

Interview

» Es lässt sich nicht beliebig viel Fisch produzieren«



Francisco Marí, Fischereiexperte bei Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst, warnt vor einer industriellen Aquakultur. Selbst bei Modellversuchen, die ökologische Nachhaltigkeit und soziale Verträglichkeit versprechen, bleiben die Fragen nach der Herkunft des Fischfutters und nach dem enormen Einsatz von Land und Wasser immer noch offen. Mit ihm sprach Elisabetta Gaddoni.

Slow Food Magazin: Herr Marí, die Aquakultur boomt, aber das Problem der Überfischung der Meere ist alles andere als gebannt. Haben die letzten EU-Beschlüsse aus Ihrer Sicht frischen Wind in die Fischereipolitik gebracht?

Francisco Marí: Insgesamt schon. Es gab große Fortschritte vor allem bezüglich der Fischerei außerhalb der EU-Gewässer. Das heißt, die Beschlüsse betreffen nicht nur die Schiffe, die in EU-Gewässer fischen, also in der Nordsee, im Atlantik und im Mittelmeer, sondern auch die, die außerhalb des EU-Gewässers für den europäischen Markt fangen, zum Beispiel vor der Küste Westafrikas. Für uns als Entwicklungsorganisation, für »Brot für die Welt«, ist das sehr wichtig, denn es mindert den Druck auf die Fischerei der Länder des Südens, wo Fisch für die Alltagsernährung der Menschen eine ganz andere Relevanz hat als bei uns. Auch bei den Fangquoten, die jährlich festgelegt werden, orientiert man sich nicht mehr am Prinzip des größtmöglichen Ertrags, sondern an der Notwendigkeit, dass sich die Bestände regenerieren.

Wie steht es mit Deutschland?

Deutschland hat das Problem nicht: Einer Fangquote von neun Prozent steht eine Kapazität an Fahrzeugen von fünf Prozent gegenüber. Aber wir importieren den Fisch gerade aus diesen anderen Ländern, die dann das Problem haben, dass sie zu viel fangen. Wir transportieren also nur das Problem in andere Länder, weil wir es uns finanziell leisten können, den Fisch woanders zu kaufen: Doraden aus Griechenland, Thunfisch aus dem Mittelmeer, usw.

Dennoch hat es insbesondere die kleine Fischerei bei uns auch schwer...

Die deutsche Küstenfischerei befindet sich in einer großen Krise. Zwar ist die Kleinfischerei an der Nord- und Ostsee längst nicht mehr ökonomisch so relevant wie am Mittelmeer, aber wenn sie sich nicht erholt, ist es nur eine Frage der Zeit, bis die Küstenfischer Fischwirte werden und in die Aquakultur gehen müssen. Dies ist nämlich die Lösung, die die Europäische Kommission beabsichtigt: Die frei gewordenen Arbeitskräfte in Küsten- und Binnengebieten in der Aquakultur zu beschäftigen. In Deutschland soll Mecklenburg-Vorpommern das neue Investitionsland für große Fischzuchtanlagen werden. Zur Schweine- und Hühnermast sollte dort in der Zukunft die Fischmast hinzukommen.

Wie sehen Sie das?

Eher problematisch, sollte diese Entwicklung nach demselben Muster ablaufen wie im Agrarbereich, wo die Subventionen eher die Industrialisierung der Landwirtschaft und die Massentierhaltung begünstigt haben, mit großer Belastung für die Umwelt als Folge. Gegen Teichwirtschaft in kleinem Maßstab ist nichts auszusetzen. Bayern hat die größte Dichte an Fischteichen in Deutschland. Seit fast 300 Jahren ist es dort Tradition, dass Landwirte, Förster und Waldbesitzer Fischteiche haben. Diese Form von traditioneller Binnenaquakultur gibt es in China schon seit 2000 Jahren. Die Karpfenzucht diente dort schon immer der Selbstversorgung.

Wie relevant ist heute die Aquakultur im Vergleich zum Wildfang?

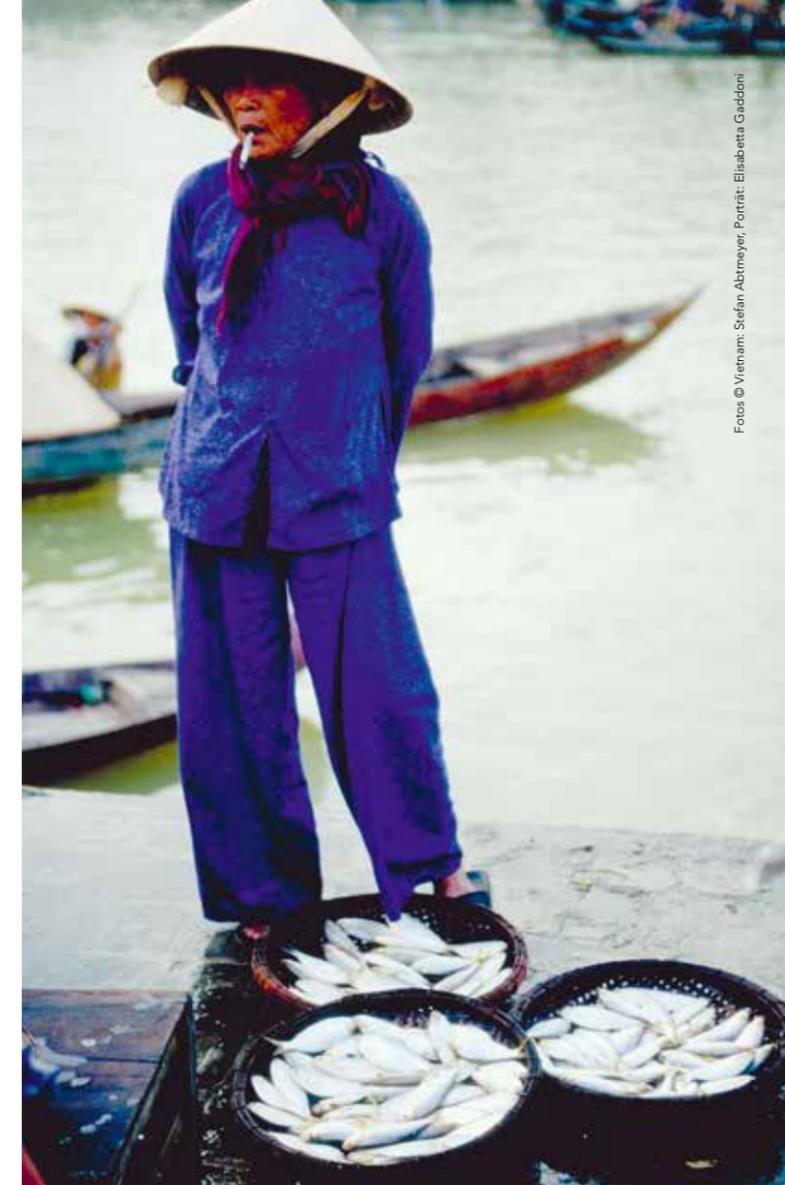
Faktisch sind es jährlich maximal 20 bis 25 Millionen Tonnen Fisch aus Aquakultur, die in den Welthandel kommen. Gegenüber 90 Millionen Tonnen Wildfisch, die jährlich gefangen werden, ist das nicht viel. Deswegen ist die Idee, über die Steigerung der Aquakultur den gesamten Bedarf an Wildfisch zu ersetzen, meines Erachtens eine Illusion. Man müsste industriell vorgehen wie in der Landwirtschaft, Fischmast im großen Stil betreiben, und bei den Erfahrungen, die wir seit 20, 25 Jahren mit industrieller Fischzucht machen, muss man sich fragen, ob man das wirklich will ...

Dann wird man den Fisch, den wir importieren, Tilapia, Pangasius und vor allem Riesengarnelen, nach wie vor in den Entwicklungsländern produzieren...

Das sind Fische, die Wassertemperaturen um die 25 Grad erfordern. In Mecklenburg-Vorpommern würde das heißen, dass man das Wasser über das ganze Jahr heizen müsste, möglicherweise mit Biogasanlagen! Deshalb wird die Zucht bestimmter Fische nach wie vor in den Ländern des Südens stattfinden. Tilapia und Pangasius werden in Afrika und Asien schon immer gehalten, dort gehören sie zur Alltagsernährung. Es sind Fische, die sich von dem ernähren, was sie im Wasser finden, ob Würmer, Blätter oder Algen. Für die Versorgung der eigenen Familie und den Verkauf auf lokalen Märkten müssen sie nicht gefüttert werden. Anders sieht es für eine Vermarktung aus, die bleibt ohne Zufütterung leider unwirtschaftlich.

Für die Selbstversorgung also wunderbar. Der meiste Zuchtfisch aus den Ländern des Südens ist jedoch für den Export bestimmt, und zwar in industriellem Ausmaß...

Allerdings. Das zeigt sich zum Beispiel am Pangasius. Der war schon immer in Südasiens Flüssen, Überschwemmungslandschaften und Reisfeldern vorhanden, aber nie ein Zuchtfisch. Er ist jetzt in Europa sehr beliebt, weil er die durch Überfischung und Fangaufwand knapper und teurer werdenden »Weißfische« wie Kabeljau ersetzt und wenig kostet. Da die Verbraucher Omega-3-Fette im Fisch erwarten, wird Pangasius mit Fischmehl und Fischöl gefüttert, obwohl er als Allesfresser auch pflanzliches Futter verträgt. Wie es bei einem solchen Boom zu erwarten war, hat die Pangasiuszucht brutale Formen angenommen. Immer mehr Reisbauern züchten Pangasius, zumal der Staat es fördert, und wenn der Pangasius umgeladen wird, müssen auch Jugendliche mit ran. So bringt diese neue, intensive Zucht all die Folgen der Massentierhaltung mit sich: Die Dichte ist zu groß, Krankheiten breiten sich aus, Antibiotika werden eingesetzt, Fäkalien und Chemikalien verursachen Überdüngung des Gewässers. Das ganze fließt in den Mekong, und dann wieder in die Reisfelder. Es gibt mittlerweile auch seitens von Naturland Bemühungen, Pangasius ökologisch zu züchten, aber es wiederholt sich immer wieder dasselbe Mus-



Fisch ist tägliches Lebensmittel in Vietnam, dem Hauptproduktionsland von Pangasius. Intensive Zucht im Mekongdelta hat die Umwelt stark belastet.

ter: Erst wird alles kaputt gemacht, dann kommen die Ökos und wollen es besser machen...

Dennoch sagen viele, es sei das gute Recht der Bauern dieser Länder, zu versuchen, uns ihre Produkte zu verkaufen. Wie geht »Brot für die Welt« als Entwicklungsorganisation damit um?

Wir gehen sehr kritisch damit um, wenn es um industrielle Aquakultur geht, denn, so wie es in diesem Bereich angefangen hat, in Entwicklungsländern wie Bangladesch und Thailand, oder in Chile und in Ekuador, vor allem mit Shrimps und Lachs, hat es sehr bedenkliche ökologische und soziale Folgen gehabt. Land wurde enteignet, die Armee eingesetzt, Menschen, die das Land seit Generationen bearbeiteten, vertrieben und in die Armut gedrängt. Ganze Küstenstreifen waren dann für die Menschen, die dort



Foto © Stefan Abtmeier

Es sind gerade die Fische, die sich nicht für Fischfilet eignen, die den Menschen täglich ernähren.

leben, nicht mehr zugänglich. Tausende Hektar Mangroven sind in Südamerika zerstört worden, das hat wiederum eine große Wirkung auf die Fischerei. Der Jungfisch in den tropischen Ländern wächst nämlich im geschützten Salzwasser der Mangroven auf. Wenn sie nicht mehr da oder durch diese großen Shrimps- und Lachsfarmen verseucht sind, dann gibt es ihn nicht mehr. Und das spüren jetzt unter anderem die Fischer in Chile: Der Edelfisch, der seine Brut küstennah hat, ist einfach weg. Diese Menschenrechtsverletzungen und diese Eingriffe in die Ökosysteme haben dazu geführt, dass man in der Entwicklungszusammenarbeit versuchen will, es ökologischer und sozialverträglicher zu machen.

Gibt es Projekte, die soziale und ökologische Aspekte tatsächlich berücksichtigen?

Es gibt in Bangladesch ein Aquakulturprojekt, bei dem die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) eine Public-Private Partnership mit einer Hamburger Firma (WAB Trading) hat, die Shrimps bezieht, von Naturland zertifiziert. Wir haben aber Partnerorganisationen vor Ort, die jedwede Shrimpszüchtung sehr kritisch betrachten, ja sie werden als Einkommensalternative für arme Bauern abgelehnt. Preisschwankungen auf den Weltmärkten oder aufgedeckte Skandale können ganze Dorfgemeinschaften ruinieren und verschulden, wenn sie von diesen Einnahmen abhängig sind. Aber auch der Ausbruch von Krankheiten in Zuchtteichen oder Naturkatastrophen, die regelmäßig die Region erschüttern, zerstören immer wieder die Existenzen von Fischzüchtern, wenn es sich um die einzige Einnahmequelle handelt. Aus diesen katastrophalen Erfahrungen versuchen sie, aus neuen Projekten zu lernen. So werden Bauern in Bangladesch gesucht, für die Fischzucht nur eine Zusatzeinnahme sein soll. Wenn nur ein Teil der Familie bei der Produktion dieses Exportprodukts beschäftigt ist, wie es oftmals bei der Produktion von Tee, Kaffee und Bananen der Fall ist, dann würde zum Beispiel Shrimps-Aquakultur nur einen Teil des Familieneinkommens erbringen. Wird der Weltmarkt schwierig, verliert man nicht gleich

die eigene Subsistenzbasis. So wird es in den Projekten des Firma WAB gehandhabt und damit versucht, die Ernährungssicherheit in der Region zu bewahren. Ein Modellversuch der GIZ greift auch eine verbreitete Tradition auf, nämlich in Feldern mit salztoleranten alten Reissorten außer Garnelen auch andere Fische aufwachsen zu lassen, so wie Krebse und Tilapia. So würde man 30 Prozent Shrimps für den Exportmarkt haben, die als ökofaire Shrimps in Deutschland verkauft werden, dazu weiteren Fisch als Eiweißquelle für die eigene Versorgung, und dann den Reis sowieso.

Das klingt überzeugend ...

Ja, so was könnte in kleinem Maßstab funktionieren. Aber tendenziell ist es so, wenn etwas Erfolg verspricht, dass der Druck steigt, mehr Shrimps zu produzieren, da der Reis an sich auf dem Markt nicht so viel bringt. Vor allem junge Leute wollen mehr Geld verdienen, um sich Handys und ähnliches leisten zu können. Dann arbeiten immer mehr Familienmitglieder in dem Bereich und andere Bereiche der Ernährungssicherheit werden vernachlässigt.

Nicht zu vergessen den Eingriff in die Ökologie. Sehen Sie das auch so?

Die Meeresökologie ist komplex und wir wissen viel zu wenig darüber. Sie hat nicht 10 000 Jahre Erfahrung wie die Tierhaltung. Ein Drittel der marinen Aquakultur findet heute in Gehegen vor den Küsten statt, für Fische, die von sauerstoffreichem Wasser durchströmt werden müssen. Die Gehege sind natürlich durchlässig; Das bedeutet, dass Fäkalien ins umliegende Gewässer gelangen, mit der Folge, dass sich giftige Algen bilden können. Außerdem können Krankheiten, die sich in der Dichte sehr schnell reproduzieren, Mutationen ausbilden, die auch zum Aussterben anderer Fischarten führen können. Eine ausführliche ökologische Analyse der Auswirkung einer Aquakulturanlage auf die Umwelt würde Jahre dauern, sie würde sich wirtschaftlich nicht lohnen. Aber abgesehen von der Ökologie, sind die sozialen Auswirkungen oft sehr problematisch: Wenn Shrimpszucht so attraktiv wird, wird

Bald wird der erste genetisch veränderte, industriell nutzbare Zuchtfisch die Welt erobern.

das Land gleich viel teurer. Landkonflikte sind immer mit zu bedenken, so wie die Tatsache, dass Aquakultur viel Wasser erfordert, auch wenn es, anders als beispielsweise bei der Fleischproduktion danach weiter zur Verfügung steht. Und wenn auch noch in 50 Jahren die Menschen sich ernähren und Hunger und Mangelernährung aufhören sollen – das ist unser Ziel als »Brot für die Welt«-, dann braucht man Land und Wasser für die Landwirtschaft.

Also ist nicht zu erwarten, dass Aquakultur-Produkte aus den Entwicklungsländern wirklich fair produziert werden. Welche Bedeutung haben Label wie das ASC, das neuerdings auf einigen Produkten zu finden ist?

Das ASC-Label, »Aquaculture Stewardship Council«, vom WWF entwickelt, bescheinigt neben anderen Kriterien, dass das für die Fischzucht verwendete Fischmehl gesicherter Herkunft ist, also nicht, zum Beispiel, aus dem illegalen Wildfang stammt. Allerdings lässt das Label zu, dass genetisch veränderte Soja teilweise verwendet wird, falls nicht genügend Fischmehl »korrekter« Herkunft vorhanden ist. Diese Schwäche gibt der WWF selbst zu. Die Nachfrage an Fischmehl steigt ja ständig an. Dafür wird heute 10 bis 15 Prozent des gefangenen Fisches verwendet. Man nimmt normalerweise den billigsten Fisch dazu, dennoch wird Fischmehl immer teurer. Aber schon naht die nächste Gefahr. Die ersten genetisch veränderten Lachseier wurden in Kanada vor ein paar Wochen zugelassen und man erwartet in den USA eine baldige Zulassung einer genveränderten Lachsart für den menschlichen Verzehr.

Das sind finstere Aussichten. Sollte man von Aquakultur also ganz lassen?

Das würde ich so nicht sagen. Die Erfahrung zeigt, dass es kleinteilig funktionieren kann. Und vor allem nicht ohne die Menschen, die es betrifft. Aber wir müssen uns von der Illusion

verabschieden, mit Aquakultur ließe sich beliebig viel Fisch produzieren. Diese Vorstellung suggeriert, dass wir in den Industrieländern in unseren Konsumgewohnheiten oder in unserer Mobilität gar nichts zu verändern brauchen. Wir brauchen uns nicht mehr

darum zu kümmern, warum es weniger Fisch im Meer gibt oder nachzufragen, woher der Fisch kommt, sondern, wenn es keinen Meeresfisch mehr gibt, nehmen wir den aus der Aquakultur. Wenn wir kein Öl mehr haben, dann nehmen wir Agrartreibstoffe. So kann man aber mit den natürlichen Ressourcen nicht umgehen. Anders als die Bevölkerung in anderen Teilen der Welt sind wir in den industrialisierten Ländern für die Versorgung mit Proteinen nicht auf Fisch angewiesen.

Fisch kann trotzdem in der Ernährung auch in der Zukunft eine Rolle spielen, wenn wir viel mehr in nachhaltige Fischerei und Fischereitechniken investieren, in Meeresschutzzonen und in die Ökologie der Flüsse. Fisch aus Aquakultur zwei Mal die Woche wird es auf globaler Ebene nicht geben, denn dafür wird es nicht genügend Fischmehl, Land und Wasser geben. Auch wenn Länder wie Bangladesch heute schon 80 Prozent ihres Fischbedarfs aus lokalen Aquakulturen decken.

Daher ist es wichtig, die Tür zur Fischzucht nicht zu schließen: Ende Februar werden auf einer großen Tagung an der Evangelischen Akademie Loccum (siehe Termin Seite 6) alle deutschen Aquakulturexperten und viele Investoren darüber diskutieren, in welcher sozialen und umweltverträglichen Form Aquakultur machbar ist. Das Beispiel China zeigt eben auch, dass dies seit Jahrtausenden möglich ist: damals in kleiner Skala, hauptsächlich für die eigene Versorgung, heute zwar auch industriell, aber mit immer geringerem Einsatz von teurem Fischmehl und fast vollständigem pflanzlichen Ersatz des noch wichtigeren Fischöls.

Wir danken Dr. Mark Prein (GIZ) für seine kritischen Hinweise zu dem Interview.

Lust auf eine geistige Erfrischung?

politische ökologie

Die Zeitschrift für Querdenker und Vordenkerinnen

Es gibt Dinge, die sind erfrischend anders. Seit 25 Jahren verlässt die *politische ökologie* ausgetretene Denkpfade, spricht unliebsame Wahrheiten aus und inspiriert mit unorthodoxen Lösungsvorschlägen.



PROBEABO
Zwei Ausgaben für nur **18,50 Euro** statt 33,90 Euro (inkl. Versand innerhalb Deutschlands) unter abo@oekom.de



LESEPROBEN unter www.oekom.de/politische-oekologie

