

 How to Set Up a Display Campaign: an Interactive Checklist [Read more](#) 

Abo • E-Paper • Magazine

WIENER ZEITUNG .at

Anmelden / Registrieren

MENÜ

POLITIK

KULTUR

WIRTSCHAFT

WAHLEN

AMTSBLATT

MEINUNG

Was suchen Sie?

Startseite > Panorama > Wien

AAA

FISCH

## Wien sucht seine Fische

vom 10.10.2019, 20:15 Uhr



© apa/Holger Hollemann

Bernadette Krassay

Die Weltmeere sind überfischt, das ist kein Geheimnis mehr. Doch was tun dagegen? Die Stadt Wien will nun ihren Beitrag leisten, indem sie einen Kriterienkatalog zum Thema "nachhaltiger Fischfang" erstellen lässt. Damit soll den Bürgern beim Einkauf - neben dem bekannten MSC-Gütesiegel - eine Orientierungshilfe bei nachhaltigem Fischkauf geboten werden. Grund dafür ist die wachsende Kritik an der Glaubwürdigkeit und somit "Echtheit" des Fisch-Gütesiegels.

Zur Erklärung: Das Marine Stewardship Council (MSC) existiert seit 20 Jahren und dessen Gütesiegel soll, wie das AMA- oder Fairtrade-Siegel, die Nachhaltigkeit eines Produkts zertifizieren. Es wurde 1997 von der Umweltorganisation World Wide Fund for Nature (WWF) und dem Lebensmittelkonzert Unilever gegründet, angesichts der Überfischung.

Dafür muss drei Prinzipien genügt werden: Zum einen soll der Schutz der Fischbestände gewährleistet sein. Des Weiteren werden minimale Auswirkungen auf die Lebensräume und Ökosysteme im Meer versprochen. Und als dritter Punkt wird ein verantwortungsvolles und effektives Management garantiert.

## Kritik von Greenpeace

Die Umweltschutzorganisation WWF sieht das Label als derzeit bestes verfügbares Meeres-Wildfisch-Siegel am Markt. Für die NGO sind es die 90 Prozent nicht-zertifizierten Fischereien, die den Raubbau an den Meeren verschulden. Greenpeace hingegen kritisiert die Öko-Kennzeichnung scharf: Die Standards des MSC seien zu schwach und außerdem würden bereits Aktionspläne für die Zukunft genügen, keine bereits wirksamen Maßnahmen, um Fischprodukte unter das Siegel setzen zu dürfen. Daher sei das Gütezeichen nicht vertrauenswürdig. Meeresexperte Axel Hein vom WWF sagt dazu: "Es gibt sicher Verbesserungspotenzial, aber ein MSC-Zertifizierungsprozess ist ein mehrjähriges Verfahren, wobei genau beobachtet und das Siegel nicht leichtfertig vergeben wird."

Sowohl Greenpeace als auch der WWF bieten Apps an, die Hinweise für den Einkauf bieten.

Ziel von "ÖkoKauf Wien" und der Stadt Wien ist es nun, Kriterien herauszuarbeiten, um grundsätzlich einen umfassend nachhaltigen Fischeinkauf sicherstellen zu können. Beispielsweise sollen zerstörerische Fangmethoden, wie Treib- und Bodenschleppnetze, ausgeschlossen und Mindestkriterien für Aquakulturen sichergestellt werden.

## Idealer Ort für Bakterien

Wenn man von Aquakulturen spricht, muss laut dem Meeresbiologen Daniel Pauly unterschieden werden, ob darin Pflanzenfresser wie Krabben oder Karpfen gezüchtet werden oder aber fleischfressende Fische wie etwa Lachse, Forellen oder Saiblinge. Denn die Fleischfresser werden einerseits mit Fischmehl und Fischöl gefüttert und andererseits werden ihnen aufgrund der hohen Besatzdichte in den Zuchtbecken Antibiotika verabreicht. "Ein Haufen lebendiges Fleisch ist der ideale Ort für Bakterien. Das ist so sicher wie das Amen in der Kirche, dass sich hier Krankheiten entwickeln", so Pauly im Gespräch mit der "Wiener Zeitung".

Antibiotika werden bereits prophylaktisch eingesetzt, was früher oder später zu resistenten Bakterien führt. Lachse, die an einer Infektion mit solchen Keimen leiden, sprechen auf die chemischen Keulen nicht mehr an, werden verkauft und mitsamt den

resistenten Keimen von Menschen verspeist. Zwar können auch Muscheln, Krabben oder Karpfen erkranken, doch werden Pflanzenfresser-Aquakulturen nicht so dicht bestückt. "Man kann die Tiere nicht so eng aneinander halten, weil sie sonst einerseits kein Futter finden und andererseits sich nicht vermehren können", erklärt Pauly. Wenn man sie allerdings mit Fischfutter ernährt, kann man die Besatzdichte deutlich erhöhen.

## Krebserregendes Fischfutter

Das dafür verwendete Fischfutter besteht aus Fischmehl, Pflanzen und Ethoxyquin, das ursprünglich als Pflanzenschutzmittel eingesetzt wurde. Mittlerweile wird es von der Futterindustrie verwendet, um die Haltbarkeit des Futters zu verlängern und die darin enthaltenen Fette zu stabilisieren. Es besteht allerdings der Verdacht, dass Ethoxyquin krebserregend sei, weshalb nach Alternativen geforscht wird. Insektenprotein und Algenöl gelten da zurzeit als vielversprechend.

## Überfischung der Meere

Das Fischmehl besteht größtenteils aus zermahlenden Sardellen. Von 90 Millionen Tonnen Fisch, die weltweit gefangen werden, werden 30 Millionen Tonnen in der Tierfutterindustrie verarbeitet. Etwa 10 Prozent dieses Weltfangs, also 9 Millionen Tonnen Fisch, werden meist tot wieder zurück ins Meer geworfen, weil sich darunter öfter unbrauchbare Lebewesen wie Schildkröten oder Säugetiere finden lassen. Um ein Kilogramm fleischfressende Fische zu produzieren, braucht man zehn Kilo Fischfutter.

Obwohl sich durch die massive Überfischung die Biomasse in den Weltmeeren dem Nullwert nähert, wird weiter gefischt. "Wenn dieser Trend fortgesetzt wird, gibt es bald keinen Fisch mehr", so Pauly. Trotz sinkender Fangerträge aufgrund von Fischknappheit können Fischereien dank staatlicher Subventionen weiter ihr Geschäft betreiben. Deshalb appelliert der Wissenschaftler Daniel Pauly: "Stoppt die Subventionen!" Und: Eine Reduktion des Fischkonsums ist für das Überleben der Bestände unabdingbar.

## Wiener Lieblingsfische

Zu den beliebtesten Fischen in Wien zählen im Übrigen laut Konsumexperten Herwig Schuster von Greenpeace der Alaska-Seelachs (vor allem in Gestalt der Fischstäbchen), geräucherter und roher Lachs, Thunfisch, Hering, Forelle, der Saibling und der Karpfen - allein dieser macht ungefähr ein Drittel der Fischproduktion in Österreich aus.

Die meisten dieser Sorten werden etwa auch vom Wiener Krankenanstaltenverbund (KAV) und dem Kuratorium Wiener Pensionistenwohnhäuser (KWP) gekauft. Derzeitiger Stand der Dinge ist, dass sich KAV und KWP an einer "Ampelliste" orientieren, an der abzulesen ist, welche Fischarten gefährdet sind und welche nicht - gefährdete Fischarten (rot) werden nicht eingekauft. Weiters muss die eingekaufte Ware MSC-zertifiziert sein.

Ein neues, eigenes Label will die Stadt Wien nicht entwickeln, vielmehr sollen so bald wie möglich Kriterien entwickelt werden, die als Orientierungshilfe für den Einkauf dienen. Eine letztgültige Liste gibt es derzeit noch nicht, aber einige konkrete Ideen stehen bereits im Raum. Etwa: Wie werden Fische gehalten und gefüttert? Welche Fischarten sind von Übernutzung bedroht und welche kann man mit gutem Gewissen kaufen? Weiters wird voraussichtlich zwischen Fischen aus Wildfang und aus Aquakulturen unterschieden werden, bei Aquakulturen werden heimische Produzenten pflanzenfressender Arten, wie etwa von Karpfen, bevorzugt. Beim Wildfang wird es eine Einkaufsliste geben, die basierend auf dem aktuellen wissenschaftlichen Stand, den Zustand des jeweiligen Bestands in den Fanggebieten bewertet, heißt es aus der Wiener Umweltschutzabteilung (MA 22).

Link: [https://www.wienerzeitung.at/nachrichten/panorama/wien/2033012-Wien-sucht-seine-Fische.html?em\\_cnt\\_page=2](https://www.wienerzeitung.at/nachrichten/panorama/wien/2033012-Wien-sucht-seine-Fische.html?em_cnt_page=2)