

Fischgenuss ohne schlechtes Gewissen?



Die Nachfrage nach Fisch steigt, doch die Meere sind leer. Schon heute stammt jeder zweite Fisch, der auf unseren Tellern landet, aus intensiver Fischmast in Aquakulturen. Damit sich ökologische Alternativen durchsetzen können, muss ein Umdenken stattfinden. Seit Jahrzehnten steigt die Nachfrage an Fisch weltweit. Auch in Deutschland hat sich der Fischkonsum gegenüber den 60er-Jahren ungefähr verdoppelt. Kein Wunder: Fisch ist kalorienarm, proteinreich und gesund; Fisch ist eine Alternative zum skandalanfälligen Fleisch und sein Verzehr wird von Ernährungswissenschaftlern empfohlen. Exotische Köstlichkeiten wie Sushi und Sashimi stehen hoch im Kurs. Fisch zu essen, ist Teil unseres modernen Lebensstils. Doch die Meere sind leerer geworden, viel leerer und die Massentnahme von Fisch aus den Weltmeeren (etwa 90 Millionen Tonnen jährlich) hat verheerende ökologische Folgen: Viele Fischbestände sind am Rand des Kollapses und die Lebensräume im Meer sind großflächig zerstört.

Aquakultur: eine Alternative zur Überfischung der Meere?

Woher also die Fische nehmen? Bieten Fische aus Aquakulturbetrieben dem gesundheitsbewussten Fischesser, der sich um die Verknappung Gedanken macht, eine Alternative ohne schlechtes Gewissen? Auf den ersten Blick mag das so scheinen. Jeder zweite Fisch auf unserem Teller stammt mittlerweile aus solchen Zuchtanlagen. Die kontrollierte Aufzucht und Mast von

Fischen, Meeresfrüchten und Algen für den menschlichen Verzehr ist die weltweit am rasantesten wachsende Branche der Lebensmittelindustrie. Für viele Verbraucher wie auch politische Entscheidungsträger hat sich Aquakultur vor dem Hintergrund der Überfischung offenbar als nachhaltige Alternative zum Wildfang und Antwort auf das weltweite Problem der leergefischten Meere etabliert. EU, Bund und Länder fördern den Ausbau von Aquakultur mit umfangreichen Programmen, um die Wettbewerbsfähigkeit und Produktion zu verbessern.

Konventionelle Aquakultur kann Fisch in großer Menge produzieren, mehr als 60 Millionen Tonnen sind es bereits jährlich. Das aber ist Massentierhaltung im Wasser mit den entsprechenden Folgen. Industrielle Aquakulturanlagen haben mit Fischereiomantik so wenig zu tun wie industrielle Tiermast mit idyllischer Landwirtschaft. Das zeigt sich deutlich an den Problemstellen, dem Futter der Tiere etwa: Es besteht bei karnivoren Zuchtarten aus Fischen, die den Weltmeeren entnommen werden müssen, damit die Artgenossen in Aquakultur ernährt werden können – derzeit macht das ein Viertel des weltweiten Wildfangs aus. Bei pflanzenfressenden Arten handelt es sich um einen großen Anteil Soja, für dessen Anbau Regenwälder abgeholzt werden. Nebenwirkungen der intensiven Fischmast sind darüber hinaus hoher Medikamenteneinsatz, Überdüngung des Meeresbodens und bei Zuchtanlagen im Meer die hohe Übertragungsfahr von Krankheitserregern auf wild lebende Arten.

Warum züchten wir Fische auf dem Land?

Grundsätzlich kann Fisch aus Aquakultur eine Alternative sein, auch eine ökologisch und sozial vertretbare. Voraussetzung dafür ist, dass wie bei der Tierhaltung auf dem Land die Rahmenbedingungen stimmen: extensive und möglichst naturnahe oder ökologische Aufzucht, wie etwa in der kleinräumigen Aquakultur wie sie seit Tausenden von Jahren in China betrieben wird, oder der Teichwirtschaft in kleinem Maßstab, wie es sie seit Jahrhunderten etwa in Bayern gibt. Diese Formen von

Fischgenuss ohne schlechtes Gewissen?

Fischzucht dienen traditionell der Selbstversorgung; die Tiere wachsen langsam und weitgehend ohne zugegebenes Futter auf. Nur dann funktioniert die Ökologie der Teichwirtschaft. Doch wird eine solche Fischzucht nie die Mengen produzieren können, die erforderlich wären, wollte man den gejagten Fisch aus dem Meer schlicht mit dem aus der Zucht ersetzen.

Die Situation ist bizarr: 2/3 der Erdoberfläche bestehen aus Wasser, aber wir beginnen in großem Maßstab, Fisch auf dem Land zu züchten, abgekoppelt vom natürlichen Lebens- und Bewegungsraum der Tiere, von den Jahreszeiten und ihrer natürlichen Nahrung. Wir versuchen, Fleischfresserarten zu Pflanzenfressern zu machen; wir simulieren die Umgebung der Wasserbewohner; wir simulieren die jahreszeitlichen Veränderungen durch mehr oder weniger Licht, simulieren die Wanderung mancher Arten etwa durch veränderte Salzkonzentration in den Becken. All dies mit dem Ziel, den Ertrag gleich hoch zu halten, ihn etwa noch zu steigern, damit wir auch trotz des von uns leergefischten Meeres unsere Verzehr- und Lebensgewohnheiten nicht zu ändern brauchen und das große Geschäft mit dem Fisch weitergeht.

Verantwortung und Genuss, das muss auch bei Fischen aus Aquakultur heißen: nachfragen, woher der Fisch kommt, wie er erzeugt wurde, wie er gefangen und getötet wurde. Jeder Fisch auf unserem Teller hat eine Geschichte ... und so lange die nicht gut, sauber und fair ist, wird der Fisch kaum schmecken.

Bleiben Sie weiterhin engagiert, kritisch und genussfreudig

Ihre Ursula Hudson