

Fischkonsum

Millionen von Menschen leben weltweit vom Fischfang. Auch in der Schweiz hat der Fischfang eine lange Tradition. Doch Überfischung, Klimawandel und Verschmutzungen verändern Meere, Seen und Flüsse und bedrohen unsere Fischbestände.



Weltweite Überfischung

Wenn mehr Fische gefangen werden, als durch natürlichen Nachwuchs hinzukommen, spricht man von Überfischung. Heute gelten bereits 60-90 % der Meeresfischbestände als überfischt. Auch umweltbedingte Belastungen wie die Versauerung der Meere, die Verschmutzung durch Plastik, Lärm oder Giftstoffe, gefährden Fischbestände und Ökosysteme (1). Trotzdem wird intensiv weitergefischt: Jährlich sind es rund 90 Millionen Tonnen Fische, Krebstiere und Weichtiere, die gefangen werden. Zählt man die Tiere dazu, die als Beifang in den Netzen landen, sind es weitere 36,4 Millionen Tonnen. Fang ist für die Fische eine Tortur: Sie ersticken, was bis zu 30 Minuten dauern kann, sie werden in Netzen zerdrückt oder stundenlang an Haken geschleift. Oft werden die noch lebenden Fische bereits an Bord ausgenommen, filetiert und tiefgefroren - ohne Betäubung.

Fischkonsum in der Schweiz

Noch vor 60 Jahren lag der durchschnittliche Fischkonsum in der Schweiz bei bescheidenen 400 Gramm pro Kopf und Jahr. Seither hat sich der Konsum verzwanzigfacht. Im Jahr 2018 belief er sich

auf 8.72 Kilogramm pro Kopf und Jahr (Fisch und Meerestiere). Rechnet man den Bevölkerungszuwachs mit, gewinnt diese Relation zusätzlich an Schärfe. (2)

Mehr als 90% der Fische und Krebstiere, die in der Schweiz konsumiert werden, sind importiert; die Hälfte aus EU-Ländern (UK, Norwegen, Dänemark, Frankreich, Deutschland), 50% aus dem asiatischen Raum (Indien, Bangladesch, Vietnam, Thailand). Fische aus Schweizer Gewässern und Zuchten decken nur 6 bis 9% des Konsums. (3)

Obwohl einheimische Fische aufgrund der kurzen Transportwege nachhaltiger wären, sind sie ein Nischenprodukt. Weissfische wie Brachsmen oder Schwalen, sind in unseren Gewässern zwar verbreitet, aber sehr gerätereich und darum bei Schweizer Fischessern wenig beliebt. Heute wird an neuen Weissfisch-Rezepten gearbeitet, denn bei den beliebten Fischarten wie Egli, Zander und Seeforellen, übersteigt die Nachfrage das Angebot.

Schweizer Gewässer bieten Fischen zu wenig Nahrung. Aber unsere Seen und Flüsse mit Dünger anzureichern, ist ökologisch nicht vertretbar. Zudem leiden Fischlaich und Jungfische noch immer an Verschmutzungen aus Zeiten, als es in der Schweiz noch keine Kläranlagen gab. (4)

Wie nachhaltig ist Zuchtfisch?

Neben Fisch aus Wildfang werden auch Zuchtfische aus Aquakulturen angeboten, weltweit sind es heute rund 64 Millionen Tonnen. Ökologisch sinnvoll sind die sogenannten Friedfische, die sich von Wasserpflanzen, Algen oder wenig gefährdeten Kleinstlebewesen ernähren. Dazu gehören Karpfen und Tilapia. Forellen, Lachs oder Zander sind Raubfische, die mit Fischmehl oder Fischöl gefüttert werden. Paradoxe Weise wird in der konventionellen Zucht oft mehr Fisch zur Fütterung benötigt, als gewonnen wird. Bei einzelnen Zuchtfischarten wie Lachs ist es gelungen, den Anteil an Fischmehl und Fischöl zu senken, aber solange das Fischfutter nicht aus nachhaltiger Fischerei stammt, belastet die Fischzucht die Wildbestände. (5) Dazu kommt, dass sich die Fischarten, die als besonders gefährdet gelten, kaum züchten lassen (z.B. Thunfisch). Auch inländische Fischzuchten tragen kaum zur Entlastung der Wildfischbestände bei, da ihre Kapazitäten zu gering sind. Somit sind auch Aquakulturen keine nachhaltige Lösung.

In konventionellen Zuchtfarmen werden Fische üblicherweise auf kleinstem Raum gehalten. Dichtestress und Bewegungsmangel führen zu Krankheiten, die oft mit Medikamenten (Antibiotika) bekämpft werden. OceanCare setzt sich dafür ein, dass Zuchtbetriebe das natürliche Verhalten und das Wohl von Fischen berücksichtigen. Trotzdem: Eine artgerechte Haltung gibt es nicht. Artgerecht ist nur das Leben in freier Natur.

Ist Fischessen gesund?

Speisefische enthalten Schadstoffe wie Schwermetalle, die sich besonders im Fettgewebe grosser Raubfische (z.B. Thunfisch) anreichern. Auch Zuchtfische enthalten bedenkliche Stoffe, die sie durch ihr Futter aufnehmen. Die im Fisch enthaltenen Omega-3-Fettsäuren können auch gut über Algenpräparate, Chiasamen, Leinöl, Baumnüsse oder Pilze aufgenommen werden. Fischessen ist also weder besonders gesund noch unbedingt notwendig. Hier mehr dazu: (6)

Ist zertifizierter die Lösung?

Kein Fischerei-Label steht heute für schonenden Fang oder fairen Handel, obwohl beide Aspekte für Konsumenten zunehmend wichtig sind. Selbst seriöse Labels, die für nachhaltige Fischerei stehen, halten nicht immer, was sie versprechen. Zu diesem Schluss kommt eine Studie im renommierten Fachjournal «*Marine Policy*» (7). Trotzdem ist ein zertifizierter Fisch besser als ein nicht-zertifizierter. Am nachhaltigsten ist es aber, ganz auf Fisch zu verzichten.

Was macht OceanCare?

OceanCare setzt sich seit vielen Jahren weltweit für nachhaltige Fangquoten und schonende Fangmethoden ein. Seit 2016 ist OceanCare Partnerorganisation der Fischereikommission der Vereinten Nationen (GFCM). Dieses Gremium setzt sich für den Schutz und die nachhaltige Nutzung von Meeresressourcen ein.

In der Schweiz sucht OceanCare den Dialog mit Detailhändlern, damit sie ihr Angebot auf nachhaltig produzierte Fische und Meeresfrüchte beschränken. OceanCare ist auch Partner von «*Make Stewardship Count*» (8), einem Netzwerk, welches Anpassungen des MSC-Zertifizierungsstandards fordert, die dringend notwendig sind.

Was können wir tun?

Fischkonsum ist nur nachhaltig, wenn er weder den Tieren noch der Umwelt schadet. Unser Konsumverhalten ist dabei der Schlüssel. Hier einige Empfehlungen, die helfen, unsere Fische und Meere zu schützen:

- Einheimischen Fisch aus Wildfang kaufen
- Auf Meerfisch verzichten oder nur einmal pro Monat essen (aus nachhaltigem Wildfang)
- Obwohl Fisch-Labels nicht einlösen, was sie versprechen, ist es besser einen Fisch mit Qualitäts-Label zu kaufen als einen nicht zertifizierten Fisch
- Verzichten Sie auf Krill-, Robben- und Fischöle. Omega-3-Fettsäuren finden sich auch in Zuchtalgen-, Leinöl, Rapsöl und vielen Nussarten (mehr dazu: (6))
- Fisch-Genuss ohne schlechtes Gewissen: Der Verein «Karpfen pur Natur» züchtet Karpfen in naturnahen Teichen und verbindet Fischzucht mit Naturschutz (9)

Literaturverzeichnis

1. Planet-Wissen Überfischung der Meere. [Online] 24. 7. 2019. https://www.planet-wissen.de/natur/meer/ueberfischung_der_meere/index.html
2. Statista Pro Kopf Konsum. [Online] 09. 19. 2019. <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/289162/umfrage/pro-kopf-konsum-von-fisch-in-der-schweiz/>
3. Statistik Fischimport. [Online] <https://www.fischereistatistik.ch/de/fishing/import>.
4. Pascal Vonlanthen, Werner Dönni. Biodivers. [Online] 2018. <https://www.biodivers.ch/de/index.php/Fische>
5. FiBL. [Online] 28. 11. 2019. <https://www.fibl.org/de/themen/aquakultur-info/aquakultur-hintergrund.html>

6. OceanCare. [Online] <https://bit.ly/2FNbQZw>
7. Froese, Rainer and Alexander Proelss. "Evaluation and legal assessment of certified seafood. *Marine Policy*. 2012, S. 1284-1289
8. Make Stewardship Count. [Online] 2020. www.make-stewardship-count.org/
9. Karpfen Natur. [Online] www.karpfenpurnatur.ch
10. FAO Fischerei Statistik. [Online] <http://www.fao.org/fishery/statistics/en>