

### Zu viel des Guten

Der moderne urbane Mensch liebt die Reishäppchen mit frischem Fisch – Sushi-Essen ist ein globaler Lifestyle geworden. Dieser Lifestyle ist auch für deutsche Konsumenten mit kleinem Geldbeutel erschwinglich geworden. Spätestens seit die einst teure und exotische Delikatesse auch in Billig-Discountern und Fast-Food-Ketten zu haben ist. Die man, wenn man will, auch schnell wie ein Eis im Laufen verzehren kann: in New York gilt Sushi am Stil nicht etwa als stilllos, sondern als letzter Schrei, worüber man im kritischen Dokumentarfilm »The Global Catch« von Mark Hall staunen kann.

### Leckerschmecker zahlen Wahnsinnspreise

Mit sogenannten Ringwadennetzen lassen sich ganze Thunfischschwärme bequem abfischen. »55.500 Tonnen Blauflossenthunfisch werden Schätzungen zufolge jedes Jahr aus dem Meer geholt. Die Nachfrage nach dem wertvollsten aller Fische steigt rasant und damit auch der illegale Fang. Besonders die Zahl der großen Thunfischarten, zu denen der bis zu vier Meter große Blauflossenthun gehört, schrumpft. Seit Beginn des industriellen Fischfangs in den 1950er Jahren sank sie um rund 90 Prozent. Anfang 2012 wurde in Tokio ein einzelner Blauflossenthunfisch für 700.000 US-Dollar verkauft, was die enorme Attraktivität dieser Art für den Fischereisektor erklärt«, so Greenpeace.

### Thunfischfarmen verschlimmern die Probleme

Gern beruhigen sich die Feinschmecker mit dem Gedanken, dass ihr geliebter Thunfisch auf Thunfischfarmen heranwächst. Dort wird er jedoch nur bis zur Schlachtreife gemästet. In großen Netzkäfigen nahe der Küste. Dafür werden sie mit enormen Mengen von Frischfisch gemästet. Wegen der spektakulären Preise lohnt sich das für die Mäster, aber nicht für die Umwelt, da Nahrungsreste und Exkremente das ökologische Gleichgewicht gefährden. Gezüchtet wird hier gar nicht. Im Gegenteil. Die beim Thunfischfang gefangenen Jungfische, die nicht an Land gebracht werden dürfen, werden einfach in die Mastknäste verfrachtet und geschlachtet, bevor sie geschlechtsreif sind. So fallen ganze Generationen für die Vermehrung aus.

### Wenn der letzte Fisch gefischt ist ...

Die Fischerei versaut sich systematisch das Wasser, in dem sie fischt. »Für die Ozeane sind die Thunfischarten von zentraler Bedeutung. Fehlen diese Räuber in der obersten Ebene des Nahrungsnetzes, könnte das fatale Folgen für das ökologische Gleichgewicht der Ozeane haben. Wenn der Thunfisch verschwindet, vermehren sich die Raubfische der nächsten Nahrungsnetzebene stark. Dies führt zu einem Schwund bei den Beutefischen, sodass schließlich die kleineren Räuber keine Nahrung mehr finden und ebenfalls sterben. Hinzu kommt der

ständig zunehmende Druck der Fischereien, die ebenfalls auf immer niedrigere Ebenen des Nahrungsnetzes zurückgreifen. Schließlich bleiben nur Quallen, Seeigel und andere Kleintiere übrig. Trotz dieses bedrohlichen Szenarios greift kaum eine Regierung ein, um die letzten Thunfischbestände zu schützen«, warnt Greenpeace.

### Verbraucher müssen umdenken

Laut Greenpeace steht in den USA das erste nachhaltige Sushi-Restaurant der Welt, das auf gefährdete Tierarten verzichtet und auch vegetarische Sushi und Sashimi anbietet. Bei einer kurzen Google-Recherche ließen sich noch eines in Tübingen und einige wenige in der Schweiz finden. Wer sich den rohen Fisch weiterhin schmecken lassen möchte, sollte wenigstens im Fischführer von Greenpeace nachschlagen, welche Fischarten noch in das Reiströllchen dürfen. (ubf)



Foto: Francesco Podda / iStockphoto.com

### INFO: RICHTIGE FISCH

Greenpeace rät, weniger Fisch zu essen und gezielt Tiere aus gesunden Beständen zu kaufen, die mit schonenden Methoden gefangen wurden oder aus nachhaltigen Aquakulturen stammen. In Fischratgeber lässt sich nachlesen, welche Arten noch als empfehlenswert gelten:

[www.greenpeace.de/fileadmin/gpd/user\\_upload/themen/meere/Fischratgeber/Fischratgeber\\_2012\\_Ansicht\\_Einzelseiten.pdf](http://www.greenpeace.de/fileadmin/gpd/user_upload/themen/meere/Fischratgeber/Fischratgeber_2012_Ansicht_Einzelseiten.pdf)