

Meldung: Problematisches Aquarium mit Speisefischen

Bitte alle bekannten Fakten eintragen/ankreuzen und möglichst mit **Fotos** senden an:

→ **Verein fair-fish**, CH-8465 Rudolfingen, Fax 052 301 44 35, info@fair-fish.ch

Datum der Beobachtung: _____ Uhrzeit: _____

Standort (genaue Adresse): _____

Besitzer bzw. Verantwortlicher: _____

Mit ihm gesprochen? ja (bitte **Gesprächsnotiz** anheften) nein

Aufstellort:

im Haus; wo genau? _____ Anzahl Aquarien: _____

im Freien; wo genau? _____ Anzahl Aquarien: _____

Aquarienwände: durch folgende Seiten hat man direkten Blick auf die Fische:

von: vorn links rechts hinten oben unten

Lichtquelle: Sonne Kunstlicht

Beleuchtungsdauer: während max _____ Stunden pro Tag

Schatten: während der Beleuchtung sind ca _____ % des Aquariums beschattet

Lärmpegel beim Aquarium: hoch und häufig ab und zu hoch eher gering

Lärmquellen: Verkehr Personen Musik _____

Zugänglichkeit der Aquariumscheibe: für alle Passanten nur für Personal

Grösse des Aquariums in cm: _____ breit x _____ hoch x _____ tief

Wasser: klar trüb Schwebstoffe im Wasser

ständig frischer Zufluss Filter sichtbar

Art und Anzahl Fische im Aquarium:

Forelle ca _____ Hecht ca _____ andere: _____ ca _____

(falls Sie die Arten nicht kennen: total ca _____ Fische von 1 2+ mehr Arten)

Hat es darunter Fische mit folgenden Merkmalen:

Schwanzflosse nicht mehr intakt weissliche Flecken auf der Haut

kann sich im Becken nicht drehen Bauch zeigt stets auf Seite oder gegen oben

ein Teil der Fische in die Ecke gedrängt von grösseren Fischen tote Fische

Weitere Bemerkungen: _____

Meldung von: _____, von dessen Umgebung, Anzahl: _____

Das gilt bei fair-fish

Aus den **Richtlinien** für das Label fair-fish:

10.1 Gefangene Fische werden nur gehalten in einer von fair-fish anerkannten Einrichtung.

10.2 Gefangene Fische werden nur lebend verkauft an Gastro-Betriebe mit einem von fair-fish akzeptierten Aquarium, wobei die Einhaltung der fair-fish-Richtlinien sichergestellt sein muss.

10.4 Hälterungseinrichtungen und Aquarien müssen auf die Bedürfnisse der Fische Rücksicht nehmen, insbesondere in Bezug auf Frischwasser, Besatzdichte, Rückzugsmöglichkeiten, Sozialverhalten und Schutz vor Licht, Lärm und Hektik.

Weisung über die Hälterung

1. Aquarien dürfen nur 1 durchsichtige Seite aufweisen. Sofern sie durch natürliches oder künstliches Licht beleuchtet werden, muss mindestens die Hälfte ihres Inhalts ständig beschattet sein.

2. Die Besatzdichte in Hälterungsbecken und Aquarien darf 10 kg/m³ nie übersteigen.

3. Fische verschiedener Arten oder Grössen dürfen nur dann im selben Becken oder Aquarium gehalten werden, wenn Aggressionen mit Sicherheit ausgeschlossen werden können.

4. Verletzte oder kranke Fische dürfen nicht gehalten werden und sind sofort zu töten.

Weisung über den Lebendtransport

1. Länger als 10 Stunden darf kein Fisch transportiert werden.

2. Es müssen alle notwendigen Massnahmen vorgenommen werden, welche Sauerstoffgehalt und Temperatur des Wassers innerhalb der tolerierbaren Werte halten. Zur Sicherheit sind die Werte während des Transports zu kontrollieren.

3. Der Sauerstoffgehalt darf nicht unter folgende Werte sinken: 5 mg/l bei Salmoiden, 4 mg/l bei Cypriniden, Aalen, Hechten.

4. Die Wassertemperatur darf 15 °C nicht übersteigen.

5. Beim Transport soll die Besatzdichte betragen: 200 kg/m³ bei Salmoiden (1:5), 1000 kg/m³ bei Cypriniden (1:1)

6. Fische verschiedener Arten dürfen nicht im selben Behälter transportiert werden.

7. Vor jedem Wechsel des Beckens oder des Wassers muss sichergestellt werden, dass die dem Fisch zugemutete Temperaturdifferenz keinesfalls 3° C übersteigt.

Schlechte Hälterung

– was kann ich tun?

Fast jede Woche kriegt fair-fish einen Hinweis auf eine – möglicherweise schlechte – Fischhaltung eines Restaurants.

Meist handelt es sich um die Hälterung von Speisefischen; gelegentlich betreffen die Reklamationen aber auch Zierfisch-Aquarien in Bars, Restaurants oder Hotels.

Grundsätzlich gilt:

- fair-fish beurteilt die Hälterung von Speisefischen skeptisch. Besser wäre es, ganz darauf zu verzichten. Da die Hälterung bis jetzt nicht verboten ist, halten wir es für klüger, die verantwortlichen Gastronomen im Gespräch wenigstens für Verbesserungen zu gewinnen.
- fair-fish kann unmöglich allen Reklamationen vor Ort nachgehen; dafür sind unsere Mittel allzu beschränkt.
- Unser «fish-facts» gibt Ihnen erste Kriterien an die Hand, damit Sie beurteilen können, ob Sie im konkreten Fall selber etwas unternehmen sollten.
- Das «fish-facts» ist so gestaltet, dass Sie es dem Verantwortlichen bei einem Gespräch überreichen können (weitere Expl. liefern wir gerne nach).
- Bitte geben Sie uns eine möglichst genaue Beschreibung des Falles und allenfalls des Gesprächs mit der verantwortlichen Person mithilfe des beiliegenden Melde-Formulars.

Herzlichen Dank für Ihre Mitwirkung!

Wissenschaftliche Grundlagen:

siehe www.fair-fish.ch, Hauptseite Wissen, Seite Wissenschaft, Kapitel 3 bis 6 – oder Bestellung «Wissenschaft» bei fair-fish, CH-8465 Rudolfingen, gegen Fr. 8.–/EUR 6.– (Mitglieder die Hälfte).

CHF 3.– / EUR 2.–
(als PDF per Email gratis)

© by Verein fair-fish, Oktober 2003

fair-fish • CH-8465 Rudolfingen

Tel./Fax 052 301 44 7

info@fair-fish.ch • www.fair-fish.ch

Aquarien-Hälterung von Speisefischen in der Gastronomie und Detailhandel

Warum Lebendhälterung?

Fisch ist ein leicht verderbliches Produkt. Darum wurde er früher oft lebend in Wasser «frisch» gehalten (sogenannte Hälterung). Dank der heutigen Kühlmöglichkeiten ist diese Hälterung überflüssig geworden. Dennoch halten gewisse Kreise an ihr fest.

Hälterung ist immer problematisch

Grundsätzlich sollte auf die Hälterung von Speisefischen verzichtet werden. Man erspart den Fischen (und sich selbst) eine Reihe von Problemen, die zum Teil schwierig zu lösen sind:

- wiederholte Sortierung, Lagerung und Transporte der Fische, mit entsprechenden Belastung der Fische (Stress, Verletzungen) und der Fleischqualität
- wenig sachkundige Hälterung beim Gastronomen/Detailhändler

- kaum sachkundige Schlachtung in Gastronomie/Detailhandel (Stress, keine Zeit, keine Ausbildung)



fish-facts 2



Typisches, negatives Beispiel: Aquarium eines Fischers, zwar durch Hecke von der Strasse und teilweise von der Sonne abgeschirmt, aber auf drei Seiten Licht-einfall ohne Rückzugsmöglichkeit, für grössere Forellen und Hechte zu eng und für Passanten frei zugänglich.

Aquarien in der Gastronomie – Tierschutzvollzug durch die Kantone

Zusammenfassung der Antworten der Kantonstierärzt/innen an fair-fish

Stand Sept. 2000 (Änderungen bestenfalls ab etwa 2006 mit neuer Tierschutzverordnung zu erwarten)

Es bestehen keine speziellen gesetzlichen Regelungen bezüglich der gewerblichen Hälterung von Speisefischen in Aquarien. Grundsätzlich ist daher das schweizerische Tierschutzgesetz direkt anwendbar und von den kantonalen Veterinärbehörden zu vollziehen. Ohne klare Vorgaben ist dieser Vollzug allerdings schwierig. Er wird noch schwieriger dadurch, dass die Kontrolle der Gastro-Aquarien in allen Kantonen an die Lebensmittelbehörden delegiert wird – nicht, weil diese besonders fischkundig wären, sondern weil sie die Gastro-Betriebe ohnehin kontrollieren....

Aargau

Grundlagen: Es besteht keine gesetzliche Grundlage für periodische Überprüfung durch das Veterinäramt. Kontrollen: im Rahmen der Lebensmittelkontrolle (Hälterung, Behandlung der Speisefische). In den letzten 10 Jahren keine Anzeigen oder Klagen. Bemerkung: *«Ihr Anliegen wurde zwischen einigen Deutschschweizer Veterinärämtern rege diskutiert.»*

Baselnd

Grundlagen: laut TSchV nicht bewilligungspflichtig. Massnahmen: Kontrollen nur, falls Publikumsmeldungen (LMK nicht erwähnt); Sanktionen im Rahmen von TSchG und Verwaltungsgesetz.

Basel-Stadt

Grundlagen: kant. Merkblatt, erstellt nach einem Fall 1990; damals an alle Gastro verteilt. Darin enthaltene Weisungen:

- keine Überbesetzung (ohne Grenzwertangaben)
- Fried- und Raubfische getrennt halten
- Fische mit Verletzungen oder auffälligem Verhalten sofort entfernen und verwerten
- Massnahmen: Kontrolle durch LMK; Beurteilung und Sanktionen gemäss TSchG; Kontrollleure (LMK) werden instruiert. Anzahl Fälle: seit 1990 keiner mehr (Zahl der Aquarien hat stark abgenommen).

LMK: Lebensmittelkontrolle

TSchG: Tierschutzgesetz

TSchV: Tierschutzverordnung

türung des Lebensraums, Rückzugsmöglichkeiten – Checkliste Zürich). Nur vereinzelte Anzeigen, wenn sich nicht eine Tierschutzorganisation speziell darum kümmert. Angeordnete Massnahmen werden in den meisten Fällen befolgt.

Tessin

Grundlage: Lebensmittelverordnung (sic!). Massnahmen: daher Kontrolle durch LMK. Antwort des Kantonschmicks: Inspektoren sind gehalten, Hygiene- oder Tierschutzproblemefälle zu melden. Bemerkung: *«Wir nehmen die Gelegenheit wahr, um unsere Inspektoren wieder zu grösserer Aufmerksamkei einzuladen.»*

Urikantone (Uri, Schwyz, Nid- und Obwalden)

Uri: Grundlagen: keine kant. Regelung. – Massnahmen: Kontrolle durch LMK. Anzahl Fälle: laut LMK selten, keine Sanktionen (2000: eine Rüge wegen toter Fische). Inspektoren machen Wirte auf vernachlässigte Anlagen aufmerksam. Schwyz: Grundlagen: keine kant. Regelung; Kontroll-Checkliste des Kantons Zürich. Massnahmen: Kontrollen bei Beschwerden und Anzeigen. – Anzahl Fälle: einmal (1999).

Wesentliche Parameter bei der Speisefischhütterung (Empfehlungen derTVT-Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz e. V., Hamburg*)

	Forellen	Karpfen	Aale	Welse	Hechte
Temperatur optimal	5–12 °C	< 15 °C	< 15 °C	< 10 °C	< 10 °C
Temperatur max.	18 °C	20 °C	20 °C	15 °C	15 °C
pH-Wert	5,5–9,0	6,5–8,5	6,5–8,5	6,5–8,5	6,5–8,5
Sauerstoff mind. ¹	5 mg/l	4 mg/l	4 mg/l	4 mg/l	4 mg/l
Hälterung max. ²	10 Tage	3–4 Wochen	3–4 Wochen	3–4 Wochen	10 Tage
Besatzdichte max. ³	80 kg/m ³	200 kg/m ³	200 kg/m ³	100 kg/m ³	100 kg/m ³

¹ gemessen am Ablauf; beim Zulauf und im Hälterungsbecken müssen die Werte höher liegen
² In der Praxis ist es kaum möglich, die Hälterungsdauer zu kontrollieren, da neue Fische in der Regel nicht erst zugesetzt werden, wenn das Becken leer ist. – Da Fische gemäss TVT nur nützlich gehalten und nicht mehr gefüttert werden sollen (weil Kot und Futterreste den Sauerstoffgehalt des Wassers senken und den Ammoniakgehalt erhöhen), ist die oben genannte Hälterungsdauer allerdings ohnehin zu lang.

³ Diese Werte liegen wesentlich höher als die maximal empfohlenen Besatzdichten in Zucht- und Mastanlagen; sie sind nach Auffassung von fair-fish viel zu hoch.

Wichtig: Zu- und Ablauf an einander gegenüberliegenden Seiten (bestmögliche Wasserdurchmischung). Aquarium an drei Seiten und Abdeckung verdunkeln (z. B. Klebefolie) und schützen vor direkter Sonnenbestrahlung. Berührung durch Klopfen, Lärm und Hektik (z. B. Verkehr, laute Musik). Tägliche Kontrolle der Fische, der Becken und der Einrichtung (Filter, Pumpe). Tägliche Reinigung der Becken. Künstliche Beleuchtung über Nacht abschalten. Zu- und Abläufe sowie Abdeckung gegen Entweichen sichern.

* Die vollständigen TVT-Empfehlungen (8 Seiten) können für Fr./EUR 2.– bei fair-fish bezogen werden.

Antwort des Laboratoriums der Urkantone: Kontrolle der Aquarien bezüglich Algen, Trübung des Wassers und Aussehen der Fische. Entsorgung der Schlachtabfälle, Lieferant und Herkunft.

Waadt

Grundlagen: Tierschutzverordnung, keine spezielle kant. Regelung. Kontrollen: keine speziell ausgebildeten Kontrolleure. Bei Klage- oder Problemfällen Kontrolle durch Veterinäramt in Zusammenarbeit mit dem Fischereinspektor. Anzahl Fälle in den letzten 10 Jahren nur wenige Klagen (Ø 1 pro Jahr).

Zürich

Grundlagen: kantonales Merkblatt auf der Grundlage der <TVT-Empfehlungen
Bemerkung: *«Die Grundlagen zur Hälterung von Speisefischen müssten auf Bundesebene geregelt werden. Sowohl ein Verbot oder aber eindeutige ausreichende Anforderungen an die Hälterung müssten in der eidg. Tierschutzverordnung festgehalten werden. Die fachliche Beurteilung ist problematisch und der Vollzug kann zur Zeit nur minimalen Ansprüchen der Fische genügen.»*

Gesprächsnotiz betr. Aquarium mit Speisefischen

= Beilage zu meiner Meldung vom _____ an den Verein fair-fish

Datum der Besprechung: _____ Dauer: _____ Minuten

mit Frau Herr _____

Fazit:

ist bereit zu folgenden Verbesserungen: _____

braucht Hilfe, nämlich: _____

will nichts verändern

nicht gesprächsbereit

Ein paar Stichworte zum Verlauf des Gesprächs:

Datum: _____ Unterschrift: _____

Senden an: Verein fair-fish, CH-8465 Rudolfingen

Herausgeber: Verein fair-fish, CH-8465 Rudolfingen
Tel./Fax +441 52 301 44 35, www.fair-fish.ch, info@fair-fish.ch
Text, Grafiken, Gestaltung: Heinzpeter Studer
© Oktober 2003, 500 Ex.

Der Verein fair-fish wird getragen von: ATs Aargauischer Tierschutzverein · Schweizer Tierschutz STS · VETO Verband Tierschutz-Organisationen Schweiz · Zürcher Tierschutz – sowie durch Spenden.
Postcheckkonto Schweiz: 87-531'032-6 – Deutschland: 143'019'706, Postbank Stuttgart, BLZ 600'100'7

