

AQUAKULTUREN UND ÜBERFISCHUNG DER WELTMEERE

Turbolachs oder Biodelikatesse?



Tote Fische und Seesterne als Beifang auf einem Förderband. Daneben der 4-5 Tonnen-Fang aus einem Grundschieppnetz im Nordatlantik mit Rotbarsch: Sein Bestand ist bereits zurückgegangen. © Philip Reynaers / Greenpeace © Virginia Lee Hunter / Greenpeace



Früher galten Sushi und Garnelen als Edelspeise für dicke Brieftaschen. Doch das ist lange her. Heute verzehrt man Sushi wie eine Currywurst im Stehen aus der Takeaway-Box, und Garnelen gibt's zum Dauertiefstpreis bei Diskontern im Kühlregal.

Diese Demokratisierung einstiger Luxusgüter hat den Appetit daran angeheizt, dass die Weltmeere allein ihn nicht mehr stillen können - die Nachfrage steigt, der Fischfang auf See stagniert oder bricht gar ein. In Folge der schwächelnden Meere hat die Fischzucht zum Siegeszug angesetzt. Die Idee dabei: Was die überfischten Ozeane nicht mehr hergeben, wird in großem Stil in Unterwasserfarmen produziert. Doch was die Industrie als Rettung bedrohter Wildfischbestände und Chance für die Welternährung preist, verfolgen Wissenschaftler und Umweltschützer mit gemischten Gefühlen: Zu oft haben sich Aquafarmen als Parasitenschleudern, Meeresverschmutzer und Landschaftszerstörer erwiesen.

Mastschwein des Meeres

Gemäß einer aktuellen Studie sind kanadische Lachsfarmen, die den begehrten Speisefisch mit industriellen Methoden zum „Mastschwein des Meeres“ gemacht haben, eine ideale Brut-

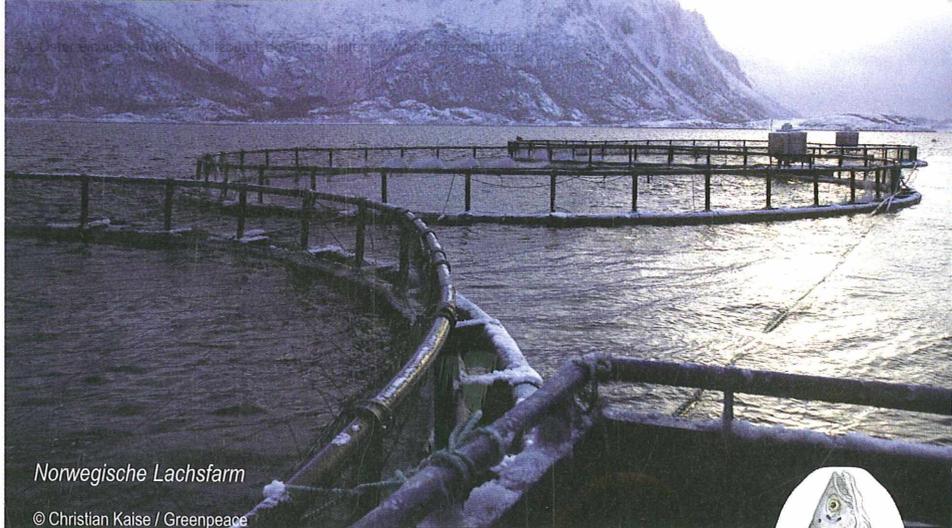




stätte für Lachsläuse. Die gierigen Kleinkrebse befallen die Schleimhäute der Fische und saugen deren Blut. In den Zuchtbecken, wo die Lachse dicht an dicht stehen, vermehren sie sich rasant. Infizierte Aquafarmen wirken als biologische Streubomben, sie verseuchen das Meer im Umkreis von bis zu 30 Kilometern mit Parasiten und dezimieren die Wildlachsbestände. Denn der Läuseangriff bedeutet für einen Baby-lachs von der Größe einer Büroklammer den sicheren Tod. Zwar beschränkt sich die Studie auf Kanada, doch Experten gehen davon aus, dass im Umkreis der Zuchtbetriebe an der irischen, schottischen und norwegischen Küste ähnliche Zustände herrschen. Hinzu kommt, dass sich ausgebrochene Zuchttiere mit ihren wilden Verwandten kreuzen, die Wildlachsbestände genetisch verändern und dadurch nach und nach verdrängen.

Das alles hat die EU nicht daran gehindert, Fisch aus Aquakulturen „angesichts ausgereizter Meeresressourcen“ zum „Wachstumsmarkt der Zukunft“ zu deklarieren. Um 4 % jährlich soll die Mastfischproduktion steigen und damit Arbeitsplätze in den klassischen Fischfangregionen sichern. Das ist nicht unrealistisch: Bereits heute stammt rund ein Drittel aller weltweit verzehrten Fische und Meeresfrüchte aus Teichen oder Netzgehegen im Meer – bis 2030 soll dieser Anteil auf die Hälfte gesteigert werden.

In Süßwassermastanlagen dominieren Karpfen, Wels, Buntbarsch und Forelle die Zucht; im Salzwasser tauchen neben Thunfisch und Lachs vermehrt die Edelfische Dorade und Wolfsbarsch auf. An den Küsten Süd-



Norwegische Lachsfarm

© Christian Kaise / Greenpeace

amerikas und Asiens ist die Zucht von Garnelen gang und gäbe. Inzwischen experimentiert man sogar mit Arten wie Kabeljau, Seesunge und Stör, der wegen seines Kaviars heiß begehrt ist.

Warmwassergarnelen sind immer wieder wegen Antibiotikarückständen ins Gerede gekommen. Schuld daran sind die Methoden der Züchter: Vier Monate lang mästet man die Garnelen, ohne das Wasser der Teiche auszutauschen. Das überleben die Tiere nur mit Hilfe von Antibiotika und Pestiziden. Damit sie immer schneller wachsen und immer mehr Fett ansetzen, werden Mastbeschleuniger unter das Futter gemischt. Mit den Zutaten aus der Chemieküche entstehen Turbogarnelen mit viel Fleisch. Spätestens nach zehn Jahren haben Fäkalien, Futterreste und Düngemittel die Teiche derart verseucht, dass sie nicht mehr zu gebrauchen sind. Also gräbt man neue: Dafür werden rücksichtslos Mangroven abgeholzt und ganze Küstenregionen in Zuchtbeckenlandschaften verwandelt. Ein ökologischer Frevel, der tödliche Konsequenzen haben kann: In Thailand hätten weit mehr Menschen die Tsunamikatastrophe überlebt, wären die Mangrovenwälder noch intakt gewesen. Denn Mangroven schützen als Wellenbrecher die Küsten vor den Urgewalten der Meere. Der

artiger Raubbau an der Natur geht nicht lange gut.

Norwegischer Mastlachs im Test

In Norwegen hat man das anscheinend begriffen, wie eine Untersuchung der deutschen Stiftung Warentest nahe legt. Im Januar 2005 prüften die Tester 14 Tiefkühl-Lachsfilets aus norwegischer Zucht. Zwar fanden sie in zwei der rosafarbenen Rechtecke Medikamentenrückstände, doch diese nur in Spuren. Insgesamt bewerteten die Tester den norwegischen Mastlachs positiv. Ein Urteil, das einem Umdenkprozess geschuldet ist, der im Pionierland der Aquakultur nach diversen Antibiotikaskandalen in den 80er und 90er Jahren in vollem Gange ist: Um den Stress im Wasser zu mindern, haben norwegische Lachsfarmer die Bestandsdichten verringert, die Käfige aus den Fjorden ins Meer hinaus verlagert und den Einsatz von Chemie drastisch reduziert. Artgerechtere Haltung und mehr Bewegung sollen die natürlichen Abwehrkräfte der Tiere stärken.



Lachs

© Sonia Schadwinkel / Greenpeace
© Christoph Piecha / Greenpeace (Garnelen Bild Mitte oben)

Ökologisch korrekte Fischmast

Ein Grundproblem der Aquakultur bleibt trotz Wende zum Besseren ungelöst: Fischzucht im industriellen Maßstab mindert keineswegs den Druck auf

Junger Ostsee-kabeljau versteckt sich hinter einer Rotalge. Kabeljau ist in den nordeuropäischen Gewässern überfisch und wird meist schon im Alter von 2 Jahren gefangen, bevor er Junge bekommen kann.

© Sari Tolvanen / Greenpeace

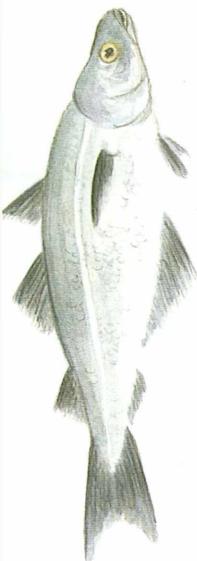
die Wildfischbestände - im Gegenteil. „Aquakultur ist Teil des Problems“, sagt Reiner Froese vom Leibniz-Institut für Meereswissenschaften in Kiel. Denn mit Ausnahme von Wels und Karpfen, die sich vegetarisch ernähren, sind fast alle Zuchtfische Räuber, die mit Fischmehl gefüttert werden. Um ein Kilo Lachs für den Verkauf zu produzieren, verbraucht eine Aquafarm bis zu fünf Kilo Futterfisch: Nahrung, die den wilden Verwandten vor der Nase weggefangen werde, erläutert Froese. Eine Alternative sei derzeit nicht in Sicht.

Vielleicht doch: Aquafarmen, die nach ökologischen Kriterien wirtschaften, verfüttern ausschließlich Fischmehl, das aus den Resten der Speisefischverarbeitung stammt. Weltweit arbeiten rund 60 Fischfarmen nach den Richtlinien des Öko-Verbandes Naturland. „Die Besatzdichte beträgt maximal 10 kg Fisch pro Kubikmeter Wasser“, sagt Naturland-Biologe Andreas Stamer. In konventionellen Betrieben seien es bis zu 30 kg. Die strengen Prinzipien schlagen sich auf die Qualität nieder. „Fisch aus Biozucht hat mehr Platz, sich zu bewegen, und bildet deshalb festeres Fleisch aus“, sagt Stamer. Unter dem Naturland-Siegel werden bislang Karpfen, Forelle, Lachs, Wels und Shrimps vermarktet – lauter Fischdelikatessen in Bioausführung.

Text: Hartmut Netz aus Umwelt kommunale ökologische Briefe Nr. 19/2005.

> Die Ergebnisse zum Tiefkühlachs erhalten Sie für 1 EUR unter www.stiftung-warentest.de

> Naturland e.V., Andreas Stamer, Kleinhaderner Weg 1, D-82166 Gräfelfing T 0049/(0)89 89 82 08 90, a.stamer@naturland.de, www.naturland.de



Alaska-Seelachs

© Sonia Schadwinkel / Greenpeace



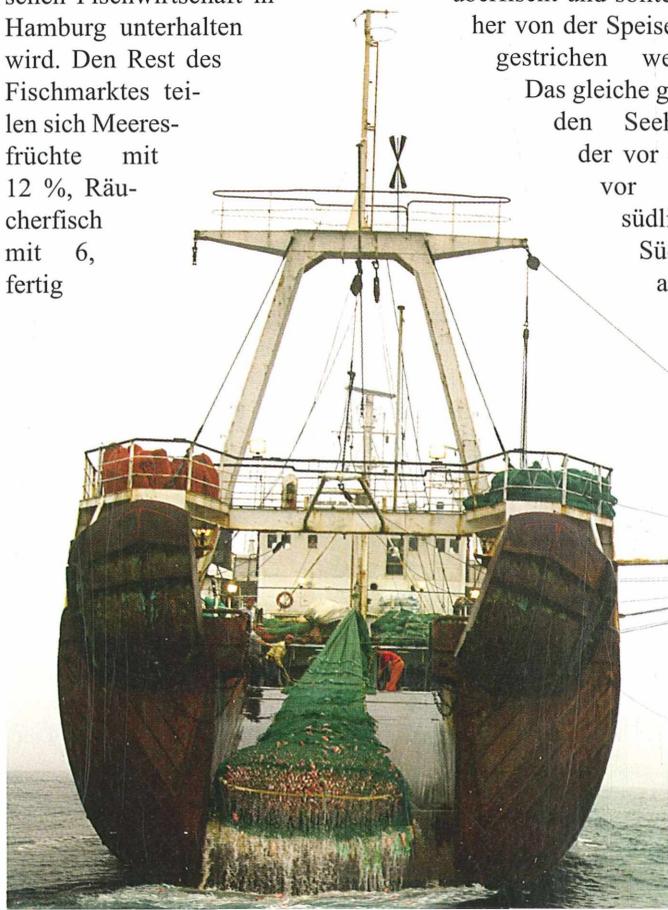
Seelachs statt Kabeljau

Jeder Deutsche hat 2004 laut Statistik 13,5 kg Fisch verpeist (der derzeitige Pro-Kopf-Verbrauch liegt in Deutschland bei 15 kg, in Österreich bei 6,2 kg, Tendenz steigend. Anmerkung d. Red.). Gerade einmal 9 % dieser Fische aber kommen frisch und eisgekühlt in die Küche. Ein Drittel wird in der Tiefkühltruhe zwischengelagert, 30 % kommen als Konserven und Marinaden auf den Tisch. Den Löwenanteil in diesen Konserven machen Tunfische aus mit 11 % und Heringe wie der bekannte Rollmops mit 18 %. Das zumindest berichtet das Fischinformationszentrum (F17.), das von der deutschen Fischwirtschaft in Hamburg unterhalten wird. Den Rest des Fischmarktes teilen sich Meeresfrüchte mit 12 %, Räucherfisch mit 6, fertig

verkaufte Fischsalate mit 3 und sonstige Erzeugnisse vom Salzhering bis zum Matjes mit 7 %.

Wer nun wissen möchte, welches dieser Fischprodukte mit gutem Ökogewissen auf den Teller darf, weil zum Beispiel keine Überfischung droht, sollte sich an den WWF wenden. Die haben nämlich in Bremen nicht nur einen eigenen Fachbereich Meere und Küsten, sondern auch einen Einkaufsführer zusammengestellt. Auch Greenpeace bietet einen Ratgeber zu Fisch und Facts an. Laut WWF und Greenpeace sind Tunfische und Bonitos in vielen Gebieten der Weltmeere überfisch und sollten daher von der Speisekarte gestrichen werden.

Das gleiche gilt für den Seehecht, der vor allem vor dem südlichen Südameri-



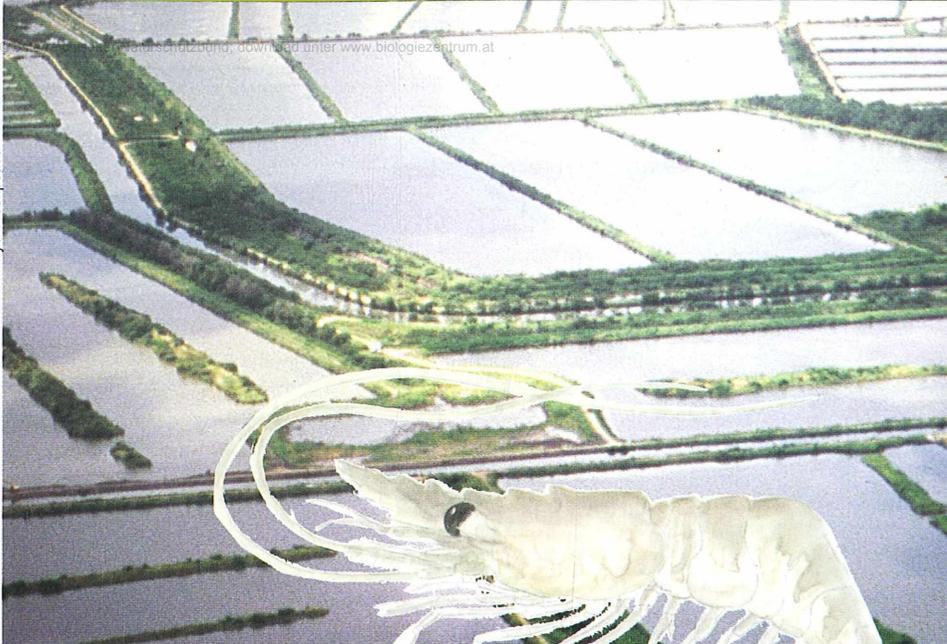
© Virginia Lee Hunter / Greenpeace



Ein Schwertfisch, der sich als Beifang in einem italienischen Treibnetz verfangen hat (Mittelmeer)

ka und im europäischen Teil des Atlantiks viel zu häufig gefangen wird. Obendrein holt man diesen Fisch mit Langleinen und Grundschieppnetzen aus dem Wasser, beide Techniken richten erhebliche Schäden an: Die Köder der Langleinen munden zum Beispiel auch vielen Seevögeln wie dem Albatros. Und die Grundschieppnetze pflügen den Meeresboden um, das Ausmaß der Schäden ist bisher noch gar nicht bekannt. Scholle und Seezunge sollten genauso von der ökologisch unbedenklichen Speisekarte getilgt werden wie Schellfisch und Kabeljau. Und da auch die Bestände der Flusssaale, des Rotbarsches und des atlantischen Lachses zurückgegangen sind, gilt für diese Arten das Gleiche. Der Dornhai findet sich inzwischen sogar auf der Roten Liste der bedrohten Tierarten, Schillerlocken oder Seeaal aus seinem Fleisch sollten

Ein Grundschieppnetz-Trawler fischt im Nordatlantik in 650 m Tiefe nach Rotbarschen. Grundschieppnetz Fischer ziehen ihre tonnenschwere Netze über den Meeresboden und zerstören auf diese Weise alles Leben auf den sog. Unterwasserbergen.



Shrimps & Scampi – verheerender Boom

Krabbencocktails, Scampispieße usw. haben eine steile Karriere hingelegt. Weltweit werden etwa 4,5 Mio. Tonnen der Krebstiere jährlich gehandelt, sie stammen zu zwei Dritteln aus dem Pazifik, der Rest aus Atlantik und Indischem Ozean. Ein Viertel davon wird in Aquakulturen gezüchtet – weniger als Anfang der 90er Jahre, bevor Krankheiten der Branche global zusetzten. Wichtiger Erzeuger mit 1,3 Mio. Tonnen jährlich ist China; Indonesien, Indien und Thailand liefern jeweils zwischen 300.000 und 400.000 Tonnen. Leider ist der Boom ein Paradebeispiel, wie westliche Konsumgewohnheiten zu massiven Umwelt- und Sozialproblemen in armen Ländern führen. So gehen weltweit 27 % der ungewollten Beifänge – ob seltene Meeressäuger, Schildkröten oder Jungfische – in die Netze tropischer Shrimps-Fischer. Ebenso schlimm sind die Folgen der Aquakultur: Medikamente und Kot verseuchen das Wasser; viele Betriebe legen alle paar Jahre neue künstliche Teiche an, weil die alten voller Chemie und Krankheitserreger sind. Zurück bleiben Mondlandschaften, wo einst wertvolle Mangrovenwälder wuchsen – in Thailand und Ecuador

sind bereits 70 % zerstört. Die lokale Bevölkerung leidet unter den Folgen,

profitiert aber kaum vom Garnelenexport. Auch nicht bei den von Naturland zertifizierten Bio-Betrieben: Soziale Missstände würden bei der Vergabe des Umweltsiegels kaum berücksichtigt, bemängeln ecuadorianische Umweltschützer. (aus: Fisch & Facts 2006; gekürzt)

Den GREENPEACE-RATGEBER FISCH & FACTS 2006 erhalten Sie als Download unter <http://marktcheck.greenpeace.at/fischfuehrer.html> (online) oder www.Greenpeacemagazin.de. Spezial (Ratgeber anklicken), als gedruckte Version bei Greenpeace Österreich Siebenbrunnengasse 44 1050 Wien T 0043/(0)1/545 45 80 info@marktcheck.at www.greenpeace.at und Greenpeace Deutschland Große Elbstraße 39 D-22767 Hamburg T 0049/(0)40/3 06 18-0

Durch die Shrimpzucht werden die Mangrovenwälder abgeholzt.

© Sonia Schadwinkel-Greenpeace (Zeichnung)

Fisch & Facts 2006 Ratgeber



daher ebenfalls nicht mehr serviert werden.

Zum Glück gibt es für Fischliebhaber und Ernährungsphysiologen aber auch Lichtblicke, mit denen der ökologisch korrekt Handelnde seinen Bedarf an Omega-3-Fettsäuren, die eine Fischmahlzeit so gesund machen, decken kann. In diese Gruppe gehört zum Beispiel der Alaska-Wildlachs, der in

Deutschland sogar schon mit einem MSC genannten ovalen Öko-Siegel in Blau verkauft wird, weil die Fischer vor Alaska mit ihren Handleinen nachprüfbar nur geringen Schaden anrichten. Hering aus der Nordsee und Makrele aus dem Nordost-Atlantik sind ebenfalls nicht überfischt. Karpfen stammen praktisch ausschließlich aus künstlich angelegten Teichen, die aber relativ naturnah sind und zum Teil sogar von Bio-Verbänden zertifiziert werden. Ein solches Ökosiegel hat auch der Atlantische Ökolachs, der in Stationen vor der irischen Westküste gezüchtet wird. Auch beim Seelachs aus der Nordsee und dem europäischen Atlantik hat der WWF keine Bedenken, während der Marktführer Alaska-Seelachs im westlichen Bereich des Nordpazifiks überfischt ist. Die Fischer vor Alaska dagegen haben für den gleichen Fisch inzwischen sogar das MSC-Ökosiegel, weil sie ihre Bestände sehr nachhaltig bewirtschaften. In deutschen Tiefkühltruhen sollten also auch Fischstäbchen mit Ökosiegel auftauchen. Denn unter deren Panade verbirgt sich eben dieser Alaska-Seelachs.

Text: Roland Knauer, aus Umwelt kommunale ökologische Briefe Nr.1-2006

> Den WWF-Einkaufsführer erhalten Sie als Broschüre gegen 1 Euro in Briefmarken bei: WWF Deutschland, Rebstocker Straße 55 D-60326 Frankfurt/Main. T 0049(0)69/7 91 44-153
> Als PDF steht der Einkaufsführer bereit unter www.wwf.de/imperia/md/content/pdf/meeereundkosten/einkaufsfuehrer_fisch_kl_ein.pdf

> Details zum MSC.-Siegel liefert die Internetseite www.msc.org

Der Tierbestand eines Landes ist nämlich weitgehend unabhängig geworden von Größe und Produktivität seiner Fläche. In Deutschland übertrifft das Lebendgewicht der mehr als 15 Mio. Rinder, knapp 24 Mio. Schweinen und zweieinhalb Millionen Schafe die Masse der Bevölkerung um etwa das Fünffache. Freilich wird diese hohe Anzahl an Tieren nicht allein mit dem Futter des heimischen Anbaus satt. Acker- und Weideland sind viel zu klein dafür. Deutschland muss daher in gewaltigen Mengen Futtermittel importieren, etwa aus Brasilien. Dort wurde zwischen 1990 und 1995 ein Tropenwaldgebiet von der Fläche Hessens, Baden-Württembergs und Bayerns zusammen brandgerodet und abgeholzt, insgesamt 128.000 km² das ist mehr, als Deutschland an Waldfläche besitzt. Wird Tropenwald vernichtet, leidet darunter die Biodiversität. Denn dort ist die Artenvielfalt am höchsten. Nicht nur Reichholf zweifelt daran, „ob Brasilien tatsächlich dem Urwald so viel neues Land abringen musste, um Raum für die wachsende Bevölkerung zu schaffen“. Der eigentliche Grund: Das Land wandelt immer mehr Tropenwald in Weiden und Anbaufläche für Futtermittel um. Das weltweite Überangebot an Rindfleisch zwingt Brasilien, Argentinien und Uruguay dazu, immer mehr „in die Fläche zu gehen“. Ein Drittel der Rinder in deutschen Ställen wird aus Südamerika ernährt.

DEUTSCHLANDS LANDWIRTE halten aber nach Meinung Reichhofs nicht nur zu viel Vieh. Ein weiteres Umweltdilemma: Die Tiere scheiden große Mengen Gülle aus, reich an Nährstoffen wie Stickstoff, Phosphor und Kalium. Die Viehhaltung erzeugt

Studie



Drei Viertel der Fischbestände sind in Gefahr. Ob und wie Supermärkte bei ihrem Fischeinkauf auf ökologische Verträglichkeit achten zeigt ein soeben veröffentlichter Greenpeace Report. Darin werden Österreichs Super- und Großmärkte nach der ökologischen Verträglichkeit ihrer Fischein-

kaufspolitik gereiht. In dieser Liste nimmt ADEG den letzten Platz ein, dicht gefolgt vom Handelshaus Wedl und der Pfeiffer Handels GmbH. Listenerster ist Lidl. „Wir hatten befürchtet, dass Österreichs Handel sich bislang wenig mit ökologischem Fischeinkauf auseinandergesetzt hat. Dass bei den meisten aber offenbar überhaupt kein Bewusstsein vorhanden ist, ist schockierend. ADEG und andere Supermärkte müssen umgehend beginnen, stark gefährdete Fischarten aus ihren Regalen zu entfernen und ähnlich wie Lidl, Fischarten einzulisten, die nachhaltiger sind“, appelliert Nina Thüllen, Greenpeace-Meereseexpertin.

Supermärkte gesprächsbereit

Seit der Veröffentlichung des Berichtes zeigen sich immer mehr österreichische Handelsunternehmen am Thema interessiert. Greenpeace führte in den letzten Wochen Gespräche mit mehreren Supermarktketten. Spar, MPreis und Sutterlüty bekundeten großes Interesse und überprüfen nun ihre Schritte hin zu einer nachhaltigen Fischeinkaufspolitik. Auch Hofer, ADEG, Kiennast und Pfeiffer, die ursprünglich weder auf den Fragebogen geantwortet, noch auf die Zusendung der ersten Version des Reports reagiert hatten, zeigten sich inzwischen gesprächsbereit. Mit Hofer, ADEG, Pfeiffer und Metro wurden auch konkrete Termine vereinbart.

Als Download (Gesamtreport oder Zusammenfassung): <http://marktcheck.greenpeace.at>

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Natur und Land \(vormals Blätter für Naturkunde und Naturschutz\)](#)

Jahr/Year: 2006

Band/Volume: [2006_3](#)

Autor(en)/Author(s): Netz Hartmut

Artikel/Article: [Turbolachs oder Biodelikatesse? 24-28](#)