

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 82 (2004)
Heft: 10

Artikel: Nicht mehr im Trüben fischen
Autor: Wullschleger, Esther
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-725236>

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: 11.01.2026

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



BILDER: KEYSTONE, RDB/EX-PRESS

Einsame Kämpfer: Die Schweizer Berufsfischer sind wegen der ausländischen Billigkonkurrenz in schwieriges Wasser geraten.

Nicht mehr im Trüben fischen

Fisch ist bei Gourmets beliebt und wegen seiner gesunden Inhaltsstoffe geschätzt. Dabei gehen allerdings die bedenkliche Übernutzung der Fischbestände und die brutalen Fangmethoden oft vergessen. Der Verein fair-fish will ein Zeichen setzen.

VON ESTHER WULLSCHLEGER

Vielleicht sind es die hoch gelobten Omega-3-Fettsäuren, die den Fischkonsum angekurbelt haben. Darüber hinaus ist Fisch als schmackhafte Alternative zu Fleisch beliebt. Was bei uns als Fisch auf dem Teller liegt, kommt aber selten frisch aus einem sauberen Schweizer See. Gut 95 Prozent aller in der Schweiz konsumierten Fischprodukte werden importiert. Mengenmäßig den grössten Anteil machen die

Billigerzeugnisse einer schonungslosen industriellen Hochseefischerei aus.

Das ist nicht nur Umweltorganisationen wie dem WWF ein Dorn im Auge, sondern auch fair-fish. Heinzpeter Studer, Gründer dieses kleinen, auf Fische spezialisierten Tierschutzvereins, hat vor allem das Schicksal der einzelnen Tiere vor Augen: «Die Fangmethoden sind für die Fische brutal.»

Nicht selten werden die Tiere noch halb lebend bereits verarbeitet. Kleinere Fischerei- oder Zuchtbetriebe wären eher

in der Lage, jeden Fisch einzeln und schonend zu töten.

Labels für Meeresfisch

Die moderne Industriefischerei übt weltweit enormen Druck auf die Bestände der Speisefische aus und gefährdet die biologische Vielfalt in den Ozeanen. Delphinen und Walen fehlt die Fischnahrung, und in den Treibnetzen verenden Millionen von Tieren – darunter Seevögel, Robben, Haie, Schildkröten. Um eine nachhaltigere Fischerei zu fördern, hat der

WWF 1997 in Zusammenarbeit mit Unilever eine unabhängige Kontrollorganisation gegründet: den Marine Stewardship Council (MSC).

Unter diesem MSC-Label verpflichten sich bis anhin weltweit neun Fischereiregionen, ihre Bestände nachhaltig zu befischen. Das sind im Vergleich zu den herkömmlichen Fischereien immer noch sehr wenige. Coop und Migros würden sich ein grösseres Angebot an MSC-Produkten wünschen. Die Nachfrage ist gut, obschon das Label bei den Konsumentinnen und Konsumenten erst wenig bekannt ist.

Den Standard bereits gesetzt hat das Label «Dolphin Safe» des Earth Island Institute. Heute gibt es in der Schweiz praktisch keinen Thunfisch mehr ohne Delphinlabel. Dieses steht für Fangmethoden, die Rücksicht auf die Delphine nehmen, welche früher in den Treibnetzen der Thunfischerei zu Tausenden den Tod fanden. Seit das Kontrollprogramm des Earth Island Institute 1990 gestartet wurde, ist die Delphinsterblichkeit im tropischen Ozean um 98 Prozent zurückgegangen.

Aus See und Fischzuchtanstalt

Die schweizerische Arbeitsgruppe zum Schutz der Meeressäuger (ASMS Ocean-Care) hat die Einführung eines verlässlichen Labels wesentlich vorangetrieben. Den Thonkonsum fördern möchte die ASMS so aber keineswegs: Viele Thunfischarten sind heute vom Aussterben ebenfalls bedroht oder stark gefährdet.

Auch in den heimischen Gewässern steht nicht alles zum Besten. Verbauungen, Stauwehre und Schadstoffe belasten



Idylle zerstört: Mit den farbigen Amateurködern hat die Fischindustrie nichts zu tun.

die Fischfauna der Flüsse und Seen teils massiv. Wie das vom Buwal begleitete Forschungsprojekt «Fischnetz» jüngst zeigte, deuten kranke Fische und abnehmende Bestände darauf hin, dass der ökologische Zustand der Gewässer vielerorts schlecht ist. Die häufigsten Fänge sind Egli, Felchen und Rotaugen. Daneben gibt es unter anderem Trüanche, Saibling, Hecht, Schleie und Kaulbarsch. Zum weitaus grössten Teil werden die Wildfische über das Gastgewerbe abgesetzt. Die Einkommenslage der letzten Schweizer Berufsfischer ist prekär.

Rund zwei Fünftel des inländischen Fischangebots stammt aus Zuchtbetrieben. Am nachhaltigsten sind extensiv bewirtschaftete Teiche mit pflanzenfressenden Arten wie Karpfen, die nur

wenig zugefüttert werden müssen. Raubfische wie Forellen werden mit Fischmehl gefüttert, das üblicherweise aus der industriellen Meeresfischerei stammt. Nur bei Zuchten mit Biolabel hat man die Gewissheit, dass das Fischmehl aus Abfällen der Speisefischverarbeitung oder aus nachhaltigen Fängen besteht. Das Biolabel steht für eine artgerechte Unterbringung und verbietet den Medikamenteneinsatz. Biofische wachsen langsamer, sind dafür aber gesünder.

Exotisches auf dem Teller

Die Vielfalt erhältlicher Fisch- und Meeresprodukte scheint unermesslich. Selbst fair-fish kann die Übersicht erst über einen kleineren Teil des Angebots wahren. «Wir haben Informationen zu fünf-



A666.30307.11SBB
reversibles Lederband
rot/schwarz
empf. Publikums-Preis CHF 200.–

www.mondaine.com
info@mondaine.ch
Tel. 043 344 48 88

MONDAINE[®]
Official Swiss Railways Watch

zig der beliebtesten Speisefische auf unserer Liste. Es gibt aber sicher ein Vielfaches an kulinarisch genutzten Arten», meint Heinzpeter Studer.

Etliche Spezialitäten sind problematisch. Der Kauf von Hai sollte vermieden werden, denn die weitaus meisten Haiarten sind stark bedroht. Crevetten stammen meist aus Intensivkulturen, die mit massiven Umweltzerstörungen einhergehen – eine Ausnahme bilden Biocrevetten. Hummer sind wegen der Tötungsart zu meiden, Kaviar vom Stör wegen der starken Übernutzung der Störbestände.

Dabei gäbe es für Gourmets gewiss auch unter den einheimischen Fischen noch viel zu entdecken. Gekonnt zubereitet, kann beispielsweise auch ein Karpfen köstlich sein.

Tierschutz auch für Fische

Nachhaltig ist für den Fair-fish-Gründer Heinzpeter Studer nicht fair genug. Er kämpft mit seiner Organisation für einen tiergerechten Umgang mit Fischen und spielt damit eine Pionierrolle. Zurzeit er-

füllt erst ein Berufsfischer die strengen Kriterien des Labels, welches fair-fish vergibt.

Laut Umfragen im Auftrag von fair-fish wären die Konsumenten mehrheitlich bereit, einen höheren Preis für schoenend getöteten Fisch zu zahlen. Doch die meisten Fischer und Züchter scheinen dem nicht zu trauen. «Solange der Preisdruk aus dem Ausland so massiv ist, halten sie die Labeldiskussion für Luxus», meint Heinzpeter Studer.

Auch ohne Fisch könnte man sich gesund ernähren. Es gibt pflanzliche Alternativen, die ebenfalls wertvolle Omega-3-Fettsäuren liefern: Mit Omega-3-reichen Pflanzenölen – zum Beispiel Leinsamen- und Rapsöl – lässt sich der tägliche Bedarf decken. Damit wird zugleich das Risiko gesenkt, durch den hohen Konsum fettreicher Meeresfische zu viel Quecksilber aufzunehmen. Denn Lachse und Thunfische, die weit oben in der Nahrungskette stehen, reichern besonders viele Umweltschadstoffe im Gewebe an. ■

INFORMATIONEN

Der Verein fair-fish liefert viele Informationen zu Fisch und führt eine laufend aktualisierte Liste mit Kaufempfehlungen. fair-fish, Wartstrasse 157, 8400 Winterthur, Telefon und Fax 052 301 44 35, Internet www.fair-fish.ch

Whale Zone 02 – Handbuch für Delphin- und Walfreunde, ist für 49 Franken erhältlich bei: ASMS OceanCare, Oberdorfstrasse 16, 8820 Wädenswil, Telefon 044 780 66 88, Mail info@asms-swiss.ch, Internet www.oceancare.org

Das Faltblatt «Einkaufsführer Fisch» im Miniformat gibts gratis: WWF Schweiz, Hohlstr. 110, 8010 Zürich, Tel. 044 297 21 21, Fax 044 297 21 00, Mail service@wwf.ch, Internet www.wwf.ch

INSERAT

Echte Fotos ab digitalen Daten – wie funktioniert das?

Wer hat seine Erinnerungsfotos – und zwar auch die digitalen – nicht gerne zur Hand? Und zwar als erstklassige Papierabzüge – zum Beispiel zum Herumzeigen, für das Fotoalbum oder als kleines Erinnerungsgeschenk?



Mit ein paar wenigen Mausklicks ist dies kein Problem:

1. Registrieren Sie sich einmalig und kostenlos als Benutzer unter www.fujifilmnet.ch.
2. Anschliessend laden Sie die gewünschten Bilder von Ihrem PC direkt in den Fotoservice des FUJICOLOR Labors – unterstützt von der einfachen Menüführung.
3. Als Nächstes wählen Sie im Bildschirmformular die gewünschte Anzahl und die Grösse Ihrer Bilder.
4. Nach einer letzten Prüfung Ihrer Angaben klicken Sie auf den entsprechenden Button und schliessen damit Ihre Bestellung ab. Per E-Mail erhalten Sie vom FUJICOLOR Labor eine Auftragsbestätigung.

Sogar noch einfacher geht es mit unserer Software «easy-order», die Sie von unserer Homepage www.fujifilmnet.ch gratis auf Ihren PC herunterladen können: «easy-order» ermöglicht es, Ihre Bestellung offline, das heisst ohne Verbindung zum Internet, vorzubereiten. Erst wenn Sie alles wunschgemäss eingegeben haben, wird die Verbindung zum Internet aufgebaut und Ihre Bestellung beim FUJICOLOR Labor platziert.

Weitere Informationen: www.fujifilmnet.ch

Gratis

Wir schenken Ihnen die ersten 10 Fotos (11 x 15 cm), die Sie über das Internet bestellen! Einfach vor dem Bestellabschluss unter «Gutschein» den folgenden Code eintippen: YI03 596P 2948 1056

FUJICOLOR LABOR  fujifilmnet.ch