

Organisationen gegründet und verlangt beim Fischfang Tierschutzmassnahmen: Die Fangmethoden müssen so beschaffen sein, dass kein Fisch lange im Fanggerät verweilen muss und

dass jeder Fisch sofort nach der Entnahme aus dem Wasser betäubt und getötet werden kann. In der Fischzucht gilt: Zucht und Haltung der Fische müssen gewährleisten, dass die Tiere ihr

Verhaltensrepertoire ausleben können und dass sie von Stress, Angst und Verletzungen bewahrt werden. Das Produkt-Angebot von «fair-fisch» ist erst im Aufbau. (GB)

Einige bemerkenswerte Fischzuchten

Eine sinnvolle Produktionsweise sind halb wild gehaltene Zuchtfische wie die Norwegische Fjordforelle im Angebot der Comestiblesfirma Bianchi. Sie stammt von der 21000 km langen norwegischen Meeresküste und gedeiht in den klaren kalten Fjorden. Die Fjordforelle besitzt festes Fleisch, feine Faserung und eine rote Farbe, welche durch die Fütterung entsteht. Der Fettgehalt ist niedriger als bei den meisten anderen Salmoniden, weil das Fett

überwiegend im Bauch und nicht im Fleisch enthalten ist. Daher lässt es sich leicht entfernen. Die wild lebenden Störe sind aufgrund der Nachfrage nach dem teuren Kaviar stark gefährdet. Aber seit Kurzem gibt es eine Störzucht im Berner Oberland: Im Tropenhaus Frutigen sollen jährlich 45 Tonnen Stör und zwei Tonnen Kaviar produziert werden. Durch den Bau des Lötschberg-Basistunnels fallen 100 Liter pro Sekunde bis 20 Grad war-

mes Wasser an, das zur Aufzucht von Stören genutzt wird. In 40 Aussenbecken finden nach der Fertigstellung der Anlage etwa 60 000 Störe Platz. Seit dem Spatenstich im Mai 2008 sind eine Ausstellung und ein Restaurant dem Publikum zugänglich. Coop ist Hauptinvestor vom Tropenhaus Frutigen, vermarktet die Produkte, baut das Restaurant mit 200 Plätzen und finanziert eine Ausstellung über nachhaltige Aquakulturen.



Peter Hufschmied, VR-Präsident des Tropenhauses Frutigen erhielt den Ökopreis Prix Evenir 2007 (im Bild mit Stör).

Im Januar 2008 eröffnete die nach eigenen Angaben grösste Indoor-Fischfarm der Welt im St. Gallischen Oberriet. In Hallen auf einer Fläche von 38 Tennisplätzen will die Fabrik von Hans Raab, Gründer der Putzmittel-Gruppe HaRa, täglich fünf Tonnen «Melander» produzieren. Diese Fischart ist eine neue Kreuzung zweier Welsarten vom deutschen Ingenieur Jürgen Hautz. Die Fischfarm vertreibt die Melander mit eigenen mobilen Verkaufsstellen. In der Comestiblesbranche herrscht allerdings Skepsis, da ein quasi künstlich geschaffener Fisch bei Gourmets nicht gut ankommt. Immerhin einen prominenten Fan gibt es: keinen geringeren als den Schaffhauser Spitzenkoch André Jaeger mit 19 Gault Millau Punkten: «Um gesund und geschmackvoll zu kochen, braucht es erstklassige Produkte. Melander ist so eines», lässt er sich zitieren. (GB)

WWF will Fischkäufer sensibilisieren

Die Menge der in der Schweiz konsumierten Fische und Meerestiere stieg in den letzten zwei Jahrzehnten um über 20 Prozent auf 7,6 Kilo pro Kopf und Jahr. Mittlerweile stammten ein Drittel davon aus Zuchten und 95% sind importiert. Drei Viertel der Wildfischbestände sind gemäss WWF überfischt oder von Überfischung bedroht. Arten wie Blauflossenthun, Rochen und Hai sind akut gefährdet. Der WWF empfiehlt daher generell Bio- oder MSC-Produkte.

Auch Zuchten tragen zum Überfischen der Meere bei. Während laut WWF die Zahlen für Fisch- und Meeresprodukte aus Wildfang mit 37000 Tonnen

stabil blieben, stiegen jene von Aquakulturen massiv an: Seit 1988 nahmen sie um über 100 Prozent zu und machen heute einen Drittel des Schweizer Fischkonsums aus. «Diese Entwicklung bringt neue Probleme mit sich», sagt Fischexpertin Jennifer Zimmermann vom WWF. «Weil Zuchtfische in der Regel mit Fischmehl und Fischöl gefüttert werden, tragen Aquakulturen ebenfalls zum Leerfischen der Meere bei».

Zudem landen teilweise hohe Anteile von unerwünschten Meerestieren als Beifang in den Netzen. «Dies und der hohe Fischmehlbedarf der Aquakulturen machen die Fischproduktion ineffi-

zient», folgert man beim WWF: «Neue Zahlen zeigen: für die 56 000 Tonnen in der Schweiz konsumierten Fisch- und Meeresprodukte werden 250 000 Tonnen lebende aquatische Ressourcen verbraucht».

Der WWF gibt einen Einkaufsratgeber für Fische und Meeresfrüchte im Taschenformat heraus (kostenlos bei www.wwf.ch/fisch, Email info@wwf.ch oder Tel. 044 297 21 21). Die wichtigsten Tipps des WWF darin: Fisch zurückhaltend konsumieren und einheimische Seefische bevorzugen. Bei Wildfang Fisch mit MSC-Label kaufen und bei Zuchten Produkte mit Bio-Label. (Text: WWF)