

Fischindustrie in Zeiten der Krise: Lichtblick für Fische?

Wenn schlechte News aus der Wirtschaft sich häufen und die Angst um den Job andere Sorgen verdrängt, sinkt die Konsumlust. Schlechte Zeiten fürs Fischgeschäft? Jein.

(hps) Das führende Branchenblatt IntraFish (Seafood International) serviert derlei Nachrichten in seinem Newsletter neuerdings täglich: Hier meldet ein Fischhändler Konkurs an, dort schliesst ein Fischverarbeiter seine Tore.

Seafood-Blase geplatzt

Zumindest ein Teil der Konkurse hängt wohl direkt mit der Finanzkrise zusammen. Es gab auch eine «Seafood-Blase». Vor allem isländische Banken hatten in den letzten Jahren massiv Geld in die Branche gepumpt. Der Bankenzusammenbruch reisst nicht nur Island in den Abgrund, sondern auch Fischerei- und Zuchtfirmen.

Krise für Fischschützer

Soeben erreicht fair-fish die Absage einer Stiftung, die noch im Sommer zu einem Gesuch für ein Projekt eingeladen hatte. «Aufgrund der Turbulenzen an den Finanzmärkten» sei eine Unterstützung leider nicht mehr möglich.

Rückgang des Fischkonsums?

Ob der stete Anstieg des weltweiten Fischkonsums nun zu Ende ist? Eine schlechte Nachricht wäre das ja nicht, selbst für die Branche nicht. Denn solange der Konsum wächst, lässt er sich nicht nachhaltig versorgen. Allerdings müsste der Konsum im Weltdurchschnitt um die Hälfte zurückgehen, damit sich die Fischbestände erholen und auf die übelsten Fischzuchtmethoden verzichtet werden könnte.

Mehr Fisch beim Fliegen

Flugpassagieren wird öfter Fisch vorgesetzt. Der Caterer Gate Gourmet verwendete 2008 fünfzehn Prozent mehr Fisch, um hohen Rindfleischpreisen auszuweichen. Fisch wird laut Gate Gourmet weiter zulegen: Er sei vielseitig verwendbar, kalt oder warm, als Vor- oder Hauptspeise. Vielseitig, bis die Meere leer sind...

Mehr Billigfisch auf den Tisch

Vermutlich wird etwas anderes geschehen: Der Konsum in Tonnen steigt weiterhin, der Verkauf in Euro aber sinkt. Mehr als bisher wird Billigfisch gefragt sein. Soweit es um Fische aus Zucht geht, ist billig immer die schlechtere Wahl: Denn da litten entwe-

der die Fische oder die Arbeiter unter lausigen Bedingungen oder die Umwelt unter Transporten aus fernen Billiglohnländern.

Werden Fische aus Wildfang billiger angeboten, kann das heissen, dass sie mit grossen Netzen statt mit der Leine gefangen wurden – sowohl für den Fisch als auch für die Qualität eine Verschlechterung. Billiger kann Fisch für Sie aber auch dadurch werden, dass Sie auf Arten umsteigen, die bisher nicht so begehrt waren, zum Beispiel auf Makrelen. Das hilft indirekt ein wenig der Biodiversität im Meer.

Ein- bis zweimal im Monat genügt

Der logische Weg ist freilich, weniger oft Fisch zu essen, dafür beim Kauf mehr auf den Inhalt als auf den Preis zu achten. So schonen Sie nicht allein Ihr Portemonnaie, sondern auch die Fischbestände und die Umwelt – und unterstützen zugleich jene in der Fischbranche, für die Nachhaltigkeit mehr ist als ein Werbeslogan.

www.fair-fish.ch/geniessen/was-kaufen

Und wo gibt's fairen Fisch?

Wir arbeiten daran, wieder faire Fische auf den Markt zu bringen. Senden Sie uns Ihre Mailadresse, dann informieren wir Sie, wenn's soweit ist. **info@fair-fish.ch**

ECHO

zum jüngst erschienenen fish-facts 9 «Hummer»

www.fair-fish.ch/feedback/mehr-wissen

Genau aus diesem Grunde habe ich schon längst aufgehört, sowas wie Hummer zu essen... Ich versuche auch immer wieder Kollegen, Freunde und Bekannte davon zu überzeugen.

Oliver Hoz, Basel

Herzlichen Dank für Ihre unermüdliche Arbeit. Ich bin schon lange Vegetarierin. Seltenerweise esse ich Fisch (wenn es nicht anders geht) und stelle fest, dass es im Restaurant schwierig ist, näheres darüber zu erfahren.

Liliane Jeangros, Nidau

Die Hummer hatten wir zu meinen Zeiten schon im Kassensturz. Gewisse Änderungen brauchen mehr als eine Generation...

Urs P. Gasche, Bern

Herzlichen Dank für Ihre Informationen. Da machen wir was draus

Manfred Kriener, Journalist, Berlin



Frage von Herr B. in W: «Stimmt es, dass es wegen der Piraten in Somalia nicht mehr so viele Fische im Laden hat?»

Es ist genau umgekehrt. Es hat (auch) an der somalischen Küste weniger Fische, weil europäische und asiatische Fangflotten sich schamlos bedienen haben. Und in Somalia auch deswegen, weil Europa seinen Giftmüll heimlich dort entsorgt hat. Kein Wunder, wurden somalische Fischer zu Piraten – auch wenn es ihnen wenig nützt, weil das dicke Geschäft piekfeine Herren im sicheren Hintergrund machen.

Fischzucht-Dialoge

Die Vorschläge von fair-fish an den internationalen Tilapia-Dialog zwischen Umweltschützern und Fischzuchtunternehmen (siehe info 25) haben erste Bewegung gebracht. Es wird aber mehr Einflussnahme nötig sein.

Der Tilapia-Dialog stellte Mitte Dezember in Washington zwar fest, dass die Richtlinien sich ernsthafter mit Tierwohl-Kriterien auseinandersetzen müssen. Es mangelt aber bisher an der Bereitschaft zu konkreten Taten. Auf vier Vorschläge von fair-fish mochte der Dialog gar nicht eintreten:

- **Besatzdichte:** «Keine Regelung nötig, da via Wasserqualität bereits limitiert.» Im Klartext: so viel Tilapia pro Kubikmeter, wie's eben geht.
- **Ein-Sex-Population:** «Kein Thema, da reine Männchen-Zuchten der Standard in der Industrie sind.» Und bei industrieller Zucht soll's bleiben.
- **Betäubung, Tötung:** «Ist kein Gegenstand dieser Richtlinien, da nicht auf den Farmen, sondern in der Fischfabrik geschlachtet wird.» Aus den Augen, aus dem Sinn?
- **Fischmehl-Verfütterung:** Auf Fischmehlverzicht will der Dialog nicht, einzig den Einsatz mengenmässig allenfalls etwas enger begrenzen.

Auch Pangasius-Dialog erreicht

Der Vorstoss von fair-fish trug bereits auch erste Früchte im benachbarten Pangasius-Dialog. Bei dessen Treffen Anfang Dezember in Vietnam vertraten einige Teilnehmer die Meinung, das Tierwohl müsse Bestandteil der Richtlinien sein.

Bleibt zu hoffen, dass der WWF (USA), welcher die Dialoge leitet, dem Beharrungsvermögen der Fischzucht-Industriellen künftig etwas nachhaltiger entgegentritt.

www.worldwildlife.org/what/globalmarkets/aquaculture



Die Jahresversammlung des Vereins fair-fish

tagt am Donnerstag 2. April um 19 Uhr in Zürich. Mitglieder erhalten die Einladung automatisch, interessierten Nichtmitgliedern stellen wir sie auf Anfrage gerne zu.

Die Lage der Berufsfischer am Beispiel der Schweiz

«Einfacher wird es wohl kaum, im Gegenteil», sagt Fritz Hulliger, Präsident des Schweizer Berufsfischerverbands, in Gedanken über die Zukunft seiner Berufskollegen.

(hps) In seinem Jahresbericht 2008 sagt Fritz Hulliger, was Berufsfischern in der Schweiz (und wohl auch in Deutschland und Österreich) Sorgen bereitet.

Natur und deren Nutzung

Ein Dauerthema sind die Kormorane, kluge Raubvögel, welche die Ufer von fischreichen Gewässern besiedeln. Der nicht gefährdete Vogel hat sich in den letzten Jahren stark vermehrt. Fischzüchter und Fischer beklagen nicht nur den Rückgang der Fischbestände, sondern die Zunahme von verletzten bzw. halb angefressenen Fischen, welche für die Verwertung verloren sind. Sie verlangen daher Massnahmen zur Reduktion der Kormoranbestände auf frühere Grösse. Dagegen wehren sich die Vogelschützer im Verein mit weiteren Umweltorganisationen; sie verlangen im Gegenteil Schutz und Freiheit für die Kormorane.

Ein klassischer Konflikt rund um die Nutzung natürlicher Ressourcen. Ohne Eingriff des Menschen würde sich immer wieder ein Gleichgewicht der verschiedenen Arten ergeben. Da der Mensch aber seit Dutzenden von Generationen in dieses Gleichgewicht eingreift, trägt er auch eine Verantwortung dafür, es wieder herzustellen. So sehen es die Fischer und verlangen daher, dass Kormorane abzuschies-



Kurt Weidmann, Berufsfischer am Zürichsee, beim Testfischen für fair-fish (2002)

sen und zu vertreiben seien, wenn sie überhandnehmen.

Die Diskussion zu diesem Thema tobt überall in Europa seit Jahren und wird von den zuständigen Bundesämtern nicht immer mit Geschick moderiert. Immerhin stellt Hulliger mit Genugtuung fest, dass die Schweizer Behörden vor Jahresfrist eine Linie eingeschlagen haben, welche den Forderungen der Fischer Rechnung trägt: Abschüsse von Kormoranen an Fischernetzen und regulierende Eingriffe an Brutkolonien von Kormoranen sollen künftig möglich werden.

Dagegen opponierten freilich Vogelschutzkreise mit einer Petition «Für Naturschutz – gegen Eigennutz». Der

Kaum Freizeit

Der Alltag von Fritz Hulliger, Berufsfischer in Uerikon am Zürichsee, ist typisch für viele seiner Kollegen: Er beginnt morgens um drei. Bei fast jedem Wetter werden die abends zuvor ausgelegten Netze eingeholt, die Fische verarbeitet und im eigenen Laden sowie an Restaurants in der Gegend verkauft. Und abends früh zu Bett, um morgens wieder fit zu sein. Freizeit: ein halber Sonntag pro Woche. So blieb Hulliger bis jetzt Junggeselle. Trotz hohem Arbeitseinsatz winkt kein grosser Gewinn, in schlechten Jahren droht gar Verlust. Wer mit Hulliger oder einem seiner Kollegen spricht, gewinnt freilich den Eindruck, dass er Freude und Befriedigung in seiner Arbeit findet und den Preis der Freiheit gern bezahlt.

Streit dürfte noch nicht beendet sein, ein Streit darum, wem «die» Natur «gehört». Merkwürdig dabei ist, dass sich Kreise streiten, die eigentlich Partner sein müssten: Es waren Fischer und Vogelschützer, die als erste gemerkt hatten, was unsere Lebensweise der Natur antut.

Geringe Fangerträge

Immer mehr der noch rund zweihundert hauptberuflichen Schweizer Fischer müssen einen Zweitberuf ausüben, um über die Runden zu kommen. Das ist laut Hulliger die Folge von «zum Teil beängstigend schlechten Fangerträgen in unseren Seen». Die Gründe hierfür sind, so zeigte der Forschungsverbund «Fischnetz», sind vielfältig und verflochten. Einer der Gründe: verbesserte Abwasserklärung und Verminderung des Phosphatanteils in Waschmitteln. Hulliger: «Es mag paradox klingen, aber unsere Seen sind zu sauber. Durch die fehlende Phosphatzufuhr wird zu wenig Plankton produziert. Wir Berufsfischer sind weder Chemiker noch Biologen, doch wir sehen sehr genau, wenn etwas nicht mehr im Lot ist. Ein See muss eine gewisse Menge Plankton aufweisen, nur so ist ein gesundes Wachstum der Fische möglich.» Erneut ein Konflikt verschiedener Nutzungsansprüchen an «die» Natur.

Zu tiefe Preise

Freilich waren die Fangerträge in den Phosphat-Boom-Jahren weit höher als einst. Warum konnten dann frühere Fischergenerationen mit geringeren

Warum nicht fair-fish?

Ursprünglich hatte der Verein fair-fish die Zusammenarbeit mit Schweizer Berufsfischern gesucht. Aus verschiedenen Gründen kam sie nicht zustande, ausser mit dem inzwischen pensionierten Neuenburgersee-Fischer William Schmid. Danach sind die fair-fish-Richtlinien noch strenger geworden: Sie verlangen nicht mehr nur die sofortige Tötung, sondern die vorgängige Betäubung und eine kurze Fangdauer. Das ist von Berufsfischern, die aus Kostengründen alleine auf dem Boot arbeiten, kaum zu erfüllen, zumindest nicht mit den bisher verfügbaren Techniken.

Dessen ungeachtet empfiehlt fair-fish auch den Kauf von Fischen aus Schweizer Seen, als Alternative zu Fischen aus industrieller Produktion. Tierschutz ist bei einheimischer Fischerei zwar nur sehr bedingt gewährleistet, dafür Nachhaltigkeit, Regionalität und Frische.

Statt für fair-fish werden sich Schweizer Berufsfischer demnächst für das Label «Friend of the Sea» zertifizieren können, zumindest jene, welche die Warenhauskette Manor beliefern.

www.fair-fish.ch/geniessen/was-kaufen
www.friendofthesea.org

Fangerträgen leben, während es heute für Berufsfischer immer enger wird? Im küstenfernen Mitteleuropa hat sich der Fischkonsum innert einer Generation mehr als verdoppelt. Der Zuwachs konnte aber nicht durch einheimische Fänge und Zuchten gedeckt werden. Importierte Fische sind meist billiger als das inländische Angebot, weshalb Schweizer Berufsfischer sich schwer taten, ihre Preise den steigenden Kosten anzupassen.

Hulliger sieht hier Nachholbedarf. Einheimische Fische seien zwar frischer und daher «eine Klasse besser» als importierte, doch: «Ich stelle fest, dass wir Berufsfischer unsere feinen Fische eigentlich unter Wert verkaufen.» Nachdem die Preise für importierte Fische in den letzten zwei Jahren um 50 Prozent gestiegen seien, ermutigt Hulliger seine Kollegen zur Anhebung der Preise «auf ein vernünftiges Niveau».

www.schweizerfisch.ch

Wieviel Hai ist gesund?

Haie gehören zu den grössten Raubtieren. In allen Meeren tragen sie seit Jahrmillionen zur Erhaltung der Vielfalt der Arten bei. Wie lange noch? Heute werden jedes Jahr etwa 100 Millionen Haie getötet, für fragwürdigen Genuss oder zweifelhafte Gesundheit.

Die meisten Haie werden einzig ihrer Flossen wegen getötet. Die Tiere selbst, ins Meer zurück geworfen, verenden qualvoll. «Finning» ist lukrativ. Der Fischer erhält 15 bis 45 US-Dollar pro Kilo Haiflossen, der Grosshändler über 500 USD, der Endverkäufer gar über 1 000 USD. Gemäss offiziellen Angaben wurden 1980 weltweit 2 700 Tonnen Haiflossen gehandelt, 2004 waren es bereits 22 000 Tonnen, in Wirklichkeit wohl noch weit mehr. Die rapide Zunahme ist nicht allein mit dem Appetit rücksichtsloser Völker zu erklären. Finning ist eben auch attraktiv für Fischer, die immer weniger Fische finden.

Aber Fleisch von Haien?

Haiflossen wären theoretisch akzeptabel, würden sie von anständig getöteten Haien stammen, deren Fleisch verwertet wird. Haifleisch wird ja ebenfalls verkauft. Aber: Erstens gibt es keine Deklaration für so gewonnene Flossen. Und zweitens sind von den etwa 500 bekannten Haiarten bereits 200

mehr oder weniger gefährdet. Im Zweifelsfall besser kein Haifleisch essen – auch der eignen Gesundheit zuliebe. Denn Haie stehen am Ende der marinen Nahrungskette und reichern daher alle Umweltgifte an, die ihre Beutetiere aufgenommen hatten.

Mittel gegen alles Mögliche?

Das Skelett von Haien und Rochen besteht nicht aus Knochen wie bei Fischen, sondern aus Knorpel. Dafür interessiert sich die Gesundheitsindustrie, denn aus Knorpel lässt sich Chondroitinsulfat gewinnen, das gegen alles Mögliche helfen soll: Arthrose, Arthritis, Osteoporose, Psoriasis, Enteritis und sogar Krebs. Die Wirkungen sind umstritten, bei Krebs gar widerlegt. Dennoch boomt Haiknorpel auf dem weitgehend unkontrollierten Graumarkt der Nahrungsergänzungsmittel. Wer den Anbietern Fragen stellt, erhält nebulöse Antworten.

Auch bei Medikamenten ist Vorsicht geboten. So bezeichnet etwa die Schweizer Firma A* den Wirkstoff ihres Arthrose-Medikaments X* als von «ichthyischer Herkunft (Fisch)». Im Klartext: Knorpel von Hai (und vielleicht auch Rochen, nicht minder gefährdet). Ursprünglich wurde für das in der Schweiz zugelassene und kassenpflichtige Medikament zwar Rinderknorpel verwendet. Wegen BSE stieg A* dann aber auf Haiknorpel um.

Fehlende Transparenz

Laut B* belegen die Lieferanten des Rohstoffs dessen Herkunft aus intakten Beständen gemäss Arten-

** Da die Firma massiv mit rechtlichen Schritten droht, lassen wir sie ungenannt.*

schutzabkommen CITES. Doch wegen des Fabrikationsgeheimnisses gewährt A* einzig der Kontrollstelle Swissmedic Einsicht – und diese verweigert Auskünfte wegen der Schweigepflicht. Woher die Haiknorpel stammen, bleibt völlig ungewiss. B* nimmt an, dass es sich um ein Nebenprodukt von Haien zur Fleischgewinnung handle; Belege dafür hat er nicht.

«Nebenprodukt» kein Argument

Laut Alexander Godknecht, dem Präsidenten der Hai-Stiftung, ist die Herkunft von Knorpel schwer zu belegen, da für molekularbiologische Analysen oft zu wenig DNA in den Proben vorhanden ist. Und das Nebenprodukt-Argument kehrt er um: Viele Länder schreiben vor, dass nebst Haiflossen die entsprechende Menge Haikörper angelandet wird. So sind die Fischer gezwungen, aus dem ganzen Hai möglichst viel herauszuschlagen: Fleisch und eben Knorpel. Würden die Fischer keine Abnehmer für Haifleisch und Haiknorpel finden, wäre der Flossenhandel viel weniger attraktiv.

Wirkung umstritten

Die meisten Studien bestätigen die Wirksamkeit von Chondroitin-Medikamenten; einige Studien stellen sie aber in Frage. Vor allem fraglich ist jedoch die Wirksamkeit von Nahrungsergänzungsmitteln auf Knorpelbasis. Da sie keiner Kontrolle unterliegen, schliessen Fachleute nicht aus, dass sie wegen zu grober Verarbeitung vom menschlichen Organismus gar nicht aufgenommen werden können.

Hai-Stiftung, www.hai.ch

Elasmobranchier-Gesellschaft, elasma.de

Was kaufen? Was nicht?

- **Haiflossen:** Sicher nicht!
- **Haifleisch:** Nur von Arten, welche nicht gefährdet sind – falls unbekannt: verzichten!

www.hai.ch > Datenbank > Bedrohte

- **Haiknorpel-Produkte:** Wo keine Transparenz über die Herkunft des Rohstoffs besteht: verzichten! Als **Heilmittel:** Bestehen Sie auf Chondroitin, welches nicht von «Fischen» stammt (Schweiz: z. B. Structum aus Hühnerknorpel). Als **Nahrungsergänzung:** Da ist generell Skepsis geboten.