

## Fischgenuss ohne schlechtes Gewissen

Die größten Fischschwärme der Hochsee schwinden zusehends. Meeresverschmutzung, die Klimaerwärmung und vor allem eine brutale Überfischung sind die Gründe. Wer trotzdem auf ein saftiges Tunfischsteak nicht verzichten möchte, kann dies ohne schlechtes Gewissen genießen – solange es beim schwäbischen Anbieter Fish & More gekauft wurde.

Von H.K.

In Bertold Brechts Theaterstück „Herr Puntila und sein Knecht Matti“ ist viel vom Hering die Rede. Einmal spricht Knecht Matti mit einem Hering: „O Hering, du Hund! Wenn du nicht wärst, würden wir anfangen, Fleisch zu verlangen.“ Und einmal hält er seinem volltrunkenen Herrn einen Fisch unter die Nase und sagt: „Das ist die Speise des Volkes.“ 1940 als das Stück entstand war das Volk in der Tat gezwungen, sich von millionenfach vorkommendem, billigem Hering zu ernähren. Der war sozusagen das Fleisch des kleinen Mannes. Seither hat die steigende Weltbevölkerung mittels hochgerüsteter Fangflotten der Speise des Volkes den Garaus gemacht. 75 Prozent der kommerziell wichtigen Fischbestände sind bis an ihre Grenzen befischt, die restlichen 25 Prozent sind sogar überfischt. Arten wie der Kabeljau (Dorsch) und der Rotbarsch sind vom Aussterben bedroht. Ebenso der Rote Tun, dessen Bestände seit 2002 extrem zurückgegangen sind – seit vor allem die erfolgreiche urbane Bevölkerung Sushi zum Grundnahrungsmittel erhoben hat sind die Fangquoten um mehr als 300 Prozent nach oben geschneit. Ähnlich geht es dem Alaska-Seelachs. Dessen Bestände wurden noch vor zehn Jahren als stabil bezeichnet. Heute gelten sie als überfischt, die Schwärme sind bedrohlich ausgedünnt. Der Grund? Der Alaska-Seelachs ist der Hauptbestandteil der Fischstäbchen und Fertigfrikadellen der Tiefkühlbranche. Seit die Hausfrau nicht mehr frisch kocht, ist die Nachfrage nach Convenienceprodukten wie eben Fischstäbchen überproportional gestiegen.

Ä

Zuchtfisch ruiniert Landschaften

Ä

Wer ein gutes Gewissen haben will, weicht deshalb auf Zuchtfisch aus. Aber Vorsicht, auch hier kann man mehr falsch als richtig machen. Ähnlich der industrialisierten Schweine-, Hühner- oder Rinderhaltung werden auch Lachs, Shrimps, Seeforellen und Aal industriell gezüchtet und in abgesperrten Meeresbuchten unter erschreckenden Umständen gehalten. Die Buchten, in denen die Farmen ansässig sind, sind durch die Futterrückstände, die Exkremente der Fische und Rückstände von Medizin (Antibiotika, Fungizide) in wenigen Monaten ökologisch tot, sodass die Betreiber in Nachbarbuchten umziehen müssen, wo der Umweltfrevel von neuem beginnt. Ganze Küstenstriche in Norwegen, Kanada, USA (Lachs) und Thailand und Indonesien (Krabben) sind schon zugrunde gerichtet.

Diese Zustände haben zur Gründung eines Unternehmens geführt, das sich auf die Fahne geschrieben hat, ökologisch einwandfreien Fisch zu liefern – ob Wildfang oder Zuchtfisch. Die Fish & More GmbH aus Friedrichshafen beliefert Privatleute und Unternehmen mit unbedenklicher Ware.

Nun kann man bei Zuchtfisch noch nachvollziehen, wie umweltgerechte Haltung funktionieren könnte, bei Wildfisch aber wird die Sache schon schwieriger. Benjamin Epler, der Pressesprecher von Fish & More, erklärt wie es geht: „Als Orientierungshilfe dienen uns die Standards des Marine Stewardship Council, kurz MSC (s. Kasten. Anm. d. Red.). Diese jedoch haben wir für unsere eigenen Produkte noch einmal verschärft. So darf bei uns beispielsweise kein Fang aus Meeresschutzgebieten verkauft werden, das kommt bei MSC-Produkten aber schon einmal vor.“ Außerdem sucht man stark gefährdete Wildfischarten im Angebot der Fish & More GmbH vergeblich. Das Sortiment aus Wildfischen besteht aus den Arten Weißer Tunfisch, Nordseescholle, Sockeye Wildlachs und Seelachs. Letzterer hieß bei unseren Eltern übrigens noch Köhler oder Kohlfisch. Da er sich unter diesem Namen aber schlecht verkaufen ließ, taufen ihn die findigen Marketingstrategen der Nahrungsmittelindustrie kurzerhand in Seelachs um – der Fisch wurde unter neuem Namen zum Renner. Die Wildfische des Angebots werden ausschließlich von dort bezogen, wo die Bestände noch intakt sind. Der Weiße Tun kommt beispielsweise von der Ostküste Amerikas, der Seelachs wird von MSC-zertifizierten Fischern aus dem Nordatlantik nahe des Golfstroms gefischt.

Starkökologisch korrekt

Ä

Die Zuchtfisch-Produkte nehmen den Hauptteil im Angebot von Fish & More ein. Und was es da so alles gibt, lässt Kenner mit der Zunge schnalzen: Der Wolfsbarsch gilt, neben dem Petersfisch, als der Gourmet-Fisch überhaupt, so, dass wir ihn fast ausschließlich unter seinem französischen Namen Loup de mer kennen. Es gibt Doraden, Lachsfilet und Biokrabben. Letztere sind aus kontrollierter biologischer Zucht in Vietnam, der Lachs kommt aus Norwegen und die Meeresfische stammen aus einer Mittelmeerbucht in Kroatien. Außerdem gibt es Bachforellen aus biologisch bewirtschafteten Gewässern der Schwäbischen Alb. Wer seinen Kindern was Gutes tun will und ihnen die geliebten Fischstäbchen auf den Tisch stellen, der tut dies am besten mit den Bio-Stäbchen von Fish & More. Was bedeutet beim Zuchtfisch das Prädikat bio? Die Zuchtregionen sind nur dünn von den einzelnen Fischen besetzt. Deshalb bekommen sie keine Krankheiten und müssen nicht mit der chemischen Keule behandelt werden. Auch in den Buchten herrscht Biodiversität, d. h., es sind auch andere Fischarten vertreten. Das Futter, das die Zuchtfische bekommen, ist außerdem rein biologisch. Gentechnik und Hormonbehandlungen sind verboten. Bei der Fish & More-Marke Followfish haben die Mitarbeiter des Unternehmens auch die Herkunft und die Transportwege des Produkts transparent gemacht. Auf der Internetseite [www.followfish.de](http://www.followfish.de) gibt der Verbraucher einfach den auf der Packung angegebenen Code ein und schon kann er ablesen, wo sein Fisch herkommt, wer ihn wie gefangen hat und wie er transportiert wurde. Viele Köche, bekannte und unbekannt, vertrauen mittlerweile auf die Qualität und die ökologische Korrektheit der Fish & More-Produkte. Die Star- und Fernsehköchin Sarah Wiener bezieht ihre Ware beispielsweise von den Friedrichshafenern. Auf der Anuga, der größten Lebensmittelmesse der Welt, kochte sie mit Followfischen ihre Lieblingsrezepte vor (s. Kasten). Ein Heringsgericht, wie es Knecht Matti wohl fast jeden Tag essen musste, war nicht darunter. Würde der heute leben, wäre er ganz schön verwundert. Schweinefleisch, für das arme Volk jener Tage der Gipfel der Unerreichbarkeit, gibt es bei Aldi & Co. für Centbeträge. Und Fisch ist zur teuren Delikatesse geworden.

Informationen und Bestellungen: [www.followfish.de](http://www.followfish.de)

Ä

Sarah Wiener: Dorade Royal mit Zuckerschoten und Minze

Ä

Zutaten: 2 ganze Doraden (ca. 250 g), Saft einer Limette, 200 g Zuckerschoten, 2 milde rote Chilischoten, 2 Stangen Staudensellerie, 1 Zwiebel, 1 Bund Minze, 1 EL Tandoori Masala (Indische Gewürzmischung), 1 TL Kurkuma, Salz, Pfeffer

Die Doraden außen und innen waschen und trockentupfen. Mit Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeden Fisch in ein großes Stück Alufolie wickeln und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Inzwischen die Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Die Chilischoten waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Anschließend Staudensellerie, Zwiebel und Minze putzen und fein schneiden. Backofen auf Grillstufe schalten und die Fische aus dem Kühlschrank nehmen. Folie an der Oberseite öffnen und Zuckerschoten, Staudensellerie, Zwiebeln und Chilischoten auf den Fischen verteilen.

Anschließend mit Tandoori Masala, Kurkuma und der geschrittenen Minze bestreuen. Die Folie gut verschließen und auf dem Rost im Backofen für 15 bis 20 Minuten garen. Dazu passen Salzkartoffeln und ein gemischter Salat.

Ä

Ä

## Die Grundsätze des MSC

Â

Die Grundsätze für eine nachhaltige Fischerei sind die Basis eines Zertifizierungssystems, an dem Fischereibetriebe auf freiwilliger Basis teilnehmen. Diese Grundsätze sind folgende:

Â

â€¢ Â Â Aufrechterhalten und Wiederherstellen gesunder Populationen der gefangenen Â Â Arten

â€¢ Â Â Intakthalten der betroffenen Ökosysteme

â€¢ Â Â Entwickeln und Beibehalten effektiver Â Â Fischereimanagementsysteme

â€¢ Â Â Einhalten aller geltenden Gesetze und Â Â Normen (lokal, national, international)

Â

Ferner gelten folgende Regeln:

â€¢ Â Die Gesundheit des betroffenen Ökosystems und die Bestandszahlen werden aufrechterhalten und maximiert.

â€¢ Â Die Vielfalt, Struktur und Funktionsfähigkeit des Ökosystems, von dem die Fischerei abhängt, sowie die Habitatqualität werden aufrechterhalten und durch den Fischfang verursachte nachteilige Â Â Auswirkungen möglichst vermieden.

â€¢ Â Die Fischerei wird auf verantwortungsvolle Art und Weise geführt und betrieben; lokale, nationale und internationale Gesetze und Vorschriften werden Â Â eingehalten.

â€¢ Â Die Fischerei wahrt gegenwärtige und künftige wirtschaftliche und soziale Chancen.

â€¢ Â Die Fischerei handelt auf sozialverträgliche und wirtschaftlich faire Art Â Â und Weise.

Â

Zum Beispiel heißt das, dass ein MSC-zertifizierter Flottenbetrieb nicht mit den verbotenen Schleppnetzen fischt, dass die Netze ausreichend große Maschen haben, um Jungfische entkommen zu lassen, dass die geächtete Langleinensfischerei unterlassen wird und dass Beifänge (Delfine, Haie, Schildkröten usw.) möglichst vermieden werden.