

# „Ein Schatten ihrer selbst“

SJ-Interview mit dem Fischerei-Experten Prof. Pauly

Bremerhaven (stp). Fisch ist ein beliebtes Nahrungsmittel – besonders hier bei uns an der Küste. In der jüngsten Zeit aber gibt es immer mehr Stimmen, die davor warnen, dass zu viel Fisch gegessen und gefangen wird. Die weltweiten Fischbestände könnten zusammenbrechen, heißt es. Da stellt sich die Frage, ob wir zukünftig auf Fisch verzichten müssen, und was eigentlich dran ist an den Meldungen. Das SJ hat mit dem renommierten Fischerei-Experten Professor Dr. Daniel Pauly aus Kanada gesprochen.

SJ: Rotbarsch, Lachs, See-teufel, Limandes – keine Frage: Fisch gehört zu den Lieblingsgerichten auf dem Teller. Fast jeder hat einen Fisch, den er besonders gern isst. Viele davon stammen aus der Nordsee. Sind die dortigen Fischbestände noch in Ordnung?

Daniel Pauly: Die Nordsee ist ein Schatten ihrer selbst. Nehmen Sie den Dorsch zum Beispiel. Die Fischindustrie sagt, dass die Bestände zunehmen. Klar nehmen die zu: von zwei Prozent auf drei Prozent. Früher waren die Dorschbestände bei 100 Prozent. Diese Aussagen sind lächerlich.

SJ: Trotz der offensichtlichen Überfischung gibt es aber Fisch, der ruhigen Gewissens gegessen werden kann, oder?

Pauly: Heringe, Sardinen oder Sardellen – solche Fische kann man essen. Das sind kurzlebige Fische mit einer entsprechenden Vermehrungsrate. Die Bestände, die runtergehen werden, sind Rotbarsch, der Dorsch oder auch große Thunfische. Das sieht man allein schon daran, dass man auf dem asiatischen Markt für einen großen Thunfisch inzwischen 80 000 Dollar zahlt.

SJ: Wie sieht es denn mit den Schadstoffen in Fischen aus? Besonders Umweltschützer warnen davor, bestimmte Fischarten zu essen, weil sie größere Mengen an Umweltgiften anreichern.

Pauly: Wenn man überhaupt Fisch essen will, dann sind solche Fische wie Heringe oder Sardinen am besten. Die sind ganz weit unten in der Nahrungskette. Diese Fische reichern solche Umweltgifte wie Dioxin, PCB oder Quecksilber nicht so stark an. Andererseits haben sie aber die guten Inhaltsstoffe, die man im Fisch haben will.



Für große Thunfische werden inzwischen Preise bis zu 80 000 Dollar bezahlt.



Daniel Pauly

Foto: stp

Ich glaube, das ist das Beste, was man essen kann.

SJ: Trotz Überfischung wollen manche Menschen aber nicht ganz auf den Genuss von Thunfisch, Rotbarsch oder anderen Fischen verzichten. Gibt es eine Möglichkeit, den Fischkonsum mit dem Umweltbewusstsein zu verbinden?

Pauly: Das Marine Stewardship-Council-Siegel ist durchaus zuverlässig. Zumindest ist es keines von diesen Gütesiegeln, die sich die Hersteller selber geben. Die sind immer gefährlich. Das MSC-Siegel garantiert zumindest, dass die Fischerei einen Plan hat, um die Nachhaltigkeit zu gewährleisten.

Professor Pauly hält am Dienstag um 19.30 Uhr im Deutschen Schifffahrtsmuseum einen Vortrag.