

*Unsere Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten wächst, während die Verfügbarkeit von lokal gefangenem Fisch aufgrund von Überfischung sinkt*



COREY ARNOLD

OCEAN2012 ist ein Zusammenschluss von Organisationen, die Überfischung und destruktive Fischfangmethoden beenden und eine angemessene und gerechte Nutzung der Fischbestände durchsetzen wollen.

OCEAN2012 wurde von der Pew Environment Group gegründet und wird von ihr koordiniert. Die Pew Environment Group ist die Naturschutzabteilung von The Pew Charitable Trusts, einer Nichtregierungsorganisation, die es sich zum Ziel gesetzt hat, die Überfischung der Ozeane zu beenden.

Zum Leitungsgruppe von OCEAN2012 gehören die Coalition for Fair Fisheries Arrangements, Ecologistas en Acción, das Fisheries Secretariat, **nef** (new economics foundation), die Pew Environment Group sowie Seas At Risk.

[www.ocean2012.eu](http://www.ocean2012.eu)



„Das ist Fisch, Käpt'n, aber nicht wie wir ihn kennen!“  
**WARUM ÜBERFISCHUNG UNS ALLE ANGEHT 3**



Dieses von OCEAN2012 herausgegebene Briefing will zeigen, wie Überfischung die Qualität des Fisches, den die Menschen in Europa verzehren, beeinträchtigt. Jedes Briefing dieser Reihe erläutert eine der Auswirkungen der übermäßigen Entnahme von Millionen Tonnen marinen Lebens im Jahr auf die Meeresökosysteme.

In einigen EU-Mitgliedsstaaten sitzt die ahnungslose Öffentlichkeit einem schweren Betrug auf: Fisch wird falsch gekennzeichnet und als angeblich hochpreisige oder gar nachhaltig gefangene Art vertrieben. Warum geschieht dies? Unsere Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten wächst, während die Verfügbarkeit von lokal gefangenem Fisch aufgrund von Überfischung sinkt. Die EU muss deshalb immer mehr Fisch importieren, was zu einer wahren Schwemme an billigerem Fisch auf dem europäischen Markt geführt hat – Fisch, der uns oftmals in betrügerischer Absicht verkauft wird.

### Wissen Sie, was Sie da essen?

Wussten Sie, dass 28 Prozent des in Irland verkauften Kabeljaus nicht echt sind? Falsch deklarerter Pollack, Seelachs und Wittling werden als Kabeljau verkauft – die Panierung, Räucherung bzw. Teigummantelung der Filets verdeckt, wie der Fisch in Wahrheit aussieht, riecht und schmeckt.

Diese erschreckenden Tatsachen kamen ans Licht, als Wissenschaftler den stichprobenartig in Fish&Chips-Läden, Supermärkten und bei Fischhändlern in Irland erworbenen Fisch auf seine DNA hin überprüften.

Im Rahmen der Untersuchungen entpuppte sich auch Fisch, der als „Pazifischer Kabeljau aus nachhaltigen Quellen“ deklariert war, als überfischter Atlantischer Kabeljau. So versuchen Betrüger, sich den Wunsch der Verbraucher nach nachhaltig gefangenem Fisch zunutze zu machen. Aber die Täuschung geht noch weiter: Der weit verbreitete Betrug kann dazu führen, dass viele Verbraucher irrtümlich annehmen, die Kabeljaubestände in der Irischen und der Nordsee seien – angesichts ihrer scheinbar so reichlichen Verfügbarkeit – gesund<sup>1,2</sup>.

Was den Briten und Iren der Kabeljau ist, ist den Spaniern der Seehecht. Untersuchungen der Universität von Oviedo, Spanien, in den Jahren 2004, 2006

<sup>1</sup> Miller, D.D and Mariani, S. (2010) Smoke, mirrors, and mislabelled cod: poor transparency in the European seafood industry. *Frontiers in Ecology and the Environment*, Vol.8, Issue 10, pp. 517–521.

<sup>2</sup> Miller, D., Jessel, A. and Mariani, S. (2011) Seafood mislabelling: comparisons of two western European case studies assist in defining influencing factors, mechanisms and motives. *Fish and Fisheries*, DOI: 10.1111/j.1467-2979.2011.00426.x



## Verbraucher kaufen mehr Fisch in schlechterer Qualität zu niedrigeren Preisen...

und 2010 enthüllten jeweils hohe Raten von Fehldeklarationen und Substitution von Fischarten: Bei 31 bis 39 Prozent des untersuchten Seehechts handelte es sich um den billigeren afrikanischen, und nicht den teuren in Europa gefangenen oder aus Amerika importierten Seehecht<sup>3,4</sup>. Obwohl es aus wissenschaftlicher Sicht keinen Qualitätsunterschied zwischen den einzelnen Seehecht-Arten gibt, machen die spanischen Verbraucher durchaus einen Unterschied und sind bereit, für lokal gefangenen, frischen Seehecht mehr zu bezahlen. 2010 war der durchschnittliche Preis für europäischen Seehecht (11,72 Euro/kg) fast doppelt so hoch wie der Preis für afrikanischen Seehecht (6,79 Euro/kg)<sup>4</sup>. Die

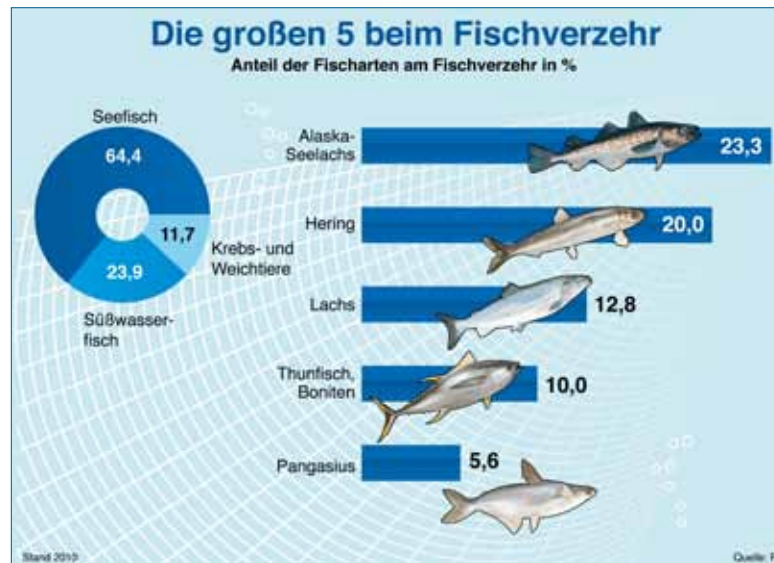


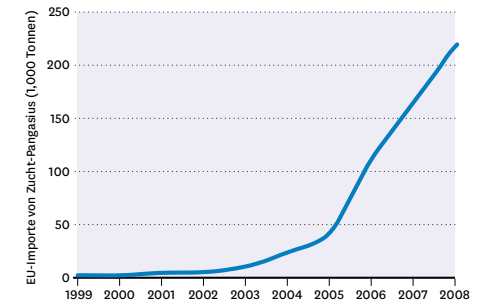
Abbildung 1. Bei den Importen im Jahr 2010 rangiert Pangasius hinter Alaska-Seelachs, Hering, Lachs und Thunfisch auf dem fünften Platz der meistverkauften Fischarten. Quelle: Fisch-Informationszentrum (FIZ).

3 García-Vázquez, E. (2010) High Level of Mislabeling in Spanish and Greek Hake Markets Suggests the Fraudulent Introduction of African Species. *J. Agric. Food Chem.*, Vol. 59, No.2, pp. 475–480. DOI: 10.1021/jf103754r  
 4 www.thefishsite.com/fishnews/14417/40-per-cent-of-hake-mislabelled-in-spain Dated 14 March 2011, accessed 16 September 2011.

EU importiert jährlich mehr als 100.000 Tonnen Seehecht, wovon bis zu 60 Prozent an Spanien gehen<sup>5</sup>, zum Ausgleich der massiven Versorgungsengpässe. Betrüger schlagen aus dieser Situation Kapital, indem sie behaupten, der in anderen Teilen der Welt gefangene Seehecht entstamme Fängen aus lokalen Gewässern<sup>3,4</sup>.

Unterdessen kaufen die Verbraucher in Deutschland immer mehr, immer billigeren und minderwertigeren Fisch, der die auf dem Markt durch Überfischung entstandenen Lücken schließen soll. Zum Ausgleich der Versorgungsengpässe bei traditionellen, im Nordatlantik gefangenen Kaltwasserarten werden die Kühlregale der Supermärkte mit Pangasius befüllt, einem im warmen, brackigen Süßwasser Südostasiens gezüchteten Fisch, der auch unter der Bezeichnung Schlankwels oder Haiwels bekannt ist.

Abbildung 2. Die EU-Importe (in Tonnen) von Zucht-Pangasius aus Vietnam haben sich zwischen 1999 und 2009 drastisch erhöht und schließen die durch die Überfischung der nordatlantischen Fischbestände entstandenen Lücken. Quelle: Fernández-Polanco u.a. (2011)



Während Pangasius hierzulande noch bis vor sieben Jahren so gut wie unbekannt war, hat sich die Bundesrepublik inzwischen zu einem Hauptabnehmer entwickelt<sup>5</sup>; in allen Teilen des Landes findet sich der Fisch auf den Speisekarten der Restaurants. Im Vergleich der in Deutschland am häufigsten gekauften Fischarten rangiert er auf dem fünften Platz<sup>6</sup>. Zwischen 1999 und 2009 kam es zu einem steilen Anstieg der Importe von Pangasius in die EU von 2.000 auf 220.000 Tonnen (Abbildung 2) und zu einer zunehmenden Verdrängung der traditionellen Märkte für Kabeljau und Seehecht<sup>7</sup>. Manche

5 www.fischinfo.de Accessed 20 September 2011.

6 www.fischinfo.de/index.php?1=1&page=presse\_det&link=a&id=737 Accessed 20 September 2011.

7 Fernández-Polanco, J., Knapp, G. and Llorente, I. (2011) Effects of Pangasius imports on the European Union market for frozen fish fillets, found at: www.was.org/documents/MeetingPresentations/AA2011/AA2011\_0077.pdf; and Asche, F., Rolla, K.H. and Trollvik T. (2009) New aquaculture species—the whitefish market. *Aquaculture*

## Überfischung – Die Fakten

2011 war der Zustand von 64 Prozent der Fischbestände in EU-Gewässern unbekannt, hauptsächlich aufgrund mangelnder Informationen. Von den Beständen, für die Informationen vorlagen, waren 63 Prozent überfischt. Zum Vergleich: Weltweit liegt der Durchschnitt bei 28 Prozent. Im Mittelmeer sind schier unfassbare 82 Prozent der bekannten Bestände überfischt.

Die von den EU-Fischereiministern für 2011 festgelegten Fangbeschränkungen für die Nordsee lagen im Durchschnitt um 11 Prozent über den wissenschaftlichen Empfehlungen, die Fanggrenzen für die Irische und die Keltische See und die Gewässer westlich von Schottland sogar um 42 Prozent.

Trotz subventionierten Abbaus verfügt die EU-

Fangflotte immer noch über Kapazitäten zum Fang des Zwei- bis Dreifachen der als nachhaltig geltenden Mengen Fisch.

Die Subventionen für Fischerei und verwandte Industrien durch den Europäischen Fischereifonds der EU werden sich für den Zeitraum 2007–2013 auf insgesamt 4,3 Milliarden Euro belaufen. Der Treibstoff für Fischereifahrzeuge ist von der

Energiebesteuerung ausgenommen; staatliche Beihilfen und EU-subventionierte Fischereipartnerschafts-abkommen mit Drittländern tragen zur Subventionierung der Fischfangflotten und der Fischwirtschaft in ganz Europa bei.


Quellen: KOM(2011)298 Konsultation zu den Fangmöglichkeiten, 25. Mai 2011. Datenblätter der Europäischen Kommission zur GFP, 2008.

## ...Seien Sie kritisch und werden aktiv

Versorgungsempfängen, die ausgeglichen werden durch Fisch aus Fängen der EU-Flotten in entfernten Gewässern, durch Zuchtfisch aus Aquakulturen und importierten Fisch. Sowohl der Fischerei- als auch der Verarbeitungs- und der Vertriebssektor stehen unter permanentem Druck, neue profitable Quellen für Fischprodukte aufzutun, was den Anreiz dafür schafft, billigeren Fisch falsch zu kennzeichnen und als hochpreisige Art zu verkaufen. Es ist vergleichsweise einfach, die „falschen Hunde“ unter den Fischen in verarbeiteten Produkten wie ofenfertigen, mit Soße bedeckten Gerichten oder Fischstäbchen zu verstecken und in Supermärkten, Fast-Food-Restaurants oder Imbissbuden in den Verkauf zu bringen, da wir als Verbraucher den Unterschied meist nicht erkennen können.

### Was können Sie tun?

Wie können wir Überfischung beenden? Es liegt in der Verantwortung der Politiker, die richtigen Beschlüsse zu fassen für eine Beendigung der Überfischung; in der Verantwortung der Bürger liegt es, die richtige Wahl zu treffen bei der Entscheidung, was auf ihren Teller kommt, und die Politiker bei ihren Beschlussfassungen zu bestärken und zu unterstützen. Auch Sie können mithelfen, die Überfischung zu beenden, indem Sie sich aktiv einsetzen für die praktische Umsetzung einer weitreichenden ökologischen Vision gesunder Ozeane und nachhaltiger Fischereien.



*Unsere Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten wächst, während die Verfügbarkeit von lokal gefangenen Fisch aufgrund von Überfischung sinkt.*

Leute empfinden Pangasius als fad, beinahe ohne Eigengeschmack, während andere sich fragen, wie dieser im schlammigen Süßwasser und Brackwasser der Flüsse und Flussmündungen Südostasiens gezüchtete Fisch geschmacklich überhaupt an die nordeuropäischen Kaltwassermeere erinnern sollte. Nichtsdestoweniger sind manche Verbraucher getäuscht worden – 2009 wurde gegen mehrere britische Fish&Shops-Läden Anzeige erstattet, weil sie Pangasius als Kabeljau ausgegeben hatten<sup>8</sup>.

### Was sind die Ursachen?

Wirtschaftswissenschaftler und Handelsanalysten müssen nicht lange nach Antworten auf die Fragesuchen, warum Europa gewaltige Mengen Pangasius und anderer Arten importiert. Wäre die EU zur Deckung ihres jährlichen Verbrauchs allein auf Wildfänge aus europäischen Gewässern angewiesen, wären die Vorräte nach wissenschaftlichen Berechnungen bereits Anfang Juli erschöpft<sup>9</sup>. Die Überfischung und die steigende Nachfrage der europäischen Verbraucher – die jährliche Zunahme beträgt durchschnittlich 15 Prozent<sup>10</sup> – führen zu wachsenden

<sup>8</sup> Economics and Management, Vol.13, No.2, pp.76–93.

<sup>9</sup> Dowling, K. and Leake, J. (2011) Fishy labels: what's really in that pack of haddock? The Sunday Times, 24 April 2011.

<sup>10</sup> nef (2011) Fish Dependence – 2011 Update: the increasing reliance of the EU on fish from elsewhere.

London: new economics foundation. 36pp.

<sup>11</sup> Food and Agriculture Organization of the United Nations (2007) Future Prospects for Fish and Fishery Products. 4. Fish consumption in the European Union in 2015 and 2030. ftp.fao.org/docrep/faq/010/ah947e/ah947e.pdf

