

## Fisch-Konsum mit gutem Gewissen

# Einkaufsführer weisen den Weg zu nachhaltigem Fang

Die Fakten sind besorgniserregend: Über die Hälfte aller Fischbestände weltweit wird so stark befishet, dass ihr Erhalt in Frage gestellt ist. Ein Viertel gilt sogar als überfishet. Auf der anderen Seite gelten nur noch 20% der Fischbestände als «mässig erschlossen». Und nur 3% der globalen Populationen sind zurzeit noch wenig befishet.

Fische spielen als Nahrungsmittel eine grosse Rolle. Seit 1980 hat sich die Nachfrage nach Fischprodukten nahezu verdoppelt. In den nächsten 10 Jahren wird ein jährlicher Zuwachs von 1,5% erwartet. Geschätzte 2,5 Milliarden Menschen decken ihren Bedarf an tierischem Eiweiss überwiegend oder ausschliesslich durch Fisch. Und bei mehr als 200 Millionen Menschen hängt der Lebensunterhalt direkt vom Fischfang und den nachgelagerten Branchen ab.

Die Meldungen über die dramatische Entwicklung in den Weltmeeren – und Kampagnen wie eine gerade laufende des WWF – lassen Konsumentinnen und Konsumenten sensi-



Schonende Fangmethode: Bodensee-Fischer bei der Arbeit.

bler werden. Um reinen Gewissens Fische und Meeresfrüchte zu kaufen, gibt es eine Reihe von Labels, die Orientierung geben sollen:

● **MSC (Marine Stewardship Council):** Label des WWF für Wildfangfisch.

Garantiert nachhaltige Befischung. Kritiker weisen auf die von MSC erlaubte Verwendung von Grundschleppnetzen hin.

● **Friend of the Sea:** Befischung nur von nichtüberfisheten Arten sowie

mit Methoden, die den Beifang minimieren.

● **Fair-Fish:** Strenge Regeln in Bezug auf Tierschutz, fairen Handel, Nachhaltigkeit. Bisher kein Angebot auf dem Markt.

● **Fish 4 future:** Fisch- und Seafood-Produkte aus nachhaltiger Fischerei und Aquakultur.

● **Dolphin-safe:** Label für Fangart, die Delphine schützt, vor allem auf Konserven zu finden. Kritiker weisen auf fehlenden Schutz für Thunfisch hin. Empfehlenswert sind zudem:

● **Bio-Zuchtfische,** insbesondere pflanzenfressende Arten wie Pangasius, Tilapia und Karpfen.

● **Fische aus lokaler Berufsfischerei,** die mit schonenden Methoden arbeiten.

Im Detailhandel sowie von Naturschutz- und Tierschutzorganisationen herausgegeben, gibt es zahlreiche Einkaufsratgeber, in denen die empfohlenen und bedrohten Fischarten aufgeführt sind. Wer sich konsequent daran hält, kann Fisch mit gutem Gewissen geniessen. *David Strohm*