



Der IUU-Fischerei verdächtigt: «The Snake», im Besitz einer Firma in Panama, fährt unter Libyscher Flagge.

Weniger illegal, mehr Schutz

Den Import illegal gefangener Fische unterbinden und den Tierschutz bei Fischen im Inland stärken: fair-fish begrüsst diese Anstrengungen des Bundes und ergänzt sie mit eigenen Vorschlägen.

(hps) Ein offenes Gespräch zwischen dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und dem Verein *fair-fish* im November legte eine gute Basis für eine positive künftige Zusammenarbeit. In diesem Sinne hat *fair-fish* kürzlich Stellung genommen zu Verordnungsentwürfen aus dem BLV.

Viel mehr Fische gefangen

Rund 90 Mio. Tonnen Fische werden pro Jahr weltweit gefangen, sagt die UNO-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft (FAO) gestützt auf die Fangstatistiken der Staaten. Doch diese Zahlen beinhalten weder die Fischerei zur Selbstversorgung, die Sportfischerei und die Rückwürfe von «unerwünschten» Fischen noch die IUU-Fischereien (IUU – illegal, unreglementiert und/oder ungemeldet).

Gegen illegale Fischimporte

IUU-Fischereien fangen laut FAO-Schätzungen jährlich 11 bis 26 Mio. Tonnen Fisch. Das unterläuft jede nachhaltige Fischereipolitik. Darum hat die EU ein Kontrollsystem eingerichtet, das den Import von IUU-Fischen seit 2010 verbietet. Endlich

wird von der Schweiz, die Fische vorwiegend via EU importiert, eine analoge Verordnung eingeführt.

Ohne die Rückverfolgbarkeit des Fangs bis zum Boot kann IUU nicht ausgeschlossen werden. Hier setzt *fair-fish* an und verlangt, dass auf dem Lieferschein auch die Fangmethode anzugeben ist. Ferner verlangen wir die Anwendung moderner Kontrolltechniken und die Importsperrung nicht nur gegen Staaten mit mangelnder IUU-Kontrolle, sondern gegen einzelne Boote, die auf IUU-Listen auftauchen.

Fischzucht: Strengere Auflagen

Gleichzeitig unterstützt *fair-fish* weitere Änderungen. So die Revision der Tierseuchenverordnung, bei der wir aber strengere Meldepflichten für Fischzuchten fordern. Zur Verordnung über die Entsorgung von Schlachtabfällen fordert *fair-fish*, dass die Verfütterung von Fischmehl an Hühner und Schweine nicht mehr erlaubt werden sollte, da diese zur Überfischung der Meere beiträgt. In der Tierschutzverordnung verlangt *fair-fish* strengere Auflagen beim Lebendtransport von Fischen.

Zu unseren Stellungnahmen:
www.fair-fish.ch/wissen/politik

Tierschutz für Crevetten

(bm) Die *fair-fish-Petition*, die vom Bundesrat fordert, Crevetten sofort dem Schweizer Tierschutz zu unterstellen, ist gut angelaufen. 19 Organisationen aus dem Tier-, Umwelt- und KonsumentInnen-schutz unterstützen unser Begehren. Unser Anliegen, Crevetten besser zu schützen, fand auch in den Medien ein breites Echo. So berichtete das Schweizer Fernsehen in 10 vor 10 darüber sowie Radio 32 in Biel, Kanal K in Aarau und Radio Dreifach in Luzern. Artikel erschienen in der Luzerner Zeitung - Zentralschweiz am Sonntag und in der Bauernzeitung online.

Bis jetzt sind bei *fair-fish* über 1600 Unterschriften eingetroffen und wir freuen uns, wenn Sie uns helfen, weitere Unterschriften zu sammeln, damit Crevetten in der Schweiz bald denselben Schutz geniessen wie andere Tiere.

Die Medienberichte sind abrufbar auf:
www.fair-fish.ch/aktuell/medien.html

Online unterschreiben unter:
fair-fish.ch/etwas-tun/petitionen/shrimp.html

Petitionsbogen herunterladen unter:
fair-fish.ch/etwas-tun/petitionen/shrimp.html

Aquakultur:

Grosses Potenzial, wenn die Haltung stimmt.

Das vierte «Fischforum Schweiz» vom Februar 2015 im Tropenhaus Frutigen zeigte ein grosses Potenzial für heimischen Zuchtfisch. Aber auch Potenzial für mehr Fischwohl?

(pj) In den letzten Jahren hat die heimische Aquakultur einen Beitrag für mehr Schweizer Zuchtfisch geleistet. Sie steckt aber immer noch in den Anfängen, insbesondere bei der Produktion in geschlossenen Kreislaufanlagen. Das Interesse für die zukunftssträchtige Technologie ist gross, doch das Knowhow für den optimalen Einstieg fehlt oft. Das vierte Fischforum liess Experten zu Wort kommen, die von erfolgreichen Produktionsmodellen berichteten.

Welche Aquakultur?

Im Rahmen der Kampagne «Ökologie und Ethik in der Fischzucht» tauscht sich fair-fish konstruktiv-kritisch mit den besten und innovativsten Akteuren in der Branche aus. Aquakultur-Kreislaufsysteme können aus fair-fish-Sicht eine sinnvolle und interessante Entwicklung darstellen.

Fische artgerecht zu halten ist aber eine anspruchsvolle Herausforderung. Zudem müssen alle aus der Nutztierhaltung bekannten Probleme gelöst werden, wie z.B. die Futterherkunft. Biozertifizierte Aquakulturen und gleichwertige Systeme bieten für diese Herausforderungen gute Lösungen, sind aber noch wenig verbreitet.

Infolinks:

bionetz.ch/nachrichten/medienmitteilungen/1737
sfm.zhaw.ch/de/science/ueber-uns/aktuelles/medien



Sperrzone in Kashiwa

Strahlender Pazifik

Wie wirkt sich der GAU in Fukushima auf die Fische aus? Gastautor Christoph Burkard ging dieser Frage nach.

Fukushima? Der GAU ist doch vorbei und unter Kontrolle! Oder?

Fukushima bedeutet drei Supergaus in drei Atom-Reaktoren; angrenzende Atomanlagen bleiben höchst gefährdet. Professor M. Chossudovsky der Universität Ottawa sagt: «Die dokumentierte und bekannte fortlaufende Verklappung (Entsorgung im Meer, Anm. Redaktion) von hochradioaktivem Wasser in den Pazifik stellt einen potenziellen Auslöser für einen Prozess globaler radioaktiver Verseuchung dar». In diesem Wasser befindet sich Plutonium-239. Ein Mikrogramm kann tödlich sein.

Liess sich das Austreten von Radioaktivität in Tschernobyl recht schnell stoppen, so fliessen in Fukushima unglaubliche Mengen verschiedenster Isotope in den Pazifik – Tag für Tag, Nacht für Nacht, Jahr für Jahr – unaufhörlich. Sie tragen Namen wie Tritium, Iod-131, Cäsium-137, Strontium-90 und werden die Gesundheit von Fisch und Mensch noch sehr lange Zeit zerstören. Der Nordpazifik und Nordamerikas Küsten sind schon radioaktiv. Die anderen Meere werden folgen.

Gesundheitliche Auswirkungen

Wenig erforscht sind die Folgen dieser

radioaktiven Verschmutzung auf Lebewesen und Umwelt. Sind Meerestiere noch essbar? Thunfische beispielsweise legen grosse Distanzen zurück. In kontaminierten Regionen radioaktiv geworden, können sie später in «sauberen» Gewässern gefischt werden. In Kanada werden in den meisten Meeresprodukten aus Japan hohe Cäsium-137-Werte festgestellt.

Wie werden Millionen von armen Menschen in Ostasien, Polynesien und Lateinamerika ihren Eiweissbedarf decken, wenn Meerestiere nicht mehr geniessbar sind? In Japan und den USA wird verdrängt und vertuscht - beispielsweise durch massives Erhöhen der tolerierten Grenzwerte, durch Verfälschung und Geheimhaltung von Messergebnissen oder schlicht durch Verzicht auf Messungen. Wie steht es um entsprechende Kontrollen und Transparenz in Westeuropa? In der Schweiz?

Fragen über Fragen...

So oder so sind die Spitzenränge der Nahrungspyramide am meisten gefährdet, insbesondere wir Menschen.

Die weltweit grösste Zahl an Atomanlagen findet sich zwischen Ural und Portugal. Sie strahlen meist nahe von Gewässern; von Mühleberg über Gösigen, Leibstadt, La Hague (F) bis Sellafield (GB) und auch in Schussweite der Kämpfe in der Ukraine.

Fischdeklaration am Beispiel Zürich

Im Rahmen ihres Studiums in Umweltwissenschaften hat Annina Tschanz für fair-fish Ende letzten Jahr untersucht, wie gut im Restaurant und beim Fischkauf informiert wird. Mittlerweile sieht die Bilanz besser aus – vor allem bei Coop.

In der Schweiz muss die Fangmethode bei Fischprodukten noch nicht deklariert werden. Wo sind die Pioniere, die dies jetzt schon tun? fair-fish hat verschiedene Lebensmittelketten und Marktstän-

de unter die Lupe genommen und bei Gastrobetrieben nachgefragt.

Aldi und Lidl deklarieren

Als besonders transparent und kundenfreundlich erwiesen sich Aldi und Lidl. Sie deklarieren die Fangmethode auf allen untersuchten Produkten. Das überrascht nicht sonderlich, haben doch Aldi und Lidl dieselben Produkte auch in EU-Ländern im Angebot, in denen seit Dezember 2014 die Deklaration der Fangmethode obligatorisch ist.

Bei Globus wird auf verpackten Produkten nur hin und wieder angegeben wie der Fisch gefangen wurde. Im Offenverkauf weisen Schilder auf

die Fangmethode hin. Bei Denner, Spar und Coop entdeckt man sie nur selten und bei Migros findet man grundsätzlich keine Informationen zur Fangmethode. Im Offenverkauf erhält man jedoch auf Nachfrage sowohl bei der Migros als auch bei Coop Auskunft.

Weniger transparent geht es auf den Fischmärkten zu. Selbst auf Nachfrage erhält man keine Auskunft zur Fangmethode.

Wie gut deklarieren Restaurants?

Von den 30 angefragten Restaurants geben nur zwei die Fangmethode auf der Karte an. Immerhin ein Drittel der untersuchten Gaststätten nennen die Fangmethoden auf Nachfrage.

Die Frage ist nicht ob, sondern wann welcher Atomreaktor schmilzt und/oder explodiert. Fukushima lässt grüssen... Und die Moral von der Geschichte? Überleben geht ohne Ausstieg nicht! Aussteigen? Nur so sind Fisch und Mensch zu retten. Druck aus aller Welt ist zudem nötig, um das japanische Regime von seiner kriminellen Desinformationspolitik abzubringen. Mehr Transparenz kann die Gefährdung von Mensch und Tier mindern.

Quellen für diesen Text:
www.fair-fish.ch/blog/konsum



Foto: Annina Tschanz

KURZ GEANGELT

Essen wir T-Shirts?

(sh) Eine neue Studie zeigt, dass ca. 85% der angespülten Plastikfasern an den Meeresstränden aus Kleidern stammen. Kleider aus synthetischem Material (z.B. aus Polyester oder Acryl) verlieren pro Waschgang bis zu 1900 Fasern. Die winzigen Fasern können derzeit weder vom Filter der Waschmaschinen noch in Kläranlagen herausgefiltert werden. So gelangen sie ungehindert ins Meer und via dem Konsum von Meeresfrüchten direkt auf unsere Teller.

Mehr unter: fair-fish.ch/blog/konsum

Fische retten Korallen

(sh) In den letzten 30 Jahren sind 20% der Korallenriffe verschwunden, 75% der übrig gebliebenen sind gefährdet durch Verschmutzung, Klimaerwärmung, Überfischung und durch Bauvorhaben. Eine neue Studie zeigt, wie man gefährdete Korallenriffe widerstandsfähiger machen kann: Durch mehr Fische!

Herbivore Fische sorgen dafür, dass die Korallen nicht durch Algen überwuchert werden, karnivore Fische halten korallenfressende Weichtiere in Schach.

Mehr unter: fair-fish.ch/blog/overfished

Sklavenarbeit für billigen Fisch

(sh) Thailand ist weltweit der drittgrößte Exporteur von Meeresfrüchten. Auf den 40 000 thailändischen Fangschiffen arbeiten offiziell nur 10 000 Seeleute. Viele dieser nicht registrierten Arbeiter, meist Migranten aus Myanmar oder Kambodscha, werden gefangen gehalten, erhalten wenig oder gar keinen Lohn und sind massiver Gewalt ausgesetzt. fair-fish empfiehlt: Achten Sie beim Fischkauf auf dessen Herkunft.

Mehr unter: fair-fish.ch/blog/industrie

Spanien greift durch!

Operation Sparrow heisst die Untersuchung, bei der es spanischen Firmen und Bürgern an den Kragen gehen soll,

die an illegaler Fischerei Geld verdienen, unabhängig davon, wo die involvierten Fangschiffe gemeldet sind und wo sie fischen. Wer erwischt wird, muss mit saftigen Bussen rechnen. Kombiniert mit neuen Methoden, die eine Überwachung der Fangschiffe erlauben, ist dies ein wichtiger Schritt zur Reduktion der illegalen Fischerei.

Mehr unter: fair-fish.ch/blog/good-news

Reeder fordern mehr Flüchtlingshilfe

(bm) Im letzten Jahr retteten Handelsschiffe im Mittelmeer rund 40 000 in Seenot geratene Flüchtlinge aus Afrika. Die Reeder und Seemannsgewerkschaften appellierten Anfang April an die Regierungen der EU, die humanitäre Krise der Bootsflüchtlinge zu lösen. Es sei nicht akzeptabel, dass sich die internationale Gemeinschaft zunehmend darauf verlasse, dass Handelsschiffe immer mehr Rettungsaktionen in grossem Umfang unternehmen. Ohne zusätzliche Mittel sei der Verlust von tausenden Leben zu befürchten.

Mehr Nachrichten: www.fair-fish.net/blog und www.facebook.com/fair.fish



Aktiv für fair-fish

Ohne freiwillige Helferinnen und Helfer könnte fair-fish viele wichtige Aufgaben nicht erfüllen. Was motiviert sie, sich aktiv für fair-fish einzusetzen? Wir sprachen mit Michel Klein, der sich als freiwilliger Helfer für fair-fish engagiert.

Michel, was motiviert dich, ehrenamtlich für fair-fish zu arbeiten?

Es ist ein Ausdruck meiner Dankbarkeit an Mutter Gaia. fair-fish fordert von uns ein neues Bewusstsein gegenüber anderen Lebewesen, gegenüber unserer Mitwelt.

Was gefällt dir besonders an deinen Einsätzen?

Das Mithelfen am Infostand ist eine tolle Gelegenheit, Ideen auszutauschen und zu versuchen, andere Meinungen nachzuvollziehen. Oder die freudigen Gesichter von Kindern, die ein schönes Bild auswählen dürfen, das sind wahre Geschenke.

Was ist dir besonders wichtig?

Viele kleine Samen sähen. 😊

fair-fish präsentiert Alptraum im Fischerboot

Das Leerfischen der Meere vor der Westafrikanischen Küste durch Europäische Schiffe hat verheerende Auswirkungen für die lokale Bevölkerung. Ihrer Lebensgrundlage beraubt, wagen viele in Fischerbooten die Flucht auf die Kanarischen Inseln. Im Film kommen Fischer in Mauretanien und Senegal und ihre Angehörigen sowie EU-Politiker zu Wort.

fair-fish vor Ort

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an einem unserer Stände:

Afro-Pfingsten in Winterthur

Fr 22. / Sa 23. Mai 10.00 – 20.00 Uhr

Infostand am Afro-Pfingsten-Festival in der Altstadt. Seit 25 Jahren verbindet das Festival Menschen unterschiedlichster Herkunft. Im Zentrum steht das eindrucksvolle Erleben verschiedener Kulturen. Sämtliche Sinne gehen auf Entdeckungsreise und machen Afrika durch viele seiner Facetten erfahrbar.

www.afro-pfingsten.ch

SUFO in St. Gallen

Sa 30. Mai 10.00 – 16.00 Uhr

Sozial- und Umweltforum Ostschweiz in der südlichen Altstadt: Das SUFO soll Leute vernetzen, welche für «eine andere Welt ist möglich» einstehen. Das SUFO bietet eine Plattform, um sich auszutauschen und einen farbig-fröhlichen Gegenpol zur grauen, oft mutlosen Welt zu bilden.

www.sufo.ch

O Sole Bio in Zug

Sa 29. und So 30. August

Zentralschweizer Biomarkt: Im Zentrum stehen die bäuerlichen Familienbetriebe mit ihrem reichhaltigen Angebot an Bio Knospe Produkten aus der Region.

www.osolebio.ch

Mitmachen:

Wir suchen freiwillige Helfer/innen. Gerne führen wir Sie ins Thema ein. Tragen Sie sich einfach ein unter:

www.fair-fish.ch/aktuell/fair-fish-vor-ort.html

fair-fish zeigt den 60-minütigen Dokumentarfilm am 28. Mai in Zürich, im Anschluss an die ordentliche Mitgliederversammlung 2015. Alle sind herzlich eingeladen.

18.30 Mitgliederversammlung
19.30 Apéro
20.00 «Alptraum im Fischerboot»

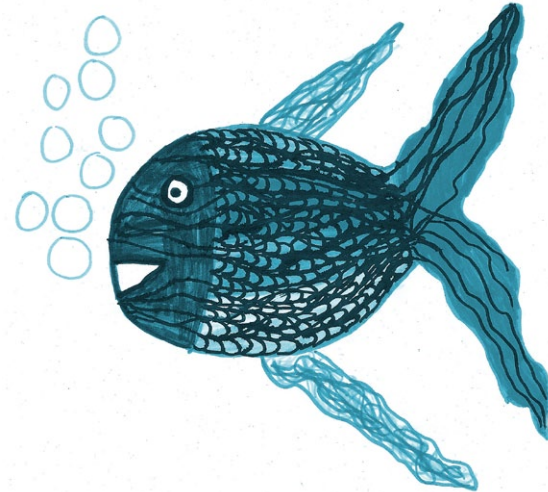
Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung an office@fair-fisch.ch oder Tel. 043 333 10 62, und teilen Ihnen gerne den Veranstaltungsort mit.

Die Gewinnerinnen

Wer malt den schönsten Fisch?

Am eco.festival in Basel Ende März beteiligten sich wieder viele Kinder am Malwettbewerb am fair-fish-Stand. Eine Jury wählte die zwei schönsten Bilder aus. Herzliche Gratulation an:

Nora Neidhart (10 Jahre) aus Allschwil



Isabella Hurley (7 Jahre) aus Basel



Der nächste fair-fish-Malwettbewerb findet am 22. und 23. Mai am Afro-Pfingsten-Festival in Winterthur statt.

