

Fisch auf dem Teller – wie lange noch?

Heute sind mehr als achtzig Prozent aller Meeresfischbestände bis ans Limit befischt, überfischt oder gar erschöpft. Die Artenvielfalt schwindet und mit ihr die Nahrungsgrundlagen der Meeresbewohner sowie jener Menschen, die auf marine Eiweissquellen angewiesen sind.

■ Text: Ed Lüber

Plünderung der Ozeane

Mitte des 20. Jahrhunderts sah alles noch anders aus. Weniger als zehn Prozent aller Meeresfische wurden damals voll befischt. Doch dann begann die Industriefischerei aufzurüsten: Fangflotten wurden ausgebaut, ihr Radius erweitert, die Techniken zur Ortung von Fischschwärmen wurden immer raffinierter, die Fangmethoden effizienter und rücksichtsloser. Jahr für Jahr werden rund 140 Millionen Tonnen Meerestiere aus den Ozeanen gefischt. Verwertet wird allerdings nur ein Teil davon, der entweder an Zucht- und Mastfische verfüttert wird oder als Nah-

rungsmittel auf unsere Teller gelangt. Mehr als ein Viertel des Gesamtfangs jedoch – darunter Fische, Rochen, Meeresschildkröten, Haie, Delphine und Wale – ist Beifang und wird tot oder verletzt über Bord geworfen, sinnlos.

Beifang

Als Beifang werden jährlich rund 300 000 Kleintiere und Delfine, 300 000 Seevögel, 250 000 Meeresschildkröten, 100 Millionen Haie und mehrere Millionen Tonnen Fisch und andere Meerestiere!

Schuld am hohen Beifang sind vor allem:

- **Schleppnetze:** Diese riesigen, sackförmigen Netze, die über den Meeresboden oder durch das Wasser gezogen werden, verschlucken mit ihren über vier Fussballfelder grossen Öffnungen alles. Am Grund pflügen sie den Boden um, zerstören Korallen und hinterlassen eine kahle Mondlandschaft.
- **Treibnetze:** Die für Meerestiere nicht wahrnehmbaren, bis 100 Kilometer lan-

gen feinen Netze, hängen von der Wasseroberfläche wie ein Vorhang in die Tiefe. Wegen der horrenden Beifangrate sind sie vielerorts verboten, werden aber immer noch illegal eingesetzt.

- **Langleinen:** Die 100 Kilometer langen Angelschnüre mit tausenden von Köderhaken sind verheerende Todesfallen vor allem für Albatrosse, Haie und Meeresschildkröten.
- **Geisternetze:** Diese Netze unterschiedlicher Grösse, die verloren gehen oder im Meer entsorgt werden, zersetzen sich nicht und stellen für alle Meerestiere, wie z.B. für Pottwale, eine Todesfalle dar.

Leerfischen entlang der Nahrungskette

Mit der gegenwärtig praktizierten industriellen Fischerei

hat der Mensch das sensible Ökosystem aus dem Lot gebracht. In Bezug auf die vitale Nahrungskette der Meere, bei welcher sich stufenweise grössere von kleineren Lebewesen ernähren, heisst das: Neunzig Prozent der grossen Raubfische wie Kabeljau, Schwert- und Thunfisch sind bereits ausgefischt, und auch die Bestände kleinerer Raubfische wie Makrele, Hering, Sardelle und Goldbrasse sind erschreckend arm geworden. Doch anstatt aus diesen katastrophalen Fakten zu lernen, greift der Mensch in der Nahrungskette einfach eine Stufe tiefer. Also werden kleinere Fische gefangen und den Konsumenten angeboten.

In der marinen Nahrungskette gibt es verschiedene Stufen. Auf der untersten oder ersten Ebene stehen die Algen, auf der zweiten

Enorme Mengen von Meeresbewohnern fallen als Beifang den Netzen zum Opfer.



das Zooplankton, auf der dritten kleine Fische wie Heringe und auf der vierten die grossen Fische wie Dorsche (Kabeljau) oder Haie. Meist fangen die Fischer verschiedene Fische, weshalb die Fänge unterschiedliche Nahrungsebenen aufweisen. Aus den von der Welternährungsorganisation FAO ausgewiesenen jährlichen weltweiten Fangmengen und Nahrungsebenen wird ein Index erstellt. Dieser wird seit 1950 immer kleiner, was bedeutet, dass immer weniger Arten und kleinere Fische gefangen werden. Wenn die Fischer in neue Gewässer fahren und in der Tiefsee grosse, noch unbekanntere Fische oder grössere Mengen kleiner Fische fangen, steigt der Index wieder an. Im Allgemeinen zeigt sich jedoch klar, dass die Fänge abnehmen und immer kleinere Fische gefangen werden. Dieser Trend zieht sich durch bis hin zu den Wirbellosen (Krebstieren und Krill).

Ein Kilo Speisefisch – und das wahre Gewicht?

Je nach Art und Fangtechnik wiegt ein Kilo Speisefisch aus dem Meer unter Berücksichtigung des Beifangs in Realität sehr viel mehr: Auf ein Kilogramm Seezunge kommen beispielsweise 13 Kilogramm Beifang. Besonders negativ ist die Bilanz bei Crevetten sowie bei Fischen wie Rotbarsch und Goldbutt,

die am Meeresgrund leben und mit Schleppnetzen gefangen werden. Bei Crevetten kommt auf ein Kilogramm bis zu 20 Kilogramm Beifang – eine Bilanz, die nur der Konsument ändern kann.

Globale Korruption

Auch die weltweite Korruption setzt den globalen Fischbeständen immer mehr zu. Zu diesem Schluss kommt die World Conservation Union IUCN in einer Studie. Die Korruption erfasst sämtliche Bereiche des Fischfangs und die Situation werde sich noch verschlimmern.

«Korruption frisst sich in die Knochen der Fischereiindustrie», meint der Experte Andrew Hurd, Deputy Head des IUCN Meeresprogramms. Die international vereinbarten Reglemente über Fangquoten würden zu meist nicht eingehalten, da die Mengen der gefangenen Fische weltweit immer weiter abnehmen. Zudem frequentieren immer mehr «Piratenschiffe», die unter falschen Flaggen fahren, die Weltmeere. Ein weiteres grosses Problem ist das falsche Etikettieren von Fischen als «nachhaltig». Unter Druck geraten auch die Fischereinspektoren, die dem Experten zufolge zunehmend bedroht oder geschmiert werden. Die Shrimp-Farmen in den tropischen Regionen würden vielfach Kinder als

billige Arbeitskräfte einsetzen, kritisiert der IUCN. Das Gesamturteil der IUCN ist dramatisch: Etwa ein Fünftel der gesamten Fische aus den Meeren sind illegal gefangen. Auch für die Experten sind diese Ergebnisse schockierend, denn Fangquoten werden nach Beständen errechnet. Viele Forscher haben den Druck auf die Fische unterschätzt und die Quoten zu hoch angesetzt. Nicht einmal das werde von den Behörden überwacht, bemängelt die Organisation. «Fischerei-Manager sollten zur Verantwortung gezogen werden, wenn sie wissenschaftliche Gutachten ignorieren», so Hurd.

Die Alarmglocken schrillen auch deswegen so laut, weil sich auf der Erde nach Berechnungen der FAO 3,5 Mrd. Menschen von Fisch ernähren. Ein Grossteil davon lebt in den ärmsten Ländern der Welt. Im Buch «Meer ohne Fische? Profit und Welt ernährung» haben die Autoren das Beispiel des irischen Hightech-Trawlers «Atlantic Dawn» angeführt, der täglich bis zu 400 Tonnen Fisch aus dem Meer holt. Um diese Menge zu fangen, bräuchte ein lokaler Kleinfischer, der täglich fischen geht, zehn Jahre lang.

Zuchtfarmen sind keine Lösung

Um die steigende Nachfrage abdecken zu können,



werden kommerziell genutzte Fische seit einigen Jahren auch in Aquakulturen gezüchtet – doch:

Thunfischfang auf Sizilien.

Bild: Fabio Marino

- Den Zuchtfischen werden viele Medikamente verabreicht, welche mit den Ausscheidungen ins Meer gelangen und zusammen mit überschüssigem Futter die Meere verschmutzen.
- Für Aquakulturen, insbesondere zur Crevettenzucht, werden riesige Mangrovenwälder zerstört, in deren Schutz Jungfische gross werden sollten.

„ Unser Unterwasserschutzpark hier in Bonaire ist wirklich das Gelbe vom Ei!

Fairy aus Bonaire

Foto: © Didier Briandelat / blue-down.com

www.diveandtravel.ch

dive+
TRAVEL

REISEGARANTIE

Austrasse 50, CH-3175 Flamatt, 031-744 15 15

herzlich
empfohlen



Geniesse die gewohnte Käser-Qualität jetzt auch beim online shoppen – der neue Käser e-shop!

Tauchsport
Käser

www.tauchsport-kaeser.ch

Könizstrasse 157, 3097 Liebfeld Bern, +41 31 332 45 75

- Viele Zuchttiere sind Raubfische und müssen mit Fisch ernährt werden, was die Überfischung zusätzlich ankurbelt.
- Zuchtlachs erhält seine typische Farbe durch Chemikalien oder durch Fütterung von Krill. Das industrielle Abschöpfen der kleinen Garnelen, welche die Nahrungsgrundlage vieler Meerestiere sind, wird fatale Folgen haben.
- Für ein schnelles Wachstum werden manche Zuchtfische genetisch modifiziert. Tiere, die entweichen, paaren sich mit wilden Artgenossen und schwächen deren Bestände.
- Die Haltung der Fische in Aquakulturen ist weder tier- noch artgerecht.

Was können Sie beitragen?

- Beschränken Sie Ihren Konsum auf Süswasserfische aus einheimischen Gewässern oder aus biozertifizierten Zuchten. Fragen Sie im Laden oder Restaurant danach.
- Soll es dennoch einmal importierter Meerfisch sein, dann bitte nur aus nachhaltigem Fang. Infos zu Qualitätslabels erhalten Sie bei OceanCare oder lesen Sie den Artikel «Labelsalat» in der tr 136.
- Mit einer vorwiegend vegetarischen Ernährung schonen Sie alle Fischbestände. Mit der Bevorzugung frischer, lokaler Produkte tun Sie sich selbst etwas Gutes und vermeiden lange Transportwege.
- Unterstützen Sie Organisationen wie OceanCare und deren Initiativen für eine nachhaltige EU-Fischereipolitik, für konkrete Lösungen gemeinsam mit den Küstenfishern im stark überfischten Mittelmeer und für die gezielte Aufklärung der Öffentlichkeit über schonenden Fischkonsum.
- Schützen Sie Ihre Gesundheit: Da der Thunfisch sowie auch der Aal, Stör, Rotbarsch, Schwertfisch, Heilbutt, Hecht und Bonito am oberen Ende der Nahrungskette steht, finden sich in seinem Fleisch hohe Konzentrationen von Schadstoffen (u.a. Quecksilber, Cadmium, PCB und Pestizide). Verzichten Sie deshalb auf den Konsum dieser Fischarten.
- Geben Sie dem Thunfisch eine Chance: Seit 1960 hat sich der Fang dieser eindrücklichen Fische, die sich nur langsam vermehren, alle zehn Jahre verdoppelt. Gezüchtet wird Thun nicht, dafür aber nach dem Fang unter widrigsten Umständen gemästet. Thunfische sind heute bedroht. Fang und Konsum müssen dringend eingestellt werden.