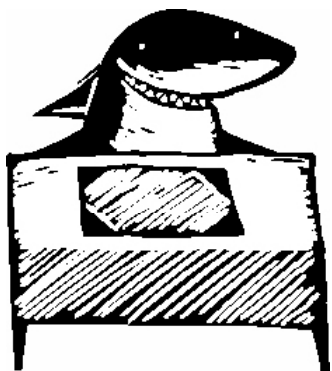


# ZUCHTFISCHE FRESSEN DIE MEERE LEER



**Die Fischzucht wird oft als Alternative zur Leerfischung der Meere propagiert. In einer Broschüre zeigt der Verein fairfish, warum dies gerade in Industrieländern nicht zutrifft – und dass die Zucht obendrein für die meisten Fische mit enormen Belastungen verbunden ist.** *Heinzpeter Studer*

**B**ereits jeder zweite Speisefisch weltweit stammt aus Zucht. Seit den 1970er Jahren wächst die Fischzuchtindustrie jährlich um neun Prozent. Dennoch nahm die Zahl der überfischten Bestände in den Meeren stetig zu. Der Hauptgrund liegt im hohen und weiter wachsenden Fischkonsum.

## FUTTER AUF KOSTEN DER MEERE

Die Fischzucht trägt aber ihrerseits zur Überfischung bei; denn die Zucht vieler Fischarten wie Lachs, Forelle oder Dorade ist von der Meeresfischerei abhängig, die Fischmehl und Fischöl zur Fütterung liefern muss – rund ein Viertel aller Fänge. Angesichts steigender Fischmehlpreise wegen knapper werdender Fangträge sucht die Industrie zwar fieberhaft nach Alternativen. Doch ein Futter ohne Fisch ist bis heute nicht gefunden.

Fisch im Futter ist nicht zuletzt deswegen wichtig, weil Fisch zunehmend mit dem Argument eines hohen Omega-3-Gehalts beworben wird. Die hochungesättigten Omega-3-Fettsäuren sind aber «nicht einfach so» im Fisch; sie stammen aus Mikroalgen

und reichern sich in der Nahrungskette über kleine Wasserlebewesen bis zu grossen Raubfischen an. Zuchtfische enthalten nur dann Omega 3, wenn es ihnen mit fischreichem Futter verabreicht wurde. Die Verfütterung von Omega 3 aus Mikroalgen ist erst im Forschungsstadium.

Unproblematisch wäre die Fütterung von Fischarten, die von ihrer Natur her nicht auf Fisch angewiesen sind, wie Karpfen, Tilapia oder Pangasius. Tatsächlich stellen diese Arten weltweit den grössten Anteil an der Fischzucht, vor allem in Asien. In den Industrieländern aber will man auch aus Zucht vor allem Raubfischarten essen, die mit Fisch gefüttert werden müssen.

## GROSSE TIERSCHUTZPROBLEME

Die künstliche Haltung der meisten Fischarten ist noch recht neu. Nur in der Zucht von Karpfenartigen besteht ein über Jahrhunderte erarbeitetes Wissen. Die Zucht der über 400 andern Fischarten basiert kaum auf Kenntnissen über Bedürfnisse und Verhaltensweisen der betroffenen Fische. Die rasant wachsende Fischzuchtindustrie will vor allem Gewinne und hat bisher



Konsumentenverband  
Postfach 82 • 8332 Russikon • Tel. 044 958 07 42  
Email: info@konsumentenverband.ch

**KONSUMENTEN –  
AUFTRAGGEBER DER WIRTSCHAFT !**  
Wege aus der Krise

**2. Konsumenten-Kongress:**  
Samstag, 11. September 2010  
Zürich Vortragsaal Kunsthaus  
Vorträge / Gespräche / kabarettistische Lieder  
Marktplatz mit Info- und Verpflegungsständen

www.konsumentenverband.ch

DEUTSCHE KONSUMENTENVERBÄNDE	
Konsumentenverband	
www.konsumentenverband.ch	
Kongresspreis-Kasse: 60.00	
11.09.2010	
<b>TOTAL</b>	CHF 60.00
Bar	100.00
Kartenzahlung	60.00
Mehrwertsteuer	
Summe für Mitgliedsbeitrag	

kaum in Forschung für mehr Tierwohl investiert. So müssen die Fische in den meisten Anlagen in sehr viel engeren Verhältnissen leben als in der Natur, und in der Regel in öden Käfigen oder Becken. Das führt zu Dauerstress, gegenseitigen Verletzungen und zahlreichen Krankheiten – keine gute Voraussetzung für die Qualität der Fische auf unserem Teller. Zudem belasten die Rückstände von Medikamenten zusammen mit Futterresten und Kot die Gewässer.

### WENIGER SCHNELL UND ÜBERLEGTER

In seiner Broschüre plädiert fair-fish für einen Halt in der rasanten Entwicklung. Die Industrie müsse zuerst Defizite in der artgerechten Haltung, das Leerfischen zu Futterzwecken und Umweltprobleme in den Griff bekommen. Entsprechende Forschung braucht Zeit und Geld. Und der Halt verlangt auch ein anderes Konsumverhalten: Nicht immer mehr Fisch soll auf den Tisch, sondern ein rücksichtsvoll gefangener oder gezüchteter. Mehr als ein bis zwei Fischmahlzeiten im Monat gibt die Erde für die wachsende Menschheit auf Dauer nicht her. Wer sich mit Omega 3 versorgen will, braucht deswegen nicht oft Fisch zu essen; Omega-3-Präparate auf Algenbasis sind längst auf dem Markt.

Der Autor ist Geschäftsführer von fair-fish, einer Umweltorganisation, die sich artgerechten und nachhaltigen Fischfang einsetzt. Die Broschüre kann unter [www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch) gratis heruntergeladen werden. Gedruckte Ausgabe: Fr. 6.-/€ 4.-. Kontakt: fair-fish, Burgstr. 107, 8408 Winterthur oder Postfach 630 127, D-10266 Berlin.

## Fischfang ist 17mal aufwändiger geworden

Trotz des technologischen Fortschritts wird Fischen aufwändiger: Um einen einzelnen Fisch zu fangen, werden heute im Schnitt 17 mal mehr Energie und Ressourcen benötigt als zum Ende des 19. Jahrhunderts. Der Grund liegt in der ständigen Überfischung der Meere, die den Fischbestand immens reduziert hat – vor der Küste Englands um rund 94 Prozent. Das berichtet eine Studie der Universität New York und der «Marine Conservation Society», die historische Daten zum Fischfang in England seit 1889 ausgewertet haben.

Heute sind beliebte Speisefische wie Kabeljau, Schellfisch und Scholle praktisch aus den Meeren verschwunden. Der Aufwand zum Fang eines Heilbutts ist zurzeit 500 mal höher als zu Beginn der Aufzeichnungen. «1889 fischte man mit Segelbooten. Trotz der zugenommenen Leistungsstärke hat die Fischereiflotte heute weit weniger Erfolg als am Ende des 19. Jahrhunderts», sagt Studienautorin Ruth Thurstan gemäss Preetext Schweiz. Der Schaden sei größer und habe früher begonnen als bislang angenommen. Bisherige Massnahmen zur Sicherung des Fischbestandes griffen zu kurz. Unter der industriellen Fischerei leiden nicht nur die gefälligen Fischarten, sondern ebenso der unerwünschte Beifang, der sich jährlich auf 30 Millionen Tonnen summiert. Für eine Tonne Shrimp werden 15 Tonnen Beifang ins Meer zurückgekippt – ein Extremfall zwar, aber doch treffender Ausdruck der widersinnigen Verschwendung. *presstext.at/MH*

www.biofarm.ch



## Natürlich, zum Glück.

Mit Bio-Unigel, dem cleveren Gelmörtel aus Bio-Apfelpektin, lassen sich vollfruchtige Konfitüren mit wenig Zucker noch und sicher zubereiten. In unseren Erzeugnissen steckt nur das Beste aus unabhängig geprüfter Bio-Produktion, damit Sie täglich geniessen können, was fair gehandelt und mit viel Engagement von Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern angebaut wird. Entdecken Sie mit Biofarm Qualität von Feinern. So schmeckt ein zünftiges Konfitörtel natürlich erst recht. [www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch)



Selt 1972. Die Biomärke der Schweiz.

**biofarm**