



Im Senegal zwei Schritte weiter, aber noch nicht am Ziel

fair-fish ist dabei, weitere Partnerschaften im Senegal aufzubauen. Damit stellen wir das Projekt auf eine breitere Basis.

(hps) In der Gegend des Saloum-Meeresarms ist fair-fish seit langem gut verankert. An der Küste fehlten uns bisher verlässliche Kontakte. Nach dem Erscheinen des info 29 sind wir vor Ort zwei Schritte voran gekommen.

Fischerei und Lager an der Küste

Mit einem senegalesischen Verein, dem drei Gruppen artisanaler Fischer an der Petite Côte angehören, verhandeln wir derzeit über eine längerfristige Partnerschaft. Ziel ist die Zusammenarbeit in den

Bereichen Fischerei, fairer Handel, lokale Vermarktung und sanfter Tourismus.

Der Verein ist in der Fischerstadt MBour auf halbem Weg zwischen Saloum und der Hauptstadt Dakar domiziliert, wo die Fische verarbeitet und exportiert werden. An dieser idealen Lage konnten wir auch eine Vereinbarung mit einer Struktur treffen, welche uns Kühltransporte und Kühlräume zur Verfügung stellt.

Nachhaltig: mit lokalen Experten

Bei der Beurteilung der Nachhaltigkeit der von uns ausgelösten Fischerei haben wir uns bisher auf die Beurteilung durch Friend of the Sea (FOS) abgestützt. Um das Wissen lokaler Experten vermehrt einzubeziehen, stehen wir neu im Kontakt mit dem meeresbiologischen Forschungsinstitut der Republik Senegal. Das Institut empfiehlt höhere Mindestmasse von Fischen und Netzmaschen, an die wir uns unabhängig vom Entscheid der Regierung halten werden.

Auch neuer Partner in der Schweiz

Im November ist fair-fish als Labelorganisation vom Schweizer Forum Freier Handel «Swissfairtrade» anerkannt worden. Der Aufnahme ging eine längere Überprüfung unserer Tätigkeit voraus.

www.swissfairtrade.ch

Europa muss ganz anders fischen!

Zur Reform der EU-Fischereipolitik fordert fair-fish neue Massnahmen. Ein entsprechender Brief ging Ende 2009 nach Brüssel.

(hps) Die EU-Fischereipolitik (siehe auch Seite 4) setzt verkehrte Anreize und führte zu massiven Überkapazitäten der Flotten und zur weltweit stärksten Überfischung. Höchste Zeit für eine Reform. Allerdings nicht die erste, zu welcher sich die EU aufgemacht hat. Damit diesmal die notwendige Wirkung erzielt wird, sind ganz neue Massnahmen nötig, schrieb fair-fish nach Brüssel.

Wir haben den Entwurf im info 28 vorgestellt und seither mit verschiedenen Organisationen in Europa besprochen. Mit gemischten Erfahrungen: Grosse Organisationen blieben auf ihren eigenen Positionen, mit kleineren ergab sich ein gegenseitig anregender Austausch, der sich auch in der Forderungen von fair-fish niederschlug. Unser Brief an die EU erhielt auch Lob von Experten, darunter Janet Jacquet (→ Seite 2) von der University of British Columbia: «Ich halte dies für eine exzellente Aufstellung von Empfehlungen.»

www.fair-fish.ch/wissen/politik/europa.html



Information aus erster Hand

Im Mai und im November besprachen wir uns vor Ort mit den Fischern und ihren Frauen. Wenn auch Sie genau wissen möchten, wo unser Projekt steht und was es noch an Unterstützung braucht, senden wir Ihnen gern den Projektbeschrieb. Sie finden ihn auch hier:

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



Haben diese Fischerjungen im Senegal noch eine Perspektive?



Liegt die Schuld einfach bei den industriellen chinesischen oder koreanischen Fischern vor Samoa (Bild), koreanisch

Skeptische Meereswissenschaftler fragen:

Sind die Fischbestände über den Markt zu retten?

2
fair-fish
info 30
2010

Eine Studie von Meeresbiologen bei der Amerika zeigt, dass Labels und Einkaufsempfehlungen nicht genügen, um die Fischbestände in den Meeren zu erhalten. Sie schlagen wirkungsvollere Massnahmen vor.

(hps) Die Autoren um Janet Jacquet und Daniel Pauly von der University of British Columbia geht davon aus, dass der wachsende Fischkonsum die Fischbestände dezimiert hat. Weltweit hat sich der Fischverzehr pro Kopf seit den 1960er Jahren fast verdoppelt. Wegen der gleichzeitigen Verdoppelung der Weltbevölkerung isst die Menschheit heute viermal soviel Fisch. Oder wie es Pauly im Film «The End of the Line» auf den Punkt bringt: Der Fisch ist nicht einfach verschwunden – wir haben ihn gegessen!

Um die weiter steigende Nachfrage zu decken, müsste die Produktion von Fisch bis 2020 nochmals verdoppelt werden! Die Alternative dazu heisst: unseren Fischappetit verändern.

Langsame Politik, schneller Markt?

Umweltschützer hatten vor zwanzig Jahren versucht, der zum Thema gewordenen Überfischung mit Gesetzen zu begegnen. Frustriert über die langwierigen und von Interessengruppen blockierten Debatten wandten sich dann viele dem Markt zu.

So entstanden immer mehr Initiativen, die mit Fischeinkaufsführern und Labels für nachhaltige Fischerei den Konsum zu beeinflussen versuchten. Den

Fischbeständen hat das bisher wenig gebracht, wie die Autoren zeigen.

Luscher Markt, erfolgreiche Politik?

Pauly und seine Kolleg/innen argumentieren nicht dagegen, dass die Konsument/innen bewusst einkaufen sollen. Sie plädieren aber dafür, nicht so viel Energie in diesen Ansatz zu stecken; denn es gebe zuviel irreführende Information, zuviel Unklarheit über die Kriterien der Nachhaltigkeit und zuviel Missbrauch von Labels. «Die Arbeit mit Verbrauchern allein kann den Fisch nicht retten. Die Erfolge von behördlichen Massnahmen wie etwa Meeresschutzzonen sind offensichtlicher und messbarer. Wer mit Verbrauchern und Detailhändlern arbeitet, muss auch mit Regierungen arbeiten.»

Bei Politik und im Markt zulegen!

Die Autoren schlagen folgende Massnahmen vor:

- Hohe Standards für Labels, u. a. genaue Information über Fischart sowie Methode und Ort des Fangs.
- Die Kampagne auf Detailhandelsketten statt auf Konsument/innen fokussieren.
- Negativpropaganda gegen Detailhandelsketten, welche ihr Fischsortiment nicht nachhaltig beschaffen wollen.
- Im Zeichen des Klimawandels nach dem Energieverbrauch fragen. Dabei geht es nicht nur um die Distanz zum Herkunftsland, sondern genauso um die Fangmethode: je industrieller, de-

sto mehr Erdöl ist nötig, 1 L/kg Fisch und mehr.

- Schluss mit Fischmehl für Fischzucht: 36% des weltweiten Fanggewichts wird zu Fischmehl und Fischöl verarbeitet, hauptsächlich zur Verfütterung an Zuchtfische, Hähnchen und Schweine. Diese Fänge könnten aber auch direkt zur menschlichen Ernährung dienen.
- Schluss mit Subventionen: Weltweit wird die Fischerei mit jährlich etwa 45 Milliarden Euro unterstützt, mehr als die Hälfte davon für die Intensivierung der Fänge.
- Nachhaltigkeit mit messbaren Zielen: Die Bekanntheit einer Meeresschutzkampagne oder eines Labels nützt nichts, wenn sie nicht zu einer effektiven Verbesserung der Fischbestände führt.

Ist die Menge des Konsums tabu?

Vergeblich suchen wir in der lesenswerten Studie nach Massnahmen zur Reduktion des Fischkonsums. Fürchten sie um ihren Ruf als seriöse Wissenschaftler? Darf man sich dem Konsum nicht mehr entgegenstellen?

Mögliche Massnahmen: Aufklärungskampagnen über den Zusammenhang von Fischkonsum und Überfischung sowie Stop der behördlichen bzw. subventionierten Propaganda für Fischkonsum aus «Gesundheitsgründen». Beides forderte fair-fish in der Eingabe an die EU-Kommission (→ Seite 1).

«Conserving wild fish in a sea of market-based efforts», Jennifer Jaquet et al., Onyx, The International Journal of Conservation
scienceblogs.com/guiltyplanet/Oryx_online.pdf



Wolcott Henry 2005 / Marine Photobank



riellen Fangschiffen aus dem Ausland, die vor Senegal, spanische vor...

... oder liegt die Verantwortung nicht doch bei uns, die wir zuviel Fisch essen?

Ernährungsberatung plündert die Meere

Ein- bis zweimal Fisch pro Woche gibt unser Planet nicht her. Ernährungsberater/innen kümmert das nicht.

(hps) Die Schweiz. Gesellschaft für Ernährung (SGE) empfiehlt, ähnlich wie ihre deutsche Schwester, zur Versorgung mit DHA-Fettsäuren (Omega 3) ein- bis zweimal Fisch pro Woche. Um der Überfischung nicht Vorschub zu leisten, empfiehlt die SGE den Kauf von nicht überfischten Arten sowie von Fischen mit MSC- oder Bio-Label sowie aus einheimischen Fängen. Die SGE stützt ihre Empfehlung Referate an ihrer Fachtagung 2009. Interessant: Im Referat des WWF war die Menge des Fischkonsums überhaupt kein Thema, und eine den WWF beratende Firma erklärte, bei Biofisch werde mehr Protein geerntet als verfüttert.

Fischessen ist nicht lebensnotwendig
Wichtigste DHA-Quelle sind Mikroalgen. In die Fische gelangen diese DHA über die Nahrungskette. Wenn wirklich die Versorgung mit DHA das Problem ist, dann nehmen wir besser Kapseln aus Mikroalgen zu uns – die gibt es ja seit einigen Jahren. Global betrachtet liegen ein bis zwei Fischmahlzeiten **pro Monat** drin. Ein höherer Fischkonsum hierzulande geht auf Kosten der Fischversorgung ärmerer Völker. Die Aquakultur ändert nichts daran, denn sie kommt ohne Verfütterung von Protein aus Fischfängen nicht aus. Selbst wenn die Biofischzucht tatsächlich nur Filettierabfälle verwenden

würde, wäre das Problem nicht gelöst, denn so viele Filettierabfälle gibt es gar nicht, dass alle Fischzuchten dem Beispiel folgen könnten.

Wenig sinnvolle Empfehlungen

Das Ausweichen auf nicht überfischte Arten ist eine Lösung **nur dann**, wenn gleichzeitig der Fischkonsum auf ein nachhaltiges Mass reduziert wird. Andernfalls wird das Problem einfach verschoben. Die Folgen sind schon zu sehen: Nach dem Blauflossenthun geraten nun weitere Thunarten unter Druck, weil sie als «Alternative» vermehrt befischt werden.

Einheimische Fische sind eine eng begrenzte Alternative: sie decken bloss 5% des Schweizer Fischkonsums. Zudem ist der DHA-Gehalt von Süsswasserfischen eher bescheiden. Auch Labels sind **nur dann** hilfreich, wenn der Fischkonsum reduziert wird.

Bisher geht aber der Konsum von Labelfisch einher mit der weiteren Zunahme des Fischkonsums. Wenn übrigens DGE und SGE für Labels werben, dann bitte nicht so einseitig. Es gibt weltweit erhebliche Kritik von Umweltorganisationen an mengenmässig wichtigen MSC-Zertifizierungen, teils wegen überfischten Beständen, teils wegen Einsatz von Grundschleppnetzen. Wenn schon wäre es angezeigt, auch das Label Friend of the Sea (FOS) zu erwähnen. FOS-Produkte sind in der Schweiz bei der Warenhauskette Manor erhältlich; das Angebot in Deutschland ist in Vorbereitung.

Je klüger, desto mehr Fisch?

In Binnenländern wie der Schweiz, Süddeutschland oder Österreich wurde traditionell wenig Fisch gegessen. In den letzten Jahrzehnten hat sich das geändert. Fleischskandale und Ernährungsberatung sind die Hauptgründe dafür. Der Fischverzehr im deutschsprachigen Europa liegt heute bei fast 8 kg Filets pro Person und Jahr, rund viermal so hoch wie vor zwei Generationen.

Für die Schweiz liegen neuste Zahlen vor: 6% der Bevölkerung essen mindestens dreimal Fisch pro Woche, 58% ein- bis zweimal, 37% selten oder nie. Für die 37% der Bevölkerung, die selten oder nie Fisch essen, sind nur kleine Geschlechtsunterschiede zu zeigen (Resultate aus der Gesundheitsbefragung 2007 des Bundesamts für Statistik).

Interessant: Laut dieser Umfrage nimmt die Häufigkeit des Fischkonsums mit dem Bildungsgrad zu. Das mehr an Geist reicht offenbar soweit, die offiziellen Ernährungsempfehlungen zu verstehen, aber noch nicht so weit, sich vorzustellen, was passieren wird, wenn alle diesen Empfehlungen folgen...

*Bulletin 2/2010 des Bundesamts für Gesundheit
www.bag.admin.ch/dokumentation/publikationen/01435/07914/index.html?lang=de*

Wissen verbreiten

«Was hast Du getan, als deutlich wurde, dass die Fische aussterben, wenn man so weitermacht?» Möchten Sie von Ihren Kindern einst so gefragt werden? Geben Sie Wissen weiter: Einmal Fisch pro Monat reicht.
www.fair-fish.ch/wissen/gesundheit

3
fair-fish
info 30
2010



Biomasse ohne Gefühle?

ECHO

«Tierversuche mit Fischen», info 29

Tatsächlich nahmen die Versuche mit Fischen in der Schweiz letztes Jahr ab. Doch der Verbrauch von Versuchstieren insgesamt blieb nicht konstant, sondern nimmt seit 2005 konstant zu. Der Verbrauch war zwar seit 1983 stark zurückgegangen, weil das Screening einer neuen Substanz nicht mehr an Tieren, sondern mit moderneren und zeitsparenden Methoden durchgeführt wird. Neu sind wieder die Mäuse die Leidtragenden, weil sie für die Genforschung – so behaupten die Forscher – in grossen Mengen erforderlich sind.

Der Tierverbrauch ging in der Pharmaindustrie leicht zurück, nahm aber in der Grundlagenforschung (Universitäten usw.) zu. Ob die Pharma weniger Versuche anstellt oder sie ins Ausland verlegt, wo die Kontrollen weniger streng sind?

Lislott Pfaff, Liestal

EU: Fische sind leidensfähig, aber...

Die holländische EU-Abgeordnete Kathalijne Buitenweg verlangt, die EU-Fischereipolitik müsse das Leiden der Fische bei Fang und Schlachtung durch geeignete Massnahmen reduzieren. In ihrer Antwort anerkennt die EU-Kommission, dass Fische leidensfähige Wesen seien. Das Hauptziel der EU-Fischereipolitik sei aber die nachhaltige Nutzung der Fischbestände. Das Fischwohl sei zwar Bestandteil einiger EU-Programme, es sei aber nicht immer möglich, alle für das Fischwohl relevanten Aspekte im Management einer

Fischerei zu berücksichtigen. So gebe es umweltfreundliche Fangmethoden, welche halt wenig tierfreundlich seien. In Fischzuchten dagegen könnte mehr fürs Tierwohl getan werden; es gebe da gerade beim Betäuben und Töten noch zahlreiche Probleme. Das ist nicht nichts; aber dort, wo's wirklich weh täte, kuschelt die EU vor den Interessen der Branche. Schonende Fischerei und Fischzucht wären teurer – doch Fisch muss billig sein bis zu seiner Ausrottung...

www.europarl.eu, Suche: E-1140/09

4
fair-fish
info 30
2010

KURZ GEANGELT

Somalia: Dank Piraterie mehr Fisch?

Laut verschiedenen Meldungen erholen sich die ostafrikanischen Fischbestände wieder, weil die Piraterie vor Somalia Fangflotten abschrecke. Ebde Alarm also? Kaum. Denn starke Fangnationen sind unter eigenem Militärschutz weiterhin in der Region aktiv (fair-fish-info 29). Und gerade die der Piraterie verwandte illegale Fischerei, die den Fischbeständen am meisten schadet, dürfte am wenigsten abgeschreckt worden sein.

Österreich: Fischverkauf in Apotheken

Die Firma Alpenlachs hat den bewusst lokalen Verkauf ihrer dezentral gefarmten Saiblinge auf Apotheken ausgeweitet. Eine interessante Entwicklung; denn Apothekerpreise könnten helfen, den Fischkonsum auf ein nachhaltiges Mass zu reduzieren

USA: Gift gegen asiatische Karpfen

US-Behörden töteten Tausende der aus Zuchten entwichenen asiatischen Marmor- und Silberkarpfen, um sie daran zu hindern, in den Grossen Seen lokale Fischarten zu verdrängen. Im Kanal, welcher den Mississippi mit dem Lake

Michigan verbindet, wurden mehr als 8 000 Liter des Fischgifts Rotenon eingesetzt. Die Karpfen würden Schäden in Millionenhöhe verursachen, da sie die Berufs- und Freizeitfischerei in den Grossen Seen gefährden, welche jährlich sieben Milliarden Dollar einbringt.

WWF: Tendenziöse Label-Bewertung

Das Label MSC sei mit Abstand das beste, sagt eine Studie, die der WWF bei der Beratungsfirma Accenture bestellte. Die Kriterien definierte der WWF, Gründer und Förderer des MSC. Eine getürkte Studie mit Accenture als «neutralem» Aushängeschild. Zwei ähnliche Studien kamen jüngst zu einem andern Schluss: Sie bewerteten MSC und Friend of the Sea gleichauf. Des Rätsels Lösung: Unabhängigkeit der Urteilenden. Die eine Studie stammt von Greenpeace, die andere wurde im Auftrag verschiedener Institutionen durchgeführt.

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

Deutschland: Quecksilber im Hai

Nach einer Untersuchung der Hai-schutzorganisation Sharkproject wird

der gesetzlich zugelassene Grenzwert für das giftige Quecksilber in rund jeder dritten Probe Schillerlocke überschritten. (Schillerlocken sind die Bauchlappen der gefährdeten Art Dornhai). Es wurden Spitzenwerte von über 2 Milligramm pro Kilo gemessen, in der EU zugelassen sind jedoch bei Haiprodukten nur 1 Milligramm.

www.sharkproject.org

Österreich: Keine lebenden Hummer!

Der Tierschutzrat, ein Gremium zur Beratung des zuständigen Gesundheitsministeriums, verabschiedete im November diese Empfehlung an den Minister: «Die Hälterung von Hummern im Handel wird als nicht tierschutzkonform abgelehnt und der Gesetzgeber aufgefordert, ein Verbot der Hälterung und des Lebendverkaufes von Hummern im Tierschutzgesetz zu verankern.» Entscheidend wäre, dass Krebstiere gleich nach dem Fang getötet anstatt lange lebend kühlgelagert werden. Ob Österreich seine Grenzen für lebende Krebse schliessen kann? Daran hätte Brüssel keine Freude...

fair-fish Büro Österreich → Impressum S. 2