



Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel. 0851/75 650-0
www.biokreis.de

PRESSEINFORMATION

Biokreis empfiehlt Biofisch aus heimischen Gewässern

Fisch ist gesund, sagen Ernährungswissenschaftler. Fisch ist schmackhaft, propagieren bekannte Fernsehköche. Fisch ist am Ende, prophezeien Meeresbiologen. Fakt ist, dass der Fischhunger der so genannten „ersten Welt“ zur Zerstörung der Weltmeere und zur Armut in den Ursprungsländern beiträgt.

Dieser auf den ersten Blick martialische Satz lässt sich vielfach begründen. Erstes Beispiel: Der Viktoriabarsch, der eigentlich ein Nilbarsch ist. Der bei uns beliebte, weil preiswerte, Speisefisch wurde im ostafrikanischen Viktoriasee im Rahmen eines wissenschaftlichen Experimentes in den sechziger Jahren eingesetzt und vermehrte sich unter Verdrängung fast aller heimischen Arten so sehr, dass eine gigantische Fischindustrie entstehen konnte – für den Export! Die heimische Bevölkerung, die früher vom Fischfang gut leben konnte, hungert.

Im übertragenen Sinn hungert auch das Meer. Laut FAO (Welternährungsorganisation) sind heute 52 Prozent der Meeresfisch-Bestände so intensiv befischt, dass eine Steigerung nicht mehr möglich ist. Mit immer effizienterer Technik durchpflügen Fangflotten das Meer und zerstören dabei das empfindliche Ökosystem. Ein kleiner Teil des Fangs landet letztendlich als Speisefisch auf unseren Tellern. Rund 40 Prozent der Beute ist Beifang, der entweder gleich über Bord geht oder aufwändig zu Fischmehl verarbeitet wird. Fischmehl, das als Futtermittel in den Trögen intensiver Schweine- und Geflügelmastanlagen landet oder eben wieder für die Aufzucht von Fischen, Garnelen oder Shrimps aus Aquakulturen dient.

Wirklich ökologisch sind auch „bio“ zertifizierte Meeresfrüchte aus diesen Aufzuchtbecken nicht, stellte Moritz Teriete nun in der Zeitschrift „Bionachrichten“ fest. In seiner Diplomarbeit, in der er sich über die sozialen und ökonomischen Auswirkungen von Aquakulturen in Indonesien beschäftigte, kommt er zum Schluss: „Die Verbreitung der intensiven, konventionellen Shrimpzucht für den Export ist nicht nur ökologisch gesehen eine Katastrophe, auch die ökonomischen und sozialen Folgen waren (und sind!) mehr als ambivalent“. Aber auch die „ökologische“ Form der Aquakultur – in diesem Fall die Zucht von „Bio-

Shrimps“ ist seiner Meinung nach höchst bedenklich. Auch wenn auf den ersten Blick dort aufgrund geringerer Besatzdichte und dem Fehlen aufwändiger Technik ein positiver Eindruck entsteht. Der Blick auf Bio-Richtlinien und die vielen dabei noch möglichen Ausnahmeregelungen macht der anfänglichen Freude schnell ein Ende. Letztendlich sind es die langen Transportwege mit ihrer katastrophalen CO₂ Bilanz, aber auch fragwürdige Produktionsmethoden, warum bewusste Verbraucher(innen) ihren Fischkonsum aus Aquakultur hinterfragen sollten.

Aus diesen Gründen lautet die Empfehlung des ökologischen Anbauverbandes Biokreis: Kaufen sie (nicht nur) zu Weihnachten Biofisch aus heimischen Gewässern.

+++

14.12.2009



Biokreis –Im Zeichen der zwei Ähren arbeiten rund 800 Biobauern und 75 ökologische Verarbeiter für den Erhalt bäuerlicher Landwirtschaft und handwerklicher Lebensmittelverarbeitung zusammen.

Abdruck honorarfrei

Pressekontakt: Elisabeth Schütze PR Buchendorfer Str. 4
Tel. 08151/89507 e-mail info@es-press.de

Belegexemplar erbeten

D-82319 Starnberg
www.es-press.de