

Fair fischen: Warten im Senegal, auf uns.

Das weltweit erste Projekt für tier-schonende, nachhaltige und fair bezahlte Fischerei zählt im Senegal auf zuvor geschaffene Strukturen und Beziehungen. Noch gesucht sind Mittel zum weiteren Ausbau und eine wachsende Kundschaft.

(hps) 2007 konnte die artisanale Fischerei im Senegal für das Label fair-fish zertifiziert werden. Nach drei Jahren Aufbau, 21 Testimporten, einer umfassenden Machbarkeitsanalyse und Inspektionen der führenden Kontrollfirma Société Générale de Surveillance waren wir am Ziel. Für das positive Resultat zollte uns der damalige Projektpartner Migros Lob, stieg aber wegen des ökonomischen Risikos aus, ohne den Verkauf zu testen.

Auf Sparflamme warm gehalten

Da es uns kurzfristig nicht gelang, andere grosse Partner und Mittel für den weiteren Aufbau zu finden, mussten wir das Projekt Mitte 2007 auf Eis legen.

Um einen späteren Neustart zu erleichtern, wurde einer der lokalen Kollegen aus privaten Mitteln beauftragt, Kontakte, Infrastrukturen

und Material weiter zu pflegen. 2008 versuchten wir zusammen mit einem erfahrenen Fischhändler in Dakar, das Projekt mit lokalem Verkauf wieder zu starten. Doch das scheiterte am senegalesischen Frischebegriff: Tagelang ungekühlter Fisch gilt dort als frisch, wenn er äusserlich nicht verletzt ist – faire Fische mit Tötungsspuren wurden trotz Lieferung in Eis als «nicht frisch» beurteilt. Ein Umdenken wird noch etwas Zeit brauchen.

Bereit zum Neustart

Die Wiederaufnahme des Projekts bleibt also auf regelmässige Importe angewiesen, wenn auch in kleineren Mengen als einst von Migros geplant. Da das bisherige Projektgebiet nur eine bis zwei Fischarten liefern kann, bauen wir derzeit mit einem Importeur und Fischern in weiteren Gebieten ein Sortiment auf, das für den Handel attraktiv ist. Wir hoffen, im nächsten Frühjahr so weit zu sein.

Der Aufwand bis zum Neustart ist beträchtlich: fürs Einspielen von Zusammenarbeit und fairem Handel mit neuen Fischern und für Anschaffungen, um europäische Hygiene- und Qualitätsansprüche ab Boot zu erfüllen. Bei Redaktionschluss fehlten uns noch 298 000 Franken, die wir mit Beiträgen bald decken zu können hoffen.

fair-fish.ch/was-wer-wo/wolsenegal

Illegales Fischen stoppen!

Rund ein Drittel der wirtschaftlich interessanten Fische auf dem Markt stammt aus illegaler, nicht regulärer oder nicht dokumentierter Fischerei, schätzt die UNO-Organisation für Ernährung FAO. Was tun?

(hps) Die Branche ist etwas nervös. Ab 2010 verlangt die EU für jede Fischlieferung Papiere, welche die Herkunft aus legaler Fischerei bescheinigen. Ein Aufwand ähnlich dem Hürdenlauf mit Zollpapieren. Ernsthaft spricht sich niemand dagegen aus. Denn wer will sich schon vorwerfen lassen, illegalen Fisch zu verkaufen?

Doch Zweifel daran, ob der Papierkram am Ende etwas bewirkt, sind in der Branche schon zu hören.

Was, wenn korrupte Behörden Bescheinigungen ausstellen, ohne hinzuschauen – ausser auf das hingestreckte Geld? Was, wenn schlecht ausgerüstete Polizeikräfte nicht mitbekommen, dass auf hoher See der Fang eines nicht registrierten Schiffs auf ein anderes umgeladen wird, welches die Ladung im nächsten Hafen legalisiert? Gerade für arme Länder des Südens, deren Exportwirtschaft stark von Fisch abhängt, ist ein Stop der illegalen Fischerei wichtig.

Die neue Vorschrift der EU ist ein Versuch, den Handel → Seite 2

Detaillierte Information

Einen ausführlichen Projektbeschrieb senden wir interessierten Spender/Innen auf Wunsch gerne zu. Er ist auch online zu finden:

www.fair-fish.ch/files/pdf/senegal/projekt_senegal-20091022.pdf



Sonderausstellung «FisChe» im Naturmuseum Solothurn, 12/2009 bis 09/2010, mit Präparaten (Bild: Schneider), Infos über Lebensräume, Fischfang usw. www.naturmuseum-so.ch

2
fair-fish
info 29
2009

Illegal gefischt (Forts. von Seite 1) mit «unsauberen» Fischereiprodukten einzuschränken. Er wird umso wirksamer sein, je besser er mit parallelen Bestrebung verbunden wird. Zum Beispiel von Umweltorganisationen wie Greenpeace, welche illegale Schiffe beobachten. Oder von Labels für nachhaltige Fischerei, wie MSC oder Friend of the Sea (→ Seite 4), welche für zertifizierte Fänge eine Warenflusskontrolle («Chain of custody») unterhalten – damit in der Kiste drin ist, was dem Labelkunden versprochen wird.



Die beste Garantie gegen Handel mit illegaler Fischerei besteht in einer Warenflusskontrolle, welche die Rückverfolgbarkeit vom Laden bis zum Boot erlaubt. Die strengsten diesbezüglichen Massnahmen hat fair-fish im Senegal erprobt. Jede Verkaufsportion trägt auf ihrer Etikette den Hinweis auf Fangort, Fangdatum und lokale Fischhändlerin (siehe Bild).

KURZ GEANGELT

Mare indicus: Fischen unter Militärschutz
Wegen somalischer Piraten ist industrielles Fischen im Indischen Ozean gefährlich geworden. Ruhe für die Thunfische – wäre da nicht die französische Armee, welche «ihre» Trawlers beschützt, genauer: 4 Mio. Euro pro Fang eines Kutters. Dank Armeeschutz profitiert die französische Thunindustrie vom Ausbleiben anderer Fangschiffe. Die kleinen Fischer in Frankreich warten derweil vergeblich auf Staatshilfe...

Papua-Neuguinea: Thunfisch-Raubzug
Industrielle Entwicklungsprojekte zielen auf die reichen Fischvorkommen der Küstenregion von Papua-Neuguinea (PNG). Die Einheimischen sollen dabei leer ausgehen. Die Regierung von PNG plant mit Weltbank, China und Japan und der philippinischen RD Tuna eine 300 Millionen US-Dollar teure industrielle Zone mit zehn neuen Thunfischfabriken. Danach wäre es für die Einheimischen unmöglich, wie bisher vom Fischfang zu leben.
www.regenwald.org/protestaktion.php?id=474

Schweiz: Tierversuche mit Fischen
731 883 Tiere wurden 2008 in der Schweiz einem Tierversuch unterworfen, zu über 80 Prozent Nagetiere. Betroffen waren auch 31 721 Fische, dreimal so viele wie bis 2005, aber fast ein Drittel weniger als 2007. Die Zahl aller Versuche mit Tieren

Neues aus der Fischwelt

Die verschwundenen

In Kanada werden sechs bis zehn Millionen Rotlache vermisst. Sie sind diesen August nicht wie üblich aus dem Ozean zurückgekehrt. Die Gründe sind bisher ungeklärt.

Lachse wachsen in Flüssen auf, wandern dann ins Meer und kehren zum Laichen an ihren Ursprungsort zurück. Nicht so dieses Jahr im westkanadischen Fraser River. Die Fischer sind geschockt und befürchten einen riesigen Verlust. Dabei waren 2005 rekordverdächtig viele junge Rotlache (Sockeye) im Fraser aufgewachsen. Warum sie nun nicht aus dem Pazifik zurückkehren, ist Experten ein Rätsel. Manche vermuten als Grund höhere Meerestemperaturen, abnehmende Nahrungsgrundlagen oder Infektionen

blieb (nach einer Abnahme von 1983–1996) leider konstant.
www.tv-statistik.bvet.admin.ch

Schweiz: Doch Ausnahmen beim Töten?
Als sich abzeichnete, dass die neue Tierchutzverordnung auch von Berufsfischern verlange, Fische sogleich zu betäuben und zu töten, hatte fair-fish das Bundesvétérinäramt (BVet) und die Berufsfischer wiederholt eingeladen, gemeinsam nach praktikablen Lösungen zu suchen. Wiederholt ohne Antwort. Stattdessen befreit nun das BVet die Berufsfischer «in Berücksichtigung der Arbeitsabläufe» weitgehend von der Tötungspflicht – genau solches Hin und Her hatten wir verhindern wollen. Das Bundesumweltamt (Bafu) will die Einladung von fair-fish nochmals auf den Tisch von Behörden und Berufsfischern legen.
www.fair-fish.ch/wissen/politik/index1.html

Deutschland: Hans Raab läuft wieder auf
Trotz klarer Aussagen der zuständigen Behörden, wonach seine Tötungsmethode auch in Deutschland verboten ist, machte der im St. Galler Rheintal gescheiterte Industrielle Hans Raab Medienschaffenden weis, er lege im Saarland «melandermässig» los. Inzwischen aber hat Raab seine Fischzucht auch in Deutschland aufgegeben.
www.fair-fish.ch/wissen/zucht/melander.html

nen Lachse

durch die Lachsfarmen an der Küste. Die Wildbestände vieler Zuflüsse von Nordpazifik und Nordatlantik sind unter Druck, teils wegen intensiver Befischung auf dem Meer, teils wegen der Fischläuse, krebsartigen Parasiten, welche in Lachsfarmen massiv gehäuft auftreten und auf Wildlachse übergreifen können. Anfällig für Hautverletzungen durch Fischläuse sind vor allem Junglachse auf ihrer Reise vom Fluss in den Ozean.

Kanada hat ein Programm entwickelt, welches jedes Jahr Abertausende von Lachsen künstlich erbrütet und aufzieht, um die Wildbestände aufzustoeken. Gut möglich, dass auch dieser Eingriff in die natürliche Reproduktion Folgen hat. Echt «wilde» Lachse wird es jedenfalls bald keine mehr geben...



Sonderausstellung «Tiefsee» im Museum für Naturkunde Berlin, bis 31.01.2010. Teufelsangler und Vipernfisch (Bild), für Wale bedrohliche Riesentintenfische, seit Millionen von Jahren existierende Seelilien, an kochend heißen Quellen in ewiger Finsternis lebende Würmer: Das sind einige der Geheimnisse, die Forscher bisher der Tiefsee entrissen haben. www.naturkundemuseum-berlin.de

Rotwein zu Fisch?

Japanische Forscher wollen unlängst entdeckt haben, warum Rotwein geschmacklich nicht zu Fisch passe. Schuld sei ein hoher Eisengehalt, welcher zu einer raschen Zersetzung hochungesättigter Fettsäuren des Fisches führe. Daher sei zu raten, Wein mit geringem Eisengehalt zu wählen, ob weiss oder rot. Eine Alternative wäre auch Apfelwein, meint fair-fish, und: Haben Sie mal Grüntee zu Fisch versucht? Interessant, dass grad japanische Forscher nicht drauf kommen...

Catch & Release: Strafanzeige am Hals

Das hatte sich der Arzt und Hobbyfischer Andreas Berzins anders vorgestellt: Anstatt ein paar Fische für die Küche zog er einen riesigen Wels aus der Aare, den er gar nicht wollte und wieder aussetzte. Zuvor aber liess er sich mit seiner Trophäe ablichten. Jetzt hat er eine Strafanzeige des Kantons Aargau am Hals. Denn die Tierschutzverordnung untersagt Angeln, ohne Beute machen



zu wollen (Catch & Release). Zu recht, weil das Überleben geangelter Fische fraglich ist.

Klima nimmt dem Süden den Fisch weg Gut die Hälfte der Fische, die wir im Norden essen, stammt aus dem Süden. Und nun sagen kanadische Forscher voraus, der Treibhauseffekt lasse die Fischschwärme



Frau H. in Z: «Ein Markttest zeigte jüngst, dass frische Fische oft nicht frisch sind und viele Keime enthalten. Wo krieg ich echt frischen Fisch?»

Laut europäischer Lebensmittelvorschrift darf Frischfisch ab Verarbeitung bis zum Laden den Temperaturbereich von 0 bis 2 Grad nie überschreiten. In der Ladentheke aber kühlt das Eis die Fische bloss von unten (Kälte sinkt), während sie oben einer wärmeren Temperatur ausgesetzt sind. Am frischesten wären gleich nach dem Fang tiefgekühlte Fische, welche Sie zuhause auftauen – falls Sie dabei keinen Fehler machen. Frischfisch würde am besten in datumetikettierten Vacuumportionen à la fair-fish aus dem Kühlregal verkauft, nur sieht das halt nicht so «sexy» aus wie «frischer» Fisch in der Theke...

Fisch zum Fest?

Weihnachten und Neujahr sind nicht die beste Zeit für Wassertiere. Lachs, Hummer, Kaviar usw. werden auf vielen scheinbar festlichen Tischen zelebriert. Spätere Generation werden sich einst fragen, wie Menschen auf die Idee verfallen konnten, rücksichtslose Ausbeutung und Qual für ihre Feiern zu veranlassen.

Fragen können wir uns das heute schon. An Information fehlt es nicht. An Alternativen auch nicht.

fair-fish.ch/wissen/was-fuer-fische
fair-fish.ch/feedback/mehr-wissen

Und schenken?

Fisch kann auch in anderer Form auf den Festtisch kommen: als Information zum Nachdenken. Zum Beispiel als schön illustriertes Büchlein mit Franz von Assisis «Sonnengesang». Ein paar Geschenkideen finden Sie hier:

fair-fish.ch/feedback/schenken

Und wenn Sie den Fischer/innen und unseren Kollegen im Senegal eine Freude machen wollen: Wir suchen weiterhin funktionstüchtige Handies, Computer und Laptops.

info@fair-fish.ch



Warum es mehr als 1 Label braucht

4
fair-fish
info 29
2009

An einer Tagung über Nachhaltigkeit bei Fischprodukten verlangten Fachleute eine Öffnung der Branche für konkurrierende Labels.

Die Tagung von bionetz.ch* galt einer Standortbestimmung bezüglich Angebot und Labels für nachhaltige Produkte aus Fischerei und Aquakultur. Die angeregte Diskussion mit Fachleuten zeigte: In der Praxis ist vor allem ein breites Angebot wichtig. Dieses Ziel sei mit mehreren Nachhaltigkeits-Labels besser zu erreichen als mit einem einzigen, welches Wahlfreiheit und Verfügbarkeit einschränkt.

Wettbewerb auch bei den Labels
Toby Herrlich von Bayshore AG, welche der Gastronomie unter der Dachmarke «fish4future» zertifizierte Produkte verschiedene Labels anbietet, stellte fest, dass gerade in der Gastronomie die Bedeutung der einzelnen Labelprogramme in den Hintergrund trete. Anstatt über den «Labelsalat» zu jammern, forderte Herrlich: «So viele Labels wie möglich! Mehrere Nachhaltigkeitsstandards können sich auch positiv auf die Qualität und die An-

* bionetz.ch ist die Schweizer Bio-Plattform für Verarbeitungs- und Handelsunternehmen. Zu den Mitgliedern zählt auch der Verein fair-fish. Referate an der Tagung: bionetz.ch/news/hintergrund/2009/bggrund257.htm

Seezungen-Fischerei in Holland: Sechs Fischerfamilien schlossen sich zusammen und haben sich für Friend of the Sea zertifiziert.

forderungen auswirken!»
Für Michel Steiner, Einkaufsleiter Frischprodukte der Warenhauskette Manor, spielt der Verkauf von qualitativ hochstehenden frischen Seafood-Produkten eine grosse Rolle. «Wir haben uns zum Aufbau eines Vollsortiments nach Nachhaltigkeitskriterien entschieden. Das Label 'Friend of the Sea' bietet uns das gewünschte Angebot». Hans Ramseier, bei Bio Suisse zuständig für Qualitätssicherung- und -Entwicklung, stellte das Knospes-Fischzuchtangebot vor. Wildfang ist nicht bio-zertifizierbar, da Seen und Meere im Gegensatz zu Fischzuchtbetrieben nicht klar abgrenzbare Systeme sind. Bio Suisse habe dennoch ein Interesse daran, dass sich hochstehende Fischerei-Standards etablieren können.

Praxisfachleute fordern Öffnung
Die meisten der anwesenden Fachleuten waren sich einig, dass eine Plattform wie die WWF Seafood Group sich nicht auf ein einzelnes Label wie MSC konzentrieren, sondern sich für andere Standards wie das weltweit grösste Label «Friend



of the Sea» öffnen müsse. So werde ein Qualitätswettbewerb sichergestellt, der staatliche und globale Ansätze weiter entwickle.

Problem Fischfutter

Andreas Stamer, Fachexperte Tiergesundheit am Forschungsinstitut für Biolandbau (FiBL), zeigte den Stand der Forschung. Er wies insbesondere auch auf die Fischfutterproblematik hin, die sich auch in der Biozucht stelle. Er verwies auf Forschungsarbeiten, bei denen vermehrt Futter auf pflanzlicher Basis (z.B. Algen) oder Insektenproteine (z.B. Fliegenlarven) im Zentrum stehen. Stamer dazu: «Dies entspricht oft der natürlichen Nahrung und entlastet darüber hinaus auch die Fischbestände.» Wichtig sei auch, vermehrt die Fischzucht von pflanzenfressenden Fischen zu fördern, was eine entsprechende Bewusstseinsbildung beim Speiseplan der Konsument/innen bedinge.

Nachhaltig heisst auch: weniger

Heinzpeter Studer von fair-fish schliesslich stellte die verschiedenen Labels und deren Marktbedeutung vor*. fair fish sieht sich als Innovator mit kleinen Projekten, welche die grossen Labels zur Verbesserung herausfordern. Dabei legt fair-fish nebst der Nachhaltigkeit Gewicht auf Tierschutz und fairen Handel.

Studer setzte sich kritisch mit der Ernährungsempfehlung «oft Fisch» auseinander: Soviel Fisch gebe der Planet gar nicht her! Er empfahl zur Deckung des Bedarfs an Omega-3 Kapseln auf Algenbasis, «denn von den Algen gelangt es auch in die Fische!»

Peter Jossi

Vorstandsmitglied bionetz.ch und fair-fish

*fair-fish.ch/wissen/richtlinien/index9.html