

Zeitschrift: Frei denken : das Magazin für eine säkulare und humanistische Schweiz
Herausgeber: Freidenker-Vereinigung der Schweiz
Band: 101 [i.e.] 102 (2019)
Heft: 2: Weil wir Tiere sind ... : Tierrechte, Tierschutz, Tierethik

Artikel: Das Gefühlsleben der Fische
Autor: Bieri, Atlant
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1091461>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Das Gefühlsleben der Fische



Foto: ©Adobe Stock, ANP

Ob Dorsch, Dorade oder Lachs: Speisefische sterben auf Fangbooten vielfach einen langsamen und leidvollen Tod. Demgegenüber stehen Forschungsergebnisse, die zeigen, dass Fische gefühlvolle und intelligente Lebewesen sind. Ein möglicher Ausweg sind Aquakulturen. Doch auch in diesen muss künftig mehr auf das Wohl der Tiere geachtet werden.

VON ATLANT BIERI, HIGGS.CH

Um die Menschheit zu ernähren, werden Fische zu Millionen mit grossen Netzen aus dem Meer gezogen und noch bei lebendigem Leib im Laderaum der Boote verstaut. Dort, eingepackt in Eis, sterben sie einen langsamen Tod. Dass wir auf diese grausame Weise mit Fisch umge-

hen, hat auch damit zu tun, dass sie gemeinhin als wenig intelligente, gefühllose Lebewesen betrachtet werden, die nicht in der Lage sind, Schmerz zu empfinden. Doch zusehends ändert die Forschung das Bild vom «dummen Fisch» grundlegend und die gesamte Branche muss ihren Umgang mit diesem Lebewesen überdenken.

«Fische lernen schnell und können sich für lange Zeit an etwas erinnern», sagt Culum Brown von der Macquarie University in Sydney. Der Meeresbiologe befasst sich seit Jahren mit der Intelligenz von Fischen. «Sie erkennen und unterscheiden andere Individuen und haben Vorlieben füreinander», sagt er. «Sie bauen zum Teil komplexe Nester und sie bringen einander Dinge bei.» Schon 2011 haben Forschende in einem Korallenriff beobachtet, wie ein Lippfisch in seinem Mund eine Muschel

zu einem Felsen transportierte, um diesen als Amboss zum Aufbrechen der Muschel zu verwenden. Das heisst, Fische verwenden genau wie Schimpansen Werkzeuge, um an ihre Nahrung zu gelangen – ein Zeichen von Intelligenz. Eine von Browns Lieblingsstudien zeigt ausserdem, wie Fische einen Ort, an dem sie einen Stromstoss kriegen, meiden, selbst wenn man dort Futter hinlegt. «Wenn den Fischen jedoch drei Tage lang kein Futter gegeben wurde, dann nehmen sie den Stromstoss in Kauf, um an das Futter zu gelangen», erzählt Brown. Das zeigt, dass Fische auf Schmerz reagieren und sogar abwägen können, in welchen Fällen Schmerz akzeptabel ist.

Auch Schweizer Forschende befassten sich mit dem Gefühlsleben von Fischen. Redouan Bshary, Meeresbiologe an der Universität von Neuenburg,

untersucht Putzerlippfische. Diese säubern andere Fische, ihre «Klienten», von Nahrungsresten und abgestorbenen Hautfetzen. Und sie geben ihnen mit ihren Brustflossen eine Massage. «Wir haben herausgefunden, dass die Massagen das Stresshormon Cortisol in den Fischen senkt. Das deutet darauf hin, dass die Massagen den Fischen Freude bereiten», sagt Bshary. Und: Die Klienten suchten die Putzerfische auch dann auf, wenn sie ausser der Massage keine anderen Dienste von ihnen bekommen. «Das heisst, das Vergnügen selbst wird von den Klienten als vorteilhaft und erstrebenswert betrachtet», sagt Bshary.

Langsame Tode

Gerade wegen solcher Befunde, welche Fische als intelligente und fühlende Lebewesen zeigen, wird deren Tötung zunehmend als Problem für das Tierwohl betrachtet. «Traurigerweise werden die meisten Fische weltweit immer noch nicht human getötet», sagt Robert Hubrecht, Direktor der Humane Slaughter Association, einer Tierchutzorganisation in Grossbritannien. «Zu den weniger schönen Methoden gehört beispielsweise das Ersticken ausserhalb des Wassers.» Der Einfachheit halber werden die Fische manchmal nur auf das Eis im Lagerraum geworfen, wo sie bei Bewusstsein erfrieren. Oder die Fischer bluten sie via Kiemenschnitt aus, ohne dass die Tiere erst betäubt wurden. «Fische, die an Bord gezogen werden, bleiben bis zu zwei Stunden bei vollem Bewusstsein», sagt Hubrecht. Am humansten ist es, die Tiere durch einen Stromstoss oder einen Schlag auf den Kopf zu betäuben und sie erst dann mit einer der oben beschriebenen Methoden zu töten. Doch Tausende von Fischen in kurzer Zeit artgerecht zu betäuben, ist in der Praxis nicht möglich. Zwar sind in Fischfarmen bereits automatisierte Tötungs-

maschinen im Einsatz, doch diese sind noch nicht ausgereift, sagt Billo Heinzpeter Studer von Fair-fish International. «Beim Betrieb muss man darauf achten, dass nur Fische von gleicher Grösse und alle mit dem Kopf voran in die Anlage gelangen», erklärt er. Sonst sitzt der Schlag oder der Stromstoss nicht richtig – und die Fische werden nicht betäubt.

Darum hat die Humane Slaughter Association nun eine Projektausschreibung lanciert. Für 1,7 Millionen Pfund will sie die Entwicklung einer neuen Tötungsmaschine für Fischfarmen fördern. Ebenso führt Norwegen erste Tests mit elektrischen Betäubungsanlagen auf Fischfangbooten durch. Ob ein solches System in Zukunft flächendeckend auf hoher See zum Einsatz kommt, steht jedoch in den Sternen.

Aquakultur als Ausweg?

Als einen möglichen Ausweg aus der Krise der Ozeane sehen viele Experten die Aquakultur. «Sie hat viel grössere Chancen, um auf die Bedenken in Sachen Tierwohl zu reagieren», sagt Meeresbiologe Culum Brown. «Ich glaube, dort liegt die Zukunft.» Bei der Aquakultur werden die Fische entweder in geschlossenen Tanks auf dem Land oder in Netzkäfigen in Küstennähe im Meer gehalten. Dort werden sie gefüttert, bis sie schlachtreif sind. Dass die Aquakultur für die Welternährung eine immer wichtigere Rolle spielen wird, denkt auch Christopher Zimmermann, Leiter des Instituts für Ostseefischerei in Rostock. Doch auch diese Methode steht nicht kritikfrei da. «Mit der Mast von Fischen handelt man sich die gleichen Probleme ein wie mit der Mast von Landtieren», sagt Zimmermann. «Dazu gehören unter anderem die Umweltbelastung durch Fäkalien oder der Einsatz von Antibiotika gegen Krankheiten.» Zudem ist auch bei Aquakulturen das Tierwohl

ein Problem. Denn oft werden Fische in Zuchten nicht artgerecht gehalten. Zwar gibt es Standards, doch diese sind unverbindlich. «Häufig sind zu viele Fische in eine Anlage gepfercht», sagt Billo Heinzpeter Studer. Sein Forschungsteam berät Fischfarmen punkto Tierwohl.

Zu den am häufigsten beanstandeten Mängeln zählen, dass es keine Mitarbeitende gibt, die in Sachen Tierwohl geschult sind, oder dass sich die Fische in den Becken nicht verstecken können. Dass kranke Tiere nicht regelmässig entfernt werden oder dass die Tiere beim Schlachten länger als die empfohlenen 15 Sekunden ausserhalb des Wasser verbringen. Und auch in Aquakulturen stehen die Schlachtmethoden in der Kritik. Auch hier werden die Fische häufig noch lebend in Eis gepackt, was zu einem langsamen und wohl qualvollen Tod führt.

Fischmehl fehlt in der Nahrungskette

Ein weiteres Problem ist ökologischer Natur. Denn ganz abgekoppelt von den Weltmeeren sind die Fischbecken nicht. Die auf den Tellern beliebten Raubfische wie Lachs, Forelle, Dorade oder Wolfsbarsch fressen nämlich kein Soja oder andere pflanzliche Produkte. Sie benötigen Fischmehl, und zwar zwei bis vier Mal so viel, wie später als Fischfleisch geerntet wird. Das Fischmehl stammt von Sardinen, Makrelen und anderen Kleinfischen – insgesamt zwölf Millionen Tonnen pro Jahr – die in der Nahrungskette der Meere fehlen. Trotzdem ist die Produktion von Fisch in einer Zucht oder aus Wildfang ökologisch weniger bedenklich als die Mästung von Kühen, Schweinen und Hühnern, sagt Meeresbiologe Christopher Zimmermann. Sollte also die Aquakultur beim Tierwohl Fortschritte machen, könnte sie zu einer wichtigen, umweltschonenden und ethisch vertretbaren Quelle tierischen Proteins werden. ■