstens eine halbe Stunde im Fanggerät festgehalten werden – dies sind zugleich Methoden, mit welchen ein Gewässer nicht leergefischt werden kann.

In Senegal ist's möglich

Damit setzt fair-fish ein konkretes Zeichen, dass möglich ist, was wir fordern. In der heutigen Meeresfischerei kämpfen die Fische oft stundenlang um ihre Freiheit und werden meist in Massen brutal an Bord gerissen, wo sie langsam und qualvoll verenden, wenn sie nicht halb lebend in die Verarbeitungsmaschinerie geraten. Von der Leerfischung ganzer Regionen und vom als «unnützlich» über Bord geworfenen Beifang ganz zu schweigen.



Der fair-fish-Stock betäubt durch Kopfschlag – und tötet mit einem Schnitt durch die Herzschlagader. Dazu braucht's freilich zwei freie Hände – in Senegal kein Problem.

Fairness bringt gute Qualität

Die senegalesischen Fischer erhalten für ihre «fairen Fische» einen deutlich höheren Preis. Er deckt – ganz markt-unüblich – ihre wahren Kosten und schafft für mehr Hände Arbeit. Junge Fischer sagen: «Wenn das so ist, muss ich nicht mehr ans Auswandern nach Europa denken.»

Die begeisterten Reaktionen der ersten Schweizer/innen, die «faire Fische» aus Senegal gekostet haben, nähren diese Hoffnung. Hohe Qualität und guter Geschmack sind wohl auch eine Folge davon, dass rasche und schonende Tötung dem Fisch Stress ersparen.

Warum nicht in der Schweiz?

Die meisten in der Schweiz gefangenen Fische haben Stress; rasche Tötung ist die Ausnahme. Warum stehen die Schweizer Berufsfischer abseits? Hauptsächlich darum, weil es ihnen kaum möglich ist, jeden Fisch sofort zu betäuben und zu töten. Denn anders als ihre senegalesischen Kollegen arbeiten sie aus wirtschaftlichen Gründen allein auf ihrem Boot. So haben sie schon beide Hände voll zu tun mit dem Einziehen des Netzes. Den fair-fish-Stock könnten sie kaum einsetzen. Einzige Ausnahme war der Neuenburger Fischer William Schmid, der von 2002 bis zu seiner Pensionierung Ende 2004 das Label «fair-fish» führen durfte. Er hatte auf seinem Boot einen Mitarbeiter, dessen Lohn er aus dem Erlös von seinem Berner Marktstand bestreiten konnte – bei steigendem Preis und Umsatz dank der fair-fish-Werbung.



Vier Hände an Bord: William Schmid und sein Gehilfe waren die Ausnahme unter Schweizer Berufsfischern.

Angepasste Technik fehlt noch

Wir möchten nun eine Technik entwickeln, die es auch hiesigen Berufsfischern erlaubt, die fair-fish-Richtlinien zu erfüllen. Gesucht ist eine Methode, welche sich mit höchstens einer Hand bedienen lässt. Gleichzeitig soll jenen Berufsfischern, die heute per Stockschlag töten (eigentlich nur betäuben), die auf Dauer für die Gelenke schädliche Beanspruchung erspart werden.

Alles in allem keine einfache Aufgabe. Doch das war auch bei der Entwicklung des in Senegal eingesetzten Tötestabs nicht anders. Dessen «Erfinder» Federico Baici ist interessiert, ein zweitesmal mit uns zusammen eine Lösung zu finden. Was noch fehlt, sind die Mittel, um die anspruchsvolle Aufgabe in Angriff nehmen zu können.

Heinzpeter Studer

Impressum

Verein fair-fish, Grünenstr. 22,
CH-8400 Winterthur
Tel. 0041 52 301 44 35,
Fax 0041 52 301 45 80
info@fair-fish.ch, www.fair-fish.ch
CH: Postcheckkonto 87-531'032-6
BRD: Konto 143'019'706, Postbank
Stuttgart, BLZ 600'100'70

Fachstelle, Redaktion, Gestaltung
sowie (ohne anderen Vermerk) Text
und Fotos: Heinzpeter Studer.
© fair-fish, 3. August 2006, 1500 Ex.
Druck: Witzig, Marthalen.

fair-fish wird getragen von: Zürcher
Tierschutz, Aargauischer Tierschutz-
verein ATs, OceanCare, VETO
Verband Tierschutz Organisationen
Schweiz und **neu:** Tierschutz beider
Basel.– Weitere Unterstützung ist
willkommen, siehe Talon → Seite 8!

Schweizer Züchter und Fischer können nur 5 Prozent liefern.

95 Prozent unseres Fischkonsums werden mit Importen gedeckt.

Reisebericht aus dem Saloum

Einen Monat im Senegal verbringen, durchs Land reisen, mit den Menschen reden und ihren Alltag erleben, möglichst die üblichen Touristenpfade meiden – das war mit einer Freundin beschlossene Sache, als ich mich an fair-fish wandte. Ich wollte wissen, wo die «fairen Fische» herkommen. fair-fish bot uns an, die Fischer während eines Fangtags zu begleiten.

Auf unserer Fahrt von Dakar in den Süden besuchen wir M'Bour an der Petite Côte. Hier ersetzen Pferdekarren die Taxis, und es herrscht ein hektisches, lärmiges Treiben. Die Stadt lebt von Tourismus und Fischfang, dementsprechend gross, laut, bunt und geschäftig präsentiert sich der Fischmarkt. Ein riesiges Gedränge herrscht, und es fällt uns auf: Der Verkauf der Fische ist ausschliesslich Frauensache.

Foundiougne, ein grösseres Dorf am südlichen Ufer des Saloum nördlich von Gambia. Eine erste Pirogenfahrt führt uns durch die weit verzweigten Seitenarme des riesigen Saloum-Deltas, vorbei an Inseln und Landzungen. Wir geniessen die Weite und die Ruhe, gleiten an mangrovengesäumten Ufern entlang, sehen hin und wieder eine kleine Ansiedlung, bewundern Vögel und hören Affen kreischen. Nach der Rückkehr kaufen wir von der Händlerin frische Fische, die zwei Stunden später fein gewürzt direkt vom Grill auf unseren Tellern liegen – und köstlich munden.

Abends ein erstes Gespräch mit dem senegalesischen fair-fish-Team, zwei Fischerei-Ingenieuren aus Dakar und dem lokal Verantwortlichen, sowie dem Journalisten Urs Fitze, der für «Natürlich» über das Projekt berichten wird. Am andern Morgen sitzen wir wieder in einer Piroge, werden unterwegs mit der landesüblichen Teezeremonie verwöhnt und bekommen viel Wissenswertes über die Gegend, die Menschen und den Fischfang zu hören. Im Fischerdorf Rofangué

besichtigen wir die Räucheröfen und erfahren einiges über getrocknete Fische – die Ingenieure naschen, denn wie die meisten Senegalesen lieben sie diese Zubereitungsart sehr. Aber Verkauf und innerafrikanischer Export bringen keinen Gewinn mehr. Können die Fischer «faire Fische» zum doppelten Preis nach Europa liefern, wird der ganzen Region geholfen.

In Rofangué wurde mit der Hilfe von Personen aus dem Umfeld von fair-fish ein kleines Gebäude für die medizinische Versorgung des Dorfes errichtet. Am Ufer schauen wir einem Bootsbauer zu – drei Wochen benötigt er, um mit einfachstem Werkzeug und wiederverwendbarem Holz von alten Booten eine neue Piroge zu zimmern, die bunt bemalt dem Transport von Menschen und Waren sowie dem Fischfang dient.

Beim Besuch eines zweiten Dorfs fahren wir mit den Fischern aus und lernen die drei von fair-fish akzeptierten Fangmethoden kennen: die Handleine, das féfé-félé, ein Kiemennetz, das im Kreis ausgelegt und rasch vom Boot aus wieder eingezogen wird, und das Strandnetz, eine aufwendige und anstrengende Methode, die etwa dreissig Paar Hände benötigt. Das Strandnetz wird im bauch- bis brusttiefen Wasser in einem grossen Kreis ausgelegt und von den im Wasser stehenden Menschen

Bild oben: Bau einer Piroge. Bild rechts: Zum Trocknen ausgelegte Fische; dahinter in der Bildmitte die neue «maison de santé» von Rofangué.

Zug um Zug zusammengezogen. Ein Fisch nach dem andern wird aus dem Netz geholt und auf dem Boot mit der neu entwickelten Methode – dem fair-fish-Stock – sofort betäubt und getötet. Allerdings fehlt diesen Fischern noch etwas Übung; nicht immer gelingt es ihnen beim ersten Versuch.

Abends gibt es ein Testessen – wir vergleichen den Geschmack der beiden Fischarten, die im Saloum für fair-fish bis jetzt gefangen werden dürfen. Uns beiden mundet der kräftige Mulet, die Meeräsche, am besten, aber auch der etwas mildere Tilapia, der Buntbarsch, gefällt uns.

Auf unserer Weiterreise durch das Land werden wir noch oft frische Fische kosten: bei senegalesischen Freunden daheim als leckeres Thiéboudienne (Reis mit Fisch, die beiden Hauptnahrungsmittel) oder vom Grill und in Restaurants in weiteren Varianten. Als Fischliebhaberinnen wissen wir die Küche dieses Landes zu schätzen. Wir nehmen uns vor, nach unserer Rückkehr sowohl die Schweizer Restaurants zu berücksichtigen, welche fair-fish-Gerichte anbieten, wie auch selbst vom Kaufangebot zu profitieren; denn diese Fische können wir mit gutem Gewissen geniessen.

Text und Fotos: Anita Müller, Zürich

In Zusammenarbeit mit einem Schweizer Reisebüro entwickelt fair-fish eine Senegal-Reise zur Begegnung mit dem Land, den «fairen Fischern» und ihren Frauen. Nähere Informationen folgen; April vormerken!





FOTO: WOLFRAM SCHIEBENER

Assane Diop, stellvertretender Generalsekretär der nationalen Vereinigung der artisanalen Fischer Senegals:

Ein alter Fischer spricht Klartext

4
fair-fish
info 18

Dossier
Senegal

«Gern beantworte ich Ihre Frage nach der Situation der Fischerei im Senegal, die ich seit 1959 bis heute aktiv erlebe. Früher gab es alle möglichen Fischarten im Überfluss, auch Zackenbarsche. Aber seit 1982 sind die meisten Arten in ihrem Bestand gefährdet. Nur Chinchard, Sardine, Dorade grise und ein paar weitere Arten des offenen Meeres sind noch nicht überfischt.

Wenig mehr zu fischen

Die Fangertäge sind stark zurückgegangen. Früher konnte eine Piroge in einem Tag eine halbe oder gar eine ganze Tonne an Land bringen. Doch heute sind unsere Pirogen gezwungen, zehn Tage auf dem Meer zu bleiben und sogar bis Sierra Leone oder Guinea Bissau zu fahren. Da haben die Fischer keine Wahl mehr; sie neh-

men, was ins Netz geht, während sie früher gezielt Zackenbarsche und Doraden und andere Arten mit hohem Preis fangen konnten.

Warten auf nötige Massnahmen

Um die Lage wieder zu verbessern, müssen jetzt die Fangaktivitäten reduziert werden. Die Dynamitfischerei muss verboten werden, ebenso bestimmte Netzarten wie Nylonnetze¹ und Stellnetze in für Handleine reservierten Zonen. Wenn man das stoppt, kommen die Fische vielleicht zurück. Zudem müssen geschützte Meereszonen² und künstliche Riffe durch Versenken von Schiffswracken oder Strukturen aus Steinen und Armierungseisen eingerichtet werden, in welchen sich bedrohte Arten wieder vermehren können. Denn heute stehen wir vor enormen Problemen, weil wir nur noch Chinchards und Sardinen fangen.

Man spricht von einem Programm zur Umstellung von Fischern, welches die FAO³ einführen soll, um die Fangaktivitäten zu vermindern. Bis heute warten wir darauf. Man muss einsehen, dass das Meer die heute zu grosse Zahl⁴ der aktiven Pirogen nicht mehr erträgt. Früher kauften senegalesische Fabriken die Fänge unserer Fischer; inzwischen aber sind die meisten Fabriken mangels Fischen geschlossen. Uns bleibt nur der lokale Markt mit tiefen Preisen. Wenn man die Wiederinbetriebnahme der Fabriken fördern könnte, würde uns das helfen, unsere Fische wieder besser zu vermarkten.

fair-fish ist willkommen

Projekte wie jenes von fair-fish sind immer willkommen. Nach allem, was ich gesehen und gehört

habe, ist eine Zusammenarbeit mit fair-fish vorteilhaft, sowohl für die Fischer wie für ihre Frauen, welche die Fische vermarkten. Das Projekt von fair-fish ist umso interessanter für uns Fischer, als es nicht auf die bedrohten Arten zielt, sondern sich auf nicht überfischte Arten beschränkt.»

Interview: Wolfram Schiebener, Westdeutscher Rundfunk, Dakar, Mai 2006. Übersetzung: Ameth Diop und Heinzpeter Studer.



Wolfgang Schiebener filmt im Saloum. Der WDR strahlt seine Reportage im September aus. Unser Projekt wird von Journalist/innen beobachtet. Im Februar berichteten senegalesische Medien darüber, im Mai war es Thema in der Reihe «Kontext» auf DRS-2, im Juli erschienen Reportagen im «Tages-Anzeiger» und in der «Neuen Zürcher Zeitung», im September wird «Natürlich» berichten.

¹ Kiemennetzen aus Kunststoff (Monofilament) sind lange haltbar. Wenn sie verloren gehen, verfangen sich darin endlos Fische. Trotz Verbot im senegalesischen Fischereigesetz sind Monofilaments weit verbreitet. Sie sind vor allem ein Problem beim Fang mit grossflächigen Netzen; da können leicht Teile verloren gehen. In der artisanalen Fischerei mit kleinen, nur kurze Zeit ausgelegten Netzen ist dies kaum der Fall.

² Senegal hat sechs Meereszonen mit unbeschränktem Fischereiverbot festgelegt. Eine einzige ist bisher eingerichtet; sie liegt im Saloum-Delta und zeigt eine Zunahme der Reproduktion.

³ Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UNO in Rom. Ihr Generalsekretär ist seit zwölf Jahren der Senegalese Jacques Diouf.

⁴ Senegal hat mit technischer Hilfe der Schweiz neu ein System zur Immatrikulation der Pirogen eingeführt. Zuvor war der Zugang für alle Pirogen frei. Die Flucht vom ausgetrockneten Land an die Küste hat die Überfischung der Küstengewässer verschärft. Der Zugang zur Ressource Fisch muss beschränkt werden. Es fehlen aber alternative Einkommensprogramme für Fischer, die sich mangels Einnahmen keine Bootslizenz leisten können.



Der senegalesische Projektleiter Ameth Diop zeigt der Fischhändlerin Binta Sarr, wie die richtige Tötung der Fische kontrolliert wird. Auch Biram Sarr, der Chef der Fischer von Soum, will es wissen.

Laden Sie Ihre Freunde ein

Wer die «fairen Fische» aus Senegal schon einmal gekostet hat, ist begeistert: Sie schmecken gut, und in der Wohnung bleibt kein unangenehmer Geruch hängen.

Die beste Werbung für die «fairen Fische» ist es, sie möglichst vielen Menschen näher zu bringen.

Zum Beispiel: Freunde zu einem Fischessen zu sich einladen.

Wir unterstützen Sie gerne dabei:

- mit schön illustrierten Einladungskarten,
- mit Rezepten und Infos,
- mit einer kleinen Präsentation des Projekts (CD).
- Gegen eine angemessene Entschädigung vermitteln wir Ihnen für den Abend gerne auch eine erfahrene Fischköchin oder den Projektleiter als Erzähler.

→ fair-fish, Tel. 052 301 44 35

Begeisterte Konsument/innen

Ich bewundere Ihre Energie und Geduld sehr! Ich bleibe Ihr Kunde.

Roland E. Peter, Winterthur

Die Fische sind gut, kamen anständig verpackt und mit viel Info.

Beatrice Sigrist, Wallisellen

Die Fischlein sind wirklich gut, haben gestern die Hälfte verspeist.

Frank Engler, Maisprach

Das Eis war zwar getaut, die Fische waren aber in sehr gutem Zustand, wir waren von der Qualität begeistert.

Christoph Schürch, Winterthur

Köstlich! Die Fische sind sehr gut.

Geri Balsiger, Linescio

Der Fisch hat wirklich ausserordentlich gut geschmeckt. Sogar meine dreieinhalbjährige Tochter, welche bei Fischgerichten normalerweise fastet, hat zweimal nachgeschöpft. Überhaupt kein unangenehm starker «Fischgeruch», wie dies sonst bei Fisch oft der Fall ist.

Beatrice Bühler, Bern

**fair-fish-Mitglieder erhalten Rabatt
→ siehe beiliegenden Bestellschein**

Ich finde es sehr angenehm, dass nach dem Braten der «fairen Fische» nicht die ganze Wohnung fischelet!

Monnika Rothacher, Zürich

Wir haben Tilapia-Filets pochiert an einer Weissweinsauce zubereitet, sie haben wunderbar geschmeckt.

Hans Peter Müller, Bern

Die erste Lieferung von Mulets hat prima geklappt! Die Fische sind ausgezeichnet! Ich bin auf die nächste Lieferung gespannt.

Claudia Räber, Hurden

Die fairen Fische schmecken wirklich ausgezeichnet. Das feste Fleisch ist nicht nur für die Zubereitung vorteilhaft, angenehm ist auch der «Biss».

Karl Schefer, Delinat



Freiwillige gesucht

Jetzt soll ein breiteres Publikum erfahren, warum es «faire Fische» braucht und wo sie erhältlich sind. Ab September planen wir Aktionen im öffentlichen Raum. Haben Sie Lust, dabei mitzuwirken?

→ **Anmeldetalon auf Seite 8**

Treue Unterstützer

Folgende Institutionen ermöglichen unser Projekt in Senegal:

Avina-Stiftung
Vontobel-Stiftung
Kanton Basel-Stadt
Haldimann-Stiftung
Zürcher Tierschutz
Schweizer Tierschutz STS
Theo-Wucher-Stiftung
Paul-Schiller-Stiftung
Ref. Kirchgemeinde Dübendorf
Walter-Haefner-Stiftung
... und über 300 Spender/innen
Ihnen allen herzlichen Dank!

5

fair-fish
info 18

Dossier
Senegal

Treue Wiederverkäufer

- Aumatt Lade, Weidweg 37, 3032 **Hinterkappelen**, 031 901 02 11
- Hotel Aarehof, Bahnhofstr. 5, 5103 **Wildegg**, 062 893 23 23
- Restaurant Schlauch, Münstergasse 20, 8001 **Zürich**, 044 251 23 04
- Metzgerei Wagner, Lärchenstr. 42, 8400 **Winterthur**, 052 212 13 55
- Hotel Dux, Duxweg 31, 9494 **Schaan**, +423 232 17 27



«Jetzt kann ich Geld sparen»

Mariama Sarr ging nie zur Schule, doch seit fünf Jahren ist sie Chefin der Fischhändlerinnen im Saloum-Dorf Fayako. Seit kurzem arbeitet sie mit fair-fish zusammen. Dank des etwa doppelt so hohen Preises kann sie nun etwas Geld auf ihr Konto bei der lokalen Sparkasse legen, deren Verwaltung sie angehört.

6

fair-fish
info 18

Dossier
Senegal



«Kein Benzin? Dann halt rudern!»

Mit gut siebzig Jahren ruderte Souleyman Sarr nachts drei Stunden lang von Fayako nach Foundiougne, um den Fang seiner Söhne auf den Markt zu bringen, bevor die Fische verderben. Wieder einmal war die einzige Benzinstation der Region trocken wie die Wüste. Den Söhnen ging nach dem Fang der Saft aus, und fair-fish hatte selbst auf dem Schwarzmarkt nichts aufzutreiben können.

Dass fair-fish nun für solche Fälle eine Reserve anlegt, begrüsst Souleyman, wie alle Fischer. Dass wir daran denken, jenen Fischern, welche ohne Benzin arbeiten, einen etwas höheren Preis zu bezahlen, findet er prima. «Ich will mit den Jungen drüber reden. Bis vor dreissig Jahren hatten wir nur Ruder. Darum kann ich das noch heute!»

Fischereivertrag zwischen der EU und Senegal gescheitert

Weil Senegals Regierung mehr Geld für Fanglizenzen von der EU verlangte, sind die Verhandlungen um eine Fortsetzung des Fischereivertrages geplatzt. Ist das jetzt eine Chance für mehr Nachhaltigkeit?

Seit 1980 erlaubt die senegalesische Regierung den Fangflotten der EU-Länder, vor Senegals Küsten zu fischen. Der in der Regel auf vier Jahre befristete und bisher stets erneuerte Vertrag spülte zuletzt jährlich 16 Millionen Euro in die Staatskasse. Doch diese an sich willkommenen Devisen versickern so rasch wie das Wasser im ausgetrockneten Land, während die Fischgründe ebenso rasch geplündert werden.

Küstenfischer gegen Ausverkauf

Der letzte Vertrag galt bis Ende Juni 2006. Bis zuletzt wurde um eine Fortsetzung verhandelt. Die Verbände der einheimischen Fischer nutzten die Chance, um mit einer Kampagne erheblich schärfere Bestimmungen zum Schutz der Fischbestände zu fordern.

Der Verein fair-fish und die im Mai gegründete fair-fish-trade Sénégal Sàrl unterstützten diese Forderung gegenüber den senegalesischen Medien. Wir wandten uns gegen den Ausverkauf der wichtigsten Ressource, welche rund ein Drittel der senegalesischen Exporteinnahmen ausmacht und halb Westafrika mit tierischen Proteinen versorgt.

Die Fischgründe sollen in erster Linie von senegalesischen Fischern und Verarbeitern genutzt werden können. Die Folgen der industriellen Fischerei europäischer und asiatischer Länder haben schon zu viele junge Senegalesen zum verzweifelten Exodus getrieben.

Geld statt langfristiges Denken

Die Verhandlungen scheiterten nicht wegen der Forderungen der Fischer, sondern daran, dass Senegals Regierung mehr Geld von der EU verlangte. Es ist zwar

richtig, dass die Ressource Fisch bis jetzt viel zu tief bewertet wird. Doch was helfen ein paar Millionen mehr, wenn die Plünderung einfach weiter geht? Wovon soll die senegalesische Bevölkerung leben, wenn es einmal keinen Fisch mehr gibt?

Das Scheitern bietet immerhin die Chance, dass die Forderungen der Fischer in einen neuen Vertrag Eingang finden.

fair-fish macht Vorschlag

Nachhaltigkeit stellt sich nicht von selber ein. Darum schlug fair-fish vor, dass ein künftiger Vertrag nicht nur die EU und die europäischen Fangschiffe, sondern auch die senegalesische Regierung stärker in die Pflicht nimmt. Sie müsste die Zahlungen der EU in die Nachhaltigkeit der Fischerei investieren:

- für eine Ausrüstung der Küstenwache, welche diese endlich in die Lage versetzt, illegal fischende Schiffe aufzubringen;
- für die längst fällige Einrichtung von Meeresschutzzonen, in welchen sich die Fische wieder vermehren können;
- zur Schaffung von Einkommensalternativen für jene Fischer, deren traditionelle Fischgründe durch Schutzzonen gesperrt werden.

Heinzpeter Studer (mit Ameth Diop)

Fisch von Süd nach Nord

Weltweit werden 100 Millionen Tonnen Fisch pro Jahr verspeist, pro Kopf 16 kg. In Afrika und Lateinamerika gibt's nur halb so viel Fisch zu essen, denn wertmässig die Hälfte der dortigen Fischproduktion wird in den reichen Norden exportiert.

Erst wenn die Länder des armen Südens die Nutzung ihrer Ressourcen und den Preis dafür selber festlegen, werden ihre Volkswirtschaften mehr sein als eine vom Ausverkauf natürlichen Reichtums geborgte Existenz. Es fehlt eine Organisation fischexportierender Länder à la OPEC...

Wer Fisch essen will, muss die Hosen nässen.

Bauernregel aus Guinea-Bissau



Tierversuche – auch mit Fischen

Um mehr als zehn Prozent nahm 2005 die Zahl der Tiere zu, welche in der Schweiz in Versuchen eingesetzt wurden – auch Fische.

Die neuste Tierversuchsstatistik bestätigt den Trend zu immer mehr Tierversuchen in der Schweiz. Die Freiheit zu forschen geht über alles. 2005 wurden in der Grundlagenforschung 15 Prozent mehr Tiere «verbraucht» als im Vorjahr, vor allem mehr transgene Mäuse.

Tier als «Mittel der Wahl»

Die Zahlen machen deutlich, dass die Förderung von Alternativmethoden immer noch ein stiefmütterliches Dasein fristet. Das Tier

FFVFF

Die Stiftung für versuchstierfreie Forschung (FFVFF) setzt sich für eine Forschung ohne Tierversuche ein. Seit ihrer Gründung 1976 erinnert sie Öffentlichkeit, Politik, Industrie und Wissenschaft an ihre Verantwortung gegenüber dem Tier als Geschöpf und Lebewesen. Sie fördert die Entwicklung von Alternativmethoden. Tierversuche können ersetzt werden durch Zellkulturmethoden, Verträglichkeitstests auf künstlicher menschlicher Haut, Computersimulationen, chemische und physikalische Untersuchungen von Wirkmechanismen sowie harmlose Selbstversuche in der Lehre und Ausbildung an den Hochschulen. Mit der Unterstützung der wissenschaftlichen Zeitschrift ALTEX (Alternativen zu Tierexperimenten) ermöglicht die Stiftung FFVFF, dass diese Methoden in der wissenschaftlichen Welt auch bekannt gemacht werden.

**FFVFF, Postfach, 8032 Zürich
www.ffvff.ch**

wird im Bereich der Forschung immer noch als «Mittel der Wahl» angesehen, wenn es darum geht, neue Erkenntnisse zu gewinnen. Ein Umschwenken in Richtung Alternativen ist dringend geboten. Die EU hat sich im November 2005 zu den Alternativmethoden bekannt. «Wir wollen die Tierversuche nicht nur reduzieren, sondern langfristig ganz abschaffen», so Günter Verheugen, Vizepräsident der Europäischen Kommission. Es wäre zu wünschen, dass sich die Schweiz diesem Bekenntnis anschliesst und sich vermehrt für die Entwicklung von Alternativmethoden einsetzt.

Geheimnisse auf Steuerkosten

In der Grundlagenforschung wird experimentiert wie wild. Was genau an Schweizer Universitäten und Instituten geforscht wird, ist ein wohlgehütetes Geheimnis – was wir seit langem beklagen. Tierversuchsvorhaben müssen offen gelegt werden, damit die Qualität der Projekte überprüft werden kann. Die Öffentlichkeit hat ein Recht darauf, zu erfahren, was hinter den verschlossenen Forschertüren vor sich geht – gerade in der Grundlagenforschung, die wesentlich durch Steuergelder finanziert wird.

Der FFVFF setzt sich zusammen mit anderen Tierschutzorganisationen dafür ein, das Amtsgeheimnis bei Tierversuchen zu lockern.

Fische stark betroffen

Es sind vorab Mäuse und Ratten, die in Versuchen in der Schweiz ihr Leben lassen – gefolgt von den Fi-

Zebrabärblinge: Versuchstiere bei akuten Gifftests

schen. Über 11 000 Fische wurden 2005 in bewilligungspflichtigen Versuchen eingesetzt, 11 Prozent weniger als im Vorjahr. Die Versuche mit schwerster Belastung von Fischen haben hingegen kaum abgenommen.

Schwersten Belastungen werden Fische vor allem in der Ökotoxikologie ausgesetzt. Dabei handelt es sich meist um gesetzlich vorgeschriebene Verfahren zur Abklärung der Giftigkeit von Substanzen, bei denen 50 Prozent der Tiere qualvoll sterben (LD50 Test).

Tests am Fischei

Diese Tests an Fischen sollen mittelfristig durch den Fischeitest ersetzt werden, der bereits in Deutschland zur Berechnung der Abwassergebühren eingesetzt wird. Im Gegensatz zum Fischtest werden die Substanzen beim Fischeitest nicht am ausgewachsenen Tier, sondern an frisch abgelaichten Eiern (Embryonen) des Zebrabärblings geprüft. Da der Fischeitest an Embryonen durchgeführt wird, kann er nicht als wirkliche Alternative zum Tierversuch angesehen werden. Wegen der sehr starken Belastung der Fische in den Toxizitätsversuchen ist der Fischeitest dem Fischtest aber vorzuziehen. Bei der OECD liegt ein Entwurf einer Richtlinie vor, die den Einsatz des Fischeitests in der Ökotoxikologie möglich machen soll. Nun muss die OECD dafür besorgt sein, diesen raschest möglich zu anerkennen.

Zelltest in Prüfung

Ein Anwärter auf eine echte Alternative zum Fischtest ist der Fischzelltest, bei dem die Substanzen an Zellen der Regenbogenforelle geprüft werden. Hier ist das Europäische Zentrum für die Validierung von Alternativmethoden (ECVAM) zurzeit daran, zu prüfen, ob dieser Test geeignet ist, den Tierversuch zu ersetzen.

Susanne Scheiwiler, FFVFF

FOTO: BRAUNBECK et al. (in ALTEX 2, 2005)

So arbeitete fair-fish im Jahr 2005

Das sechste Jahr des Vereins fair-fish war, anders als bisher, überwiegend durch das Projekt in Senegal gekennzeichnet.

Andere Tätigkeiten wurden dadurch stark in den Hintergrund gedrängt. Die Grafik «Mittelverwendung» zeigt das deutlich. Auch die gegenüber 2005 um 70 Prozent gesteigerten Einnahmen sind «senegallastig». Die ab Sommer 2005 erstmals professionell betriebene Mittelbeschaffung für dieses Projekt hat überraschend schnell erfreuliche Resultate erbracht. Bereinigt um Rückstellungen von Einnahmen für geplante, aber im 2005 nicht realisierte Vorhaben verblieb ein Gewinn von rund 5000 Franken. Zum positiven Abschluss trug auch bei, dass die Fundraiserin und der Projektleiter auf einen Teil ihrer Entschädigungen verzichteten. (Die für 2006 notwendigen Einnahmen sind mit dem Gewinn freilich nicht gedeckt; allein für das Senegal-Projekt fehlen heute noch rund 50 000 Franken.)

Der Vorrang des Senegal-Projekts spiegelte sich auch in unserer Kommunikation. Unsere Infos waren vorwiegend der Berichterstattung aus Senegal gewidmet. Unsere Berichte über die Jahre 2003 und 2004 enthielten das folgende Fazit: Der Verein kann seine Ziele erreichen und eine entscheidende Rolle im Tierschutz bei Fischen spielen, wenn es ihm rasch gelingt, sich genügend Mittel zu verschaffen und eine Strategie zu entwickeln, welche Anbieter und Produzenten von Speisefischen für Tierschutz und Nachhaltigkeit gewinnt – «andernfalls wird der Verein bedeutungslos.» 2005 sind wir schon ein schönes Stück weiter gekommen. Entscheidend wird nun sein, ob wir das Senegal-Projekt im 2006 zum Erfolg führen und in den übrigen Tätigkeitsbereichen wieder sichtbarer aktiv werden.

Heinzpeter Studer

Jahresrechnung und Jahresbericht 2005 werden auf Wunsch gerne zugesandt. Bitte eine Briefmarke zu CHF 1,- beilegen!



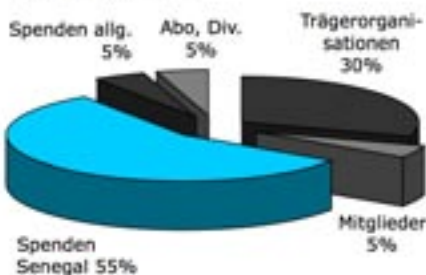
Guy Coumans (54) arbeitet seit Anfang Juni bei «fair-fish» mit. Er kümmert sich vor allem um die Finanzen und um die Abläufe beim Fischimport. Der gebürtige Belgier lebt seit 34 Jahren in der Schweiz. Er war 20 Jahr als Hotelfachmann in renommierten Hotels tätig. In den vergangenen 16 Jahren war er für einen Kinder- und Jugendzeitschriftenverlag beim Firmenaufbau in ost- und südeuropäischen sowie asiatischen Ländern für Finanz und Logistik verantwortlich.

Für unser Projekt in Senegal suchen wir laufend gebrauchte, aber funktionstüchtige

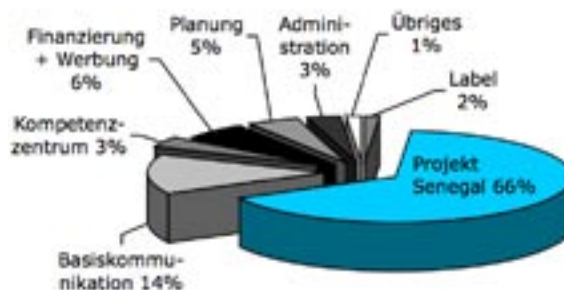
- Handies (Marke egal)
 - Laptops für zwei lokale Mitarbeiter und für eine Gruppe junger Fischer
 - Computer für unser Büro in Dakar sowie für weitere lokale Projekte, denen wir nebenbei etwas helfen.
- Verein fair-fish, Tel. 052 301 44 35

8
fair-fish
info 18

Einnahmen fair-fish 2005
total CHF 173'805.-



Mittelverwendung fair-fish 2005
total CHF 150'525



Neues Aquarium-Forum

Der Zoofachhandel kann nicht alle Probleme während eines Beratungsgesprächs lösen.

Eine Ergänzung bietet ein neues «Aquaristik-Forum» an. Ziel ist es, die artgemässe Fischpflege bei Heimaquarien zu fördern. Es stehen kompetente Fachleute als Moderator/innen zur Verfügung. Ihnen wird geholfen unter:

www.vaz.ch/forum

fair-fish, Grünenstr. 22, CH-8400 Winterthur oder an: info@fair-fish.ch

Vorname:
Name:
Strasse, Nr.
PLZ, Ort:
EMail:

- * Ich **abonniere fair-fish-info** für 1 Jahr und überweise CHF 25.-/EUR 18.- (Konto → Impressum, Seite 2)
- Im erhöhten Abo-Preis sind nun auch die neu erscheinenden fish-facts und weitere Vergünstigungen inbegriffen.
- Ich werde fair-fish-**Passivmitglied** (inkl. Abo, 1 Jahr, CHF 100.-/EUR 69.-). Bitte senden Sie mir Rechnung und Statuten

Ich unterstütze das Senegal-Projekt:

- Bitte senden Sie mir ___ **Prospekte** (mit Bestellschein) über das Senegal-Projekt (gratis).
- Ich bin bereit, bei **Aktionen** (Infostände usw.) mitzuhelfen. Bitte kontaktieren Sie mich.
- Ich will Freunde zu einem **Fischessen** bei mir zuhause einladen. Bitte rufen Sie mich an.
- Ich bitte um Unterlagen für ___ **Patenschaften** zu CHF 320.-/EUR 210.- oder CHF 960.-/EUR 630.-

Dokus: **fair-fish-info** 2-8+10-17, CHF 5.-/EUR 4.-, *Mitgl./Abo gratis*

Bitte senden Sie mir **Jahresbericht und Jahresrechnung 2005** (Fr. 1.- in Briefmarken beilegen)

* **fish-facts 1: Fischliste:** Infos/Empfehlungen Speisefische, CHF 5.-/EUR 4.-, *Mitglieder/Abo 50%*

* **fish-facts 3: Schmerz** bei Fischen, CHF 2.-/EUR 1.50, *Mitglieder/Abo 50%*

* **Porto und Verpackung innerhalb Europa inbegriffen**