

Für Fairness beim Fischessen

Fisch ist im Trend. Wenn das so weitergeht, sind die Meere bald leergefischt. Darum kommt ein wachsender Teil der Speisefische aus Zuchtanlagen. Auch nicht unproblematisch für die Umwelt.

Vor allem aber: Wie sieht das denn für die Fische aus? Im Meer gefangen leiden sie, zu Tausenden in engen Netzen zusammengedrückt, bis sie halb noch lebend im Bauch eines Fabrikschiffs verarbeitet werden. In Zuchtanlagen vegetieren sie im Dauerstress, dicht gedrängt in einer ihrer Art fremden Umwelt.

Der «Rohstoff» Fisch stammt von Tieren. Gegessen von Menschen, die entscheiden können. Möchten Sie mehr wissen? Dafür ist fair-fish da.

Der Anfang 2000 gegründete Verein fair-fish setzt sich dafür ein, dass die Fische, die wir essen, auf tierschonende und nachhaltige Art gewonnen werden.

fair-fish will

- die Öffentlichkeit informieren,
- Einkaufshilfen geben,
- Fischer und Züchter für einen fairen Umgang mit Fischen motivieren,
- Handel und Politik für fördernde Massnahmen zugunsten fairer Fischerei und fairer Fischzucht gewinnen.

Helfen Sie mit:

- verlangen Sie fair gewonnene Fische
- und unterstützen Sie unsere Tätigkeit.

Fairness auch gegenüber jenen, die uns den Fisch auf den Tisch bringen: Zum Tiefpreis ist Tierschutz nicht zu haben!



Der Verein fair-fish wird getragen von: ATs Aargauischer Tierschutzverein · Schweizer Tierschutz STS · VETO Verband Tierschutz-Organisationen Schweiz · Zürcher Tierschutz – sowie durch Spenden: Postcheckkonto Schweiz: 87-531'032-6, Postkonto Deutschland: 143'019'706, Postbank Stuttgart, BLZ 600'100'70
Die Herausgabe dieser Liste wurde von der AVINA-Stiftung unterstützt.

Wo kommen all die Fische her?

In der Schweiz, in Deutschland und Österreich werden pro Kopf und Jahr über 7 kg Fisch verzehrt, Tendenz steigend. Grund: Wunsch nach leichterer Kost und Angst vor den Fleischskandalen der intensiven Nutztierhaltung. Doch geht es den Fischen besser als Rindern, Schweinen und Hühnern? Während die Freilandhaltung von landwirtschaftlichen Nutztieren längst ein Thema ist, wissen die meisten Konsument/innen wenig über Fische.

Die meisten Fische stammen aus dem Ausland: Deutschland importiert 78%, die Schweiz und Österreich sogar rund 95% der im Inland konsumierten Fische. Die importierten Fische wurden vorwiegend industriell gefangen. Da die Meere immer leerer werden, wird bereits ein Viertel des Weltfischkonsums aus Zuchten gedeckt. Die Ernährungs-Organisation der UNO (FAO) schätzt, dass um 2050 die Hälfte aller Speisefische aus Aquakulturen stammen wird. Das ist keine Alternative zur Leerfischung der Meere. Denn die meisten Zuchtfische sind Raubfische und müssen mit Fisch gefüttert werden – ein Teufelskreis.

Das will fair-fish

- Förderung lokaler, handwerklicher Fischereien an Küsten, Seen und Flüssen, die sich um rücksichtsvollen Umgang mit den Fischen bemühen (kurze Gefangenschaft, sofortige Tötung nach Entnahme aus dem Wasser).
- Förderung von Fischzuchten, welche ihre Anlagen den arteilgenen Bedürfnissen der Fische anpassen.
- Förderung des Konsums von Zuchtfischen, die nicht mit Fisch gefüttert werden müssen (Karpfen usw).

Wie sinnvoll sind Zuchten?

Fische werden seit langem gezüchtet. In Südostasien wurden hochintegrierte Agrarsysteme entwickelt, in deren Kreislauf Karpfen einbezogen sind. In Europa werden vor allem Forellen und Karpfen in Teichen oder Bassins gehalten. Der Vorteil von Aquakulturen: Die Fische können einfacher «geerntet» und die Erträge im voraus geplant werden. In den letzten Jahrzehnten sind Aquakulturen vor allem im Wasser und nicht mehr auf dem Land errichtet worden: Fischmast in Käfigen, die vor den Meeresküsten verankert sind.

Aquakulturen sind meist kein guter Ort für Fische – sie bieten zu wenig Bewegungsraum, Reize und Rückzugsmöglichkeiten. In den eintönigen Anlagen fehlen Strukturen und Abwechslung. Die Belegung ist meist so dicht, dass sich ein Fisch nicht seiner Art gemäss, sondern nur als Teil einer Masse verhalten kann. Folgen: Dauerstress, Verletzungen, Krankheiten. Viele Aquakulturen verschmutzen zudem das Wasser durch Ausscheidungen der Fische und Futterreste. Besonders schlimm ist das bei Fischzuchtkäfigen an Meeresküsten. Bei landgestützten Aquakulturen (Teiche, Becken) kann das Abwasser vor der Rückspeisung in ein natürliches Gewässer gereinigt werden. Diesbezüglich sind die Schweizer Vorschriften an Fischzuchten sehr streng: Die Qualität des Wassers, das die Fischzucht verlässt, darf nicht schlechter sein als die des zugeführten Wassers. Doch die Qualität der Haltung der Fische wird auch in der Schweiz nicht vorgeschrieben...

CHF 5.– / EUR 4.–

Dezember 2003

Verein fair-fish
Schlossstr. 6
CH-8465 Rudolphingen
Tel./Fax 0041 52 301 44 35
info@fair-fish · www.fair-fish.ch

Die inliegende Liste wird periodisch überarbeitet. Möchten Sie informiert werden, wenn eine neue Version erscheint? Möchten Sie etwas kritisieren oder ergänzen? EMail genügt.



fish-facts 1:
Speisefischliste

Fairness beim Fischessen

Danke, dass Sie sich fragen, wie Fische gefangen oder gehalten wurden, bevor sie auf Ihren Teller gelangen.

Damit wir uns recht verstehen: fair-fish geht es nicht bloss um die Erhaltung von Umwelt und Fischarten. Uns geht es vor allem darum, dass der Fisch als Lebewesen fair behandelt wird. Dazu gehört auch, dass jene, welche die Fische für uns fangen oder züchten, einen fairen Preis erhalten, der es ihnen erlaubt, anständig mit den Tieren umzugehen.

Tierschutz bei Fischen?

Es gibt doch schon Bio-Zuchten und nachhaltige Fischerei – warum soll man nun auch noch jeden einzelnen Fisch rücksichtsvoll behandeln? Kann ein Fisch denn Schmerz empfinden, kann er leiden?

Natürlich! Auch Fische sind Tiere und nicht nur «Biomasse». Mehr dazu in unserem fish-facts «Schmerz bei Fischen» (→ siehe Bestellkarte).

Wird fairer Umgang mit dem Fisch als Tier gewährleistet, fördert dies auch den Schutz von Fischbeständen und Umwelt. (Umgekehrt funktioniert das leider nicht – nachhaltiger Fang oder umweltfreundliche Zucht sind nicht automatisch auch tierfreundlich).

Unsere Liste

In der beiliegenden Liste finden Sie die hauptsächlich konsumierten Fischarten mit Überlegungen zum Schutz des Tiers,

der Art und der Umwelt und daraus folgenden Empfehlungen. Ferner enthält die Liste auch weniger bekannte Arten, deren Verzehr wir eher empfehlen, weil bei deren Fang oder Zucht besser auf die Bedürfnisse der Fische Rücksicht genommen werden kann.

Saison? Falsche Frage

Angaben zur «richtigen» Saison finden Sie in unserer Liste nicht. Bei Gemüse und Obst ist das von Bedeutung, nicht aber bei Fischen. Zuchtfische haben kaum Saison. Bei der Binnenfischerei ist die Fangsaison durch Gesetze bereits geregelt. Bei der Meeresfischerei ist die Saison regional so unterschiedlich und in der Einhaltung so schlecht kontrollierbar, dass sich keine sinnvolle Aussage machen lässt. Die Frage der Saison führt bei Fischen auf eine falsche Fährte – entscheidend ist die Frage der Fairness.

Die Herkunft der Fische sagt auch etwas darüber, wie mit ihnen umgegangen worden ist.

Fischfang im Meer

(deckt 76% des Schweizer Konsums*) Fast alle Meerfische werden heute von riesigen Fabrikschiffen auf hoher See gefangen. Fabrikschiffe sind eingerichtet, um Fische an Bord verkaufsfertig zu verarbeiten und tiefzufrieren (Fischstäbchen, Fischblöcke, Filets). Sie sind meist auf eine einzige Fischart spezialisiert. Andere Fische werden als «Beifang» ins Meer geworfen, desgleichen der «Abfall» aus der Fischverarbeitung – bis zur Hälfte des Fischgewichts.

Die industrielle Fischerei wird massiv subventioniert. Für die lokale Bevölkerung bleibt nichts mehr übrig. Die Fangmethoden sind vor allem für die Fische selbst brutal; oft werden sie noch halb lebend verarbeitet.

Fischzuchten im Ausland (CH: 19%*)

Meist grosse, hochintensive Anlagen mit voll industrialisierter Fischproduktion vor den Meeresküsten (v. a. Lachs) oder in Bassins (v. a. Forellen). Die in grossen Mengen «geernteten» Fische werden

Wo kann ich «faire Fische» kaufen?

Bevor der Verein fair-fish im Jahr 2000 aktiv wurde, war Fairness beim Fischessen für kein Thema.

Kein Wunder, wenn Fischzüchter und Berufsfischer dem neuen Anliegen gegenüber noch skeptisch sind. Sie lehnen strengere Auflagen und Kontrollen ab, weil sie noch nicht glauben, dass die Konsument/innen bereit seien, den Mehraufwand mit einem etwas höheren Preis zu entschädigen.

Das Label «fair-fish» darf von Betrieben verwendet werden, welche sich auf unsere Richtlinien (→ siehe Bestellkarte) verpflichten und sich einer Kontrolle unterziehen.

In Läden und Restaurants sind «faire Fische» vorläufig nicht erhältlich. Dies wird erst bei genügender Menge möglich sein, also wenn viele Fischer und Züchter mitmachen.

kaum einzeln getötet, sind daher beim Schlachten meist ebenfalls grossem Stress und Schmerz ausgesetzt.

Fang in inländischen Seen (CH: 3%*)

Professionell gefischt wird meist mit Netzen, die abends gesetzt und morgens gehoben werden. Die vergleichsweise kleinen Fangmengen erlauben oft individuelles Töten durch Stockschlag auf den Kopf.– Manche Berufsfischer lehnen den Stockschlag ab, weil er zu Blutergüssen (Qualitätseinbussen) füh-

Keine «fairen Fische» in Ihrer Nähe?

Dagegen können Sie drei Dinge tun:

- Bevorzugen Sie Angebote, die unseren Kriterien möglichst nahe kommen (→ Einkaufsempfehlungen nebenan).
- Verbreiten Sie unsere Information.
- Fragen Sie beim Einkauf immer wieder nach «fair-fish» – steter Tropfen...

Zum Vergleich: Es hat 30 Jahre gedauert, bis in der Schweiz die Batterie-eier aus den Regalen verschwanden und die Freiland Eier zur Selbstverständlichkeit wurden – in andern europäischen Ländern beginnt das sogar erst...

Schön, dass Sie «faire Fische» möchten. Die fliegen Ihnen aber nicht in den Mund wie im Schlaraffenland. Wir bitten Sie um aktive Geduld. Unterstützen Sie unsere Pionierarbeit als Mitglied, mit einem Abo oder einer Spende. Danke!

ren könne und mehr Zeit benötige. Die noch lebenden Fische werden stattdessen in eine Kiste geworfen oder auf Eis gelegt; beides verlängert ihr Leiden.

Inländische Fischzuchten (CH: 2%*)

In den meist kleinen Familienbetrieben ist individuelles Betäuben und Töten der Fische (Stockschlag, elektrischer Strom) und sofortiges Ausnehmen noch möglich (aber nicht Vorschrift!).

* Für D und A waren keine detaillierten statistischen Angaben erhältlich

Einkaufsempfehlungen

Rangfolge nach Tierfreundlichkeit

1 Bei fair-fish-Produzenten

• **CH-1470 Estavayer:** William und Magy Schmid, Berufsfischer, Tel. 026 663 34 17, Fax 026 663 54 17
• **CH-3000 Bern:** Marktstand von Schmid, Samstag 07.30–12.30 h, Münstergasse/Zytglogge (Label für Fische aus eigenem Fang: Felchen, Balchen, Hecht, Seesaibling, Seeforelle, Egli, Trüsche, Rotaugle).

2 Zuchtfische von Biobetrieben

Schweizer Bio-Zuchtforellen bei Coop oder www.bio-suisse.ch. Die Bio-Richtlinien haben zentrale Forderungen von fair-fish übernommen. Ähnlich streng sind die Richtlinien für Bio-Fischzucht von biofisch/Ernte (www.biofisch.at), Naturland (www.naturland.de) oder Soil Association (www.soilassociation.org).

3 Aus inländischen Gewässern

Schweizer Berufsfischer arbeiten nicht gemäss fair-fish, aber rücksichtsvoller als ihre Kollegen auf den Meeren. Ähnliches dürfte für die Binnenfischerei in Deutschland und Österreich gelten (nicht aber für die deutsche Meeresfischerei).

4 Aus extensiver inländischer Zucht

Schweizer Fischzüchter arbeiten nicht gemäss fair-fish, aber eher rücksichtsvoller als ihre Kollegen im Ausland. In Deutschland und Österreich gibt es neben extensiveren Kleinbetrieben auch hochintensive, industrielle Anlagen; eine generelle Aussage ist daher nicht möglich.

Aktuellste Empfehlungsliste unter:
www.fair-fish.ch (Seite «geniessen»)

Ferien am Meer

Und wie ist das in den Ferien, am Meer? Noch heikler. Beim heutigen Stand gibt es vor allem eine Empfehlung: Achten Sie auf Märkten im Hafen wenn möglich darauf, dass Sie Fische von kleinen Booten kaufen, die mit Angel oder kleinen Netzen arbeiten. So umgehen Sie wenigstens ökologisch bedenkliche Fänge mit Grundschieppnetzen (Boote mit grossen Scherrbrettern seitlich), grossen Schieppnetzen oder Langleinen mit Hunderte von Angelhaken. Dass Sie im Restaurant keine Wahl haben, ist klar – Ihre Frage nach fairem Fisch kann vielleicht doch ein Staunen auslösen, das später zum Nachdenken führt. Geniessen Sie Ihre Ferien – und falls Sie einen Berufsfischer kennen lernen, der mit kleinem Gerät arbeitet und die Fische sofort tötet, nennen Sie uns bitte seine Adresse.

Redaktion, Gestaltung: Heinzpeter Studer
Druck: WITZIG DRUCK AG, Marthalen 1000 Ex.
© Verein fair-fish, Dezember 2003
Nachdruck, auch teilweise, nur mit Erlaubnis.