



Bild: Billo Heinzpeter Studer

Für den traditionellen Fischfang wie hier in Senegal bleibt nicht mehr viel übrig, wenn die Meere industriell geplündert werden.

Tagblatt, St. Gallen, 18.05.2012

Volle Käfige, leere Meere

Fische Wir essen immer mehr Fisch aus Aquakulturen. Dadurch wird die Überfischung der Meere aber nicht gestoppt, sagt **Billo Heinzpeter Studer** vom Schweizer Verein fair-fish. Der Winterthurer war Leiter eines Projekts mit Küstenfishern in Senegal, lebt heute in Graz und ist Präsident von fair-fish international. **Andreas Lorenz-Meyer**

Herr Studer, wie schnell schreitet die Überfischung der Meere voran?

Billo Heinzpeter Studer: Die nicht im Sold der Fischindustrie stehenden Meeresbiologen sagen: Wenn wir weiter so viel und so rücksichtslos fischen, dann wird es ab 2048 keine Bestände mehr geben, die zu befischen sich noch lohnen würde. In Ostkanada musste die Regierung schon 1992 die Fischerei auf Kabeljau über Nacht einstellen, weil der Bestand eingebrochen war. Dennoch hat sich der Kabeljau im Nordwestatlantik bis heute nicht wieder erholt, weil seine ehemaligen Beutetiere die freigewordene ökologische Nische besetzt haben und die jungen Kabeljaus fressen, bevor diese gross werden.

Können Aquakulturen die Überfischung der Meere stoppen?

Studer: Weltweit stammt schon jeder zweite gegessene Fisch aus Zucht. In den Industrieländern werden aber vor allem Raubfische gegessen – Dorade, Forelle, Lachs, Thun, Wolfsbarsch. Bei diesem westlichen Konsumstil, der auch in Schwellenländern nachgeahmt wird, ist die Fischzucht kein Mittel gegen die Überfischung, sondern beschleunigt diese sogar. Denn räuberische Arten werden mit Fischmehl und Fischöl gefüttert – und das stammt von Fischen aus dem Meer.

Was verputzt so ein Raubfisch aus Zucht, bevor er geschlachtet wird?

Studer: Eine Zuchtforelle frisst mindestens dreimal so viel Fisch,

als sie selber später auf den Teller bringt, ein Zuchtlachs mindestens viermal so viel. Ein Thun aus Käfigmast hat sogar das Zwanzigfache seines Eigengewichts vertilgt.

Die Fischfuttermengen, die dafür gebraucht werden, müssen gewaltig sein.

Studer: Jedes Jahr holt der Mensch rund zwei Billionen Fische aus dem Meer. Die Hälfte davon, also eine Billion, wird zu Fischmehl und Fischöl verarbeitet – meist noch halb lebend. Wenn wir eine Zuchtforelle essen, liegen also Dutzende von Sardellen und Sardinen mit auf unserem Teller, nur sehen wir sie nicht.

Wird nur bei Raubfischen mit Fischmehl und Fischöl gearbeitet?

Studer: Nein, sie werden zunehmend auch in der Mast von Fischarten eingesetzt, bei denen das an sich gar nicht nötig wäre, etwa Tilapia oder Pangasius. Zum einen soll sich der Fleischzuwachs der Fische beschleunigen, zum anderen geht es um die Omega-3-Fettsäuren, die gesund sein sollen. Omega-3 gelangt nicht von selber

in den Zuchtfisch. In der Nahrungskette im Meer stammt es von Mikroalgen im Plankton und reichert sich bis zu den Raubfischen an. In Käfigen gibt es aber kein Plankton. Daher muss Omega-3 künstlich in den Zuchtfisch gebracht werden, eben über Fisch im Futter.

Kann Fischmehl durch pflanzliche Proteine ersetzt werden?

Studer: Ein Raubfisch frisst von Natur aus Fisch. Es ist Unsinn, ihn zum Vegetarier machen zu wollen. Dennoch sucht die Fischzuchtindustrie schon seit Jahren nach Alternativen. Denn die Bestände der Futterfische schwinden, so dass Fischmehl und Fischöl immer teurer werden. An ihre Stelle sollen Futtermittel auf Basis von Soja, Algen, Insekten oder künstlichen Aminosäuren treten. Marktreif sind diese Ideen bis heute nicht.

Wie kann die ökologische Bilanz der Fischzucht verbessert werden?

Studer: Der Fischanteil im Futter von Raubfischen aus Zucht sollte ganz aus verarbeiteten Fischabfällen bestehen. Es wäre daher sinnvoll, wenn nur noch Filets in den Verkauf gelangten. Der Rest des Fisches – bis zu zwei Drittel des Gewichts – landet dann nicht im privaten Abfall, sondern in der Wiederverwertung.

Aquakulturen wirken sich auch auf die Umwelt aus.

Studer: Die Belastung ist am grössten, wenn die Anlagen direkt

in Gewässern stehen. Netzkäfige vor der Küste schaden dem Wasser und dem Boden durch Exkremente, Futterreste und Rückstände von Medikamenten. Ohne diese Medikamente würden die Fische an Krankheiten zugrunde gehen, weil sie meist viel zu dicht gehalten werden, um höhere Gewinne zu erzielen. Immer wieder entweichen Zuchtfische auch aus den Käfigen. Sie übertragen dann

Wenn wir eine Zuchtforelle essen, liegen Dutzende von Sardellen mit auf unserem Teller, nur sehen wir sie nicht.

Parasiten, zum Beispiel Lachsläuse, auf die Wildfische im Meer.

Wie können diese Gefahren ausgeschlossen werden?

Studer: Das ist am ehesten mit Kreislaufanlagen in geschlossenen Hallen möglich – bei guter Technik und perfektem Betrieb. Der Preis dafür: ein hoher Energiebedarf für Pumpen und Filter.

Kann von artgerechter Haltung die Rede sein?

Studer: Es ist schwierig, Fische artgerecht zu halten. Heute werden über 400 verschiedene Arten gezüchtet. Über ihre Bedürfnisse und natürlichen Verhaltensweisen wissen wir fast nichts. Es ist daher davon auszugehen, dass Zuchtfische in der Regel nicht art-

gerecht gehalten werden. Die Zuchtindustrie mag sich aus eigenem Interesse um die Fischgesundheit kümmern. Um das Fischwohl kümmert sie sich aber bis heute nicht.

Meist kommt der Zuchtfisch von weit her. Wäre es ökologisch nicht sinnvoll, ihn dort zu verspeisen, wo er aufwächst?

Studer: Bei uns in Mitteleuropa wäre es dann auch ökologisch sinnvoll, keine Bananen und Orangen mehr zu essen. Aber um beim Fisch zu bleiben: Rund 95 Prozent des Schweizer Konsums muss aus dem Ausland gedeckt werden, mehr als ein Drittel davon aus Übersee. Neue Fischzuchten in der Schweiz werden diese Quote kaum verändern. Schon weil die Produktion in der Schweiz viel teurer ist als in Ländern des Südens.

Müssen wir unseren Konsum drosseln?

Studer: Die Überfischung der Meere ist nur zu bremsen, wenn der Überkonsum von Fisch aufhört. Pro Mensch ist eine Fischmahlzeit pro Monat drin – mehr gibt der Planet auf Dauer einfach nicht her. Auch dann nicht, wenn Aquakultur ohne Fischfutter betrieben wird. Denn die Flächen für Sojaanbau sind begrenzt. Und wir können auch nicht unendlich viele Zuchtanlagen aufstellen.

Verein fair-fish
8003 Zürich
www.fair-fish.ch



Billo Heinzpeter Studer
Präsident fair-fish international