



fish4future® – nachhaltiger Fischgenuss für die Gastronomie

Andrea Hajmer, Umweltpsychologin
zuständig für Kommunikation und
Nachhaltigkeit bei fish4future®

In vielen Restaurants ist heute die Herkunftsdeklaration für Fleisch üblich. Anders beim Fisch. Meist kann der Gastronom seinen Gästen weder die Herkunft mitteilen, noch wie es um den Bestand der Fischart bestellt ist. Dabei ist das Thema aktueller denn je: bereits 80% der weltweiten Fischbestände sind bereits bis an die Grenzen befischt, überfischt, oder vom Aussterben bedroht. Die Wildbestände sind einem enormen Fangdruck ausgesetzt und die vielversprechenden Zuchten schaden mehr, als dass sie helfen. Diese entlasten nämlich nur dann, wenn sie auf Nachhaltigkeit ausgerichtet sind.

Deshalb ist auch in der Gastronomie und beim Restaurantbesucher ein Umdenken unabdingbar, denn über die Hälfte des in der Schweiz konsumierten Fisches, rund 31 000 Tonnen pro Jahr, wird auswärts gegessen. Aufklärung, Wissensvermittlung, vor allem aber Handeln für eine nachhaltige Fischerei sind dringend notwendig, und genau diesen Aufgaben hat sich fish4future® vor zwei Jahren angenommen. fish4future® ist das erste Schweizer Label für die Gastronomie, welches sich für Transparenz in Bezug auf nachhaltigen Fischkonsum im Restaurant engagiert und es dem Gast ermöglicht, durch bewusste und umweltverträgliche Entscheidungen aktiv die Handelskette zu beeinflussen. Trifft man als Gast das fish4future®-Logo neben dem Fischgericht auf der Speisekarte an, handelt es sich um einen Fisch aus nachweislich nachhaltigem Fang oder nachhaltiger Zucht, den man mit gutem Gewissen geniessen kann.

Der Gast entscheidet mit!

Gerade in Restaurants sollte man als Konsument wachsam sein und aktiv werden: Findet



Der Flussbarsch, auch als Egli bekannt, ist in der Schweiz der beliebteste Speisefisch. Zu bevorzugen sind Egli aus Schweizer Seen, oder aus nachhaltigem Wildfang/Zucht vom Ausland.

man auf der Speisekarte keinerlei Angaben zum Fisch (Herkunft, Wildfang oder Zucht, Angaben zur ökologischen Verträglichkeit) sollte man als Gast unbedingt nachfragen. Oft werden Gastronomen zum ersten Mal mit dem Thema konfrontiert und sind sich nicht bewusst, wie entscheidend auch ihr Beitrag für die Zukunft der Fische sein kann. fish4future® empfiehlt den Verzicht des Verzehrs von grossen, räuberischen Fischen (wie beispielsweise den Thunfisch, Schwertfisch, Haie oder Marline), da es um deren Bestände in vielen Teilen der Weltmeere kritisch steht. Auch Aal, Stör (Kaviar) und Rochen gelten nach internationalen Kriterien als bedroht. Den noch weit unerforschten Tiefseefischarten, oder den fragilen Riff-Fischen wie Zackenbarsche oder Papageiefische, welche hie und da im Verkaufsregal oder auf Menükarten angeboten werden, sollte man entsagen. Diese Fische werden angeboten, weil die Fangerträge der üblichen Speisefische schwinden. Zu fragil ist aber ihre Biologie und ihr Lebensraum, um dem ansteigenden Fangdruck standzuhalten. Empfohlen werden dagegen Fische aus einheimischen Seen oder importierte Süsswasserfische, sofern sie aus nachhaltigem Fang oder nachhaltig geführten Zuchten stammen. Bevorzugt pflanzenfressende Fische, denn Raubfische (Fischfresser) müssen mit Fisch gefüttert werden, welcher wiederum aus dem Meer stammt. Für Meeresfische gilt dasselbe.

Der Beitrag von fish4future® für den Klimaschutz

Fische aus einheimischen Seen decken heute nur ca. 5% des gesamten Schweizer Fischkonsums ab. Deshalb ist der Import von jährlich ca. 53 000 Tonnen Fische aus der ganzen Welt

in die Schweiz nötig. Für den Fang, die Verarbeitung, die oft langen Transportwege, die Lagerung und die beständige Sicherstellung der Kühlkette wird viel Energie benötigt.

fish4future® betrachtet Nachhaltigkeit unter einem ganzheitlichen Aspekt und leistet für jedes Kilogramm fish4future®-Fischereierzeugnis einen Pauschalbeitrag an die Klimaschutzorganisation myclimate. Dank diesem neuen Ansatz konnte für das Jahr 2009 CHF 7801.– für das Klimaschutz-Projekt «Windenergie in Manawatu, Neuseeland» an myclimate überwiesen werden. Dies bedeutet eine Kompensation von CO₂ für 20 3,5 t-Lieferwagen mit einer Jahresleistung von 25 000 km pro Fahrzeug.

Frage und Antwort stehen

Information und Aufklärung der Konsumenten sind zwei grosse Ziele des jungen Labels. fish4future® appelliert an das Verantwortungsbewusstsein jedes Einzelnen, und zeigt, dass man direkt etwas für die Zukunft der Fische und ihre Umwelt tun kann. Auf Anfrage kann dieses Wissen in Vorträgen einem grösseren Publikum zugänglich gemacht werden.

Weitere Informationen finden Sie unter www.fish4future.org. Ein Merkblatt des kf zum Thema «Tipps zum ökologisch vertretbaren und gesunden Fischkonsum» finden Sie zudem auf www.konsum.ch unter Merkblätter.