



Wir sind inmitten des Sommers angekommen, viele stehen in den Startlöchern für ihren Urlaub oder sind schon mitten drin. Diejenigen, die ihn an der Küste verbringen, nähern sich dem Lebensraum des Lebewesens an, um das es mir heute geht: den Fisch. In all seiner Vielfalt wird er während dieser Saison nicht nur beim Schnorcheln oder Tauchen bestaunt. Wir genießen ihn vielmehr ganzjährig als leichtes und gesundes Lebensmittel. Mir jedoch liegt er zunehmend schwer im Magen. Warum?

Die Daten und Fakten zur Überfischung sowie zum Zustand des maritimen Ökosystems sind alarmierend. Die Welternährungsorganisation bewertet rund 30 Prozent der weltweiten Fischbestände weiterhin als überfischt. Unerwünschter Beifang geht verletzt oder tot wieder über Bord. Fanggeräte hinterlassen irreparable Schäden am Meeresboden. Die hohe Nachfrage nach Fisch treibt immer mehr Fangschiffe aufs Meer – Betreiber illegaler Fischerei eingeschlossen. Bei all den Branchenriesen sind lokale Kleinfischer zu Zulieferern für Zwischenhändler und den Großhandel degradiert worden, oft steht ihre Existenz auf dem Spiel. All das geht auf das Konto eines jahrzehntelang fehlgeleiteten Fischereimanagements – auch in der EU. Seit der Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP) der EU machen wir Schritte in die richtige Richtung, doch eindeutig zu langsam. Ihr Ziel, der Überfischung bis 2020 ein Ende zu setzen, wird die GFP mit ziemlicher Sicherheit verfehlen. Die vernichtende Art und Weise, wie wir Fischerei betreiben, gefährdet die weltweite Ernährungssicherheit, die Existenz handwerklich arbeitender Fischer und deren kulturelle Bedeutung sowie unsere Ökosysteme.

Warum aber fällt es uns so schwer, sorgsam und klug mit der Ressource Fisch umzugehen? Für die Wirtschaft zählt der Profit. Die Politik steht in der Gemengelage von Industrielobbyismus und Umweltschutz zwischen den Stühlen, wobei die Stimmen derer, die etwas radikal ändern wollen, zu leise sind. Und wir Verbraucher? Vielen mangelt es einerseits an Emotionalität dem Fisch sowie an Wertschätzung der Kleinfischerei gegenüber. Andererseits fehlt es uns an Wissen, Transparenz und einer profunden Entscheidungsbasis. Um Fisch »gut, sauber, fair« einzukaufen und zu genießen, muss der Verbraucher unendlich gut Bescheid wissen.

Herz und Verstand reichen hier nicht aus, hilfreicher wäre eine wissenschaftliche Laufbahn in Meeresökologie und Recht. Dann erst kann ich mir die teils hochpolitischen Fragen während des Fischkaufs beantworten: Wie gefährdet ist ein Bestand unter Berücksichtigung stetiger Fluktuation? In welchen Gebieten und mit welchen Methoden ging er ins Netz und vor allem: legal oder illegal? Werden alle an der Wertschöpfung Beteiligten fair



Von Ursula Hudson,
Vorsitzende von
Slow Food Deutschland

Der Weg zu einem Fischgenuss mit Sinn und Verstand

»Kein Fisch aus überfishtem Bestand sollte mehr in den Verkauf gelangen.«

Akteuren und rechtlichen Spielräumen überhaupt leisten?

Ich frage mich, ob nicht zuallererst einmal der Staat und die Staatengemeinschaft die Reißleine ziehen müssten, um uns Verbrauchern damit eine glaubwürdige Basis für gewissenhaften Fischkonsum zu schaffen? Die Antwort: Ja! Es sind die politischen Entscheidungsträger, die dafür zu sorgen haben, dass es um den Fischkauf weniger komplex gestellt ist. Das bedeutet, dass kein Fisch mehr aus überfishtem Bestand in den Verkauf gelangt, ebenso wenig Fang, der nicht zu 100 Prozent legal ins Netz ging. Das wären radikale aber längst überfällige Maßnahmen. Nur so können neue und zukunftsfähige Standards etabliert werden und sich der Kauf, Konsum und Geschmack von Verbrauchern umstellen. Zugleich brauchen wir eine tragfähige Alternative zur industriellen Aquakultur, um den Hunger einer wachsenden Weltbevölkerung mit Proteinen zu stillen.

In Deutschland müssten wir von beliebten Arten wie Lachs und Thunfisch loslassen, stattdessen zu denen greifen, die weder aus intensiver Aquakultur stammen noch zu den bedrohten zählen. Dazu zählen Fischarten, die sich in ihren natürlichen Beständen bei entsprechendem Schutz schneller und leichter erholen und dabei ganz wunderbar schmecken. Mit einem Zurück zu kleinteiligen Strukturen wären wir näher am Erzeuger dran, anstatt wie bisher zwei Drittel unseres Fisches anonym in Supermärkten zu kaufen. Bei all dem sollte auch die Gastronomie eine Vorbildfunktion übernehmen und offenlegen, woher sie ihren Fisch bezieht und ihn in seiner Vielfalt zubereiten.

Bleiben Sie weiterhin engagiert, kritisch und genussfreudig, Ihre Ursula Hudson

vergütet? Auch bei Slow Food sind wir noch mitten im Prozess, ein tragfähiges Leitbild für den Fischverzehr zu formulieren. Denn dabei stoßen selbst diejenigen von uns, die ihre Funktion und Mitverantwortung zum Schutz der Meere ernst nehmen, an ihre Grenzen.

Ja, es gibt dafür Entscheidungshilfen, z.B. Fischsiegel von Produzenten sowie externer Organisationen. Sie informieren über Fischart, Fanggebiet und -methode, ihnen liegen aber teils verschiedene Kriterien und Anforderungen zugrunde. Aufgrund der Dynamik des Marktes und der Meere müssen sie regelmäßig überarbeitet werden. Auch Bio- und Umweltsiegel sind darunter, welche die richtige Richtung einschlagen, bereits für Transparenz und auch für eine Professionalisierung bei der Zertifizierung gesorgt haben. Nichtsdestotrotz erscheint mir keines zurzeit uneingeschränkt sinnvoll. Wie aber soll ein Siegel die lückenlose Rückverfolgbarkeit von Liefer- und Verarbeitungskette für Fisch vor dem Hintergrund des Konglomerats an