

Fisch

Hintergrundinformationen
zum Einkaufsratgeber

AUCH
ALS
APPI!



GREENPEACE



Mit Ruten und Leinen gefangener Fisch – eine nachhaltige Alternative

Inhalt

- 3 Meere in der Krise
- 4 Warum nicht einfach grün oder rot?
- 6 Wozu lateinische Namen?
- 6 Wozu (Sub-)Fanggebiete?
- 7 Fanggebiete der Welternährungsorganisation FAO
- 8 Ausschnitt der Sub-Fanggebiete im Nordostatlantik
- 10 Wie und was wurde bewertet?
- 10 Was sagen Gütesiegel aus?
- 11 Impressum
- 12 Greenpeace fordert

Meere in der Krise

Die Fischbestände unserer Meere schrumpfen dramatisch. Industrielle Fangflotten plündern die Ozeane und dringen in immer fernere Regionen und größere Tiefen vor. Die Welternährungsorganisation (FAO) schätzt, dass weltweit 61,3 Prozent der Speisefischbestände bis an die Grenze genutzt und 28,8 Prozent überfischt oder erschöpft sind.¹ Es wird mehr gefangen, als durch die natürliche Vermehrung nachwachsen kann. Der ökologische Schaden ist immens – nicht zuletzt auch durch massiven Beifang und zerstörerische Fangmethoden.

Nur mit großflächigen Schutzgebieten, weniger Fischfang und schonenden Fangmethoden haben wir die Chance, die Artenvielfalt in den Meeren zu erhalten und uns langfristig mit Fisch zu versorgen.

Dass und wie es geht, zeigt etwa die umweltschonende

Küstenfischerei. Sie hat eine jahrhundertlange Tradition und ist – anders als die industrielle Fischerei – nicht für die Überfischung verantwortlich, sondern eines ihrer Opfer. Eine Förderung dieser Küstenfischerei würde maßgeblich helfen, die Fischereikrise mittelfristig zu bewältigen und unsere Meere zu schonen.

Letztlich sind alle gefordert, das maßlose Plündern unter der Wasseroberfläche zu beenden – neben der Politik vor allem die Fischer, die Fischindustrie und der Lebensmittelhandel. Aber auch Sie können einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Fischbestände und Meere leisten:

Essen Sie seltener oder im Idealfall gar keinen Fisch. Und wenn, dann treffen Sie beim Fischkauf mithilfe des aktuellen Greenpeace-Fischratgebers die richtige Wahl.

¹ FAO (2014) The State of World Fisheries and Aquaculture. <http://www.fao.org/3/a-i3720e.pdf>

Warum nicht einfach grün oder rot?

Fischarten haben unterschiedliche Bestände.² Beispielsweise sind die dreizehn Bestände des Kabeljaus im Nordostatlantik (FAO 27)³ in verschiedenen Gesundheitszuständen und werden mit unterschiedlichen Fangmethoden befishet. Greenpeace bewertet daher Fischbestände oder besser gesagt Fischereien.

Auch bei Aquakulturen gibt es Unterschiede. Hier werden einzelne Länder und Aquakulturmethoden bewertet. Wird die Mehrheit der Wildfischereien/Aquakulturen einer Art als „nicht nachhaltig“ bewertet, erhalten diese im Greenpeace-Ratgeber eine rote Markierung. Nachhaltige Alternativen wer-

den dann als grün markierte Ausnahmen angegeben und umgekehrt ebenso. Ein Beispiel: Die Sardine ist grundsätzlich als rot eingestuft. Würde sie jedoch in einem der folgenden Sub-Fanggebiete⁴ des Nordatlantiks (FAO 27) mit pelagischen Schleppnetzen oder Ringwaden gefangen, ist ein Kauf noch vertretbar: Keltische See, nördlicher Golf von Biskaya, westlicher Ärmelkanal. Wir Verbraucher kommen also nicht umhin, genau hinzusehen und uns beim Fischkauf mit Fanggebiet, Sub-Fanggebiet und Fangmethode auseinanderzusetzen. Das gilt umso mehr für die Fischindustrie und den Lebensmittelhandel.

² Definition Fischbestand: „Reproduktionseinheit einer Fischart, die in einem bestimmten geografischen Bereich lebt und hier eigene Laichgebiete hat. Im Nordostatlantik gibt es 13 verschiedene Kabeljaubestände und mindestens 14 Heringsbestände, die sich völlig unterschiedlich entwickeln können. Zwischen angrenzenden Beständen kann es zu bestimmten Zeiten zu Vermischungen kommen“: <http://fischbestaende.portal-fischerei.de/glossar>

³ Fanggebieteinteilung der Ozeane nach der Welternährungsorganisation FAO: <http://www.fao.org/fishery/area/search/en>

⁴ Die Verbreitung eines Fischbestandes stimmt häufig, aber leider nicht immer mit den Fischereimanagementgebieten (auch Sub-Fanggebiete genannt) überein. Letztere können mehrere Bestände oder auch nur Teile von ihnen enthalten.



Beispiel für die vollständige Kennzeichnung eines Fischproduktes

Nachhaltigkeit und Transparenz sind dabei gefragt, ebenso eine vollständige Kennzeichnung der Produkte. Nur so kann an Regal oder Fischtheke die richtige Wahl getroffen werden. Folgende Angaben müssen zur Vollständigkeit vorhanden sein:

- **Handelsname und lateinischer Name** der Fischart, zum Beispiel Kabeljau (*Gadus morhua*)
- **Fanggebiet** der Welternährungsorganisation FAO, zum Beispiel Nordostatlantik (FAO 27), beziehungsweise Herkunftsland der Aquakultur

- **Sub-Fanggebiet**, zum Beispiel Norwegische See, beziehungsweise Name/Ort der Aquakulturfarm
- **Fangmethode**, zum Beispiel Ringwade, beziehungsweise Zuchtmethode der Aquakultur
- **Code**, der die vollständige Rückverfolgbarkeit bis zum Fang/zur Ernte über alle Verarbeitungsstufen ermöglicht – transparent für Verbraucher über einen Tracking-beziehungsweise einen QR-Code und das entsprechende Online-Portal einsehbar.

Wozu lateinische Namen?

Thunfisch ist nicht gleich Thunfisch – auch wenn uns dies einige Hersteller weismachen wollen, indem sie einfach nur „Thunfisch“ auf die Dose schreiben. Um aber unter den acht befischten Thunfischarten genau unterscheiden zu können, ist die Angabe des lateinischen Artnamens wichtig.⁵ Nur so können Sie den Skipjack (*Katsuwonus pelamis*) vom Weißen Thunfisch (*Thunnus alalunga*) oder Gelbflossen-Thunfisch (*Thunnus albacares*) von den fünf weiteren Thunnus-Arten

unterscheiden. Und nur so können Sie sich beim Einkauf für den Schutz der Fischbestände einsetzen. Denn auch hier gilt: Die Thunfischarten und ihre Bestände sind in unterschiedlichen Gesundheitszuständen. Viele Fischarten werden unter zahlreichen Bezeichnungen verkauft. So finden Sie den Dornhai (*Squalus acanthias*) zum Beispiel auch unter Schillerlocke oder Seeaal in den Fischtheken. Nur am lateinischen Namen ist korrekt erkennbar, um welche Fischart es sich handelt.

Wozu (Sub-)Fanggebiete?

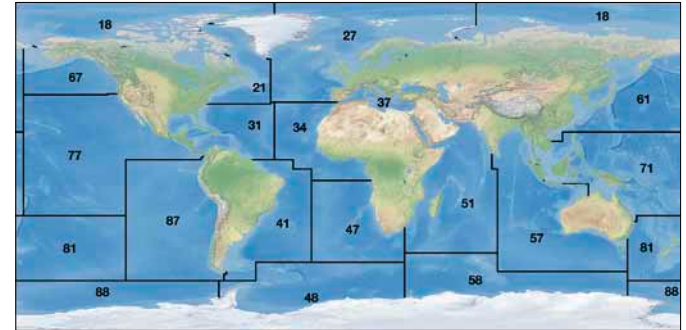
Die Welternährungsorganisation FAO teilt die Ozeane in Fanggebiete, denen sie Nummern zugeordnet hat. Diese Fanggebiete sind riesig: Der Nordostatlantik (FAO 27) etwa reicht von der Arktis bis Gibraltar und vereint

mehrere Fischbestände einer Art. So hat der Kabeljau (*Gadus morhua*) 13 Bestände im Fanggebiet FAO 27. Um eine Bestandsschätzung und ein Fischereimanagement zu ermöglichen, werden die

Fanggebiete der FAO durch wissenschaftliche Institutionen oder Fischereimanagementorganisationen in Sub-Fanggebiete unterteilt. Die Verbreitung eines Fischbestandes stimmt häufig,

aber leider nicht immer, mit den Sub-Fanggebieten überein. Einen Ausschnitt der Sub-Fanggebiete im Nordostatlantik (FAO 27) finden Sie auf der nächsten Doppelseite.

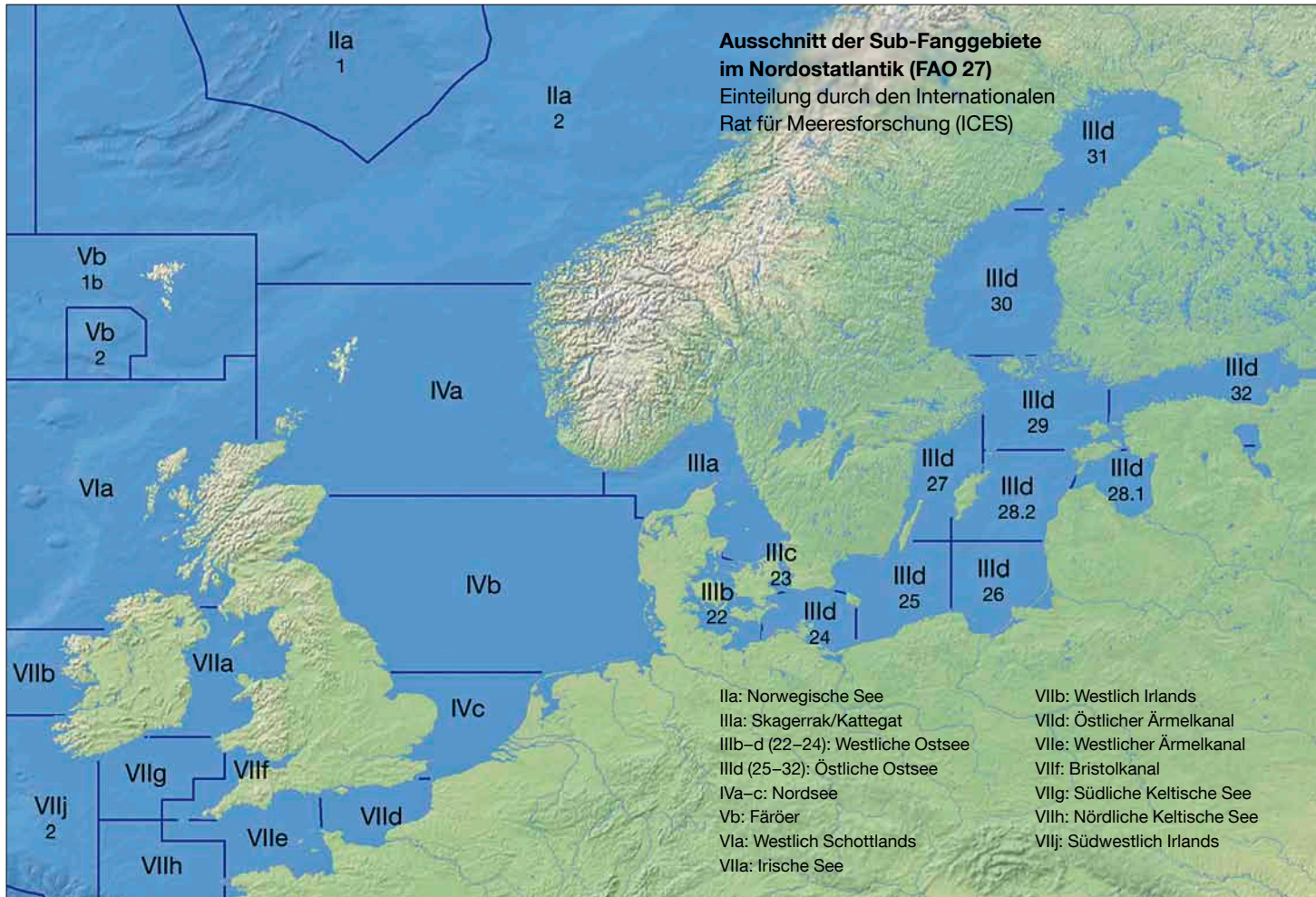
Fanggebiete der Welternährungsorganisation FAO



- 18 Arktis
- 21 Nordwestatlantik
- 27 Nordostatlantik
- 31 Westlicher Zentralatlantik
- 34 Östlicher Zentralatlantik
- 37 Mittelmeer und Schwarzes Meer
- 41 Südwestatlantik
- 47 Südostatlantik
- 48 Antarktischer Atlantik
- 51 Westlicher Indischer Ozean

- 57 Östlicher Indischer Ozean
- 58 Südlicher Indischer Ozean und Antarktis
- 61 Nordwestpazifik
- 67 Nordostpazifik
- 71 Westlicher Zentralpazifik
- 77 Östlicher Zentralpazifik
- 81 Südwestpazifik
- 87 Südostpazifik
- 88 Antarktischer Pazifik

⁵ Thunfisch = *Katsuwonus pelamis*, *Thunnus alalunga*, *T. albacares*, *T. atlanticus*, *T. maccoyii*, *T. obesus*, *T. thynnus*, *T. tonggol*, laut Verzeichnis über Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur unter Berücksichtigung folgender Bekanntmachungen: Bekanntmachung der 85. Festlegung von vorläufigen Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur vom 20. Juli 2015.



Wie und was wurde bewertet?

Greenpeace hat mit Wissenschaftlern eine Methode entwickelt, mit der Wildfischerei und Aquakulturen auf ihre Nachhaltigkeit bewertet werden können.⁶

Dabei werden Schlüsselfragen zu nicht-nachhaltigen Fang- beziehungsweise Zuchtpraktiken gestellt. Bereits ein „Ja“ reicht für eine rote Bewertung: Beim Wildfang ist das zum Beispiel das Ausbeuten überfischter Bestände, der Einsatz zerstörerischer Fangmethoden, hoher Beifang oder illegale Fischerei. Bei Aquakulturen spielen Faktoren wie die Verwendung von wild gefangenem Fisch als Futter, die Herkunft der Eier beziehungsweise Jungfische für die Mast oder die Anzahl der aus den Zuchtanlagen in die freie Natur ausbrechenden Tiere eine Rolle.

Greenpeace nutzt die Methode weltweit zur Bewertung von Wildfischereien und Aquakulturen gängiger Speisefischarten. Umfassende Quellen und aktuelle Daten sind die Voraussetzung für eine fundierte Bewertung.

Insgesamt wurden rund 115 Arten bewertet, unterteilt in 550 Wildfischbestände und 120 Herkunftsländer von Aquakulturen. Die Auswahl orientiert sich dabei an den gängigen Fischprodukten im deutschen Handel.

Was sagen Gütesiegel aus?

Gütesiegel auf Fischprodukten versprechen ein Produkt aus nachhaltiger Wildfischerei beziehungsweise Aquakultur. Oft handelt es sich dabei lediglich

um selbst entwickelte Labels der Produzenten. Es gibt aber auch Siegel, die von unabhängigen Institutionen verliehen werden – anhand speziell entwickelter

Zertifizierungsstandards. Deshalb ist jedes Gütesiegel nur so gut wie die Standards, die ihm zugrunde liegen.

Der „Marine Stewardship Council“ (MSC) zertifiziert Wildfischereien, der „Aquaculture Stewardship Council“ (ASC) Produkte aus Aquakultur. Auch unter dem Siegel von „GLOBAL G. A. P.“ gibt es Ware aus Aquakultur. „Friend of the Sea“ (FOTS) zertifiziert sowohl Wildfischereien als auch Aquakulturen. Seit der Neufassung der EU-Bio-Verordnung im Jahr 2010 fällt auch Biofisch unter diese EU-Regelung – allerdings nur jener aus Aquakultur. Ferner gibt es weitere Gütesiegel für Fisch, wie das Zertifikat „Naturland Wildfisch“

sowie die Naturland-Richtlinien für Fische, Garnelen und Muscheln aus „anerkannt ökologischer Aquakultur“.

Zwar stellen Gütesiegel einen Schritt in die richtige Richtung dar und auch die Anzahl von zertifizierten Fischprodukten steigt stetig. Derzeit ist jedoch kein Gütesiegel auf dem Markt, das uneingeschränkt empfohlen werden kann. Jedes der von Greenpeace bewerteten Zertifizierungssysteme (MSC, GLOBAL G. A. P. und FOTS) hat seine Stärken und Schwächen.⁷ Keines kann garantieren, dass alle zertifizierten Produkte aus wirklich nachhaltigen Wildfischereien beziehungsweise Aquakulturen stammen.

⁷ <https://www.greenpeace.de/themen/meere/wie-glaubwurdig-sind-die-gutesiegel-von-fischprodukten>

Impressum

Greenpeace e.V., Hongkongstraße 10, 20457 Hamburg, Tel. 040/306 18-0, Fax -100, mail@greenpeace.de, www.greenpeace.de **Politische Vertretung Berlin** Marienstraße 19–20, 10117 Berlin, Tel. 030/30 88 99-0 **V.i.S.d.P.** Dr. Sandra Schöttner **Textredaktion** Anja Oeck **Bildredaktion** Sonja Umhang **Produktion** Ute Zimmermann **Gestaltung** Johannes Groth **Kommunikationsdesign** Litho ORC, Kohlhöfen 10, 20355 Hamburg **Fotos** Titel [M]: Jan Kornstaedt, S. 2: Steven Vigar, S. 5: Fred Dott, alle © Greenpeace **Druck** reset GmbH, Virchowstraße 8, 22767 Hamburg **Auflage** 60.000 Exemplare **Stand** 1/2016

Zur Deckung der Herstellungskosten bitten wir um eine Spende:

GLS Gemeinschaftsbank eG, IBAN DE49 4306 0967 0000 0334 01, BIC GENODEM1GLS

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

⁶ Greenpeace Criteria for Red-Grading Unsustainable Wild Fisheries and Aquacultures: <http://www.greenpeace.de/themen/meere/fischerei>

Greenpeace fordert:

- ▶ eine transparente und nachhaltige Einkaufspolitik für Fisch und Meeresfrüchte in Industrie und Handel
- ▶ ein nachhaltiges Fischereimanagement
- ▶ großflächige Meeresschutzgebiete

Mehr Informationen auf

 www.greenpeace.de/fisch

Greenpeace ist international, überparteilich und völlig unabhängig von Politik, Parteien und Industrie. Mit gewaltfreien Aktionen kämpft Greenpeace für den Schutz der Lebensgrundlagen. Mehr als 590.000 Menschen in Deutschland spenden an Greenpeace und gewährleisten damit unsere tägliche Arbeit zum Schutz der Umwelt.