

FISCH: WELCHER FISCH DARF AUF DEN TISCH?

Bewusst einkaufen

Mit der Wahl des richtigen Fisches können Sie als Verbraucher aktiv gegen den Raubbau unserer Meere vorgehen. Dieser Fischartgeber zeigt Ihnen, welche Fische bzw. Bestände Sie meiden sollten und welche Sie mit gutem Gewissen aufessen dürfen.

Das Problem

Die Fischbestände unserer Meere schrumpfen dramatisch. Die Welternährungsorganisation (FAO) schätzt, dass von den weltweit kommerziell genutzten Fischbeständen 52 Prozent bis an ihre Grenze genutzt, 17 Prozent überfischt und 7 Prozent bereits erschöpft sind.¹

Die Ursachen

Überfischung

Zu viele Fischer fangen zu viele Fische. Empfehlungen für Fangquoten werden nicht umgesetzt, und in vielen Meeresregionen fehlen Regulierungen ganz.

Beifang

Neben kommerziell verwertbaren Tieren verfangen sich auch andere Meerestiere in den Fangnetzen. Tot oder schwer verletzt werden sie wieder über Bord geworfen, laut FAO circa 20 Millionen Tonnen im Jahr.²

Illegale Fischerei

Piratenfischer umgehen internationale Fischereiabkommen, melden ihre Fänge nicht oder lassen ihre Schiffe in Ländern registrieren, die keine Fischereiabkommen unterzeichnet haben.

Klimawandel

Veränderungen der Wassertemperaturen bringen das Gefüge zwischen Räubern und Beute durcheinander. Die Nahrungskette gerät aus dem Gleichgewicht, und den Jungfischen fehlt das Futter.

Die Sackgasse Aquakultur

Aquakultur, die Zucht von Meeresfrüchten, Süss- und Salzwasserfischen, deckt inzwischen 47 Prozent des Bedarfs. Doch Aquakultur ist problematisch:

- Die intensive Shrimpzucht zerstört in Asien und Südamerika grosse Teile der Mangrovenwälder.
- Das regionale Grundwasser wird knapp und salzig, da der Süsswasserbedarf enorm ist.
- Pestizide und Desinfektionsmittel verschmutzen das Grundwasser.
- Zuchttiere brechen aus und zerstören langfristig Wildpopulationen.
- Zuchtfische werden mit Fisch aus Wildfang gemästet, was zur Überfischung beiträgt. In der Thunfischmast werden zum Beispiel für ein Kilogramm Thunfisch 20 Kilogramm an wild gefangenem Fisch benötigt.

Die Lösung

Die Lösung der Krise ist einfach: Fischen ist erlaubt, aber weniger und mit schonenderen Fangmethoden. Die Unternehmen sollten bei ihrer Einkaufspolitik für Fisch und andere Meeresfrüchte Folgendes berücksichtigen: Verzicht auf bedrohte Arten und Bestände, Nachhaltigkeit, Rückverfolgbarkeit und vollständige Kennzeichnung.

Im Treibnetz verfangener weisser Thunfisch.



Durch Shrimpzucht zerstörte Mangrovenwälder.



Beifang macht den grössten Teil des Fanges aus.



Greenpeace-Protest vor einem philippinischen Schiff.



Die Bewertungskriterien

Unsere Empfehlungen konzentrieren sich zum einen auf Fischarten, die in der Schweiz am meisten verzehrt werden, zum anderen auf Arten, die im Sortiment mittlerweile häufiger angeboten werden oder aus ökologischer Sicht hervorzuheben sind. Fischereien und Aquakulturen bewerten wir anhand folgender Kriterien auf ihre Nachhaltigkeit³:

Kriterien bei Wildfischereien

- Befischen von bedrohten bzw. geschützten Arten
- Befischen von überfischten Beständen oder Tiefsee-Lebensräumen
- Zerstörerische Fangmethoden
- Hoher Beifang
- Illegale Fischerei

Kriterien bei Aquakulturen

- Verwendung von wild gefangenem Fisch als Futter
- Problematische Herkunft der Eier bzw. Jungfische für die Zucht
- Grosse Anzahl aus dem Käfig ausgebrochener Tiere
- Negative ökologische Auswirkungen (Wasserverschmutzung und -versalzung)

Wird eines dieser Kriterien erfüllt, bewerten wir die Fischerei/Aquakultur mit «Nicht vertretbar» (rot) und raten vom Fischeinkauf ab.

Unsere Forderungen

- Eine transparente und nachhaltige Einkaufspolitik im Lebensmittelhandel für Fisch und Meeresfrüchte.
- Meeresschutzgebiete mit einem Fangverbot für 40 Prozent der Meere. Damit geben wir den Meeresbewohnern eine Chance, sich zu erholen.
- Eine nachhaltige und sozial gerechte Fischerei mit konsequenten Kontrollen in den verbleibenden 60 Prozent der Meeresfläche.

Was Sie tun können

- Essen Sie bewusster und seltener Fisch.
- Konsumieren Sie Fische mit Bio- oder fair-fish-Label.
- Bevorzugen Sie Fisch aus einheimischem Wildfang.
- Kaufen Sie Fisch aus gesunden Beständen gemäss den Empfehlungen in diesem Ratgeber.

Das MSC-Label

Der von WWF und Unilever ins Leben gerufene «Marine Stewardship Council» zertifiziert nachhaltige Fischereien. Allerdings erhalten dieses Zertifikat auch Unternehmen, die Nachhaltigkeit anstreben, aber immer noch zerstörerische Methoden wie die Grundnetzschepperei einsetzen. Auch wenn bei diesem Zertifikat die Kriterien nicht streng genug sind, ist es ein erster Schritt in die richtige Richtung.

Haben Sie noch Fragen? Wir helfen Ihnen gerne weiter:

Greenpeace Schweiz, Postfach, 8031 Zürich

Tel. 044 447 41 61, Fax 044 447 41 99

E-Mail gp@greenpeace.ch

Weitere Informationen: www.greenpeace.ch/konsum

www.fair-fish.ch

Über Greenpeace

Wir sind eine internationale Umweltorganisation, die mit gewaltfreien Aktionen für den Schutz der Lebensgrundlagen kämpft.

Wir sind überparteilich, politisch und finanziell unabhängig und nehmen keine Gelder von Regierungen, Parteien oder der Industrie.

Wir freuen uns aber über Spenden von Privatpersonen, Stiftungen oder Vereinen. Damit werden zum Beispiel unsere Aktionen, Laboranalysen und Recherchen finanziert.

¹ Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Fisheries and Aquaculture Department: The State of World Fisheries and Aquaculture 2006. Rome (2007).

² FAO Fisheries Technical Paper 339. A Global Assessment of Fisheries Bycatch and Discards. Rome (1996).

³ Greenpeace Criteria to 'Red-grade' Unsustainable Fisheries and Aquaculture.

www.greenpeace.org/international/seafood/red-list-of-species

Generell empfehlenswert: Biozucht

Ob Bioforelle oder Biocrevetten – sämtliche Fischarten aus Biozucht können Sie mit gutem Gewissen genießen, unabhängig davon, in welche Kategorie sie im Folgenden eingeteilt sind.

Noch vertretbar

Die genannten Fischereien und Fangmethoden sind bessere Alternativen. Der Fischeinkauf ist noch vertretbar.

Egli

Aus Schweizer Wildfang.



Felchen

Aus Schweizer Wildfang.



Forelle

Aus Schweizer Wildfang.



Hecht

Aus Schweizer Wildfang.



Hering

Nicht vertretbar: Hering, gefangen im Nordostatlantik (Nordsee, Skagerrak/Kattegat, Westschottland, Westirland, östlicher Ärmelkanal), gefangen im Nordostatlantik (Ostsee) mit Stellnetzen.



Makrele



Pangasius

Nicht vertretbar: Pangasius aus konventioneller Zucht (unbedingt auf Biozucht achten!).



Pazifischer Lachs



Sardine

Nicht vertretbar: Sardine, gefangen im Nordostatlantik (Keltische See, Biskaya) durch die französische Flotte.



Seesaibling / Zuger Rötel

Aus Schweizer Wildfang.



Zander

Aus Wildfang Schweiz, Europa.



Nicht vertretbar

Die bewerteten Fischbestände werden nicht nachhaltig gefischt. Diese Fische meiden!

Alaska Seelachs / Pollack



Atlantischer Lachs



Dorade



Dornhai



Flussaal



Granatbarsch



Heilbutt



Hoki / Blauer Seehecht



Kabeljau

Noch vertretbar: **Atlantischer Kabeljau**, gefangen im Nordostatlantik (Barentssee, Norwegische See, Island, östliche Ostsee) mit Langleine, Handleine oder Wadennetzen. **Pazifischer Kabeljau**, gefangen im Nordostpazifik (Beringmeer, Alaska, Aleuten) mit Langleine, Angelfischerei oder Fallen.



Marlin



Miesmuschel

Noch vertretbar: Miesmuschel aus Chile, Frankreich, Irland, Schottland, Spanien aus Leinen-Aquakultur.



Rotbarsch



Sardelle

Noch vertretbar: Sardelle, gefangen im Nordostatlantik (portugiesische Küste, Marokko, Mauretanien).



Scholle, Seezunge



Schwertfisch

Noch vertretbar: Schwertfisch, gefangen in Westatlantik und Ostpazifik (USA, Kanada) mit Handleine und Harpune.



Seehecht



Seelachs / Köhler

Noch vertretbar: Seelachs/Köhler gefangen im Nordostatlantik (Barentssee, Norwegische See, Westschottland, Rockall, Nordsee, Skagerrak/Kattegat) mit Langleine, Handleine, Wadennetzen oder Ringwadern.



Seeteufel



Sepia / Kalmar

Noch vertretbar: Sepia/Kalmar, gefangen im Nordostatlantik (Irische und Keltische See, Ärmelkanal, Biskaya) mit pelagischen Schleppnetzen, Langleinen und Fallen, gefangen im Südwestatlantik (Falkland) mit Licht-/Hakenfischerei.



Shrimps / Crevetten

Noch vertretbar: **Kaltwassercrevetten**, gefangen im Nordostatlantik (Barentssee, Norwegische See) mit pelagischen Schleppnetzen. **Kaisergranat**, gefangen im Nordostatlantik (Irische und Keltische See, Nordsee, Biskaya) mit Fallen.



Steinbeisser / Seewolf



Thunfisch



Tilapia



Tintenfisch / Oktopus



Wolfsbarsch / Loup de mer

Noch vertretbar: Wolfsbarsch / Loup de mer, gefangen im Nordostatlantik (Irische und Keltische See, Ärmelkanal, Nordsee) mit Langleine und Angelfischerei.

