

16.12.2011

Thunfisch aus nachhaltiger Fischerei



Eines der am stärksten betroffenen Opfer, aus dem Raubzug der unverantwortlichen Fischerei, ist der Thunfisch in allen Weltmeeren unserer Erde.

Weltweit haben gigantische, industrielle Fischfangflotten mit modernster Technik und zerstörerischen Fangmethoden das Meeresleben stark dezimiert. Drei Viertel der kommerziell genutzten Fischbestände rund um den Globus sind bereits überfischt. Die Grenze ist erreicht! Der Glaube, der fischereiliche Reichtum der Meere sei unerschöpflich, erweist sich als folgenschwerer Irrtum. Viele Speisefische stehen vor dem Aus!

Eines der am stärksten betroffenen Opfer ist der Thun. Der delikate Fisch erzielt, aufgrund der riesigen Nachfrage, Höchstpreise auf dem globalen Weltmarkt. Denn der Thun ist eine sehr begehrte Zutat für das ausgesprochen beliebte Sushi. Entsprechend gross ist demzufolge die Versuchung den Fang aus der illegalen Fischerei anzulanden.

Doch zum Glück naht Hoffnung für die bedrohte Meereswelt: Der WWF engagiert sich für eine nachhaltige Fischerei und für ein globales Netzwerk von Meeresschutzgebieten! Der WWF kämpft für strenge, wissenschaftlich abgestützte Fangquoten und für schonende Fangmethoden zum Schutz der natürlichen Ressourcen.

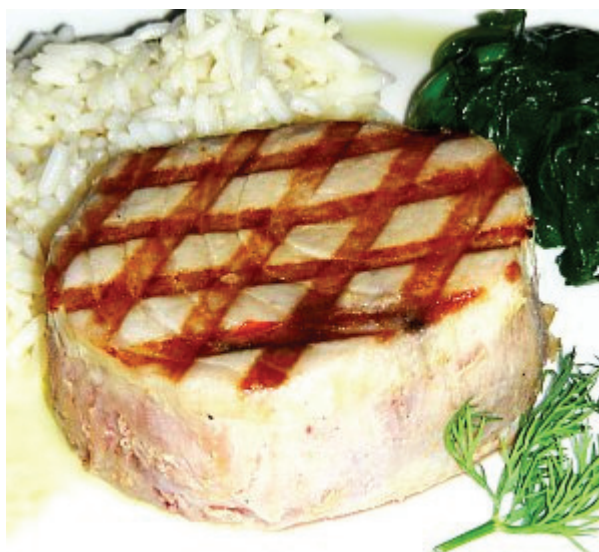


Thun ist ein wichtiger Fisch für Sushi und Sashimi

1997 gründeten der WWF und der Fischereikonzern Unilever gemeinsam den Marine Stewardship Council (MSC!). Heute ist der MSC eine unabhängige Organisation, die für eine schonende, bestandserhaltende Fischerei steht. Zusammen mit Wissenschaftlern, Fischereiexperten und Umweltschutzorganisationen hat MSC einen Umweltstandard für die Beurteilung und Auszeichnung von Fischereien entwickelt.

In Anbetracht der prekären Situation auf den Weltmeeren gewinnt das Zertifikationsprogramm von MSC für Fische und Seafood-Produkte aus der verantwortungsvollen Fischerei zunehmend an

Bedeutung. Daher haben sich innovative Unternehmen aus dem Fischhandel in der WWF Seafood Group zusammen geschlossen, um einen Beitrag zum Schutz der Meere leisten zu wollen, mit dem Ziel, das Fischangebot schrittweise auf Fische aus nachhaltig bewirtschafteten Beständen umzustellen. Dies um den Verbraucherwünschen nach mehr Transparenz, beim Thema Nachhaltigkeit und Ressourcenschutz, entgegen zu kommen.



Thunfischsteak vom Grill

Der Thunfisch ist einer der schnellsten Fische: Der Thunfisch gilt als Ferrari unter den Meerestieren. Sein Bewegungsdrang ist überlebenswichtig, denn seine Kiemen funktionieren nur, wenn er in Aktion ist. Deshalb ist er ununterbrochen unterwegs, selbst im Schlaf! Dem sagenumwobenen Thunfisch, der kraftvolle Meeresbewohner, werden viele Mythen nachgesagt. Wahrscheinlich liegt es an ihrer enormen Kraft, die den Fang dieser Fischart früher zum gefährlichen Abendteuer werden liess.

Der Weisse Thunfisch ist ein opportunistischer Jäger und ernährt sich als eleganter Schwimmer von einem grossen Spektrum kleiner Schwarmfische. Vom gewöhnlichen Thunfisch unterscheidet er sich besonders durch die Länge der Brustflossen, die deutlich über die Körpermitte herausragen. Die Körperfärbung ist am Rücken und an den oberen Flanken blauschwarz, wobei ein breites, irisierendes Band über die Körperseiten zieht. Die Rückenflossen wechseln sich in einer hell- bis dunkelgelber Färbung ab.

Kulinarisch gesehen, ist der Weisse Thunfisch seinen grösseren Verwandten weitaus überlegen. Sein feines, helles Fleisch macht ihn so begehrt. Der Albacore Tuna ist ja nicht der grösste, sicher aber der feinste Thunfisch. Das äusserst schmackhafte Fleisch macht den Weissen Thunfisch zu einem der begehrtesten Speisefische überhaupt. Durch den höheren Fettgehalt eignet er sich bestens zum Grillen und Braten.



**Tapas mit
weissem
Dosenthun vom
Spitzenkoch
Ralph Schelling**

Als eine Delikatesse, der besonderen Art, gilt sogar heute noch die Thunfisch-Konserve vom Weissen Thunfisch: Je heller das Fleisch in der Dose, umso wertvoller und teurer ist er. Der Thunfisch in der Dose bleibt ein Klassiker!

Mit Rute und Leine nachhaltig Thun fangen!

Mit immer effektiveren Fangmethoden werden in den Ozeanen die letzten Speisefische eingesammelt! Die angewandten Fangtechniken sind oftmals unselektiv und fordern einen hohen Tribut: Viele Millionen Tonnen Meereslebewesen gehen jährlich als ungenutzter Beifang sterbend wieder über Bord. Nicht nur die massenhafte Verschwendung von Leben macht viele der heutigen Fischereimethoden so zerstörerisch, auch die direkte Zerstörung der Meeresumwelt: So werden Jahrtausende alte Tiefsee-Korallenriffe und Lebensgemeinschaften am Meeresboden durch Grundschleppnetze in Sekunden umgepflügt und zerstört!

Doch zum Glück geht es auch anders: Eine selektive Fischerei, ohne grosse Mengen an ungewollten Beifang, ist möglich, zudem mit einem ökonomischen Gewinn auch für die Länder, denen die Gewässer gehören. Dies belegt, klar und deutlich, die Pole & Line Thunfisch-Fischerei auf den Malediven!



Thunfischfang mit Ruten und Leinen auf den Malediven

Derzeit verscherbeln etliche kleine Pazifik-Inselstaaten die Fischereirechte in ihren Hoheitsgewässern billig an Industrieflotten aus Übersee. Als Folge werden ihre Gewässer ohne Rücksicht geplündert und die lokalen Fischer verlieren ihr Einkommen. Ein ökonomisches Desaster, meint die Meeresexpertin Antje Helms bei Greenpeace!

Eine Greenpeace-Untersuchung auf den Malediven belegt, dass es kleinen Inselstaaten durchaus gelingen kann, eigene nachhaltige Fischereien zu entwickeln: So haben die Malediven inzwischen eine Flotte von tausend Schiffen aufgebaut, die 20`000 Fischern ein Einkommen und tausende Jobs in Fischfabriken und im Bootsbau gewährleistet. Die Fischer setzen, innerhalb ihrer Hoheitsgewässer, auf den Malediven die so genannten Pole & Line Fishery, die Rute & Leine Fischerei, ein.

Diese Fangmethode mit Haken und Angel ist eine der selektivsten und daher umweltverträglichste Methode für den Thunfischfang, dadurch auch das marine Ökosysteme geschont wird. Deshalb entscheiden sich immer mehr traditionelle Thunfisch-Fischereien für ein Zertifizierungsschema, um sich mit ihren nachhaltigen Produkten auf dem Markt abzuheben. Bei der traditionellen Rutenfischerei stellt sich lediglich ein minimaler Anteil an nicht verwertbaren Beifang fest, eine wichtige Voraussetzung für eine nachhaltige Fischerei. Der Beifang besteht aus Bonito, Goldmakrelen und weiteren Arten, welche sich auf dem lokalen Fischmarkt gut vermarkten lassen.



Gelbflossenthun am Stand von Braschler Comestibles an der Gourmesse 2011. Er hat wirklich kleine gelbe Rückenflossen.

Die Fangmethode in der Rutenfischerei ist besonders gut geeignet für den Gelbflossen-Thun, da sich diese Thunfischart gerne im Oberflächenwasser und selten tiefer als 100 Meter aufhält. Ein Gelbflossenthun misst zwischen 70 und 150 Zentimeter und erreicht ein Körpergewicht zwischen 7 und 25 Kilogramm. Vereinzelt werden auch Prachtexemplare von über 2 Meter Länge mit einem Gewicht von etwas über 170 Kilogramm. Häufig bilden Fische in der gleichen Körpergröße kleine Schwärme, manchmal sogar mit anderen Thunfischarten.

Gelbflossen-Thunfische sind vergleichsweise standorttreu, bislang wurden keine weiträumigen ozeanischen Wanderungen nachgewiesen, wie sie bei den restlichen Thunfischarten auf den Wanderungen in ihre bevorzugten Laichplätze stattfinden. Das Fleisch des Gelbflossen-Thunfisches ist sehr schmackhaft und aromatisch mit dem typischen Thunfischgeschmack. (Text: Arne van Grondel)

Weiterlesen: [Umdenken in der Fischwirtschaft](#)

Copyright <http://www.foodaktuell.ch>