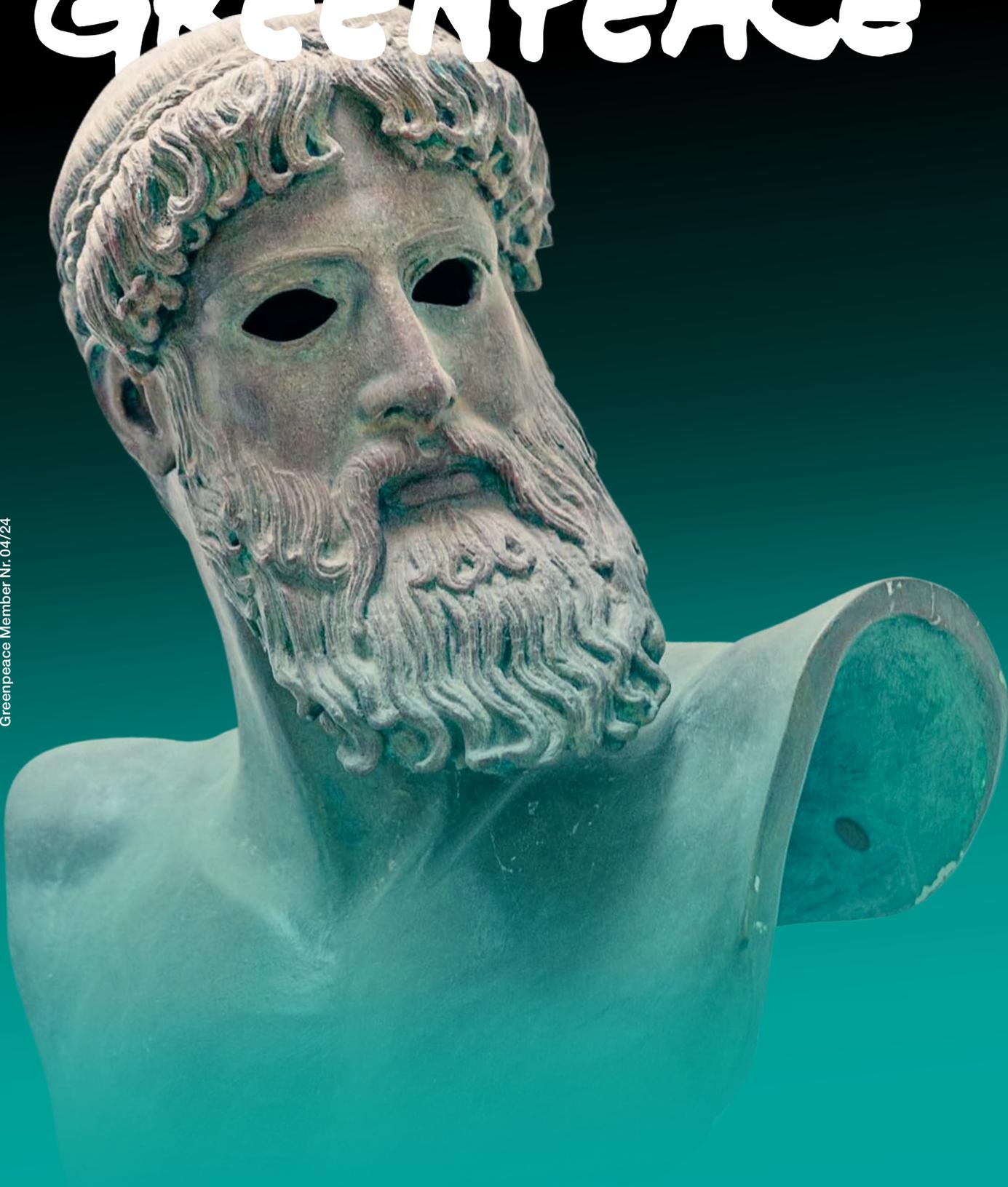


GREENPEACE

Greenpeace Member Nr. 04/24



Debatte
Was fühlen
Fische?

S. 31

Im Netz

Das steckt dahinter
Wieso verblassen
Lachse?

S. 27

Statement setzen für die Umwelt

In unserem Online-Shop gibt es konsequent nachhaltige Produkte – von Hersteller:innen mit Haltung für Menschen mit Überzeugung. Alle Einnahmen fliessen direkt in unsere Arbeit für mehr Umweltschutz.



"Vegane Fischalternativen"....?
Viele pflanzliche Alternativen sind stark verarbeitet und umweltbelastend. Wäre es nicht sinnvoller, regionale, saisonale Alternativen zu fördern, statt auf industrielle Produkte zu setzen?

Editorial

Fische haben es in unserer Gesellschaft nicht leicht: Wir Menschen finden sie zwar hübsch genug, um sie in Aquarien zu sperren. Herzig genug aber, um wie unsere anderen Haustiere nicht auf dem Teller zu landen, sind sie in unseren Augen dann doch nicht. Was dies zur Folge hat, sehen wir tagtäglich weltweit: An der einen Stelle werden die Meere leer gefischt, an der anderen mit Fischfarmen überhäuft. Das alles, um die Tiere als Delikatesse oder Dekoration zu verkaufen.

Dabei hat die Ausbeutung der Meerestiere auch direkte Auswirkungen auf die Umwelt und uns Menschen. Auf der griechischen Insel Poros beispielsweise bangen traditionelle Fischer:innen wegen der intensiven Aquakultur um ihre Existenz (S. 16). Was anderenorts mit den Meeresökosystemen passieren würde, wenn es keine Haie mehr gäbe, macht ein Report von Greenpeace deutlich (S. 14). Und was wir hierzulande unterstützen, wenn wir in den Regalen zum Lachs aus Norwegen greifen, ist nicht nur moralisch verwerflich, sondern auch Gift für Mensch und Natur (S. 27). Versuchen Sie es deswegen doch mal mit einer **veganen Fischalternative (S. 30)** – die schmeckt tierisch gut.

Danielle Müller
 Redaktionsleitung

PS: Vergessen Sie nicht, die Finanzplatz-Initiative in der Mitte des Heftes zu unterschreiben. Hat zwar nichts mit Fischen zu tun, aber ist immens wichtig für die Einhaltung der Klimaziele der Schweiz.

Inhaltsverzeichnis

*Wer trägt die Verantwortung?
 - Industrie oder doch die Konsument:innen*

Volle Netze, totes Meer

Bevorzugter Konsum ?!



Reportage

Auf der griechischen Insel Poros soll die Aquakultur gefördert werden. Eine Belastung für die Bevölkerung, die Umwelt – und allen voran die Fische.

S. 16

Aktuell

Fertig lustig: Finanzplatz braucht Regeln

S. 10

Aufgedeckt

Höchste Zeit: Konzerne müssen geradestehen

S. 33

IMPRESSUM GREENPEACE MEMBER 4/2024

Herausgeberin/Redaktionsadresse:
 Greenpeace Schweiz
 Badenerstrasse 171
 8036 Zürich
 Telefon 044 447 41 41
 redaktion@greenpeace.ch
 greenpeace.ch

Redaktionsteam:
 Danielle Müller (Leitung),
 Franziska Neugebauer (Bildredaktion)
Korrektorat/Faktencheck:
 Marco Morgenthaler,
 Jean-Paul Käser
Texte: Maria Feck, Roland Gysin,
 Evgeny Makarov, Mathias Schlegel
Fotos: Maria Feck,
 Evgeny Makarov
Illustrationen: Michael Furler,
 Jörn Kaspuhl, Raffinerie,
 Janine Wiget
Gestaltung: Raffinerie
Bildbearbeitung: Marjeta Morinc
Druck: Stämpfli AG, Bern

Papier, Umschlag und Inhalt:
 100 % Recycling
Druckauflage: d 63 000, f 13 000
Erscheinungsweise:
 viermal jährlich

Das Magazin Greenpeace geht an alle Mitglieder (Jahresbeitrag ab Fr. 84.–). Es kann Meinungen enthalten, die nicht mit offiziellen Greenpeace-Positionen übereinstimmen.

Stimmt Ihre Adresse noch? Planen Sie einen Umzug? Wir nehmen Änderungen gerne entgegen: schweiz@greenpeace.org oder 044 447 41 41

Spenden:
 CH07 0900 0000 8000 6222 8
Online-Spenden:
 greenpeace.ch/spenden

Aktion	4
Fortschritt	6
Taten statt Worte	7
Engagement	9
Aktuell	10
Zahlen & Fakten	13
International	14
Reportage	16
Das steckt dahinter	27
Infografik	28
DIY	30
Debatte	31
Aufgedeckt	33
Mein grüner Wille	33
Rätsel	34
Schlusswort	35
Spotlight	36



Die Sänger:innen Jacob Collier und Aurora performen vor dem Sveabreen-Gletscher in Norwegen ein Mash-up ihrer beiden Songs «A Rock Somewhere» und «The Seed». Die kreative Zusammenarbeit wurde gemeinsam mit Greenpeace International durchgeführt und weist auf die dringende Notwendigkeit hin, die Ozeane zu schützen und den Tiefseebergbau zu stoppen.

Spitzbergen, 1. Oktober 2024

Fortschritt



Greenpeace macht Schule



Deutschlands Wälder leiden unter der jahrhundertelangen intensiven Bewirtschaftung. Greenpeace hat deswegen gemeinsam mit der Hochschule für nachhaltige Entwicklung in Eberswalde bei Berlin einen neuen Studiengang konzipiert. Studierende des «Sozialökologischen Waldmanagements» lernen nun, Wälder nachhaltig zu bewirtschaften. Aber auch gesellschaftliche Herausforderungen und politischer Wandel sind in Kursen wie «Waldgerechtigkeit und Ethik» und «Umweltpolitik in Zeiten des Klimawandels» Teil des Studiums.

Bild: © Anne Barth / Greenpeace

Die Wälder "Unsere kulinarische Schatztruhe"

Erfolg durch Online-Protest

In unserer letzten Ausgabe haben wir hier von Tata Steel IJmuiden berichtet, einem der grössten und dreckigsten Stahlwerke Europas, das täglich giftige, krebserregende Wolken aussties. Greenpeace Niederlande rief deswegen Anwohner:innen dazu auf, die Giftwolken via der Website spotdegifwolk.nl der Umweltbehörde zu melden. Und siehe da, die Aktion zeigte Wirkung: Ein Teil der Fabrik musste per sofort schliessen und das indische Unternehmen Pläne vorlegen, wie es künftig umweltfreundlicher Stahl produzieren will. Ein Ausschuss aus Gesundheitsexpert:innen wird nun gemeinsam mit dem niederländischen Parlament entscheiden, ob diese Pläne genügen oder Tata Steel noch mehr tun muss, um die schädlichen Emissionen aus dem Stahlwerk zu verringern.

Bild: © Robin Utrecht / Greenpeace

Aufatmen für die Natur

Grosser Erfolg für die Umwelt Europas: Das Europäische Parlament verabschiedete im Sommer das Gesetz zur Wiederherstellung der Natur, eine der wichtigsten Umweltgesetzgebungen der letzten Jahrzehnte. Im Vorfeld hat Greenpeace in einer Koalition jahrelang gegen die Agrar- und Ernährungslobby gekämpft, die das Gesetz verhindern wollte. Aufgrund von Druck, Protesten und Aktionen unterzeichnete die Mehrheit der europäischen Umweltminister:innen das Gesetz schlussendlich doch. Bis 2040 müssen nun 60 Prozent bestimmter europäischer Lebensräume wiederhergestellt werden, bis 2050 dann sogar 90 Prozent.

Bild: © Toma Iczkovits / Greenpeace



Taten statt Worte

Wo heimatlose Zierfische ein Zuhause finden



Elias Müller, Gründer Aqualuz

Support now
↓ ↓

Hier gehts zum Fischtierheim



aqualuz.ch

Text: Daniëlle Müller, Greenpeace Schweiz

Man könnte meinen, Hund und Katz seien die beliebtesten Haustiere in der Schweiz. Doch diese Annahme ist falsch. Hierzulande leben in privaten Haushalten rund drei Millionen Fische; das sind mehr als unsere beiden vierbeinigen Freunde zusammengerechnet. Für die Haltung der meisten Zierfische braucht es dabei keine Bewilligung. Und genau da liegt das Problem: Die bunten Wassertiere werden oft unbedacht angeschafft und kurz darauf wegen Überforderung, Umzug oder aus anderen fragwürdigen Gründen wieder abgegeben.

Geschichten, die Elias Müller schon hundertfach gehört hat. Er leitet das einzige Fischtierheim der Schweiz. Im Aqualuz in Oftringen tummeln sich in 150

Süsswasseraquarien Fische mit fantasievollen Namen wie Zitronensalmmler, Giraffenbuntbarsch und Knurrender Dornwels. Das vorübergehende Zuhause für die Tiere, die dort zur Weitervermittlung landen, hat der Sekundarlehrer vor fünf Jahren gemeinsam mit seinem Bruder Andrin ins Leben gerufen. Die beiden sind mit Fischen aufgewachsen, ihre Eltern schenkten ihnen in ihrer Kindheit ein Aquarium, weil dies anscheinend eine beruhigende Wirkung auf Kinder habe, erzählt Elias lachend. Heute findet er, ein Aquarium sei ein Gefängnis. «Es ist nicht vertretbar, Fische, die nicht bedroht sind, in einem Glasbehälter zu halten.»

In Europa werden für die Aquarium-Haltung immerhin fast keine Fische mehr ihrem natürlichen Lebensraum entrissen.

Mittlerweile hat sich hierfür das Züchten etabliert. «Ob das die Lösung des Problems ist, ist wiederum eine andere ethische Frage», sagt Elias. Damit die Anzahl der in der Schweiz gehaltenen Fische nicht noch weiter in die Höhe schnell, sieht der Tierheimleiter vor allem einen Weg: Die Kosten für Zierfische müssen steigen. Dass das funktioniert, zeigt das Beispiel von Salzwasseraquarien. Davon gibt es in Schweizer Privathaushalten fast keine, weil die Tiere im Handel und Unterhalt teurer sind. Süsswasserfische hingegen bietet der Onlinehandel für 54 Rappen an. Und das findet der Fischfreund «s Hinderletschte».

Illustrationen Seite 7/8: Jörn Kaspuhl schloss 2008 sein Studium an der Universität in Hamburg als Illustrator ab. Nach langem Aufenthalt in Berlin arbeitet er heute wieder in der Hansestadt.

Mit Plastik bezahlen

Plastik gegen Mahlzeiten - "Buy Food with Plastic" zeigt, wie lokale Ideen globalen Wandel schaffen können! Love it! ♥

Murielle Galliker, Rechtsanwältin und Vorstandsmitglied «Buy Food with Plastic»



Mehr erfahren



buyfoodwithplastic.org

Text: Danielle Müller, Greenpeace Schweiz

Plastik einen neuen Wert geben. Das ist das Ziel von «Buy Food with Plastic». Wie es der Name des Vereins schon verrät, ist der Ansatz hierfür simpel: An drei Standorten in Ghana, Nicaragua und Indien können Menschen einmal im Monat 20 gesammelte Plastikflaschen gegen Essen eintauschen. Dadurch wurden bereits über 800000 Plastikflaschen aus der Umwelt entfernt und rund 81000 Mahlzeiten verteilt. Der Lebensmittelausgabebetrag ist zudem eine Infoveranstaltung, die Mitmachende für Themen wie Plastikverschmutzung und Kreislaufwirtschaft sensibilisiert.

Natürlich ist «Buy Food with Plastic» in erster Linie ein lokaler Ansatz im Kampf gegen die globale Plastikflut: «Unser Projekt

steht für pragmatische Lösungen, die durch die Motivation der Menschen vor Ort wachsen. Wir wollen nicht nur schnelle Hilfe leisten, sondern auch langfristige, nachhaltige Veränderungen bewirken», erzählt Murielle Galliker. Neben der Eindämmung der Plastikverschmutzung liegt ihr ein zweiter Aspekt des Projekts am Herzen: die Auswirkung auf die Menschen vor Ort. Viele von ihnen hätten gemäss der 30-Jährigen keinerlei Zukunftsperspektive. Doch «Buy Food with Plastic» schafft für sie wichtige Arbeitsplätze. «Ich war schon mehrmals in Nicaragua, und es berührt mich jedes Mal aufs Neue, wenn ich sehe, wie sich das Leben der Beteiligten verändert hat», sagt sie.

Dass ein funktionierendes Kreislaufsystem in Ländern ausserhalb Europas einzuführen aber

auch Hürden mit sich bringt, merkten die Helfer:innen von «Buy Food with Plastic» schnell. «In Nicaragua beispielsweise wollten wir die gesammelten Flaschen am Anfang in eine Entsorgungsstation bringen. Bis wir feststellen mussten, dass es so etwas gar nicht gibt», erzählt Murielle schmunzelnd. «Also haben wir eine eigene Manufaktur aufgebaut.» Dort produzieren sie aus dem Plastikabfall nun ein Stapelstein-Spiel und Surfkämme für das Aufräumen von Boards mit Wachs. In Ghana wiederum entstehen Outdoor-Decken sowie Kulturbeutel. Und in Indien erhält das Wegwerfprodukt Plastik durch die Weiterverarbeitung in Pflanzentöpfe und Schmuckperlen ein zweites Leben.

Frei und stark

Der Animationsfilm «Sauvages» von Claude Barras, der am 6. Februar in die Deutschschweizer Kinos kommt, zeigt die Folgen der Regenwaldabholzung für das indigene Volk Penan. Wir haben mit dem Schweizer Regisseur über die Entstehung seines neuen Werks gesprochen.

Claude Barras, warum das Thema Regenwaldabholzung?
2018 las ich das Buch «Un fléau si rentable» von Emmanuelle Grundmann, einer Primatenforscherin. Angesichts der Geschwindigkeit, mit der die Lebensräume der Orang-Utans zerstört werden, hatte sie beschlossen, Palmöl genauer unter die Lupe zu nehmen. Was im Buch steht, liess mir das Blut in den Adern gefrieren: Aus den eigentlich nachhaltigen und guten Früchten der Ölpalme hat die Lebensmittelindustrie durch Massenproduktion ein billiges Fett gemacht, das schlecht für die Gesundheit, das Weltklima, die indigenen Völker und unsere Bauern und Bäuerinnen ist.

Was hoffen Sie durch den Film bei den Zuschauer:innen auszulösen?

Mein Ziel ist es, über die Methoden der Lebensmittelindustrie zu informieren, durch Emotionen zu sensibilisieren, dabei Zuschauer:innen in den Wald zu entführen und sie den Tieren näherzubringen und den Menschen, die gegen das organisierte Verbrechen kämpfen. Wir sind alle durch den Lebensmittelhandel verbunden. Indem wir uns entscheiden, keine schädlichen Produkte zu konsumieren, uns zusammenschliessen und unsere Politiker:innen für ihre Komplizenschaft mit den Rohstoffkonzernen zur Rechenschaft ziehen, können wir eine Veränderung bewirken.

Zum Schluss des Films gibt es ein Happy End, die Zerstörung des Regenwaldes kann gestoppt werden. In der Realität ist das oft nicht der Fall.

Die Menschen, die Widerstand leisten, werden früher oder später recht bekommen.

Waren Sie selbst auf Borneo?

Mithilfe des Bruno-Manser-Fonds konnte ich eine Erkundungsreise zu den Penan auf Borneo unternehmen. Ich durfte mich mit ihnen über ihre Bräuche und mein Filmprojekt austauschen. Sie blieben auch während des gesamten Schaffensprozesses in Verbindung, indem sie beim Drehbuch mitarbeiteten, ihre Stimmen – teilweise im Penan-Dialekt – aufnahmen und traditionelle Rucksäcke aus Rattan für unsere Marionetten herstellten.

Warum haben Sie dem Film den Titel «Sauvages» gegeben?

Im Französischen kann dieses Wort sowohl mit «frei und stark» als auch «gestört und ungesund» in Verbindung gebracht werden. Es ist diese Ambiguität zwischen wild und zivilisiert, Natur und Künstlichkeit, die ich in dem Film zu erforschen versuche.

Bilder: © Frenetic Films



Der Finanzplatz braucht neue Gesetze

Autor: Mathias Schlegel, Greenpeace Schweiz
Illustrationen: Michael Furler

Bei der globalen Klima- und Biodiversitätskrise handelt es sich um die grösste Herausforderung unserer Zeit. Oft hört man, die Schweiz verfüge als kleines Land über zu begrenzte Mittel, um dieser Herausforderung zu begegnen. Doch der Schweizer Finanzplatz gehört zu den bedeutendsten weltweit und verwaltet nicht weniger als ein Viertel des globalen grenzüberschreitenden Vermögens. Die Geschäftstätigkeiten diverser Finanzakteur:innen – das heisst Banken, Versicherungen, Vermögensverwalter und Pensionskassen –, die in unserem Land ansässig sind, verantworten global weitaus mehr CO₂-Emissionen als die Gesamtsumme der Emissionen innerhalb unserer Landesgrenzen. Zusammengenommen unterstützen die Aktivitäten des Sektors ein katastrophales Klimaszenario mit einer Erderwärmung von über 3°C.

Schweizer Finanzinstituten kommt somit eine Schlüsselrolle bei der Entwicklung einer nachhaltigen Wirtschaft und dem Schutz von Klima und Natur zu. Sie tragen eine besondere Verantwortung und müssen dafür sorgen, dass ihre Produkte und Dienstleistungen aktiv die Reduktion von Treibhausgasemissionen sowie den Schutz der Biodiversität in der Realwirtschaft fördern. Davon sind wir allerdings noch weit entfernt.

Schluss mit Geldern für die Förderung von fossilen Brennstoffen

Die Zurich Insurance Group, eine global führende Versicherungsgesellschaft, zählt weiterhin zu den weltweit grössten Versicherern von Kohle-, Öl- und Gasunternehmen. Auch der Bankriese UBS und weitere Schweizer Banken bleiben klimaschädlichen Geschäften treu. So sorgen sie dafür, dass Milliarden

von Franken an frischem Kapital in die Ausweitung der fossilen Brennstoffförderung fliessen. Folglich investieren auch Schweizer Pensionskassen einen erheblichen Teil unserer Vorsorgegelder in umweltschädliche Aktivitäten wie beispielsweise die Entwaldung. Und dennoch rühmt sich die Mehrheit unserer Finanzinstitutionen öffentlich mit ihrem Engagement für den Umweltschutz.

Um ihren Beitrag zu einer nachhaltigen Weltwirtschaft zu leisten, müssen die Akteur:innen des Finanzsektors ihre Praktiken grundlegend ändern. Versicherer sollten beispielsweise umweltschädliche Geschäfte nicht mehr versichern und ihre Versicherungsleistungen mit Bedingungen zugunsten der globalen Klima- und Biodiversitätsziele versehen. Weiter sollten Vermögensverwalter und institutionelle Investorinnen ihren Einfluss auf die Unternehmen, in die sie investieren, gezielt ausüben (sprich durch wirkungsvollen Dialog und die Nutzung von Aktionärsrechten). Als nachhaltig bezeichnete Anlagen sollten zudem gewährleisten, dass Finanzflüsse gezielt in wirtschaftliche Aktivitäten gelenkt werden, die im Einklang mit dem Schutz von Klima und Natur stehen.

Die Arbeit von Greenpeace Schweiz zur Förderung einer nachhaltigen Finanzwirtschaft zeigt seit einem Jahrzehnt eindrucksvoll, wie ineffektiv die bisherigen Massnahmen sind, die den Finanzsektor in Richtung Nachhaltigkeit lenken sollen. Sogar Empfehlungen des Bundesrates werden von der Branche bewusst ignoriert. Stattdessen setzt der Schweizer Finanzplatz weiterhin auf unzureichende freiwillige Massnahmen und stellt den Profit über den Schutz unserer natürlichen Lebensgrundlagen. Dieses Laisser-faire gefährdet unsere Zukunft akut.

Nachhaltiges Investment pushen

Jetzt unterschreiben!

Der Schweizer Finanzplatz entwickelt sich mithin viel zu langsam, um die international anerkannten Ziele zum Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen zu erreichen. Die Schweiz hat sowohl das Pariser Klimaabkommen wie auch das Übereinkommen über die biologische Vielfalt ratifiziert. Nun steht die Politik in der Verantwortung, dafür zu sorgen, dass auch

die Finanzakteur:innen ihre Geschäftstätigkeit an diesen wegweisenden Abkommen orientieren und ihren notwendigen Beitrag zu deren Erreichung leisten. Unterzeichnen Sie deshalb die Eidgenössische Volksinitiative «Für einen nachhaltigen und zukunftsgerichteten Finanzplatz Schweiz (Finanzplatz-Initiative)» in der Mitte des Heftes.

EINE WELT OHNE HAIE

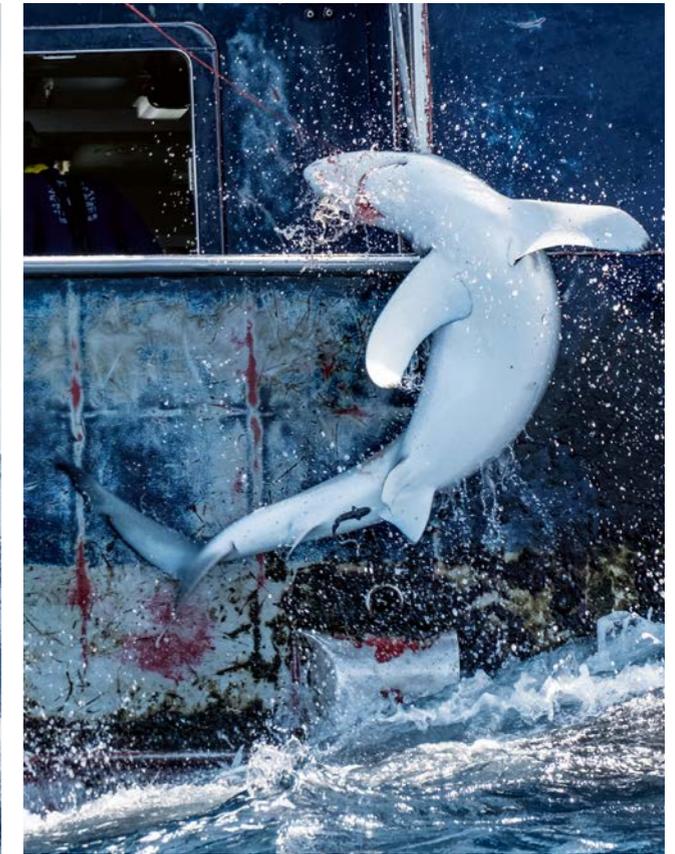


Haie beherrschen seit Millionen von Jahren die Meere der Welt. Doch in den letzten Jahrzehnten sind ihre Bestände drastisch zurückgegangen. Schuld ist der Mensch und sein nicht enden wollender Hunger auf Fisch. Ein von Greenpeace Spanien und Greenpeace Grossbritannien veröffentlichter Bericht beleuchtet die Notlage der Haifische – und ruft zum Handeln auf.

Bild: © Alex Hofford / Greenpeace



Bilder: © Kaisa Sjölander / Greenpeace, © Tommy Trenchard / Greenpeace



Fischereiflotten aus Portugal und Spanien befischen immer wieder auch die Brutgebiete von Junghaien, die «Hai-Kinderstuben».

Knapp 65 Jahre ist es her, dass auf den Weltmeeren die Langleinenfischerei eingeführt wurde. Dabei ziehen Schiffe bis zu 130 Kilometer lange, aus Kunststoff gefertigte Hauptleinen durchs Wasser, an denen senkrecht Nebenleinen mit rund 20000 Köderhaken befestigt sind. Gefischt werden damit Kabeljau, verschiedene Thunfischarten – und eben auch Haie. Gezielt oder nur als Beifang.

Seit der Einführung dieser Art der industriellen Fischerei leiden die Ozeane unter den Folgen der Überfischung und der oft mangelhaften Einhaltung von Vorschriften. Opfer davon sind in erster Linie Hochseehaie. Sie gehören heutzutage zu den am stärksten bedrohten Artengruppen der Welt. Schätzungen zufolge werden jährlich rund 100 Millionen Haifische von Menschen getötet, ein Drittel aller Haie ist mittlerweile vom Aussterben bedroht. Tendenz steigend. Ihr Rückgang

hat dabei nicht nur Auswirkungen auf die eigenen Populationen. Nein, durch das Sterben der Haie gerät auch die Stabilität der Meeresökosysteme ins Wanken und die Ernährungssicherheit der Menschheit ist bedroht.

Haie bedeuten Leben

Haifische spielen seit 450 Millionen Jahren eine bedeutende Rolle in den ozeanischen Ökosystemen. Als grosse Raubtiere sind sie besonders für die Erhaltung gesunder mariner Lebensgemeinschaften wichtig. Was passiert, wenn Haie überfischt werden, hat eine Reihe wissenschaftlicher Untersuchungen gezeigt: Mit ihnen verschwinden auch kommerziell relevante Fischarten wie beispielsweise der Thunfisch. Darunter leiden vor allem Bewohner:innen von Küstenregionen, für die Fisch die wichtigste Proteinquelle dar-

stellt. Haie sind aber nicht nur für die Regulierung der Meeresökosysteme wichtig, sie helfen auch dabei, den Klimawandel abzuschwächen. So hat eine australische Studie ergeben, dass die Entfernung von Tigerhaien aus einem Ökosystem dazu führte, dass Seekühe Seegraswiesen überweiden – eine Pflanze, von der 10 Prozent der Kapazität des Ozeans zur Speicherung von Kohlenstoff abhängen.

Doch selbst wenn wir von heute auf morgen damit aufhören würden, Haifische zu fangen und zu töten: Es würde Jahrzehnte dauern, bis sich ihre Populationen erholen. Gut möglich, dass wir den «Point of no Return» schon überschritten haben. Das sollte allen Regierungen und Unternehmen, die in der Fischerei tätig sind, Anlass zur Sorge geben – und sie dringend zum Handeln animieren.

So sad!

VOLLE NETZE



Text und Fotos: Maria Feck und Evgeny Makarov

Kein Leben.....

TOTES MEER

Auf der griechischen Insel Poros kämpfen Bewohner:innen gegen den von der EU geförderten Ausbau von Aquakulturen. Doch wie nachhaltig kann die Förderung der Fischfarmen in einem der am stärksten verschmutzten Gewässer der Welt sein?

Wir müssen einen ursprünglichen Bezug zu unseren Meeren und Fischen wiederherstellen, um eine ausgewogene Ernährung zu fördern

Der Pick-up-Truck rollt langsam die verstaubte Schotterpiste hinter und arbeitet sich Kurve um Kurve immer weiter in den Norden der kleinen Insel hinein. Vorbei an von Kiefern bewachsenen Hängen, durch die das Meer immer häufiger glitzert, bis der Wagen an einem verlassenem Strand zum Stehen kommt. Eine eigenartige Ruhe bestimmt den Ort, an dem eine der vier Fischfarmen der Insel bereits in Betrieb ist. Hier werden Doraden und Seebarsche gezüchtet. Nur ab und an wird die Stille vom Kreischen der Möwen unterbrochen, die über die grünen Netze der Farm ihre Kreise ziehen. «Egal ob bei strömendem Regen oder sengender Hitze, jahrelang bin ich hier täglich rauf und runter gefahren», erzählt Antonis Panou. Insgesamt sechs Jahre habe er im Bereich der Aquafarmen für verschiedene Unternehmen gearbeitet. «Damals brauchte ich einen Job und Geld, ich hab mir nicht viel dabei gedacht», erzählt der 36-Jährige fast beschämt.

Die Fischzucht ist einer der am schnellsten wachsenden Sektoren der Lebensmittelproduktion weltweit. Für Europa scheint sie ein Lösungsansatz zu sein, um Ernährungssicherheit, Fischbestände und Nachhaltigkeit im Rahmen des Green Deal zu gewährleisten. Bisher stammen aber über 90 Prozent der globalen Aquakultur-Erzeugnisse aus Asien, weshalb die EU, um den steigenden Konsum zu decken, jährlich 1,56 Millionen Tonnen Fisch aus Aquakulturen importiert. Um das zu ändern, fördert die EU den Ausbau von Aquakulturen in Europa. Für Griechenland allein wurden bis 2027 91,2 Millionen Euro an Mitteln bereitgestellt.

Viele Expert:innen zweifeln allerdings am Sinn der Förderung der Aquafarmen. So kamen Wissenschaftler:innen in einer im November 2022 im Fachjournal «Frontiers in Marine Science» veröffentlichten Studie zum Schluss, dass Aquakulturen in ihrer jetzigen Form und ihrem Wachstum weder für Ernährungssicherheit noch für mehr Nachhaltigkeit sorgen werden. Die Deutsche Stiftung Meeresschutz fasste die Ergebnisse der Studie so zusammen: «Aquafarming ist keine Lösung! Weder für das globale Ernährungsproblem noch für die Überfischung der Weltmeere. Denn die Wachstumsraten von Aquakulturen haben ihren Höhepunkt überschritten. Ein stärkerer Ausbau könnte zudem zu verheerenden sozioökonomischen Folgen für Küstenländer führen.»

Auch bei den Menschen vor Ort sickert mittlerweile die Erkenntnis durch, ihrer Umwelt mit den Aquafarmen zu schaden.

Antonis Panou, der ehemalige Mitarbeiter, der seinen damaligen Job heute nicht mehr machen würde, musste früher vor allem Netze flicken. Meist bediente er sich schwarzer Kabelbinder, mit denen der Strand neben der Fischfarm übersät ist. Die Netze, die wie seltsame runde Inseln im trüben Wasser treiben, sind tief unter der Oberfläche mit grün-braunem Schlack überzogen. Darin schwimmen die Fische fortwährend im Kreis; je nach Grösse der Netze können es zwischen 50000 und 90000 Fische sein. «Wenn sie gefüttert werden, dann schäumt das Meer», erzählt Antonis Panou. Da nur wenige Mitarbeiter:innen bei der Farm beschäftigt waren, musste er überall mit anpacken. Während dieser Zeit bekam er viele der Probleme mit, die er nun offen kritisiert. Netze, in denen die Fische im Meer schwimmen, seien mit giftiger Farbe bestrichen worden. Die Tiere habe man in Formalin gebadet, um sie von den vielen Parasiten zu befreien, die sich wegen der Massentierhaltung unvermeidlich ausbreiten. Zusammen mit den Tieren gelangte dieses Formalin ins Meer. Auf dem Verkaufstresen, sagt Panou, landen nur die gut aussehenden Exemplare. Die mit Fehlbildungen und verdrehten Augen werden zu Filets oder anderen Fischprodukten verarbeitet. Für Antonis Panou ist Fisch aus Aquakulturen keine gute Nahrung.

Während Panou am Strand den Plastikmüll begutachtet, kommt aus der Ferne ein Mitarbeiter mit einem Roller angefahren, steigt in das Boot und fährt entlang der Netze. Er verteilt Futter für die Fische in Form von Pellets, die er routiniert in die Netze wirft. Während das leise Brummen des Motors sich mit dem Geschrei der Möwen vermischt, sagt Panou: «Ich würde mir wünschen, die Menschen, die nach Poros kommen, könnten die Natur hier wertschätzen. Denn es ist ein kleines Paradies, und wenn wir so weitermachen, werden wir es bitter bereuen.»

Die Kämpferin

In Sorge um ihre Insel ist auch Fay Orfanidou, die Leiterin des Bildungszentrums «Katheti» mitten im Hauptort Poros. Obwohl die Insel fast so gross wie die Stadt Bern ist, wohnen nur etwa 4000 Menschen auf ihr. Mittags müssen sich Anwohner:innen und Tourist:innen oft der Hitze fügen, die den Alltag lähmt. Im Bildungszentrum aber herrscht reger Betrieb. Fay Orfanidou und ihre Mitarbeiter:innen hängen Fotografien an die Wände, verschieben Möbel – sie bereiten gerade eine Ausstellung vor. Neben Kultur- und Bildungsarbeit setzen sich die studierte Soziologin und ihre Organisation seit zwei Jahren mit dem Problem der Aquafarmen auseinander. «Schon jetzt sind einige der schönsten Buchten unserer Insel von Fischfarmen in Beschlag genommen», berichtet Orfanidou. Insgesamt ein Viertel von Poros soll zur Aquakulturregion erklärt werden.

* Doch dieser Wildfang?
"Pole ane line" "hide catch"

Für Fay Orfanidou ist dieser Kurs nicht nachvollziehbar. «Ich verstehe nicht, wie sie so etwas als nachhaltig darstellen können.» Es werden überwiegend karnivore Fische wie Wolfsbarsch und Dorade gezüchtet, die mit Fischmehl gefüttert werden, das wiederum aus Wildfisch hergestellt wird. «Wir töten mehr Wildfische, um die gezüchteten Fische zu ernähren. Der Wildfisch stammt aus westafrikanischen Ländern, in denen dieser Fisch als Nahrungsquelle dringend benötigt wird. Stattdessen wird er zu Fischfutter-Pellets verarbeitet, um teureren Fisch für den globalen Norden zu produzieren», sagt Orfanidou wütend. Der grösste Teil der Fischfarmen in Griechenland gehört einem multinationalen Konzern, der auf detaillierte Nachfragen lediglich auf seine Nachhaltigkeitsstandards auf der Website und an die lokalen Behörden verweist.

Fay Orfanidou und viele andere Menschen auf Poros glauben, dem Konzern gehe es nur um Rendite und nicht um die Interessen Griechenlands und seiner Bevölkerung. Von der ganzen Förderung und den Gewinnen komme kein Geld bei der lokalen Bevölkerung an. Nachhaltiger seien traditionelle Fischerfamilien, die mit kleinen Booten für den lokalen Markt fischen und ihren Fischfang entsprechend begrenzen, um Wildbestände zu schonen. «Wir haben genug Umweltprobleme. Wir müssen es nicht noch schlimmer machen, indem wir hier eine riesige Fischindustrie aufbauen, die dem Wildfisch das Habitat streitig macht», sagt Fay Orfanidou.

Kein Fisch in Sicht

Die Fischerei auf Poros hat eine jahrhundertealte Tradition. Die Insel war im antiken Griechenland ein religiöses Zentrum, vor allem für den Gott Poseidon, den Schutzherrn der Fischer:innen und Seefahrer:innen. Heute erinnert die archäologische Stätte des Poseidon-Tempels noch an diese Verehrung. Viele Familien auf der Insel leben weiterhin vom Fischfang. Sie fahren in ihren «Kaikia» aufs Meer hinaus. Die handgefertigten, traditionellen Boote sind ein Symbol der griechischen Küstenkultur. Die Meerenge, die Poros vom griechischen Festland trennt, bietet besonders gute Bedingungen für die Fischerei. Durch ihre Strömungen und das klare Wasser zieht sie seit jeher viele Fischarten an – oder hat das zumindest getan.

Doch während der Fischer Spiros Papaioannou am frühen Morgen routiniert seine Netze in das kleine Boot einholt, bleiben diese leer. Müde blickt er auf das Netz, das sich zu seinen Füßen sammelt. Als dann doch etwas zwischen den Maschen glänzt, ist es ein Rotfeuerfisch, eine invasive Spezies, ursprünglich im warmen Pazifik beheimatet, die sich infolge der steigenden Meerestemperatur stark im Mittelmeer verbreitet hat. Er pult den giftigen Fisch aus dem Netz. Kein guter Tag für ihn, wie so viele in letzter Zeit.

«Wenn das hier so weiterläuft, haben wir in zehn Jahren keine Fischerei mehr in Griechenland», sagt die Fischerin Maria Anagnostopoulou. Die 45-Jährige steht am Pier vor dem kleinen Boot, mit dem sie und ihr Vater fischen gehen. Es ist schon älter, der Lack platzt an vielen Stellen ab, die Sonne hat seine Farben verblasen lassen, ebenso wie die kleinen Ikonen, die im Fenster des Steuerstandes lehnen. Eigentlich wollte sie noch einmal rausfahren, aber es lohnt sich heute, wie so oft, nicht mehr.

Anagnostopoulou fährt seit ihrer Kindheit mit ihrem Vater aufs Meer. Vor der grossen Finanzkrise, die Griechenland besonders hart getroffen hat, arbeitete sie im Tourismus. Aber dann brauchte sie einen Job, der das ganze Jahr über Geld einbringt, nicht nur in der Sommersaison. So fing sie wieder an, mit ihrem Vater zu fischen. «Die Arbeit ist sehr hart. Nur die Liebe zum Meer und zu dieser Insel hält mich. Ich liebe das Meer, ich kann nicht von hier weg», erzählt Anagnostopoulou und schaut dabei dem Boot zu, wie es langsam in den Wellen schaukelt. Früher konnte man die Oktopusse direkt vom Ufer aus sehen und das Wasser war voller Fische, erinnert sie sich. Aber durch die zunehmende Verschmutzung des Meeres habe sich alles verändert. Maria Anagnostopoulou versteht nicht, dass Aquafarmen so gefördert werden, während die Regierung die lokalen Fischer:innen im Stich lasse. Das Seegras unter den Farmen sterbe ab, und der Meeresboden sei durch herunterfallendes Futter und die Ausscheidungen der Fische von einem grauen Schleier bedeckt. Wenn jetzt noch mehr Aquafarmen an der Küste entstehen, wisse sie nicht, wohin mit ihren Netzen. Anagnostopoulou sagt: «Wenn das so weitergeht, sehe ich für meine Kinder und mich keine Zukunft mehr auf Poros.»

Der Bürgermeister

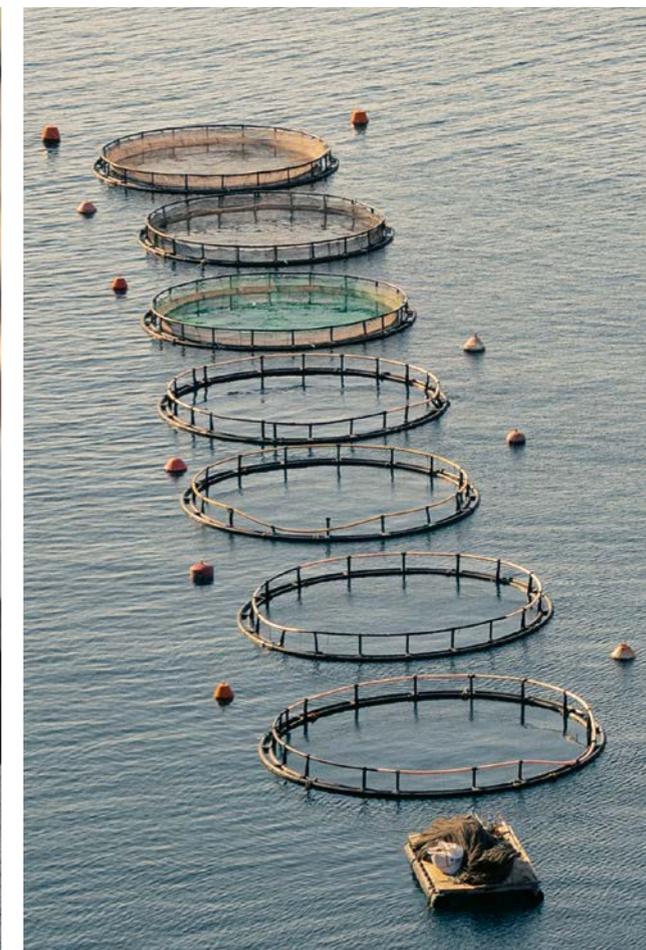
Nur einige hundert Meter entfernt vom Anleger, an dem gerade eine Fähre Tourist:innen vom Festland auf die Insel bringt, steht das kleine Rathaus der Insel. Im kühlen Inneren des alten Gebäudes begrüsst eine Poseidon-Büste die Besucher:innen. Mitarbeitende huschen mit Stapeln von Dokumenten durch die Gänge.

Der Bürgermeister Georgios Koutouzis, ein Mann von stattlicher Statur, dem man seine 61 Jahre nicht anmerkt, kommt aus einer Notfallsitzung. Es sei gerade viel los, aber für dieses Thema nehme er sich Zeit. «Das Übel, das die Fischfarmen verursachen, ist vor allem und zuallererst die Verschmutzung von Meer und Umwelt. Sie helfen diesem Ort überhaupt nicht. Deshalb sehe ich es als eine meiner wichtigsten Aufgaben, gegen sie vorzugehen.»

Koutouzis ist ein Mann, der nicht lange um den heissen Brei redet. Auch auf der offiziellen Seite der Munizipalität Poros steht der einstimmige Beschluss, gegen die Fischfarmen vorzugehen. Der Ausbau wird als kolonial und rassistisch bezeichnet, als



Seite 21 oben links: Antonis Panou an seiner ehemaligen Arbeitsstätte, einer Aquafarm in einer Bucht von Poros.



Oben rechts: Die Aquakultur zeichnet die Küste der griechischen Insel nordöstlich der Peloponnes.

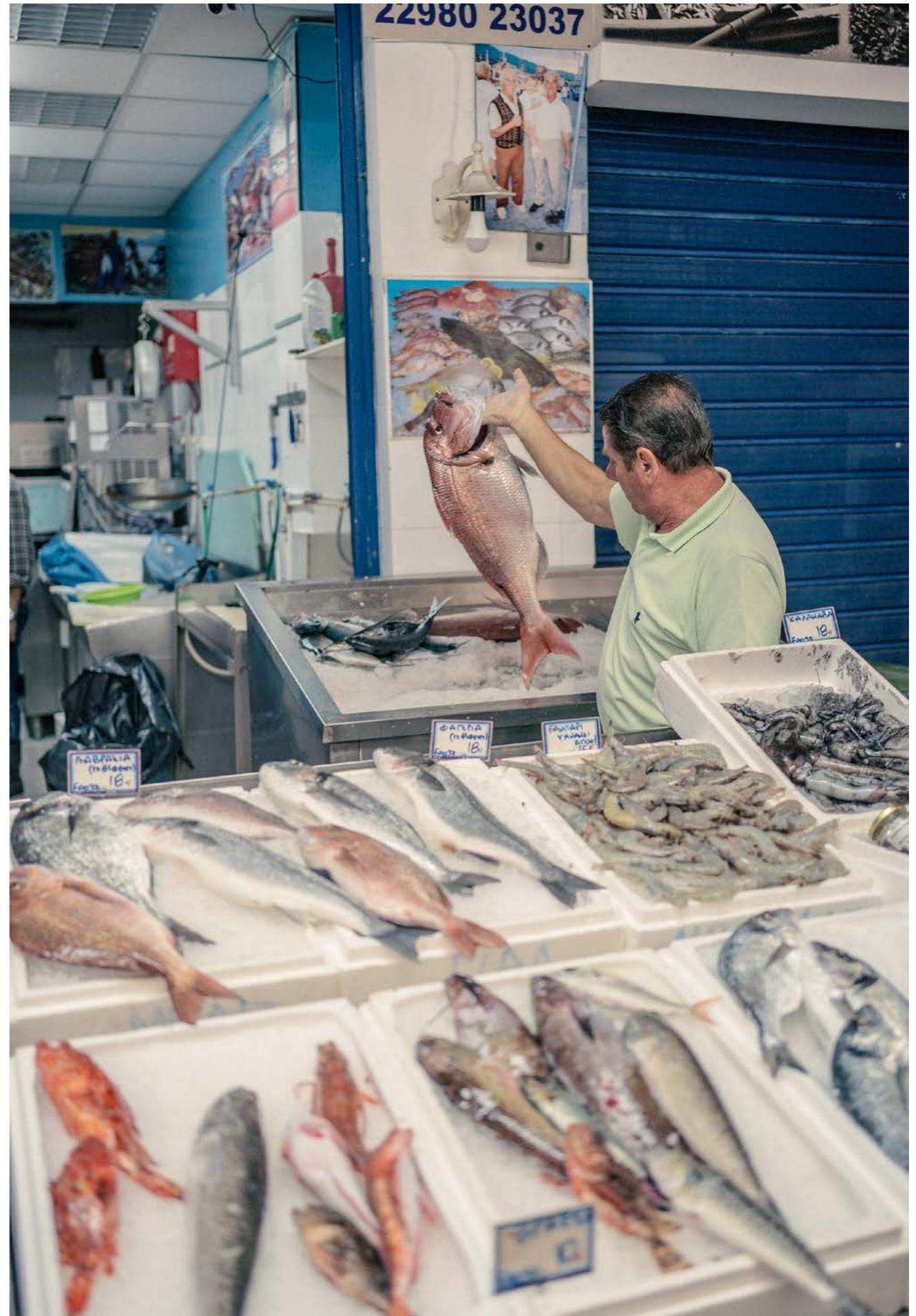


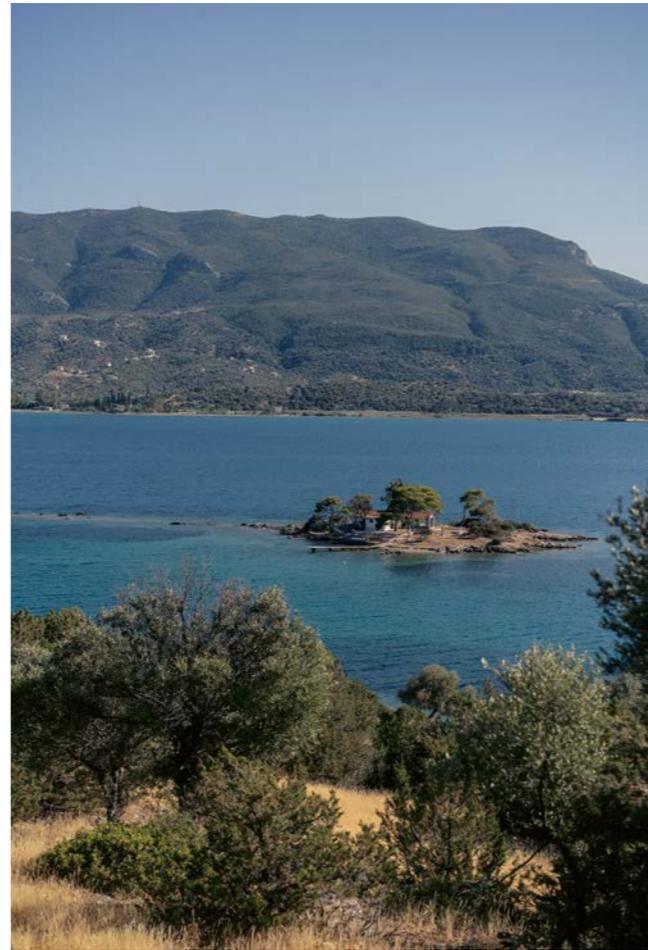
Unten: Kabelbinder, die zum Flickern der Netze der Aquafarmen benutzt werden, verschmutzen den Strand.

Seite 22 oben links: Blick auf Poros. Die Insel gilt als Hotspot fürs Schnorcheln.

Oben rechts: Maria Anagnostopoulou auf dem Steg, der zu ihrem Fischerboot führt.

Unten: Fay Orfanidou, Direktorin von «Katheti», in deren Räumlichkeiten im Zentrum von Poros.





* Weniger isst immer mehr
Wir müssen uns für die Biodiversität stark
einsetzen!

Seite 23:
Ein Fischmarkt
im Zentrum der
griechischen
Insel. Fische aus
Aquakulturen
werden hier auch
verkauft, sind
aber besonders
gekennzeichnet.

Seite 24 oben links:
Der Bürgermeister
von Poros,
Georgios Koutouzis,
auf dem Balkon
seines Büros
im Rathaus.

Oben rechts:
Poros hat einen
vulkanischen
Ursprung und
bietet Bergland-
schaften, die
bis zu 350 Meter
hoch sind.

Unten:
Der Koch Alexis
Papadopoulos setzt
in seiner Küche
auf lokalen Fisch
und Nachhaltigkeit.

extreme Bedrohung für die Meeres- und Küstenwelt. Den Klimawandel bemerke er seit Jahren immer stärker in der Region. Der grösste Schaden, den Fischfarmen anrichten, sei die Zerstörung des Seegrases auf dem Meeresboden, sagt Koutouzis. Seegras, Posidonia, eine geschützte Art, die grosse Mengen Sauerstoff produziert und Kohlenstoff bindet, sterbe unter den Farmen und rundherum ab. Er könne zwar verstehen, warum die Insel ein attraktiver Standort für Aquafarmen ist, aber den Bewohner:innen bleibe nichts Gutes von der Entwicklung. Die Unternehmen machen ihre Geschäfte, und die Insel bleibe mit der Verschmutzung zurück.

Konsum und Klima

Der Fischmarkt von Poros, ein paar Gehminuten vom Rathaus entfernt, lockt nicht nur Einwohner:innen, sondern auch Tourist:innen. In der Auslage schimmert eine Vielfalt an Fischen auf dem angehäuften Eis im flackernden Neonlicht. Die frischen Fische, die hier verkauft werden, kommen von kleinen Fischer:innen wie Maria Anagnostopoulou, die ihren Fang täglich vorbeibringen. Nur zwei der Schilder verweisen auf Farmfisch. Es sind Wolfsbarsch und Dorade, die Fische, die in Griechenland am häufigsten in Aquakulturen gezüchtet werden. Doch die meisten Kund:innen kommen wegen des Wildfisches, erzählt der Betreiber, während er mit einem Handtuch Fliegen von der Theke verscheucht. Einige der Restaurants auf der Insel werben damit, nur lokal gefischten Fisch anzubieten. «Meine Philosophie ist es, dass nur Lokales auf die Teller kommt. Die Leute sollen schliesslich meine Liebe für diesen Ort teilen. Und dabei verwerte ich alles vom Fisch. Nichts soll im Müll landen, das ist Nachhaltigkeit», erzählt Alexis Papadopoulos, Betreiber eines der Restaurants an der Promenade.

Laut einer Umfrage sind 87 Prozent der Inselbewohner:innen gegen die industriellen Fischfarmen auf Poros. Sie wissen um die Probleme damit. Doch ausschliesslich lokal lässt sich ein globales Problem nicht lösen. Fay Orfanidou, eine der lautesten Stimmen gegen die Fischfarmen, sagt: «Wir sollten alle ganz genau nachdenken, was wir konsumieren, wie viel wir konsumieren und woher unser Essen kommt. Wir müssen Probleme ansprechen und informierte Entscheidungen treffen. Das ist unsere Verantwortung als aktive Bürger:innen!» Es sei wichtig, die grossen Organisationen dazu zu bringen, nach nachhaltigen Lösungen für die Nahrungsmittelversorgung zu suchen, anstatt Aquafarming um jeden Preis zu pushen. Laut Orfanidou stellt sich die Frage, ob wir wirklich so viel tierisches Protein brauchen. «Weniger Konsum wäre einfach besser für unsere Ozeane und unseren Planeten.» *

Sie sieht etwas müde aus, wenn sie darüber spricht. In den letzten Jahren hat Fay Orfanidou ihr Anliegen schon häufig vorgebracht, vor Politiker:innen, Journalist:innen und Bürger:innen.

Aber es sind kleine Schritte, und die Angst, dass ihr Kampf keinen Erfolg haben könnte, schwingt bei jedem Satz mit. Sie tritt hinaus auf die Terrasse vor ihrem Büro im Bildungszentrum. Ein frischer Wind weht von der Bucht und mildert die Hitze etwas. «Was mit Aquakulturen passiert, ist nichts Neues. Das Gleiche gab es mit der Fleischindustrie. Damals wussten wir nicht, wie zerstörerisch das sein würde. Und als alle plötzlich feststellten, wie schlecht das für die Umwelt ist und wie ungesund, haben wir unseren Blick vom Festland aufs Meer geschwenkt, um Lösungen für unseren Eiweisskonsum zu finden. Aber alles, was extrem ist, ist schlecht für die Gesundheit und die Umwelt.»

Zusammen mit der Gemeinde Poros hat ihre Organisation eine Klage wegen der Umweltverschmutzung in der Umgebung der Aquafarmen und eine gegen die Erteilung eines 20-jährigen Pachtvertrages für das Unternehmen eingereicht. Zudem soll Ende dieses Jahres im griechischen Parlament die Entscheidung über den weiteren Ausbau der Aquafarmen verkündet werden. Noch gibt es also Hoffnung für Poros.

Unten am Wasser schaukeln die kleinen Fischerboote fast stoisch im Wasser, als könnte ihnen all die Aufregung nichts anhaben. Tourist:innen laufen mit ihren Rollkoffern vorbei, bald werden sie mit der Fähre zurück aufs Festland fahren. Fay Orfanidou schaut über das Meer und sagt: «Ich hoffe, wir können die Fischfarmen loswerden und unsere kleine Insel retten.»

Der Fisch strinkt vom Kopf her

Evgeny Makarov, geboren in St. Petersburg, verbrachte seine Kindheit zwischen Deutschland und Russland, nachdem seine Familie 1992 nach Hamburg gezogen war. Er studierte Sozial- und Politikwissenschaften an der Universität Hamburg. Während dieser Zeit entdeckte er die Fotografie als ein Werkzeug, um sich mit sozialen Realitäten jenseits des traditionellen akademischen Ansatzes auseinanderzusetzen.

Seit 2010 arbeitet Maria Feck als freiberufliche Fotografin im Auftrag für Magazine und Zeitungen. Ihr besonderes Interesse gilt dem Menschen im Spannungsfeld sozialer Umbrüche, gesellschaftspolitischen Themen, Migration und Genderfragen. Ihr fotografischer Schwerpunkt liegt in der Reportage und im Porträt. Recherchen führten sie in zahlreiche Länder und auf fast alle Kontinente, u. a. nach Grönland, Kambodscha und in den Irak.

Die Recherche wurde gefördert von der Stiftung Kulturwerk/VG Bild-Kunst.

Das steckt dahinter

Lachs

400 Millionen

Norwegen ist mit rund 1,5 Millionen Tonnen pro Jahr weltweit Lachsproduzent Nummer eins. Hierfür werden in den Aquafarmen 400 Millionen Zuchtlachse geboren und getötet. Zum Vergleich: In freier Wildbahn leben im skandinavischen Land gerade mal noch 530 000 Lachse.

Wir haben übrigens auch Lachs in der Schweiz? Swiss Lachs aus

20 Prozent

Bleiben wir noch in Norwegen: In der Aquakultur sammelt sich Kot in den Netzgehegen, denn logischerweise haben auch Lachse Stuhlgang. Die Verunreinigung des Wassers führt dazu, dass rund 20 Prozent der norwegischen Lachse noch während der Aufzucht sterben.

Lostallo



Wenn Lachs, dann nur Schweizer Lachs! So hast du auch kein

Null Freiheit

Lachse sind eigentlich Wanderfische, die nach der Geburt Tausende Kilometer ins Meer und zur Fortpflanzung den gesamten Weg wieder zurückschwimmen. In den Gehegen und Netzen der Aquakultur haben sie diese Freiheit nicht. Mehrere Studien zeigten, dass die Fische deshalb depressiv werden. Schlimmer noch: Teilweise führt der Freiheitsentzug auch zu Aggressionen gegenüber Artgenossen.

Verblasst

Lachse können in freier Wildbahn über 50 Kilogramm schwer werden. Ihr Fleisch erhält durch den Farbstoff Astaxanthin, den die Fische mit ihrer Nahrung aufnehmen, die typisch rosarote Farbe. In der Zucht bekommen die Tiere jedoch kein artgerechtes Futter, und ihr Fleisch verblasst und wird gräulich. Da dies viele Konsument:innen vermutlich stören würde, mischen Lachsproduzent:innen dem Futter synthetische Farbstoffe bei, die teilweise auch krebserregend sind.

Ein Giftcocktail

Apropos Beimischen: Wegen der schmutzigen Haltebedingungen in der Aquakultur wird Lachs oft eine Menge Antibiotika verabreicht. Über die künstliche Nahrung nimmt der Fisch zusätzlich Giftstoffe wie Dioxin, PCB, Insektizide sowie Pestizide auf. Kein Wunder, dass das Fleisch von gezüchtetem Lachs gemäss einer Studie fünfmal so giftig ist wie jedes andere getestete Lebensmittelprodukt.

Hunderttausend

In Norwegen entkommen jährlich über 100 000 Lachse den Netzen der Aquakultur. Dies gefährdet vor allem die Wildlachs-Population, da die Zuchtlachse so Keime und Parasiten ins offene Meer tragen. Wie beispielsweise die Lachslaus, die unter den massenhaft eingepferchten Fischen in den Aquafarm-Becken ideale Vermehrungsbedingungen vorfindet. Der winzige Krebs saugt sich dabei an den Fischen fest und frisst sich tief in ihr Fleisch ein.

oder doch lieber eine Karotte? → die ist auch Orange!



Bild: © Alamy

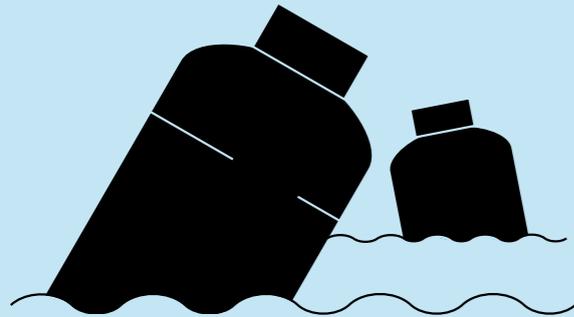
Quellen: ecowoman.de/ernaehrung/essen/zuchtlachs-eines-der-giftigsten-lebensmittel-der-welt-5861; fischmagazin.de/willkommen-seriennummer-110600.htm; infosperber.ch/wirtschaft/wachstum/lachs-farmen-in-norwegen-schlimmer-als-schweinezucht/; peta.de/themen/lachs

Text: Danielle Müller, Greenpeace Schweiz

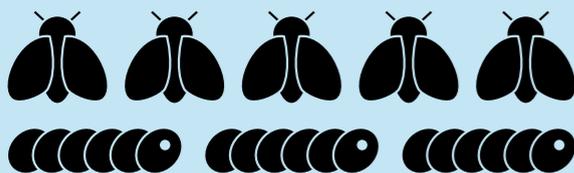
Aquakultur – ein globales

Problem *oder ist es doch des Mensch, der seine Kultur vererbt?*

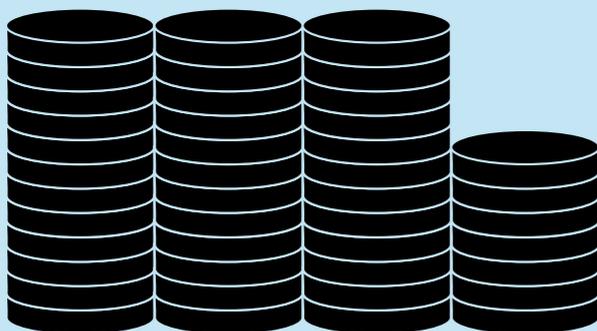
Das Züchten von Fischen ist weltweit ein Milliardengeschäft. Auf Umwelt und Tiere wird dabei wenig Rücksicht genommen. Vor allem das Futter für die Fische ist ökologisch bedenklich, aber auch für Menschen ein Problem.



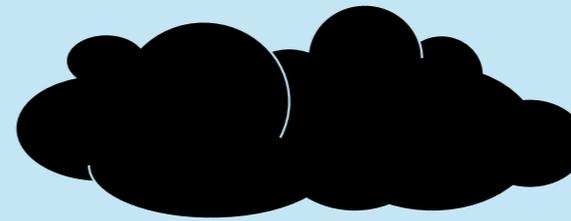
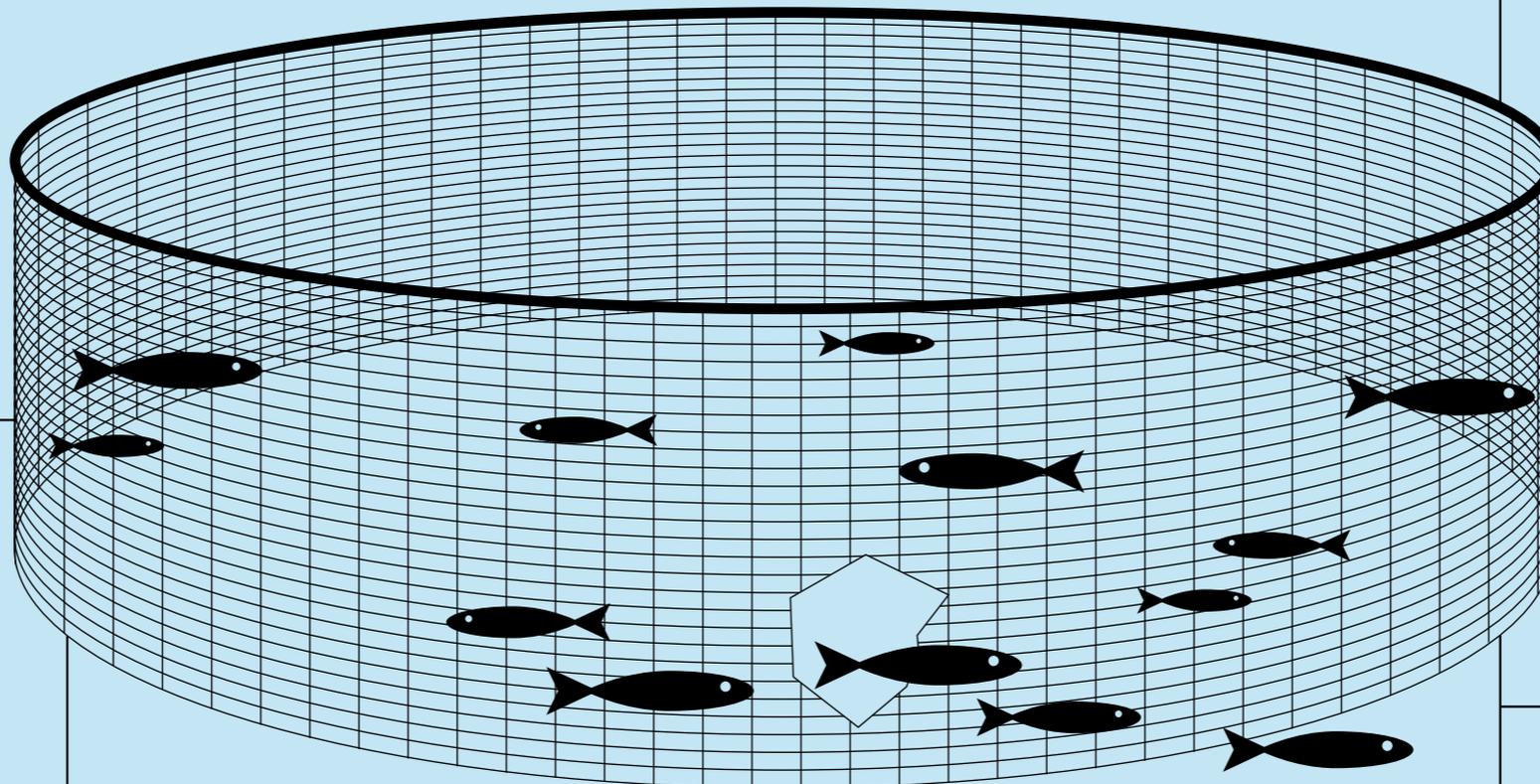
Um Fische in der Aquakultur zu ernähren, braucht es mehrheitlich Fischöl und Fischmehl. Letzteres beinhaltet oft Mikroplastik, das durch die Nahrungsaufnahme in die Tiere und schliesslich den Menschen gelangt.



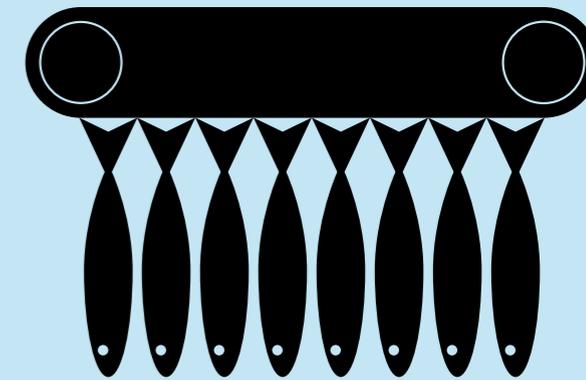
Insektenmehl ist eine häufig genannte Alternative für Aquakultur-Fischfutter. Es weist einen ähnlichen Proteingehalt wie Fischmehl auf. Allerdings ist die derzeitige Kapazität zur Herstellung grosser Mengen an Insektenmehl begrenzt, und auch die Wahrnehmung der Verbraucher:innen ist ein Problem.



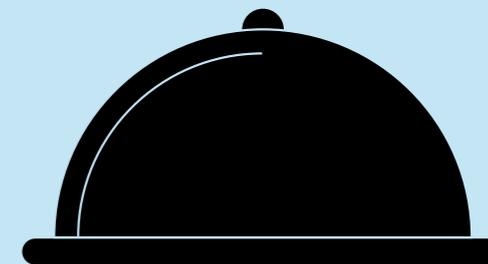
Fische und Co. gehören global nach wie vor zu den am meisten gehandelten Lebensmitteln. Sie erwirtschafteten vor zwei Jahren einen Rekordumsatz von 195 Milliarden US-Dollar. Davon könnte man rund 35-mal den Buckingham-Palast kaufen.



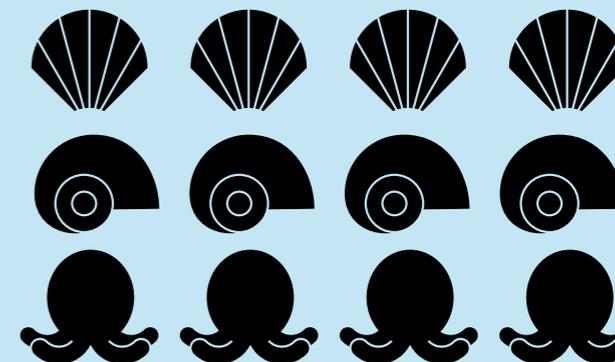
Schätzungen zufolge entfallen 90 Prozent der Treibhausgasemissionen von Fischfarmen auf das Fischfutter, wobei Soja, Raps und Weizen als Quellen mit hohen Emissionen gelten.



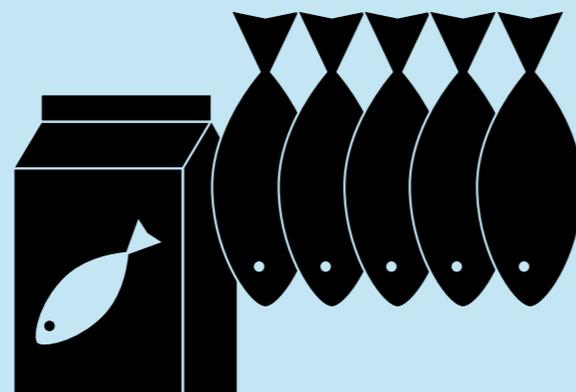
2005 entstand in Nouadhibou, der zweitgrössten Stadt Mauretaniens, die erste Fischfutterfabrik. Heute gibt es an der Küste bereits 28 Fabriken, die mehrheitlich Investor:innen aus China, der Türkei und Marokko gehören.



3,5 Millionen Tonnen Speisefische wurden 2022 in Europa gezüchtet, was einem Anstieg von 7,1 Prozent gegenüber 2020 entspricht. Die Produktionssteigerung ist hauptsächlich auf Norwegen zurückzuführen, das skandinavische Land macht über zwei Drittel der Herstellung aus.

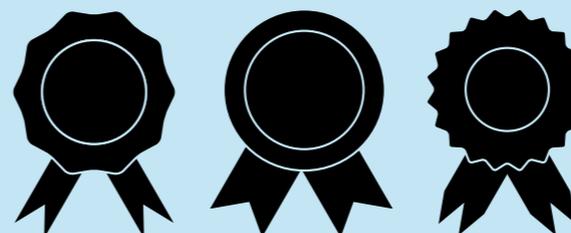


2021 wurden in der EU 190 000 Tonnen Forellen im Wert von 691 Millionen Euro erzeugt, was sowohl mengen- als auch wertmässig einen 10-Jahres-Höchststand darstellt. Den grössten Teil der EU-Produktion machen jedoch Muscheln und andere Weichtiere aus.



2021 wurden über 87 Prozent des weltweit produzierten Fischmehls und 74 Prozent des Fischöls in der Aquakultur verwendet. Zur Herstellung von 1 Kilogramm Fischmehl benötigen Fabriken zwischen 4 und 5 Kilogramm Wildfisch, der eigentlich als Nahrungsquelle für die Küstenbevölkerung dienen würde.

Immer wieder brechen Fische aus Zuchtanlagen aus, vermischen sich mit ihren wilden Verwandten und tragen verändertes Erbgut ein. Auch Krankheiten durch chemische Kontamination werden so auf Wildpopulationen übertragen.

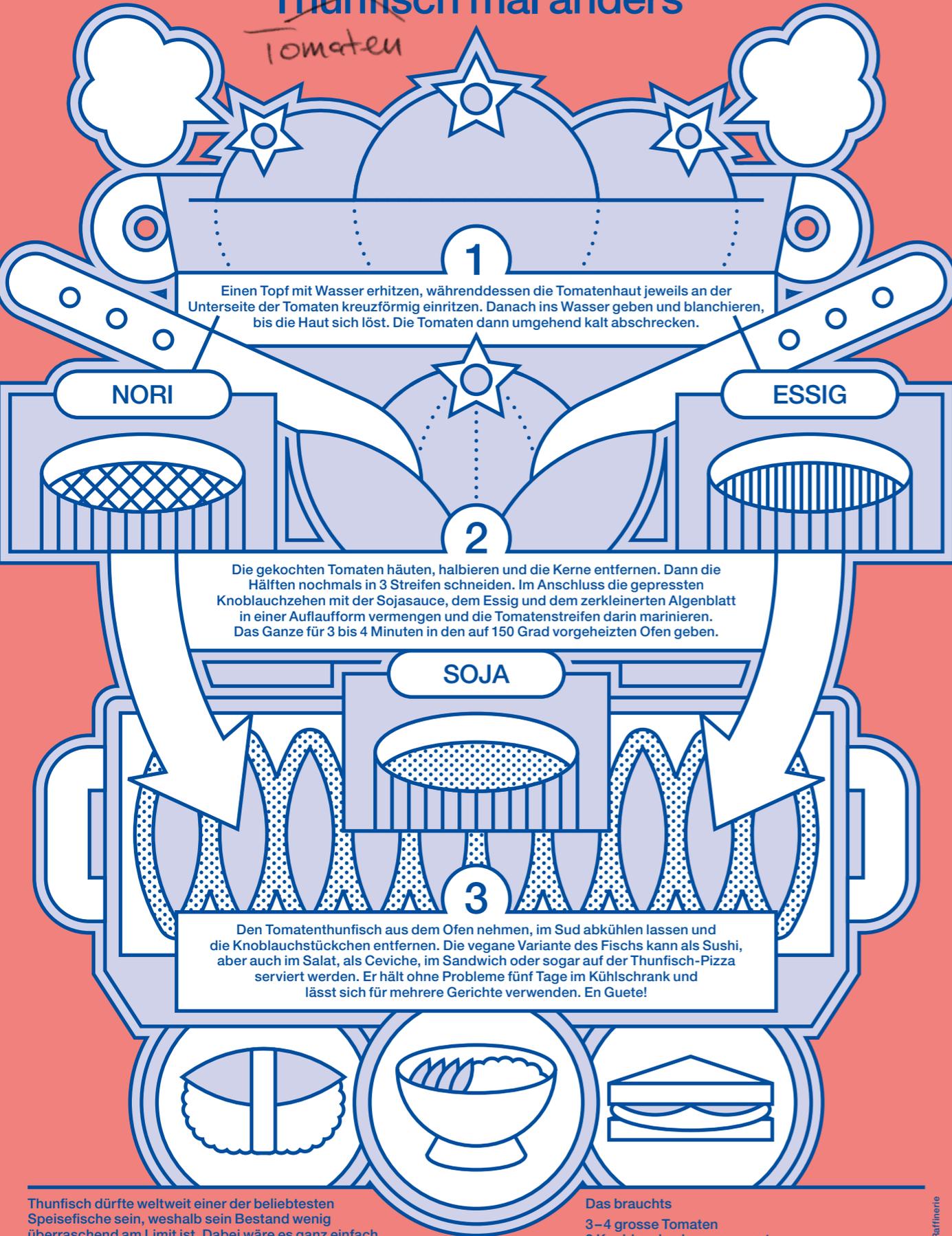


In der Schweiz findet man in den Regalen ein Sammelsurium an Fischlabeln wie MSC, ASC, Friends of the Sea, Bio Suisse und Suisse Garantie. Doch bei allen Labeln ist Vorsicht geboten, da auch sie Umweltverschmutzung und Tierleid nicht verhindern können.

Quellen: «Der EU-Fischmarkt», Eumofa, 2023; fidra.org.uk/aquaculture/aquaculture-feed-what-are-the-impacts/; «The State of World Fisheries and Aquaculture 2024», FAO, 2024; watson.ch/wissen/schweiz/197565399-warum-auch-der-zuchtlachs-keine-nachhaltige-alternative-ist

Thunfisch mal anders

Tomaten



Thunfisch dürfte weltweit einer der beliebtesten Speisefische sein, weshalb sein Bestand wenig überraschend am Limit ist. Dabei wäre es ganz einfach, den Fisch in einer Mahlzeit zu ersetzen – zum Beispiel mit Tomaten.

Das brauchts
3–4 grosse Tomaten
3 Knoblauchzehen, gepresst
2 EL heller Balsamico-Essig
150 ml Sojasauce
1 Nori-Algenblatt, klein zerteilt

Illustration: Raffinerie

Lautloses Leid

Nur weil Fische stumm sind, bedeutet das nicht, dass sie keinen Schmerz, Stress oder keine Angst empfinden. Gerade in der Aquakultur sind sie täglich damit konfrontiert. Warum aber lässt uns das Leiden von Fischen kalt?

Autor: Roland Gysin, Greenpeace Schweiz

Wir müssen jedes Lebensmittel respektieren und mit Achtung geniessen!



Markus Wild ist an der Universität Basel Professor für Theoretische Philosophie, unter anderem mit einem Schwerpunkt in Tierethik.

Man weiss erst seit rund 25 Jahren, dass Fische schmerzempfindlich sind. Weshalb hat das so lange gedauert? Fische sind uns fern. Sie leben im Wasser. Wir nehmen sie nicht als Individuen wahr, sondern als Masse. Entsprechend hat sich die Forschung lange nicht für sie interessiert. Dann haben Forscher:innen experimentell herausgefunden, dass Fische über Nervenzellen verfügen, die auf Schmerz reagieren.

Wir nehmen Fische als Masse wahr.

Markus Wild



Linda Tschirren ist Verhaltensbiologin und arbeitet seit 2016 im Bereich Fish Welfare an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.

Wann geht es einem Fisch gut? Es gibt drei Aspekte: Funktion, Natur und Gefühl. Der Fisch funktioniert, wenn er gesund ist, frisst und wächst. Das ist fundamental, greift aber zu kurz. Wir müssen verstehen, in welcher Umgebung ein Fisch natürlicherweise lebt, und dann diese in der Haltung nachahmen. Forellen brauchen kühle 10 Grad, der Tilapia, ein Buntbarsch, warme 25 Grad. Ich bin aber beim Stichwort «naturnah» vorsichtig. Die Natur ist nicht frei von Krankheit oder Schmerz.

Sind Fische auch zu anderen Empfindungen fähig? Haben sie Angst? Stress? Ja. Sie haben Angst in neuen oder ungewohnten Situationen, etwa wenn die Bedrohungslage unklar ist. Stress lässt sich am Hormonlevel messen. Das sind keine sehr differenzierten Gefühle wie beim Menschen, aber es sind Gefühle, die für das Wohlbefinden wichtig sind.

Aquakultur ist ein Business.

Linda Tschirren

«Kunststoffgefässe stehen dicht nebeneinander. Es herrscht Totenstille, doch die Becken sind voller Leben. Hunderte Fische schwimmen in ihnen.» Das ist ein Zitat aus einem Zeitungsbericht über eine Aquakultur-Anlage in der Schweiz. Was löst das bei Ihnen aus? Das ist der Kurzbeschrieb einer Massentierhaltung, wie wir sie bei Schweinen und Hühnern kennen. Wir wissen, dass die Massentierhaltung problematisch ist. Es gibt keinen Grund anzunehmen, dass sie für Fische unproblematisch sein soll.

Gibt es aus tierethischer Sicht einen Unterschied zwischen Inhouse-Aquakulturen und Outdoor-Anlagen im Meer? Ob die Fische drinnen oder draussen gemästet werden, macht keinen Unterschied. Probleme der Massentierhaltung wie Dichtestress und Antibiotika-Einsatz gibt es an beiden Orten. Im Meer ist das Risiko eines Befalls durch Bakterien oder Parasiten grösser als drinnen. Zudem können die Anlagen das ökologische Gleichgewicht vor Ort stören.

Es gibt Gesetze, die Tiere schützen. Diese gelten auch für Fische. Das Tierschutzgesetz definiert nur Minimalstandards. Diese zielen auf die massenhafte Haltung von Tieren ab. Das Tierwohl ist kaum berücksichtigt. Ein Problem ist auch der Vollzug. Und für den Fisch gilt: Wir wissen wenig darüber, wie eine gute kommerzielle Haltung aussehen könnte.

Also kein Fisch und kein Fleisch essen? In Mitteleuropa können wir uns anders ernähren. Das lässt sich aber nicht auf alle Weltregionen projizieren. Beispiel Inuit in der Arktis. Wir können nicht verlangen: Hört auf, Fisch zu essen, und pflanzt stattdessen Gemüse.

Illustrationen: Jörn Kaspuhl, kaspuhl.com

Was ist mit dem Gefühl?

«Gut» geht es einem Tier mit wenig negativen und vielen positiven Gefühlen. Das zu verstehen, geschweige denn zu messen, ist bei Fischen schwierig. Ich verlasse mich auf ihr Verhalten. Daran kann man Stress erkennen. Stress sollten wir in der Aquakultur vermeiden.

In der Aquakultur ist der Fisch ein Nutztier. Er muss rentieren. Es geht um Nahrungsmittelproduktion, ja. Aquakultur ist ein Business. Und zwar ein sehr anspruchsvolles. Ein Zander ist anders als eine Forelle und anders als ein Karpfen.

Fleischfressende Fische sind in der Aquakultur besonders verbreitet. Die schottische Lachsfarm-Industrie verfüttert jährlich gleich viel Fisch, wie alle Menschen in Grossbritannien im Jahr essen. Ist das nachhaltig? Nachhaltigkeit hat immer drei Aspekte: ökologisch, sozial und ökonomisch. Der Konsument mag diese Fischarten und zahlt dafür. Das Problem ist die ökologische Nachhaltigkeit. Hier ist wichtig, wo man die Systemgrenze setzt, denn es braucht eine globale Perspektive. Woher kommen Futter und Strom? Welche Emissionen gibt es? Hier existieren grosse Probleme, «das schläckt ke Geiss wäg», und daran arbeiten wir.

Warum setzen Betreiber:innen nicht auf Pflanzen- oder zumindest Allesfresser? Der Tilapia ist ein guter Speisefisch, der vorwiegend Pflanzen frisst. Oder der Karpfen, ein Allesfresser. Aber Konsument:innen wollen diese Fische nicht. Wir haben es in Zürcher Restaurants versucht, vergeblich. Es bräuchte eine Umerziehung: Esst aus lokaler Produktion und Pflanzen statt Fleischfresser. Gefordert sind alle: Konsument:innen, Detailhändler, Produzent:innen, der Staat und die Forschung.

Man könnte bei uns auf Fisch verzichten, auch auf solchen aus Aquakulturen. Fisch und Fleisch sind für mich dasselbe, man isst ein Tier. Beim CO₂-Fussabdruck sind Poulet- und Fischproduktion vergleichbar, Schwein und Rind haben einen viel grösseren Abdruck. In diesem Sinne ist die Fischzucht nachhaltiger als die Fleischproduktion. Solange der Mensch Fleisch isst, müssen wir die Produktion so gut wie nur möglich machen. Hier gibt es viel Verbesserungsbedarf.

Aufgedeckt

GNUEG HEU DUNE!

In der Schweiz fehlt ein Gesetz, das dafür sorgt, dass Konzerne für problematische Geschäfte geradestehen müssen. Glencore beispielsweise verschmutzt mit einer Kupfermine in Peru ungestraft eine ganze Region mit Schwermetallen. Derweil beziehen Schweizer Goldraffinerien Gold aus Minen, in denen es regelmässig zu Gewalt und Unfällen kommt. Und auf Kakao-plantagen, die Lindt & Sprüngli beliefern, müssen Kinder arbeiten. Die neue Konzernverantwortungsinitiative will diesen Mächtschieben endlich den Riegel vorschieben: Schweizer Konzerne sollen künftig verpflichtet sein, bei ihren weltweiten Geschäften Menschenrechte und Umweltbestimmungen zu respektieren und einzuhalten. Um zu zeigen, wie gross die Bewegung für Konzernverantwortung in der Schweiz ist, will die Initiative im Januar die 100 000 nötigen Unterschriften sammeln – und zwar in nur 30 Tagen. Versprechen auch Sie Ihre Stimme, damit Schluss ist mit dem rücksichtslosen Verhalten der Schweizer Konzerne. Und zwar hier: konzernverantwortung.ch/sammelrekord



Praktischer Testament-Rechner

Vielleicht beschäftigen Sie die Fragen: Was bleibt von mir, wenn ich einmal nicht mehr bin? Wie kann ich meine Liebsten absichern und gleichzeitig die Zukunft unserer Erde mitgestalten? Was ist mir wichtig und welche Werte möchte ich an die nächsten Generationen weitergeben?

Ein Testament ermöglicht es uns, Ordnung und Klarheit zu schaffen und das weiterzugeben, was uns am Herzen liegt – ganz unabhängig von der Grösse des Vermögens. Je nach familiärer Situation ist die Quote, über die Sie im Testament frei verfügen können, unterschiedlich hoch. Dazu gibt es gesetzliche Vorgaben, die Sie beachten müssen. Das 2023 in Kraft getretene revidierte Erbrecht ermöglicht Ihnen mehr Handlungsspielraum, frei zu entscheiden, wer in welchem Umfang im Testament begünstigt werden soll. Prüfen Sie mit unserem praktischen Testament-Rechner, wie Ihre persönliche Erbsituation aussieht und wie hoch Ihre frei verfügbare Quote ist.

Hier gehts zum Testament-Rechner



greenpeace.ch/magazin/testamentrechner

Mit einem Vermächtnis an Greenpeace helfen Sie uns auch in Zukunft, Zerstörungen durch Unternehmen und Regierungen zu dokumentieren und aufzudecken. Sie helfen uns, Druck auf die Verantwortlichen auszuüben und friedliche, direkte Aktionen durchzuführen, die nicht ignoriert werden können. Sie sorgen dafür, dass Ihre Werte weiterleben.

Wollen Sie mehr erfahren? Bestellen Sie unseren kostenlosen Testament-Ratgeber. Bei Fragen dürfen Sie sich an Claudia Steiger, Verantwortliche Erbschaften wenden, die Sie gerne vertraulich und unverbindlich berät: 044 447 41 79 oder claudia.steiger@greenpeace.org.

grüner Wille – Mein grüner Wille



Das Rätsel rund um das Greenpeace-Magazin

1 Wo ist der Acker-Schwarzkümmel in der Schweiz noch anzutreffen?

F: Im Wallis
H: In Baselland
P: Im Tessin

2 Wie heisst der von Greenpeace Deutschland mitkonzipierte Studiengang an einer Hochschule in der Nähe von Berlin?

T: Nachhaltige Landwirtschaft
C: Transformatorische Volkswirtschaft
O: Sozialökologisches Waldmanagement

3 Wie heisst die Initiative, die Sie in der Mitte des Heftes unterschreiben können?

R: «Für einen nachhaltigen und zukunftsgerichteten Finanzplatz Schweiz»
G: «Für ein zukunftsorientiertes Sortiment in den Verkaufsregalen»
F: «Für sozioökonomische Transformation in der Wirtschaft»

4 Was wäre eine Alternative für Fischmehl als Futtermittel in der Aquakultur?

R: Roggenmehl
E: Insektenmehl
S: Haselnussmehl

5 Wie viele Haifische sterben Schätzungen zufolge jährlich durch Menschenhand?

M: 350 Millionen
L: 100 Millionen
O: 900 Millionen

6 Wie heisst der Farbstoff, der dem Lachsfleisch die typisch rosarote Farbe gibt?

W: Benzaurin
U: Santalin
L: Astaxanthin

7 Welches ist die Hauptzutat einer veganen Thunfischvariante?

J: Auberginen
T: Zucchini
E: Tomaten

8 Wie heisst die griechische Insel, auf der die Aquakultur intensiviert werden soll?

N: Poros
P: Naxos
H: Zakynthos

Lösungswort:

Wir verlosen zehn Mal den Saisonkalender «Alles zu seiner Zeit». Er verrät, welche Obst- und Gemüsesorten hierzulande in welchem Monat frisch und knackig vom Feld kommen – vorausgesetzt natürlich, Wind und Wetter, Sonne und Regen spielen mit – und was als Gewächshaus- oder Lagerware länger regional erhältlich ist.

Senden Sie das Lösungswort inklusive Ihrer Adresse bis zum 12. Februar 2025 per E-Mail an redaktion@greenpeace.ch oder per Post an Greenpeace Schweiz, Redaktion Magazin, Stichwort Ökorätsel, Postfach, 8036 Zürich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt.

Das Lösungswort des Rätsels aus dem Magazin 03/24 lautet: Degrowth

Bild: © Anne Morgenstern

Schlusswort

Swimmy

Kennen Sie die Geschichte von Swimmy? Das Buch von Leo Lionni hat mich als Kind tief berührt und ich habe es bei meinen Umzügen nie aussortiert, sondern immer wieder in mein Bücherregal gestellt.

Ein kleiner Fisch, der anders aussieht als der Rest seines Schwarms, ist nach einer Katastrophe plötzlich alleine im grossen Meer. Er überwindet seine Angst und Einsamkeit und macht sich mutig und neugierig auf Entdeckungstour durch die Meere. Offen staunt er über die anderen Lebewesen, die ihm begegnen, und nimmt die Erlebnisse in sich auf. Mit seiner positiven Haltung und seinem Zutrauen sowie Kreativität und Lösungskompetenz gelingt es ihm, seinen Schwarm, der sich vor Fressfeinden zurückgezogen hat, zu einer starken Gemeinschaft zu organisieren. Sie kooperieren miteinander und können gemeinsam etwas schaffen, was ihnen als Einzelne nicht möglich wäre: die Reise durch die Weite der Meere.

Seine Haltung und seine Fähigkeiten schenken Swimmy seelische Widerstandskraft. Er ist voller Resilienz. Und: Er ist solidarisch. Ich wünsche mir und hoffe, dass unsere Gesellschaft in beidem wächst und erkennt, dass wir nur als Gemeinschaft die Herausforderungen unserer Zeit bewältigen können. Wir müssen aufhören, bei politischen Abstimmungen und Wahlen uns mit negativer Grundhaltung vorrangig die Frage zu stellen: «Was habe ich davon?», und stattdessen mit Offenheit den Fokus auf die Frage legen: «Was haben unsere Gemeinschaft und unser Planet davon, wenn wir es so und nicht anders regeln?»

Herzlich Ihre
Iris Menn



Geschäftsführerin
Greenpeace Schweiz

Spotlight

Acker-Schwarzkümmel (Nigella arvensis)

Merkmale

Der Acker-Schwarzkümmel wächst einjährig und wird zwischen 10 und 30 cm hoch. Jeweils im Sommer geihen die bei der Pflanze typischen fünf hellblauen bis weissen, grün geäderten Blütenblätter. Die Samenkapseln, die sich oberhalb der Blüten befinden, haben an ihren Enden kleine Haken. So heften sich die Samen zum Beispiel an das Fell von Tieren und verbreiten sich. Früher wurden sie auch als Gewürz verwendet, wegen des hohen Alkaloid-Gehalts heute jedoch nicht mehr.

Vorkommen

Acker-Schwarzkümmel wächst vor allem auf kalkreichen, lockeren, lehmigen oder sandigen Böden. Die Pflanze siedelt sich gerne einzeln oder in kleinen Gruppen auf Getreide- und Brachäckern oder offenen Stellen in warmer Lage an. Ändert sich die Kultur in seinem Lebensraum, stirbt er meist nach zwei bis drei Jahren. Früher war der Acker-Schwarzkümmel in der ganzen Schweiz anzutreffen, heute gibt es nur noch vereinzelte Vorkommen im Kanton Wallis. Das Ansiedeln an anderen Orten funktioniert meistens nur temporär.

Gefährdung

In der Schweiz gilt der Acker-Schwarzkümmel als «vom Aussterben bedroht». Die starke Gefährdung ist zurückzuführen auf intensive landwirtschaftliche Nutzung, verkürzte Brachzeiten und starken Herbizideinsatz. Aber auch die Zerstörung von Lebensraum durch Baustellen macht dem Acker-Schwarzkümmel zu schaffen. Zusätzlich ist es für die Pflanzenart ungünstig, dass in der Schweiz immer häufiger Mais anstatt Getreide angebaut wird.

Save the Biodiversity

Quellen: botanica-suisse.org/plants/acker-schwarzkuemmel/; infoflora.ch/de/flora/nigella-arvensis.html

Illustration: Janine Wiget ist gelernte Grafikerin und Hochbauzeichnerin. Die Zürcherin arbeitet als freischaffende Illustratorin in verschiedensten Themenbereichen.

Konto / Zahlbar an
CH07 0900 0000 8000 6222 8
Greenpeace Schweiz
Badenerstrasse 171
8036 Zürich

Zusätzliche Informationen
40000000023905

Zahlbar durch (Name/Adresse)

Zahlteil



Währung Betrag
CHF

Empfangsschein

Konto / Zahlbar an
CH07 0900 0000 8000 6222 8
Greenpeace Schweiz
Badenerstrasse 171
8036 Zürich

Zahlbar durch (Name/Adresse)

Währung Betrag
CHF

Annahmestelle



AZB

CH-8036 Zürich
PP/Journal
Post CH AG

Danke, dass ich die Möglichkeit
hatte, meine Gedanken zu hinterlassen!

Möchtest du mehr über mich und
meine Philosophie des modernen Alpenküche
erfahren? → Dann hole dir mein
Kochbuch "Meine Alpenküche"

Viel Spass und Inspiration
beim Nachkochen! #creatingmemories

Sven Wassmer
9.11.24

(einholen) →

Sven Wassmer, einer der renommiertesten Köche weltweit mit drei Michelin-Sternen, ist nicht nur kulinarisch erfolgreich, sondern auch als Unternehmer aktiv. In seinem Podcast «Auf dem grünen Stuhl» lädt der gebürtige Fricktaler regelmässig Gesprächspartner:innen aus unterschiedlichen Branchen ein, um über die vielen Facetten der Nachhaltigkeit zu diskutieren – sei es in der Küche oder im täglichen Leben.