

A photograph of a green fishing boat on a large body of water. Two people are standing on the boat. The sky is overcast with grey clouds, and a bird is flying in the upper right. In the background, there are mountains. The text is overlaid on the bottom half of the image.

Morgen gibts Fisch

Die Migros hat das Versprechen eingelöst, ihr Fischangebot ausschliesslich aus nachhaltigen Quellen zu bestreiten. Aber was ist das überhaupt, nachhaltiger Fischfang?

Text: Bernhard Raos



Fischer auf dem Zürichsee: Weniger als sechs Prozent des inländischen Fischkonsums wird mit Schweizer Fischfang abgedeckt.



Sechsmal pro Woche fahren die Berufsfischer der Zahner Fischhandel AG spät in der Nacht auf den Zürichsee hinaus, um ihre Bodennetze einzuholen. Was sie fangen, ist häufig für die Migros. «Felchen sind dabei unser Hauptprodukt», sagt der Mitinhaber Bernhard Zahner.

Der begehrte heimische Speisefisch macht sich allerdings schon länger rar. «Auch 2016 ist bisher kein begeisterndes Fangjahr», bilanziert Zahner. Von den rund 75 000 Tonnen Fischen und Meeresfrüchten, die in der Schweiz pro Jahr konsumiert werden, ist denn auch der Großteil importiert. Der Fischfang in den Schweizer Seen und Flüssen sowie die Fischzucht decken weniger als sechs Prozent des inländischen Fischkonsums.

Zahner verarbeitet die Felchen fangfrisch in seinem Betrieb in Gommiswald. Die Fische werden noch am gleichen Tag filetiert, in Stücke geschnitten, dann in Bierteig getaucht, frittiert, tiefgefroren und später in die Migros-Verteilzentrale transportiert.

Überfischung – weltweit ein Problem

Die Felchen aus Wildfang sind ein inländischer Mosaikstein im Fischangebot der Migros, das seit Kurzem zu hundert Prozent aus nachhaltigen Quellen stammt. Damit wird ein Versprechen im Rahmen des Nachhaltigkeitsprogramms Generation M vier Jahre früher als geplant eingelöst. Was bedeutet, dass sämtliche Fische und Meeresfrüchte der Bereiche frische Produkte, Tiefkühlprodukte und Konserven entweder mit den Labels MSC, ASC oder Bio zertifiziert sind (siehe



So kann nachhaltiger Fischfang aussehen: Thunfische werden mit der Angel gefangen.

werten kann, meist tot über Bord geworfen. Illegale Fischerei wiederum missachtet Quotenregelungen. Häufig werden stark bedrohte und wertvolle Fischarten von den Piratenfischern gefangen.

«Aus diesen Gründen stellen wir sicher, dass all unsere Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltigen Quellen stammen», erklärt Meeresbiologin Sandra Hinni, bei der Migros für das Fischversprechen verantwortlich. Beachtet würden die Umweltauswirkungen sowohl beim Wildfang als auch bei Zuchten.

Kein schlechtes Gewissen

Nachhaltige Fischerei ist anspruchsvoll, wie das Beispiel der Angelruten-Fischerei beim Thunfischfang auf den Malediven zeigt. Dabei stehen bis zu zwanzig Fischer mit ihren Angelruten nebeneinander und ziehen einen Fisch nach dem anderen einzeln aus dem Schwarm. Das verhindert Beifang grösstenteils, schützt Jungfische und generiert ein gutes Einkommen für die Fischer. Für die Migros wiederum sind die Beschaffungskosten für Dosenthunfisch höher, was durch Direkteinkäufe auf den Malediven teilweise kompensiert wird.

Was gilt für Zuchtfisch? «Konventionelle Zucht ist oft ökologisch unverantwortlich», kritisiert Corina Gyssler vom WWF. Da brauche es beispielsweise für ein Kilo Fisch bis zu vier Kilo Wildfisch als Futter. Bei den nachhaltigen Zuchten und den Labels, auf welche die Migros setzt, ist das anders. Bei Letzteren wird nur Fischmehl aus Fabrikationsresten oder nachhaltig zertifiziertes Fischmehl verfüttert.

Durchschnittlich neun Kilogramm Fisch und Meeresfrüchte verspeisen die Konsumenten in der Schweiz pro Jahr. Ist das zu viel? «Beim Konsum von nachhaltigen Produkten muss niemand ein schlechtes Gewissen haben», meint Sandra Hinni. WWF-Vertreterin Gyssler will sich nicht auf eine Zahl festlegen: «Essen Sie Fisch als Delikatesse. Wir sollten weniger Fisch konsumieren, ihn dafür umso mehr geniessen.» ●

Seite 37) oder von der Umweltschutzorganisation WWF als «empfehlenswert» oder «akzeptabel» eingestuft werden.

Fisch und Nachhaltigkeit – das ist ein schwieriges Unterfangen. Steigender Fischkonsum und eine stärkere Industrialisierung der Fischerei führen zu höheren Fangmengen. Dabei wird gemäss der UN-Fachorganisation FAO heute beinahe ein Drittel der Fischbestände überfischt.

Weitere gut sechzig Prozent der Bestände werden am biologischen Limit befishet und könnten daher rasch kippen.

Alle Fischarten weltweit sind zudem Teil eines vernetzten Ökosystems. Die Überfischung bringt dieses System ins Wanken – mit oft unvorhersehbaren Auswirkungen. Lediglich zehn Prozent der Fischbestände auf offener See gelten als moderat oder gering befischt.

Verheerend wirken sich Beifang und illegale Hochseefischerei aus. Je nach Fangmethode und befischter Art können bis zu achtzig Prozent Beifang sein. Dabei werden Fische und andere Meerestiere, die man nicht verkaufen oder ver-



MSC, ASC, Bio



Ein bedeutender Anteil der Fisch- und Meeresfrüchte aus dem nachhaltigen Migros-Sortiment stammen aus zertifizierten Label-Programmen:

- **MSC (Marine Stewardship Council)** ist das Label für zertifizierten nachhaltigen Wildfang aus Meeren und Seen. Die Richtlinien verlangen unter anderem, dass sich Fischbestände entsprechend erholen können und Rücksicht auf andere Arten genommen wird. Es erfolgen unabhängige Kontrollen.
- Das Label **ASC (Aquaculture Stewardship Council)** garantiert für die zwölf wichtigsten Arten von Fischen

und Meeresfrüchten eine verantwortungsvolle Zucht. Die Zucht darf die natürliche Umgebung und Biodiversität nicht beeinträchtigen. Ferner müssen die Tiergesundheit und die soziale Verantwortung gegenüber Mitarbeitern gewährleistet werden.

- **Migros Biofisch und Biomeeresfrüchte** stammen aus biologischen Zuchten. Die Tiere haben mehr Platz als in konventionellen Zuchten. Das pflanzliche Futter ist biologisch, Fischmehl und Fischöl stammen aus nachhaltigen Quellen. Der vorbeugende Einsatz von Antibiotika ist verboten. Kontrolliert wird durch unabhängige Zertifizierungsstellen.

ANZEIGE

Thüringen 
-entdecken.de

Erleben Sie Weltkultur,
keine Weltreise entfernt.
Willkommen im Herzen Deutschlands.

Herzogin Anna Amalia Bibliothek, Weimar