

HINTERGRUNDINFOS:

GREENPEACE-MARKTCHECK TEST “WEIHNACHTSFISCH”

DEZEMBER 2019

Fisch ist in Österreich zu Weihnachten ein beliebtes Essen – besonders Karpfen landet in den Weihnachtsfeiertagen in vielen Haushalten auf dem Tisch. Das traditionelle Essen für den „Heiligen Abend“ oder zu den Weihnachtsfeiertagen gilt als Abschluss der Advent- und Fastenzeit.

Fische sind ein wertvoller Bestandteil unserer Ernährung, aber der Konsum von Fisch ist aus ökologischer Sicht oft problematisch. Beim Wildfang werden die Meere überfischt und Fangquoten nicht eingehalten, oft landen auch gefährdete Arten als Beifang im Netz. In Aquakulturen werden zu viele Fische auf engstem Platz gezüchtet und dadurch kommt es zu vielfachem Einsatz von Antibiotika. Medikamente, die hohe Nährstoff-Konzentrationen durch nicht gefressenes Futter und die Ausscheidungen der Tiere belasten die Gewässer.

Greenpeace empfiehlt, beim Fischkauf zu regionalem Süßwasserfisch aus schonender Zucht mit Bio-Siegel greifen. Pflanzenfresser wie Karpfen sind im Vergleich zu Raubfischen umweltfreundlicher, weil Forelle, Saibling und Co Fischmehl als Futter brauchen und die Umwelt dadurch ungleich höher belasten. Generell bedeuten heimische Fische kürzere Transportwege und weniger CO₂-Belastung.

Fischkonsum der ÖsterreicherInnen

ÖsterreicherInnen essen etwa acht Kilogramm Fisch und Meeresfrüchte pro Kopf und Jahr.¹ Nur gut fünf Prozent, etwa 4.000 Tonnen, werden davon in Österreich erzeugt. Bei Süßwasserfischen wie Karpfen, Forelle und Saibling liegt der „Selbstversorgungsgrad“, also der Anteil der Fische aus Österreich, bei etwa bei 30 Prozent.²

Auch Thunfisch schmeckt den ÖsterreicherInnen: Jährlich werden rund 3.500 Tonnen verzehrt, meist aus der Dose oder in Fertiggerichten.³

Der „Fisch Dependence Day“ ist der so genannte Fischerschöpfungstag, also der Tag im Jahr, an dem zahlenmäßig alle österreichischen Fische aufgegessen sind. Für Österreich fällt er auf den 17. Jänner. Für die EU ist der Erschöpfungstag derzeit der 9. Juli, aber er wird jedes Jahr früher erreicht: Im Jahr 2000 lag er noch im August.⁴

¹ Versorgungsbilanz für Fische 2012-2017, Statistik Austria;
http://www.statistik.at/wcm/idc/idcplg?IdcService=GET_NATIVE_FILE&RevisionSelectionMethod=LatestReleased&dDocName=022380

² Fischproduktion in Österreich, Oberösterreichische LK 2018
<https://ooe.lko.at/media.php?filename=download%3D%2F2018.03.08%2F1520510238187217.pdf&rn=PA%20Fischproduktion.pdf>

³ Marktuntersuchungen AC Nielsen, 2012

⁴ Environmental Justice Foundation (EJF), 2019;
<https://ejfoundation.org/news-media/2019/european-fish-dependence-day-europe-runs-out-of-fish>

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa

Fernkorngasse 10, A-1100 Wien

Telefon: +43 (0)1 545 45 80

E-Mail: service@greenpeace.at

GREENPEACE

Wildfang und Zuchtfische – oft mit problematischen Gütezeichen

90 Prozent der kommerziell genutzten (Meeres)Fischbestände sind überfischt oder stehen kurz davor.⁵ Der Ausbau von Aquakulturen hat dazu geführt, dass in etwa jeder zweite gezüchtete Speisefisch mit Futterfischen aus Wildfang großgezogen wird. Das Schwarze Meer und das Mittelmeer gehören dabei zu den Gebieten mit den meisten überfischten Beständen.

Greenpeace warnt vor bekannten Zertifizierungen für Fisch: Auch das MSC-Zeichen (Marine Stewardship Council) für Meeresfisch kann keine nachhaltigen Fangmethoden garantieren. Grundschnepnetze, hohe Beifangraten sowie Fischfang in überfischten Beständen sind bei der MSC-Zertifizierungen nicht ausgeschlossen.

Das ASC-Zeichen (Aquaculture Stewardship Council) für Aquakulturen ist ähnlich problematisch, unter anderem, weil es auf den ineffizienten Kriterien des MSC-Zeichens aufbaut. ASC-Zuchtlachs wird mit MSC-Wildfisch gefüttert – etwa vier Kilogramm Wildfisch pro Kilogramm Zuchtlachs. Außerdem erlaubt der Standard die Fütterung mit gentechnisch verändertem Soja. Aquakulturen, die Unmengen an Fischen produzieren, sind ähnlich problematisch wie die Massentierhaltung an Land: Zu wenig Platz für die Tiere führt zu gestressten, krankheitsanfälligen Fischen. Die eingesetzten Antibiotika und Chemikalien findet man als Rückstände im Fischfleisch – zudem verschmutzen sie die Gewässer. Auch können sich wildlebende Arten durch Krankheiten der in Intensivhaltung gezüchteten Tiere anstecken. Greenpeace empfiehlt daher heimische Fische aus möglichst schonender Zucht, am besten mit Bio-Standards.

Karpfen sind „Veganer“

Karpfen sind Pflanzenfresser und umweltfreundlicher als Raubfische wie Forellen, Saiblingen, Wels oder Zander. Raubfische werden in Aquakulturen mit großen Mengen an Fischmehl und Fischölen gefüttert. In ihrem Futter steckt meist Wildfisch, der im besten Fall aus Abfallprodukten der für Menschen bestimmten Fische stammt. Lachsartige Fische wie Forellen und Saiblinge benötigen knapp zwei bis vier Kilogramm Fischmehl pro Kilogramm Fisch. Bei Welsen und Zander rechnet man mit vier bis zehn Kilogramm Futter pro Kilogramm Fisch. Was für den Menschen stimmt, gilt also auch für Fische: Eine vegetarische oder vegane Ernährung ist klimaschonender als ein hoher Fleischkonsum.

Fisch am Speiseplan

Fisch liefert Omega-3-Fettsäuren, Jod und wertvolle Vitamine. Viele Ernährungsexperten empfehlen ein- bis zweimal pro Woche Fisch zu essen. Das ist nicht nur aus Umweltsicht problematisch. Neben den ökologischen Problemen können fette Fische und Raubfische am Ende der Nahrungskette mit Umweltschadstoffen wie Dioxinen, Pestiziden und Schwermetallen belastet sein. Essentielle Fettsäuren und Vitamine sind auch aus anderen Quellen verfügbar. Alternative Quellen für Omega-3-Fettsäuren aus ölhaltigen Samen, Algen und Gemüse sind eine gute Ergänzung zum nachhaltigen Fischkonsum.

⁵ FAO 2018, Seite 6 und 39 ff; The State of World Fisheries and Aquaculture;
<http://www.fao.org/3/i9540en/i9540en.pdf>

Tipps für den Fischkauf

- Wer auf Fisch nicht generell verzichten will, dem empfiehlt Greenpeace Bio-Fisch aus österreichischen Teichen – am besten aus der Region.
- Pflanzenfresser wie der Karpfen sind umweltfreundlicher als Raubfische wie Forelle oder Saibling
- Fisch bewusst und in Maßen konsumieren: Fisch ist ein wertvolles Nahrungsmittel und kein Fast-Food
- Nicht auf Gütesiegel wie ASC und MSC verlassen. Für Greenpeace sind diese Siegel wenig vertrauenswürdig

Wien, Dezember 2019