

Die meisten Hummer werden während Wochen, wenn nicht Monaten lebend gelagert, mit verbundenen Scheren, dicht an dicht neben Artgenossen...

Bernd Kröger/fotocent.de

  
**fair-fish**  
**info 38**  
Februar 2012

Die ganze Branche lässt Krebse unnötig leiden

## Hummer: nur bei Coop kurz nach Fang getötet

**Hummer und Langusten werden nicht dann gefangen, wenn sie bei uns «Saison» haben. Und weil man sie nicht gleich nach dem Fang tötet, werden sie heruntergekühlt und dicht an dicht lebend gelagert.**

(hps) Während Wochen, gar Monaten müssen die scheuen Einzelgänger vegetieren, bis sie lebend zum Bestimmungsort transportiert und dort meist lebend ins kochende Wasser getaucht werden.

**Die akzeptable Lösung wäre da...**

Vertretbar ist aus Sicht von fair-fish einzig, wenn Hummer und Langusten gleich nach dem Anlanden

elektrisch betäubt und getötet würden. Die Technik dafür ist entwickelt, Qualität und Geschmack leiden nicht darunter. Die englische Firma Crustastun hat bereits vor einigen Jahren eine Anlage für Fischfabriken entwickelt: Die Krebse werden auf ein Förderband gelegt, welches sie in eine Betäubungsstation führt. Hier werden die Tiere mit Strom in weniger als einer Sekunde betäubt und innerhalb von wenigen Sekunden durch vollständige Zerstörung ihres zentralen Nervensystems getötet. Anschliessend werden die Krebse gebrauchsfertig verarbeitet und tiefgekühlt.

**... aber die Branche stellt sich taub**

Die Lösung mit dem Crustastuner hatten wir bereits Ende 2008 vorgestellt (siehe fish-facts 9). Als das Echo aus der Branche ausblieb, wandten wir uns zwei Jahre später mit einer Umfrage an gut hundert Anbieter von Hummern, um zu erfahren, ob sie bereit wären, kurz nach dem Fang betäubte Hummer einzukaufen. Doch nur sechs Be-

→ Seite 2

## Tierschutz nur als Werbung

(hps) «Clarese» ist eine Marke des holländischen Fisch-Konzerns Anova. Sie steht für Wels aus Zucht, genauer: eine afrikanische Wels-Kreuzung, die in geschlossenen Kreislaufanlagen auf Familienbetrieben gemästet wird, quasi «Melander» im Taschenformat. «Clarese»-Produkte sind auch in Deutschland, Österreich und der Schweiz auf dem Markt.

In ihrer Werbung behauptet «Clarese», dass sie «besondere Aufmerksamkeit auch dem Wohlergehen der Fische und deren optimaler Versorgung» schenke. «So leben die Fische in tierfreundlichen Becken, in denen sie ihr natürliches Verhalten uneingeschränkt ausleben können. Diese optimalen Bedingungen ermöglichen eine stressfreie Aufzucht.»

Vergeblich baten wir «Clarese» um nachprüfbare Kriterien. Wir erhielten lediglich Zuchttrichtlinien der holländischen Fischindustrie, die allgemein gehalten und freiwillig sind. Zum Ausleben des natürlichen Verhalten der Fische sagen sie gar nichts.

Fazit: «Clarese» verspricht das Blaue aus dem Wasser – und führt die Konsument/innen in die Irre. Manch andere Fischfirma tut es ebenso – und riskiert, auch an dieser Stelle genannt zu werden.

Unterstützung CHF 3.- / EUR 2.-

Verein fair-fish  
Burgstrasse 107  
CH-8408 Winterthur  
Tel. 0041 52 301 44 35  
Fax 0041 52 301 45 80  
info@fair-fish - www.fair-fish.ch

  
**fish-facts 9:**  
Hummer

**Hummer und Krebse:  
Leiden für Genuss?**

  
Wochen-, monatlang gefesselt bis zum

Abertausende von Hummern, Langusten und anderen Krebsen landen jährlich auf den Tellern von Feinschmeckern. Die wenigsten von ihnen wissen, dass die Tiere vorher Qualen litten. Kann Genuss sein, was aus Leiden kommt? Die Praxis bei Fang, Lagerung, Transport und Zubereitung von Krebsen muss geändert werden. Neuere Studien zeigen, dass Krebstiere Schmerz empfinden. Wir konzentrieren uns im Folgenden auf Hummer: das meiste gilt aber für alle

**Mehr zum Thema im fish-facts 9:**  
[fair-fish.ch/files/pdf/feedback/facts9.pdf](http://fair-fish.ch/files/pdf/feedback/facts9.pdf)  
oder für CHF 3.- bei [office@fair-fish.ch](mailto:office@fair-fish.ch)

Forts. von Seite 1

triebe reagierten, und nur zwei zeigten sich interessiert: ein Restaurant und die Coop Schweiz. Während Handel und Gastronomie in uralten Vorstellungen aus Zeiten ohne Kühlmöglichkeit verharren, hat Coop Anstoss und Hilfe von fair-fish genutzt und innert eines Jahres eine kluge Lösung entwickelt.

### Anfang auf kleinem Feuer

Crustastun hatte ursprünglich nur kleine Geräte hergestellt, damit Köche die lebend angelieferten Hummer betäuben und töten können. Für fair-fish keine Lösung, weil sie den Tieren die monatelange Gefangenschaft ja nicht ersparte. Darum entwickelte die Firma auch die bereits erwähnten Anlagen für Fischfabriken in den Häfen. Allerdings sind derartige Anlagen erst in drei Fabriken auf den Hebriden in Betrieb, deren Kapazität bereits aus-

gelastet ist. Es ist uns nicht gelungen, weitere Fabriken zur Investition für den Schweizer Markt zu gewinnen. In dieser Lage hatte Coop die Idee, einen kleinen Verarbeiter in einem schottischen Hafen mit dem kleinen Gerät auszurüsten, mit welchem nur Tier um Tier betäubt werden kann, was freilich beim relativ bescheidenen Stückbedarf von Coop kein Problem darstellt. Während mehrerer Wochen wurden so etwa 80 Tiere pro Tag fangfrisch verarbeitet und ab Dezember tiefgekühlt im Fine-Food-Segment bei Coop angeboten.

Die Erfahrungen sind positiv, sagt Urs Weingartner, Coop-Einkaufsleiter für Labelfleisch und -fisch: «Wir stellten fest, dass der Hummer nicht auf der Top-Liste der Festtagsmenüs unserer Kunden steht. Aber wir sind froh, dass wir nach all den Jahren, in denen wir aufgrund der ungelösten Betäubungsproblematik keinen Hummer mehr angeboten haben, nun zu den Festtagen wieder ein verantwortbares Angebot haben.»

Dass dies «massgeblich auch dank der Hilfe von fair-fish» möglich wurde, bestärkt uns in unserer Politik: kritisieren, was falsch läuft – und Verbesserungen fördern.

### Keine andern Hummer kaufen!

Jetzt geht es darum, dass die Branche dem Beispiel von Coop folgt. Den grössten Druck können die Konsument/innen ausüben – indem sie keine Hummer kaufen, die nicht nachweislich kurz nach dem Fang mittels Crustastun betäubt und getötet wurden.

### High Pressure Lobster: Eine fragwürdige Lösung

(hps) Ein anderes Verfahren, bei welchem die Hummer angeblich «augenblicklich und tiergerecht getötet werden», wurde vom kanadischen Fische-reikonzern Clearwater entwickelt. Dabei werden die Hummer nach Entnahme aus der Reuse hohem Druck ausgesetzt und anschliessend gefrostet. Die Hummer sind unter dem Namen «High Pressure Lobster» (HP-Lobster) auch auf dem deutschen Markt erhältlich und werden mit Begriffen wie «mit gutem Gewissen» oder «Animal Welfare» beworben.

Weil «Teile des Produktionsablaufes der Geheimhaltung unterliegen» und es zur HP-Methode – anders als zu Crustastun – keine unabhängigen wissenschaftlichen Studien gibt, bestehen Zweifel an der «schonenden» Tötung der Tiere. Kritiker vermuten, dass die aus der Schale gelösten Tiere erst nach mehreren Minuten tot sind.

Warum wendet Clearwater die HP-Methode nur bei einem Teil der Hummer an? Die Vermutung liegt nahe, dass die HP-Methode in erster Linie einen anderen Zweck verfolgt: das Fleisch möglichst rasch, vollständig und keimtötend aus der Schale zu lösen – als «Prozessfleisch», welches für Gastronom und Gast convenient und damit kostengünstig ist. Aber ob es auch schmeckt?

Zwar erspart die HP-Methode den Hummern die Qual monatelanger Lagerung. Doch die nicht auszuschliessende hohe Qual bei der Tötung dürfte ein zu hoher Preis hierfür sein.



Peri Paleracio/Marine Photobank

**Die wohl schonendste Methode: Ein philippinischer Speerfischer tötet den Hummer gleich nach dem Fang und klemmt ihn sich zwischen die Zehen, um weitere Hummer zu fangen.**

## KURZ GEANGELT

### Frischefimmel made by EU

Fisch in der Frischetheke ist locker ein bis zwei Wochen alt. Bei geschlossener Kühlkette und rigoroser Hygiene wäre das kein Problem (Frischfleisch ist oft noch älter). Anstatt strenge Kontrolle von konstanter Kühlung (0–2 °C) und Hygiene durchzusetzen, möchten EU-Beamte jetzt verordnen, dass jeder Fisch mit Fangdatum ausgezeichnet werden muss.

Die Branche wehrt sich: das sei kaum machbar. Aha: Und wie garantiert man dann die vorgeschriebene Rückverfolgbarkeit bis zum Fang, bitteschön? Unsinnig ist die Idee alleweil. Laut einer norwegischen Studie sinkt das Kaufinteresse, wenn Konsument/innen wissen,

dass der Fisch (den sie eben noch kaufen wollten) älter ist als vier Tage. Käme die EU-Verordnung, würde Frischfisch zur Wegwerfware. Und Tiefkühlfisch, dessen Fangdatum ein Jahr zurückliegt? Es gäbe echte Probleme in Fischerei und Fischzucht zu lösen.

Quelle: *Fischmagazin* 01/2012

### Fairtrade – ohne Fisch

Das neue Brettspiel des Schweizer Entwicklungshilfeverbands Alliance Sud und der entwicklungspolitischen Erklärung von Bern auf Weihnachten heisst «GrosseKleineWelt». Es soll «spielend den Welthandel» kennen lernen helfen, indem man versucht, «sein» Land «mit der Produk-

tion, Verarbeitung und dem Handel von Kaffee und Baumwolle» voranzubringen. Offenbar ist sogar Entwicklungspolitikern noch immer nicht bewusst, dass Fisch für die Dritte Welt ökonomisch wichtiger wäre. Aber die Fairtrade-Bewegung hat es bis heute nicht geschafft, einen fairen Fischhandel zu entwickeln oder wenigstens das Pilotprojekt von fair-fish im Senegal zu unterstützen. Mal sehen, ob es einem ähnlichen Projekt von Naturland auf den Malediven besser ergeht.

Laut einer Studie des Marktforschungsinstituts Nielsen würden drei Viertel der Österreicher/innen mehr bezahlen für faire Produkte. Zu Fisch wurden sie nicht befragt, aber auch da dürfte es gelten.



Foto: Michel Roggo

## Aal: Der blanke Genuss?

**Der Aal ist vom Aussterben bedroht. Im Handel ist er dennoch erhältlich. Da stimmt doch was nicht!**

(ad) Auf der Suche nach marinen Leckereien für mein Abendmahl entdeckte ich neulich den Aal im Kühlregal. Ein Premium Rauch-Aal höchster Qualität, verspricht Friedrichs, die Hanseatische Feinfisch-Manufaktur. «Blankaal-Stück» steht da in Grossbuchstaben. Durch die durchsichtige Verpackung glänzt der fette, geräucherte Fisch.

### Komplexer Lebenszyklus

Was als blanker Genuss verkauft wird, ist blanker Wahnsinn. Versteht man den komplexen Entwicklungszyklus des Europäischen Aals (*Anguilla anguilla*), weiss man, warum:

In der Sargassosee bei Florida laicht der Aal, bevor er stirbt. Aus Eiern geschlüpfte Larven driften mit dem Golfstrom und gelangen nach zwei bis drei Jahren an die europäische und nordafrikanische Küste. Dort entwickeln sie sich zu durchsichtigen, ein halbes Gramm schweren «Glasaalen» und wandern kurze Zeit später die Flüsse hoch. Hier leben sie zehn bis zwölf Jahre, bevor sie als grosse, fettreiche,

silbrige «Blankaale» 5000 Kilometer zurück in die Sargassosee wandern, um sich dort fortzupflanzen. Was die Wanderung durch den Atlantik auslöst und wo das Abblähen stattfindet, ist noch immer nicht genau geklärt.

### Mehrfach bedrohte Art

Experten vermuten diverse Faktoren hinter den abnehmenden Bestandszahlen des europäischen Aals, wie z. B. den Verbau der Flüsse, Veränderungen der Golfstromdynamik und der Larvendrift oder die chemische Wasserverschmutzung, vor allem aber die Überfischung in allen Lebensstadien: von Glasaalen für den Export nach Asien und Verzehr in Südeuropa bis hin zur Fischerei von Blankaalen. Auch Friedrichs scheint sich der Problematik bewusst zu sein und verspricht laut Webseite, «aktiv zum Erhalt dieser Fischart beizutragen» und «für jeden verkauften Speiseaal drei Jungaale in geeignete Gewässer auszusetzen.» Besatzmassnahmen wie diese und gemeinsame Projekte mit dem WWF zum Schutz des marinen Ökosystems mögen zwar gut sein fürs Image der Feinfisch-Manufaktur, ob sie für den Bestand des Aals einen positiven Beitrag leisten, bleibt fragwürdig.

### Besatzmassnahmen kaum sinnvoll

«Das massenhafte Fangen und anderswo Aussetzen von Jung-Aalen ist wahrscheinlich einer der Gründe für den Niedergang der Aale», sagt der Kieler Meeresbiologe Rainer Froese. «Während Verbau und Verschmutzung nur langsam rückgängig gemacht werden können, kann Überfischung und Besatz sofort gestoppt werden. Der Handel hilft dabei, indem Aal *nicht* gehandelt wird.»

Laut Froese wäre der Besatz nur dann sinnvoll, «wenn A) das Fanggewässer mit hoher Wahrscheinlichkeit kein Überleben, Reifen und Abwandern erlaubt und B) der Besatz im nächstgelegenen geeigneten Gewässer erfolgt, so dass laichreife Aale von dort mit hoher Wahrscheinlichkeit ins Laichgebiet zurückfinden. Also z. B. von einem vergifteten Bach (A) in den benachbarten sauberen Bach (B). Versand z. B. von Portugal nach Schleswig-Holstein führt mit hoher Wahrscheinlichkeit nicht zur Fortpflanzung: es gibt keine Hinweise, dass ein solcher Aal jemals ins Laichgebiet oder zumindest in die Biskaya zurückgefunden hat.»

Kurz: Der Blankaal im Regal ist fatal.

[fishbase.org/summary/Anguilla-anguilla.html](http://fishbase.org/summary/Anguilla-anguilla.html)  
[www.gottfried-friedrichs.de](http://www.gottfried-friedrichs.de)

**3**  
fair-fish  
info 38  
2012

### Schweiz gegen illegale Fänge, aber...

National- und Ständerat heissen eine Motion von Nationalrat Carlo Sommaruga (SP, Genf) gut. Nun muss die Bundesregierung gegen Importe aus illegaler Fischerei (IUU) vorgehen. Sie hatte sich gegen diesen Auftrag gewehrt, da fast alle Fischimporte via EU in die Schweiz gelangen, also eh von der EU kontrolliert werden. Die IUU-Kontrolle der EU bringt viel Bürokratie bei fraglichem Ertrag. Zudem nährt «IUU-proof» die Illusion, es sei alles okay... Klüger wär's, die Deklaration der Fangmethode vorzuschreiben. Auch legal darf nämlich mit zerstörerischem Fanggerät wie Grundschleppnetz oder Langleine gefischt werden.  
[www.parlament.ch](http://www.parlament.ch) – Suche: illegale Fischerei

### Lachsmast im Schweinestall

In Deutschland soll die Wels-Mast Bauern einen Nebenerwerb verschaffen, in kleinen Kreislaufanlagen: Hightech mit entsprechendem Risiko für Bauern, die nicht Fischzüchter gelernt haben. Findige Schweizer versuchen es mit Lachskreislaufmast in umgenutzten Ställen. Dahinter stehen die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil, die sich als Kompetenzzentrum für Fischzucht etablieren will, und die Firma Bachtellachs, die Franchising-Verträge mit Bauern abschliesst, sofern diese 150 000 Franken in die Anlage investieren können. Problematisch: Fischwohl ist kein Thema und die Veterinärbehörden haben keine

klaren Richtlinien für Bewilligungen.

[lid.ch/de/medien/mediendienst/artikel/infoarticle/23692/?type=0&cHash=351de37b76](http://lid.ch/de/medien/mediendienst/artikel/infoarticle/23692/?type=0&cHash=351de37b76)

### Aquaponic: nett – auch für die Fische?

Ähnliches gilt für Aquaponic, den neusten Hype: Fisch- und Gemüsezucht im selben Gewächshaus, z. B. auf dem Hochhausdach. Klingt irgendwie vernünftig – doch solange die Aquaponiker sich nicht um das Fischwohl kümmern, sind sie im Grunde kleine Hans «Melander» Raaben: vielleicht öko, aber rücksichtslos.

[polykulturen.ch/aquaponic/aquaponic\\_d.htm](http://polykulturen.ch/aquaponic/aquaponic_d.htm)

### Petition für bessere Angler-Ausbildung

→ [www.fair-fish.ch/aktuell](http://www.fair-fish.ch/aktuell)

Mehr Nachrichten:  
[www.fair-fish.net/blog](http://www.fair-fish.net/blog) und  
[www.facebook.com: Seite fair-fish](https://www.facebook.com/fairfish)



Gerick Bergsma / Marine Photobank

## Würden Sie Panda-Sushi essen?

**Jüngst wurde in Tokio ein 269 Kilo schwerer Blauflossenthunfisch zum Preis von 572000 Euro gehandelt. Das sind 2126 Euro pro Kilo – und Grund für höchste Gefahr.**

**4**  
fair-fish  
info 38  
2012

Träfen wir unsere Entscheidungen eher mit dem Kopf als mit dem Bauch, wäre das Essen einer vom Aussterben bedrohten Tierart immer undenkbar – sei es ein Bär oder ein Fisch. Das kuschelige, vom Aussterben bedrohte Wappentier des WWF würden wohl nur die wenigsten auf ihrem Teller dulden, selbst wenn es der neuste Foodtrend der Reichen und Schönen wäre. Der ebenfalls vom Aussterben bedrohte Blauflossenthunfisch scheint weniger Sympathie zu geniessen. Sein Fleisch ist nach wie vor eine

begehrte und dementsprechend teure Delikatesse, obwohl der Südliche Blauflossen-Thun (Thunnus maccoyii) als auch der westatlantische Bestand des Nördlichen Blauflossenthuns (Thunnus thynnus) gemäss Roter Liste vom Aussterben bedroht bzw. stark gefährdet sind. (Der ostatlantische Bestand des Blauflossenthuns gilt auf der IUCN-Redlist «nur» als gefährdet).

### Fehlende Schutzmassnahmen

Trotz Gefährdung bestehen nach wie vor keinerlei Handelsverbote. Ein Vorstoss zum Verbot des Handels mit gefährdeten Thunfischarten scheiterte 2010 an den Wirtschaftsinteressen einzelner Vertragsstaaten (Cites-Artenschutz-Konferenz in Doha). Vor allem Japan als Hauptimporteur und Länder wie Spanien, Italien, Frankreich oder Kanada als Exporteure von Blauflossenthunfisch wehren sich nach Kräften gegen ein Handelsverbot. Sie befürworten stattdessen Schonzeiten zur Laichzeit sowie niedrigere Fangquoten – bei-

### Harte Konkurrenz

Auch die Jagd auf andere Thunarten stösst an Grenzen. Zum Beispiel auf den Philippinen, wo die heimische Thunfischindustrie neue Jagdgründe braucht und rund um den benachbarten Inselstaat Palau gefunden zu haben glaubt. Umgekehrt beendet der südwestpazifische Inselstaatenbund PNA die bisherige Vorzugsbehandlung der Thunfänger aus den USA und verlangt einen viermal höheren Tarif für Fangrechte.

### Je teurer, desto dezimierter

(hps) Der Blauflossenthun steht als Art vor der Ausrottung, weil jedes gefangene Exemplar der seltener werdenden Art einen noch höheren Preis erzielt. Kein Wunder, dass sich Fischer ihren meist kargen Lohn mit einem kapitalen Fang ausbessern wollen, egal ob illegal.

Ähnliches gilt für Haifischflossen, die auf dem Markt derart hohe Preise lösen, dass selbst rücksichtsvolle Fischer Haie entflossen, wenn sie sich in ihrem Netz verfangen. Höhere Preise für normale Fänge könnten dieser Versuchung entgegenwirken – doch wer zahlt schon höhere Preise für Fische?

Die taiwanesishe Fischereibehörde will nun die Fischer zwingen, nebst den Haiflossen auch die ganzen Haie anzulanden – damit es im Boot weniger Platz für zuviele Flossen hat.

Gegen den Fang von zu vielen Thunfischen fehlt bisher eine ähnlich kluge Massnahme.

des halten sie allerdings bis heute überhaupt nicht ein.

### Zucht bringt keine Arterhaltung

Weil Thunfische sich erst im Alter von fünf bis zehn Jahren zu paaren beginnen, schädigt die Überfischung ihre Bestände besonders stark. Dringend nötig wären daher nebst tieferen Fangquoten vor allem tatsächlich eingehaltene Schonzeiten zur Laichzeit sowie die effektive Durchsetzung des Fangverbots von noch nicht fortpflanzungsfähigen Jungtieren. Gerade Letztere werden vermehrt auch lebend gefangen, um sie in Gehegen bis zur Schlachtreife zu mästen. Da sich die bewegungsfreudigen Fische in Gefangenschaft nur sehr selten vermehren, ist auch deren Zucht kein taugliches Mittel zur Arterhaltung, trotz erster Zuchterfolge in Japan, Australien oder Kroatien. Stattdessen fehlen die gefangenen Jungfische als zukünftige Elterntiere in den bereits geschwächten Wildbeständen.

*Susanne Hagen*

## Geschenk-Tasche

[www.fair-fish.net/feedback/schenken](http://www.fair-fish.net/feedback/schenken)

für Fisch- und Meeresschützer:

- fair-fish-blaue Baumwolltasche (38 x 42 cm) mit folgendem Inhalt:
- CD «Plastic Ocean Blues» des Jazzsängers Barry Windows
- je 1 Ex. der fish-facts 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11 und 15
- Abo fair-fish-info 2012

Tasche mit Inhalt:  
CHF 50.– / EUR 40.–  
Tasche allein:  
CHF 8.– / EUR 6,70

### Bestellung:

→ fair-fish  
Feldblumenweg 12  
CH-8048 Zürich  
office@fair-fish.ch  
+41 77 45 23 872



Mehr zum Thema:  
[www.fair-fish.ch/wissen/plastik](http://www.fair-fish.ch/wissen/plastik)

Mehr zum Thema im fish-facts 8:  
[fair-fish.ch/files/pdf/feedback/facts8.pdf](http://fair-fish.ch/files/pdf/feedback/facts8.pdf)  
oder für CHF 3.– bei office@fair-fish.ch