



Foto: B.Luckwald

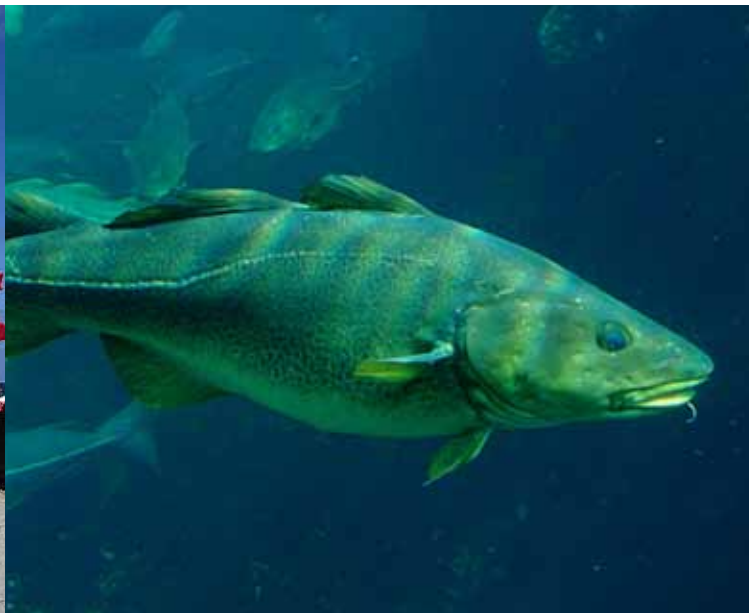


Foto: H.-P. Fjeld



FISH DEPENDENCE

Überfischung geht uns alle an!

Der 20. April 2012 ist der deutsche Fish Dependence Day. Von diesem Tag an sind wir auf Fischimporte angewiesen.

Frischer Fisch schmeckt! Vor allem wenn man weiß, wo er herkommt. Deshalb Augen auf beim Fischkauf! Auch beim Fisch gehören vor allem frische und regionale Produkte, die die Umwelt schonen, in den Einkaufskorb. Nur transparente und nachvollziehbare Produktionswege ermöglichen die freie Wahl. Deshalb müssen Fischer und Produzenten Einblicke in den Fischfang geben. Nur so ist zu garantieren, dass wir auch in Zukunft noch Fisch fangen, kaufen und genießen können.



In den Kühltheken der Supermärkte ist die Überfischung nicht sichtbar. Wohlgemeinte Nachhaltigkeitssiegel kaschieren, wie sehr den Meeren und ihren empfindlichen Lebensräumen durch übermäßige Nutzung geschadet wird. Kennen Sie das Meer, aus dem Ihr Fisch stammt? Nur gesunde Meere mit intakten Fischbeständen und einer zufriedenen Küstenbevölkerung können den Verbrauchern dauerhaft eine große Auswahl an verantwortungsvoll gefangenem Fisch zur Verfügung stellen. Und nur kritische Verbraucher können zum Meeresschutz beitragen.



Foto: C. Arnold/OCEAN2012

www.ocean2012.eu



Foto: C. Arnold/OCEAN2012



Foto: C. Arnold/OCEAN2012



Foto: Evangelischer Entwicklungsdienst



Unser Fischkonsum steigt stetig an, doch viele Arten sind durch industrielle Fangmethoden vom Aussterben bedroht. Jeder von uns kann sich – auch in kleinem Rahmen – aktiv am Schutz der Fischbestände beteiligen, ob Verbraucher, Koch oder Fischhändler! Achten Sie darauf, dass Ihr Fisch nicht von bedrohten Arten stammt, aus heimischen und nachhaltigen Beständen kommt und vor allem, dass er nicht zu jung gefangen wurde! So tragen Sie zum Erhalt der Meeresökosysteme bei.

Um den Fischhunger Europas zu stillen, leeren europäische Fangflotten nicht nur unsere Meere, sondern auch die vor der Küste Westafrikas. Für die lokalen Fischer bleibt nichts übrig. Internationale Verträge und Ausgleichszahlungen blieben bislang wirkungslos. Auch die industrielle Aquakultur von Garnelen, Pangasius und Lachs vernichtet die Ökosysteme, belastet die Umwelt mit Schadstoffen und Medikamenten und zerstört die Existenzen der lokalen Bevölkerung. Kleine Produktionsstrukturen, lückenlose Rückverfolgbarkeit und ein fairer Preis für ein wertvolles Nahrungsmittel sind erste Schritte zu einer gerechteren und nachhaltigen Fischereiwirtschaft.

Schon heute stammt die Hälfte der europäischen Fischimporte aus Gewässern von Entwicklungsländern. Doch die Menschen dort sind auf Fisch als wichtige Eiweißquelle und als Grundlage für ihren Lebensunterhalt angewiesen. Armut und Hunger im Süden bekämpfen heißt auch, weltweit die Fischbestände zu erhalten und wieder aufzubauen. Das Vorrecht auf die Fischressourcen liegt bei der handwerklichen Fischerei und der Fisch aus südlichen Gefilden gehört nicht den Wohlstandsbürgern in Industrieländern, sondern den Menschen vor Ort, die sich davon ernähren müssen.