



## ... und wie ist's mit Fisch an den Festtagen?

Verein fair-fish  
Feldblumenstr. 12  
8048 Zürich  
www.fair-fish.net



### Lachs? Schau genau!

Es gibt verschiedene Lachsarten; aber allen ist eines gemeinsam: Sie kommen im Oberlauf von Flüssen zur Welt, wachsen dort auf, wandern dann bis ins Meer, von wo sie erst an ihren Geburtsort zurückkehren, wenn sie geschlechtsreif sind.  
Der meiste Lachs, der heute angeboten wird, stammt aus **Zuchtanlagen**. Hier ist fertig mit Wandern! Ihr Leben verbringen Zuchtlachse im ewig gleichen engen Netzkäfig, egal ob Bio oder nicht. Zudem müssen sie mit Fischmehl gefüttert werden, das von Fischen im Meer stammt – viermal so viel Fisch, wie die Zuchtlachse am Schluss auf die Waage bringen. Zuchtlachs? Sicher nicht!  
Auch bei **Wildlachs** ist Vorsicht geboten. Wer wenigstens keinen Lachs aus überfischten Beständen kaufen will, achtet auf Labels wie MSC oder Friend of the Sea.  
[www.fair-fish.ch/files/pdf/feedback/facts\\_4\\_dl.pdf](http://www.fair-fish.ch/files/pdf/feedback/facts_4_dl.pdf)

### Kaviar? Nicht so klar...

Kaviar ist nichts anderes als Eier von Stören, einer sehr altertümlichen Fischart. In vielen Gebieten sind **Störe fast ausgerottet**, weil sie für die Gewinnung des teuer verkäuflichen Kaviars überfischte wurden. Die Wiederansiedlung von Stören ist aufwendig. Darum entstehen immer mehr **Störzuchten**. Das schont zwar die Wildbestände, nicht aber die Tiere. Denn sie müssen in eintönigen Anlagen leben, die sehr viel kleiner sind als der Lebensraum, auf den sie als Wildtierart angewiesen sind.  
So oder so ist es eigenartig, die Eier von Tieren zu essen, denen man sie aus dem Leib pressen oder operativ entnehmen muss. Keine Delikatesse, oder?  
[www.fair-fish.ch/files/pdf/aktuell/info-28.pdf](http://www.fair-fish.ch/files/pdf/aktuell/info-28.pdf)  
(dort Seite 4)

### Hummer? Aua! Ausser...

Hummer und Langusten werden nicht dann gefangen, wenn sie bei uns «Saison» haben. Und weil man sie nicht gleich nach dem Fang tötet, werden sie **heruntergekühlt und lebend gelagert. Während Wochen, gar Monaten** müssen diese scheuen Einzelgänger dicht an dicht vegetieren, bis sie lebend zum Bestimmungsort transportiert und dort meist lebend ins kochende Wasser getaucht werden.

Vertretbar ist aus Sicht von fair-fish einzig, wenn Hummer und Langusten gleich nach dem Anlanden elektrisch betäubt und getötet würden. Die Technik dafür ist entwickelt, Qualität und Geschmack leiden nicht darunter.  
Aber Anbieter, Gastronomen und Kunden verharren in uralten Vorstellungen aus einer Zeit ohne Kühlmöglichkeiten. Mit einer **Ausnahme: COOP Schweiz** bietet jetzt im Fine-Food-Segment tiefgekühlte Hummer an, die mit dieser Technik kurz nach dem Anlanden von einem kleinen lokalen Verarbeiter betäubt und getötet wurden. fair-fish hatte den ersten Kontakt geschaffen.  
Von dieser löblichen Ausnahme abgesehen gibt es auf dem Markt bis auf weiteres keine Krebstiere, die sofort und schonend getötet wurden. Darum gilt: **Hummer? Langusten? Hände weg davon, solange Ihr Anbieter nicht umdenkt!**  
[www.fair-fish.ch/files/pdf/feedback/facts9.pdf](http://www.fair-fish.ch/files/pdf/feedback/facts9.pdf)

### Was kann ich denn tun? Was für Fische essen?

- Jede Art ist früher oder später bedroht,
- wenn sich alle auf sie stürzen. Darum sagt fair-fish nicht, Sie sollen statt zum Beispiel Thunfisch jetzt Makrelen essen.
- Das Wirksamste, was Sie sofort tun können: Essen Sie weniger! Genauer: **maximal 1x Fisch im Monat**. Das ist die wirksamste Massnahme, um die Überfischung der Meere zu stoppen.
- [www.fair-fish.ch/wissen/gesundheit](http://www.fair-fish.ch/wissen/gesundheit)