

FISCHEREI

Heinzpeter Studer: «An der Fischtheke ist praktisch alles suspekt»

«Auch die Fische fühlen Schmerz», sagt Heinzpeter Studer. Deshalb fordert und praktiziert er mit dem Verein fair-fish Tierschutz, Nachhaltigkeit und Fair Trade im Fischfang und -handel.

Heinzpeter Studer, wann haben Sie zuletzt Fisch gegessen?

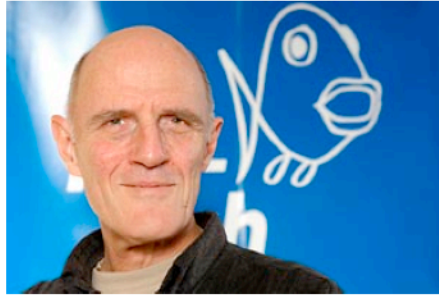
Am Samstag. Ich esse etwa einmal die Woche Fisch.

Dann ist also nicht radikaler Tierschutz die Motivation für den Einsatz bei fair-fish?

Selbstverständlich hilft jeder, der keinen Fisch isst, diese übernutzte und gefährdete Ressource zu erhalten. Tatsache ist aber, dass drei Viertel der Schweizer und Schweizerinnen Fisch essen. Eine Kampagne «Esst keinen Fisch, weil die Weltmeere leer sind und die Zuchtische leiden müssen» würde dies nur geringfügig ändern. Die eigentlichen Probleme, die Überfischung der Meere und die tierquälerischen Fang- und Zuchtmethoden, blieben ungelöst. Wichtig ist, den Leuten die Problematik bewusst zu machen und ihnen Produkte anzubieten, welche fair produziert wurden. Meine Erfahrungen bei kagfreiland haben gezeigt, dass nicht wenige dadurch ihren Konsum reduziert haben oder sogar Vegetarier geworden sind. Doch das ist ein Prozess, den die Leute selber machen, nicht wir für sie.

Was war Ihr Grund, sich für ethischen Fischfang und -handel einzusetzen?

Das geht auf meine Zeit bei kagfreiland und die Kampagne gegen Batteriehühner zurück. Ein Detailhändler hat mir vor zehn Jahren einen Floh ins Ohr gesetzt: Macht doch auch mal was für die Tiere unter Wasser.



Heinzpeter Studer ist Initiant und Leiter des Vereins fair-fish. © Thomas Schuppisser

greenpeace ^{1/07}

Dieser Artikel ist ursprünglich im Magazin «greenpeace» erschienen. Greenpeace Mitglieder erhalten das Magazin 3x jährlich zugeschickt. [Werden Sie Mitglied!](#)

Und warum ein eigenes Label? Es gibt doch schon so viele.

Das Label stand nicht im Vordergrund. Wir wollten aufzeigen, was in diesem Bereich schief läuft und dass es Alternativen gibt. Nicht nur im Bezug auf die Überfischung und die Nachhaltigkeit der Fischerei, sondern auch bezüglich der Art und Weise, wie ein Fisch gezüchtet oder gefangen und dann getötet wird. Weltweit gab es damals für beides kein Label. Und in Kombination schon gar nicht. Zudem sind bestehende Standards wie MSC, die für eine nachhaltige Fischerei bürgen, nur in der industriellen Fischerei anwendbar, nicht aber für kleine, gewerbliche Fischer, vor allem nicht in Drittweltländern.

Wenn ich in einem Laden an der Fischtheke stehe: Wie viel Prozent des Angebots würde ich kaufen wollen, wenn ich wüsste, wie es produziert wurde?

Beim Importfisch wenige Prozent, selbst wenn man lediglich die Standards von MSC voraussetzt. Und wenn es nicht nur um Nachhaltigkeit geht, sondern wie bei fair-fish auch um gerechte Löhne für die Fischer und darum, wie man mit dem Fisch als Lebewesen umgeht – also etwa, wie lange der Fisch im Netz zappeln muss und wie rasch und schmerzvoll er getötet wird –, ist praktisch nichts akzeptabel. Was darf man noch ohne schlechtes Gewissen konsumieren ausser fair-fish? Einen Fisch einer nicht überfischten Art, der mit einer Leine mit nur einem Haken gefangen wurde und für den der Fischer einen gerechten Preis erhalten hat. Aber der Konsument kann das ja gar nicht beurteilen. Was den Importfisch betrifft, ist folglich das komplette Angebot suspekt.

Und beim Inlandfisch?

Die meisten Berufsfischer arbeiten nachhaltig, und auch wenn sie nicht reich werden, erhalten sie doch einen anständigen Preis. Bezüglich Tierschutz erfüllen sie die fair-fish-Standards aber nicht. Auch Fischzuchten arbeiten selten tiergerecht. Zudem werden vor allem Raubfische gezüchtet, die mit Fischmehl gemästet werden. Empfehlen kann man deshalb am ehesten noch einen Bio-Zuchtfisch oder einen Fisch von einem lokalen Fischer.

fair-fish hat in sieben Jahren eine Organisation aufgebaut, ein Label eingeführt, Projekte in Senegal angeschoben und den Verkauf in der Schweiz organisiert. Wie geht es weiter?

Kurzfristig ist es wichtig, dass das Senegalprojekt selbsttragend wird. Wir müssen deshalb den Vertrieb ausbauen, am besten einen Grossverteiler als Partner finden. Grundsätzlich geht es aber um den Bewusstseinswandel: fair-fish sollte – wie heute Freilandei und -fleisch – etwas Selbstverständliches, der Normalfall sein. Man sagt, dass es dreissig Jahre dauert, bis dieser Prozess vollzogen ist. Wir haben uns vorgenommen, es schneller zu schaffen. Wenn wir in nochmals sieben Jahren so weit sind, dass der Markt sich an unserer Messlatte zu orientieren beginnt, wäre das schon ein Grund zum Feiern.

Markus Koch ist freier Journalist in Zürich.

Heinzpeter Studer ist Initiant und Leiter des Vereins [fair-fish](#). Ziel dieses Vereins ist die Förderung von Methoden zur Gewinnung von Speisefischen, die Rücksicht auf die Bedürfnisse und das Leiden der Tiere nehmen, die Schonung von Arten und Umwelt garantieren und für eine angemessene Entschädigung der Fischer sorgen. Im Senegal betreibt fair-fish ein Pilotprojekt, dessen Erzeugnisse in Läden und Restaurants angeboten oder direkt an Haushalte geliefert werden.