

# Fische schreien nicht, sie leiden stumm

Die neue Tierschutzverordnung legt erstmals Regeln für den Umgang mit Fischen fest. Dass Fische Schmerzen empfinden, wird von Fischern bestritten. Von **Felix Mais**

«Stumm wie ein Fisch» lautet ein geflügeltes Wort. Bis heute prägt es unser Verhalten gegenüber Fischen. Im Gegensatz zu sogenannten höher entwickelten Tieren, die mit ihrer Stimme und ihrer Mimik Gefühle ausdrücken können, fällt es bei Fischen schwer, Emotionen zu erkennen. Entsprechend unzimperlich gehen sowohl professionelle als auch hobbymässige Fischer mit den Tieren um.

In der Fischereindustrie werden täglich Millionen von Fischen aus dem Wasser gezogen. Getötet werden sie nicht, man lässt sie einfach ersticken. Und auch viele Angler gehen mit ihrer Beute nicht um wie mit leidensfähigen Lebewesen. Der am Haken baumelnde Fisch schnappt zwar zappelnd nach Luft. Aber da er nicht schreit, macht das dem Fischliebhaber mit seiner Rute wenig Eindruck.

## Schmerzrezeptoren nachgewiesen

Heftig fielen denn auch die Reaktionen der Fischereibranche und der organisierten Angler aus, als vor fünf Jahren ein Forschungsteam der Universität Edinburgh um Lynn Sneddon die Schmerzempfindung von Fischen wissenschaftlich nachwies. Am Kopf von Regenbogenforellen entdeckten die schottischen Wissenschaftler 58 Schmerzrezeptoren, die auf mindestens einen Faktor reagierten.

Die Forscher hatten die Fische mechanisch, chemisch und mit Hitze gereizt. So spritzten sie ihnen unter anderem Bienengift und Essigsäure in die Lippen oder setzten sie Temperaturen von über 40 Grad Celsius aus und untersuchten, wie das Nervensystem der Forellen darauf reagierte. «Die Fische zeigten zuckende Bewegungen. Die mit Säure injizierten Forellen rieben ihre Lippen etwa an den Wänden des Aquariums», berichtete Sneddon. «Die Kriterien für tierischen Schmerz sind erfüllt», meinte Sneddon zu den Resultaten des Projekts.

Während Tierschützer weltweit die

Forschungsergebnisse begrüsst und sich in ihren Forderungen nach einem schonenden Umgang auch mit Fischen bestärkt sahen, reagierte die Fischereibranche, vor allem aber die Anglerorganisationen sofort ablehnend. Rasch fanden sie einen Wissenschaftler, der im Gegensatz zu Sneddon feststellte, dass Fische keine Schmerzen wahrnehmen können. James D. Rose, Professor am Department of Zoology and Physiology der Universität von Wyoming hatte im Jahr 2002 eine Studie zur neurologisch-verhaltensmässigen Natur von Fischen und ihrer Schmerzempfindung publiziert. Rose vertritt darin die Ansicht, dass Fische keinen Schmerz empfinden können, weil ihnen in ihrem Gehirn die Hirnrindenregionen oder -funktionen fehlen, die beim Menschen die Schmerzempfindungen auslösen.

Dass Fische Rezeptoren ähnlich denen der Vögel oder der Säugetiere besitzen, die auf äussere Reize wie Druck, Wärme oder Chemikalien reagieren, wird inzwischen kaum mehr bestritten. Diskutiert wird jedoch noch, ob diese Informationen vom einzelnen Fisch bewusst wahrgenommen werden.

Helmut Segner, Professor und Leiter der Abteilung für Fische am Zentrum für Fisch- und Wildtiermedizin der Universität Bern, hält den Schluss von Rose, aus dem Fehlen der entsprechenden anatomischen Hirnregion auf das Fehlen der beim Menschen dort lokalisierten physiologischen Leistung zu schliessen, für eine Interpretation, nicht für eine bewiesene Tatsache. Er sagt: «Meine persönliche Sicht ist, dass wir erst einmal davon ausgehen sollten, dass die Schmerzempfindung beim Fisch vorhanden ist, solange wir nicht sicher sind, und dass wir den Fisch dementsprechend behandeln sollten.»

## Gesetzliche Folgen der Erkenntnisse

Zu diesem Schluss kamen auch die vom Bundesamt für Veterinärwesen eingesetzten Arbeitsgruppen zur Revision der Tierschutzverordnung, in denen Vertreter der Wissenschaft, der Fischereibranche, der Angler und des Tierschutzes sass. Seit dem 1. September 2008 gibt es in der Tierschutzverordnung deshalb erstmals auch konkrete Vorschriften zum Umgang mit

Fischen. Die Schweiz folgt damit dem Beispiel von Deutschland, Österreich und Norwegen.

Rechtlich war der Tierschutz bei Fischen zwar schon bisher verankert, da das Tierschutzgesetz für alle Wirbeltiere gilt. Es fehlten aber eindeutige Vorgaben, weshalb die Vollzugsorgane weitgehend untätig blieben. Jetzt verlangt die Verordnung neu, dass der schonende Umgang mit Fischen durch eine obligatorische Ausbildung gefördert werden soll.

Fische müssen nach dem Fang sofort betäubt und getötet werden. Bei der Haltung von Fischen in Zuchtanlagen und in Aquarien müssen Mindestmasse eingehalten werden. Verboten sind der Fang mit Widerhaken, die Verwendung lebender Köderfische und das Angeln mit der Absicht, Fische nachher wieder auszusetzen.

## Eine Frage der Ethik

Bei der Diskussion ums Schmerzempfinden von Fischen, hält Heinzpeter Studer, Leiter der Fachstelle des Vereins Fair-Fish, den naturwissenschaftlichen Diskurs für sekundär: «Letztlich ist es eine ethische Frage, wie wir mit anderen Lebewesen umgehen, egal ob bei ihnen ein Schmerzempfinden wissenschaftlich nachgewiesen werden kann oder nicht.»

Gefreut hat den Schweizer Fischschuttpionier deshalb, was Matthias Keller, Geschäftsführer des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie, letztes Jahr an einer Fachtagung in London sagte: «Das Leiden der Fische wird sicher zu einem Thema für die Branche, wenn auch vielleicht erst nach meiner Pensionierung.»

# Monatelang leiden Hummer unter Stress und Qualen

Hummer und Langusten gelten als Delikatessen. Was viele Gourmets nicht wissen: Die Fangsaison der Hummer ist nicht der Winter. Hummer werden an den amerikanischen und europäischen Küsten des Nordatlantiks im Spätsommer und Herbst gefangen.

Damit sie dann «lebendfrisch» aufgetischt werden können, wenn die Nachfrage am grössten ist, werden sie lebend wochen- bis monatelang gelagert. Dabei werden die Tiere, die in der Natur Einzelgänger sind, mit zusammengebundenen Scheren dicht an dicht gepackt und gekühlt gelagert. Wissenschaftliche Un-

tersuchungen zeigen, dass Hummer, Langusten und andere Zehnfüsskrebse selbst in gekühltem Zustand Schmerz empfinden. Die lange und enge Gefangenschaft bedeutet für die Tiere also Dauerstress und Qualen. Erlöst werden sie, wenn sie gekühlt verschickt bei uns angekommen sind und in Feinschmecker-Lokalen schliesslich zumeist lebend ins siedende Wasser geworfen werden.

Laut der Fischschutz-Organisation Fair-Fish gibt es durchaus eine marktreife Alternative: Wie Fische sollten Hummer und andere Krebse gleich nach

dem Fang getötet werden. In England wurde dazu eine Anlage entwickelt, welche die Tiere mit Strom tötet, sie anschliessend gleich kocht und tiefkühlt.

«Das Fleisch dieser Tiere zeichnet sich durch besseren Geschmack und festere Textur aus. Und schön rot werden beim Kochen auch die sofort getöteten Hummer», sagt Fair-Fish-Mann Heinzpeter Studer. Die Anlage ist bislang in drei Fischfabriken in Betrieb, die den britischen Markt beliefern. Auf dem europäischen Festland sind Hummer aus derart schonender Produktion noch nicht erhältlich. (mai)