



Foto: R. Wyss/fair-fish

Stand-up Paddlerinnen betrachten die schwimmende Ausstellung von fair-fish.

## Quallen im Zürichsee

**Igitt! Da schwimmt Plastikabfall und dort schwimmen Quallen im Becken. Auf dem Floss steht gar eine gefangene Languste. Zum Glück ist die Langleine mit abertausenden von Haken an der Boje nur auf dem Plakat und nicht wirklich im Wasser.**

(bm) Dies sind einige Eindrücke der schwimmenden Ausstellung von fair-fish im Seebad Enge im Rahmen des Erlebnismonats «Zürich isst». Ein Erlebnis war die Ausstellung für die 60 Besucherinnen und Besucher allemal. Vor allem die Kinder haben viel über Meerestiere und Fischkonsum gelernt, sagt eine Mutter. Leider lud das Wetter nicht gerade zum Baden ein. Trotzdem wagten einige Besuchende den Sprung ins Wasser, um auch die Ausstellungsposten auf dem See zu betrachten. Für die Stand-up-Paddlerinnen war es einfacher, einen Abstecher zu den verschiedenen Plakaten und kleinen Installationen zu machen.

Ein Grossteil der Ausstellung befand sich im Seebad selbst und konnte besucht werden, ohne nasse Füsse zu bekommen. Interessiert suchten die Leute in der Ausstellung nach den richtigen Antworten für den Fragebogen unseres Wettbewerbs. Und sie wurden fündig.

### Nächstes Jahr wieder

Ein überaus gelungener Anlass! Vom Seebad Enge haben wir das Angebot, nächstes Jahr im Hochsommer, wenn die Badi voll ist, unsere Ausstellung zu wiederholen. Gerne präsentieren wir unsere schwimmende Ausstellung auch in anderen Seen und Badis. Wir freuen uns auf Einladungen.

*Eindrücke der Ausstellung:*  
[www.fair-fish.ch/aktuell/sa\\_galerie.html](http://www.fair-fish.ch/aktuell/sa_galerie.html)

Mit Unterstützung der



Foto: Sabine Rock

## Kein Lebendimport von Hummern!

**Hummer monatelang zu quälen ist unnötig. Es gibt Alternativen.**

(sh) «Gut, dass ihr etwas unternimmt!» war die Reaktion von etlichen Organisationen und Privatpersonen, die mithalfen, unseren Brief zu verbreiten, in dem Herr Bundesrat Berset aufgefordert wird, Lebendimporte von Hummern zu verbieten. Schon über 400 Briefe sind bei ihm eingetroffen.

Monatelang werden Hummer unter schlimmsten Bedingungen gelagert, dann wie eine Ware transportiert und anschliessend lebend gekocht. Dabei ist es gar nicht nötig, die schmerzempfindlichen Tiere so lange zu quälen. Coop verkauft Hummer, der direkt nach dem Fang mit Strom betäubt, getötet und anschliessend tiefgefroren wurde.

### Was sagen die Kochprofis?

Wir haben Schweizer Sterneköche gefragt, ob die Qualität von gefrorenem Hummer gleich gut sei wie von lebend gekochtem. Einige Köche ziehen gefrorenen Hummer vor, andere lebenden und viele Köche verzichten ganz auf Hummer, was sicher die beste Alternative ist.

*Mehr dazu und den Brief an Bundesrat Berset finden Sie auf:* [www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch)

## Crevetten-Petition:

### Crevetten werden geschützt!

Crevetten werden 2016 ins Schweizer Tierschutzgesetz aufgenommen. Die Petition von fair-fish war erfolgreich.

(bm) Am 30. September überreichte fair-fish Frau Geiser vom Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) zwei schön geschnürte Pakete mit 4026 Unterschriften. Die Petition fordert vom Bundesrat, Crevetten so schnell wie möglich dem Schweizer Tierschutzgesetz (STG) zu unterstellen. Im Kanton Aargau wird zur Zeit von SwissShrimp die erste Crevettenzucht in der Schweiz gebaut. Für die Massentierhaltung von Crevetten gibt es jedoch keine Vorschriften, da Crevetten noch nicht unter das STG fallen. Das soll sich bald ändern: Als Antwort auf unsere Petition teilte uns das EDI mit, dass sie das Gesetz 2016 entsprechend revidieren und alle Zehnfusskrebse (inkl. Crevetten) dem STG unterstellen werden.

Das freut fair-fish ausserordentlich, damit konnten wir erreichen, dass diese Gesetzeslücke geschlossen wird. Ein grosses Dankeschön an alle, die die Petition unterzeichnet haben. Auch die Jungunternehmer von SwissShrimp begrüßen Richtlinien. Sie sind überzeugt, dass die besten Zuchtergebnisse erreicht werden können, wenn die natürlichen Bedürfnisse der Tiere berücksichtigt werden. (siehe auch Artikel Seite 3)



## Wie wird es chic, weniger Fisch zu essen?

**Seit 2011 läuft über die Grossbildschirme in Schweizer Bahnhöfen<sup>1</sup> eine Werbung für weniger Fischkonsum. Kann sie etwas bewirken?**

(hps) Öko-Botschaften sind oft komplex. Die Menschen, die man zu einem umweltbewussteren Verhalten anregen möchte, winken oftmals ab bleiben bald beim Gewohnten. Das zeigt eine Studie unter der Leitung von Katharina Umpfenbach<sup>2</sup>. Um das zu vermeiden, hat fair-fish statt einer Fischliste die Empfehlung «max. 1x Fisch im Monat» entwickelt. Denn weniger Konsum stoppt die Überfischung direkt. Zudem ist diese Regel einfach zu merken.

Die Studie macht zweitens deutlich, dass ökologisches Handeln für die Menschen kein intrinsischer (also kein auf sich selbst beruhender) Wert ist. Daher müssten Öko-Botschaften mit intrinsischen Werten wie Freundschaft oder Gerechtigkeit verknüpft werden, um zu wirken. Frage an unsere Leser/innen: Wie könnten wir das in unsere Botschaft einbeziehen?

Drittens passt eine Botschaft nie für alle Menschen. Sie wirkt besser, wenn sie mit wichtigen Normen der jeweiligen sozialen Gruppe verknüpft wird. Also zum Beispiel für alleinstehende, gut verdienende Menschen zwischen 30 und 45 in einer Stadt. Oder für Ehepaare über 45 mit Kindern über 18 auf dem Land, die gerne grillen. Und so weiter. Frage: Wie könnten wir einzelne Zielgruppen besser ansprechen?

Viertens ist eine Verhaltensänderung dann nachhaltig, wenn sie nicht nur ein einzelnes Problem betrifft, sondern ein ganzes Bündel von Problemen. Frage: Welche Verhaltensänderung sollten wir anregen, damit gleichzeitig der Fischkonsum zurückgeht?

Wir sind gespannt auf Ihre Vorschläge an [hps@fair-fish.ch](mailto:hps@fair-fish.ch)

<sup>1</sup> Die Kosten werden von einem Spender getragen, der ungenannt bleiben möchte.

<sup>2</sup> Katharina Umpfenbach arbeitet als Master für Umweltwandel am Ecologic Institute in Berlin. Die Studie «Influences on consumer behaviour» (2014). [www.ecologic.eu/de/2192](http://www.ecologic.eu/de/2192)

2  
fair-fish  
info 53  
2015



Foto: B. Miglioretto/fair-fish

## KURZ GEANGELT

### Wale stellen die US-Navy ruhig

(bm) Auf Grund des Protestes von Naturschutzorganisationen verzichtet die US Navy zukünftig auf den Einsatz aktiver Sonarsysteme und explosiver Munition bei Manövern in einigen für Meeressäuger wichtigen Gebieten im Pazifik. OceanCare begrüsst dies als Meilenstein zur Verringerung der Gefahr für das marine Leben und wirkt darauf hin, dass auch die Nato und andere militärische Streitkräfte diesem Beispiel folgen.

Mehr: [www.fair-fish.ch/blog/good-news/](http://www.fair-fish.ch/blog/good-news/)

### Aus Müll wird Schuh

(sh) Riesige Plastikinseln kreisen in unseren Ozeanen. Was für die einen Abfall ist, sehen andere als Rohstoff für neue Produkte. Adidas ist eine der Firmen, die diese Rohstoffquelle nutzen wollen. Geplant ist ein Schuh, der mit Ausnahme der Sohle aus Plastikabfällen aus dem Meer hergestellt werden soll. Was für eine erfreuliche Vision – Schleppnetze, die statt Fisch Müll sammeln!

Mehr zum Thema finden Sie hier: [www.fair-fish.ch/blog/good-news/](http://www.fair-fish.ch/blog/good-news/)

# Neue Regeln zur Deklaration

**Bald sollen neue Regeln zur Deklaration von Fisch gelten. fair-fish setzt sich dafür ein, dass die Kunden besser informiert werden.**

(sh) Vor kurzem ging eine Vernehmlassung zu Ende, bei der es u.a. darum ging, welche Angaben künftig bei Fisch gemacht werden müssen. fair-fish hat sich in den letzten beiden Jahren intensiv dafür eingesetzt, dass nicht nur die Herkunft des Fisches, sondern auch die Fangmethode beim Verkauf von Wildfisch deklariert werden muss. Denn nur durch diese Angaben ist es möglich, schonend(er) gefangenen Fisch aus Regionen zu wählen, die nicht stark überfischt sind. Ausserdem sorgt die Rückverfolgbarkeit bis zum Fangschiff dafür, dass illegalen Fischern das Leben schwer gemacht wird.

**Schonend gefangener Fisch ist besser**  
Unsere Petition, die eine Deklaration der Fangmethode fordert, wurde

von zahlreichen Partnerorganisationen mitgetragen und von 15 000 Personen unterzeichnet. Mit einer Motion engagiert hat sich auch Nationalrat Louis Schelbert, der die gleichen Ziele anstrebt wie fair-fish. Konkret ging es bei der Vernehmlassung um folgenden Vorschlag: Bei verpacktem Fisch soll die Fangmethode und die Herkunft angegeben werden, im Offenverkauf und in Restaurants jedoch nur die Herkunft. Die Angabe der Fangmethode sei zu kompliziert. Auf Wunsch soll das Verkaufspersonal über die Fangmethode Auskunft geben. Wir haben uns dafür eingesetzt, dass die Fangmethode überall deutlich genug genannt wird. Ob wir damit Erfolg haben, wird sich zeigen. Durch zahlreiche Gespräche mit Vertreter/innen des Handels und der Gastronomie haben wir jedoch auf freiwilliger Basis schon viel erreicht.

*Mehr dazu siehe:*  
[www.fair-fish.ch/aktuell/fachtagung.html](http://www.fair-fish.ch/aktuell/fachtagung.html)



Vorbildlich deklarierte MSC-Crevetten, aber mit umweltzerstörenden Grundschleppnetzen gefangen.

## EU: mehr Schutz für Fische

(hps) Den Beständen des Europäischen Wolfsbarsches (*Dicentrarchus labrax*) geht es schlecht. Darum erhöht die EU-Kommission die Mindestfanggrösse von 36 auf 42 Zentimeter. Für den nördlichen Bestand tritt das sofort in Kraft, nicht aber für die Bestände in Spanien und Frankreich. Deren Regierungen behaupteten, die Daten über den Rückgang ihrer Bestände seien «weniger robust». Damit verschaffen sie ihrer kurzsichtigen Fischindustrie noch eine Saison Luft.

[facebook.com/fair.fish/posts/10154106250539428](https://www.facebook.com/fair.fish/posts/10154106250539428)  
Anmerkung: Links von fair-fish auf Face-

*book kann man auch lesen, ohne sich in Facebook einzuloggen!*

## Errichtet MSC ein Monopol?

(hps) Derzeit läuft eine Befragung von interessierten Kreisen über ein neues Instrument zur Rückverfolgung von MSC-zertifizierten Fischprodukten. Die «MSC Online Transaction Solution» (MOTS) würde die Teilnehmenden des Labels aller Stufen verpflichten, alle ihre Warenbewegungen monatlich zu melden. Damit soll die Identität der MSC-Produkte sichergestellt werden. Die andere Seite der Medaille, kritisiert ein Branchenkenner, bestünde aber darin,

## Crevetten

### Wissenschaftliche Grundlagen

(hps) Parallel zur Petition begann das Forschungsteam von fair-fish international nach Studien zu suchen, die sich mit dem Wohl von Crevetten beschäftigen. Genauer, mit dem Wohl von *Litopenaeus vannamei*, der pazifischen Weissfuss-Garnele, der am häufigsten gezüchteten Crevettenart, auf die sich auch die Schweizer Zuchtprojekte konzentrieren.

Die Zusammenfassung dieser Literaturrecherche liegt einem Teil dieser Ausgabe bei und ist in der FishEthoBase publiziert<sup>1</sup>. Das Schmerzempfinden von Crevetten ist bisher unerforscht. Doch die Würde des Tiers wird bei der üblichen Crevettenzucht in mindestens vier Punkten verletzt: Durch das Entfernen der Augenspiele bei den Muttertieren zwecks höherer Vermehrung; durch eine bis zu 1350-mal dichtere Haltung als in der Natur; durch die Schlachtung ohne Betäubung und durch das Verfüttern von Fischmehl aus extra hierfür gefangenen Fischen.

Die von fair-fish international ins Leben gerufene Fisch-Ethologie-Datenbank sammelt alles auffindbare Wissen über das Verhalten von Fischarten und anderen Wassertieren und stellt es in kategorisierter Form öffentlich zur Verfügung. Diesen Sommer präsentierte die FishEthoBase die ersten drei Profile rund 2000 Experten/innen aus Wissenschaft und Praxis. Das Echo ist zahlenmässig verhalten, aber inhaltlich überwiegend positiv. Die Vorschläge fliessen in die Verbesserung der Datenbank ein, die laufend weitere Profile veröffentlicht werden.

<sup>1</sup> <http://fishethobase.fair-fish.ch/de/>

dass MSC dann alle Verkäufe entlang der Wertschöpfungskette praktisch in Echtzeit verfolgen könnte und damit ein Monopol in der Fischbranche erhalte ...  
[facebook.com/fair.fish/posts/10154154854404428](https://www.facebook.com/fair.fish/posts/10154154854404428)

## Meeresschutz in der Agenda 2030

(bm) Am UNO-Nachhaltigkeitsgipfel Ende September in New York wurde die Entwicklungsagenda 2030 verabschiedet. Zum ersten Mal enthalten die Entwicklungsziele der UNO auch ein Ziel betreffend der Meere. Ziel 14 fordert den Schutz und die nachhaltige Nutzung der Ozeane und ihrer Ressourcen.



Foto: R. Wyss/fair-fish

## 15 Jahre fair-fish

**Vor 15 Jahren wurde der Verein fair-fish gegründet. Billo Heinzpeter Studer, Gründungsmitglied und Co-Präsident von fair-fish, erzählt, wie es dazu kam.**

### fair-fish: Weshalb wurde fair-fish gegründet?

Ab 1997 entwickelte ich Richtlinien für artgerechte Fischzucht, zwecks Anwendung durch die Nutztierschutz-Organisation KAGfreiland, die ich damals leitete. Doch für die KAG war das zuviel, und so gründeten die sechs Tierschutzorganisationen, welche die Erarbeitung der Richtlinien finanziert hatten, den Verein fair-fish.

### Welches sind für Dich die grössten Erfolge von fair-fish?

Die Erarbeitung der weltweit ersten Richtlinien für Tierschutz, Fairen Handel und Ökologie in der Fischerei. Diese haben wir zusammen mit senegalesischen Kleinfischern entwickelt und sie gelten heute, acht

Jahre später noch immer als Massstab. Oder im letzten Jahr die Fachtagung mit Fischhändlern zur Deklaration der Fangmethode, wieder eine typische Pionierleistung.

### Was plant fair-fish für das nächste Jahr?

Man wird von fair-fish hören, wenn es um die Immigration aus Westafrika geht: Vorwiegend Fischer, die ihre Arbeit aufgeben mussten, weil riesige Schleppnetzboote aus Asien und Europa ihnen alles wegfangen. Und fair-fish wird sich weiter für artgerechte Fischzucht und Fütterung ohne Wildfisch einsetzen.

4

fair-fish  
info 53  
2015

## Fischlos schlemmen!



Wer den Geschmack von Fisch liebt oder sicher sein will, genügend Omega-3-Fettsäuren zu essen, steht vor dem Dilemma, dass das eigene Konsumverhalten die Überfischung der Meere ankurbelt.

Dabei ist es gar nicht so schwer, ohne schlechtes Gewissen gesund

zu essen und zu geniessen. Auf unserer Website unter «geniessen» finden Sie verlockende Rezepte, die dieses Problem elegant und kulinarisch überzeugend lösen. Möchten Sie weitere Rezepte beisteuern? In unserem fish-facts 5 finden Sie nützliche Hinweise über Lebensmittel, die ebenfalls reich an Omega-3-Fettsäuren sind.

Lassen Sie sich inspirieren und senden Sie uns Ihr Rezept sowie ein Foto Ihres Gerichts an [office@fair-fish.ch](mailto:office@fair-fish.ch) oder an fair-fish, Zentralstrasse 156, 8003 Zürich.

### Herzlichen Dank und viel Spass beim Kochen!

Rezepte unter [www.fair-fish.ch/geniessen](http://www.fair-fish.ch/geniessen)

### Praktikum bei fair-fish?

Möchtest Du Dein Wissen im Bereich Fischwohl, nachhaltige Meeresbewirtschaftung und faire Fischerei ergänzen und vertiefen? Möchtest Du Büroerfahrung in einem kleinen Tier- und Umweltschutzbetrieb erwerben? fair-fish bietet verschiedene Möglichkeiten:

#### ⇒ Sekretariatspraktikum:

2 Tage pro Woche im fair-fish-Büro mitarbeiten.

#### ⇒ Forschungsarbeit:

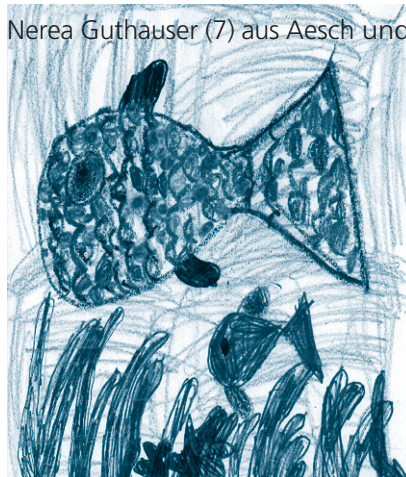
Du arbeitest von zu Hause aus und wirst von fair-fish wissenschaftlich begleitet. Die Arbeit sollte auch für fair-fish von Nutzen sein. Je nachdem besteht die Möglichkeit einer Veröffentlichung durch fair-fish.

Kontakt: [office@fair-fish.ch](mailto:office@fair-fish.ch)

### «Wer malt den schönsten Fisch?»

An unseren Infoständen am O Sole Bio-Markt in Zug und während den Madagaskartagen im Zoo Zürich beteiligten sich viele Kinder mit grossem Engagement an unserem fair-fish-Malwettbewerb. Eine Jury wählte die zwei schönsten Bilder aus. Herzliche Gratulation an:

Nerea Guthäuser (7) aus Aesch und



Lilica Ishibashi (8) aus Zürich

