

Die verunsicherte Kundschaft

Ratlos an der Fischtheke

Freitagabend bei »Mitte Meer« in Berlin. Der große Feinkostladen für Fisch und Wein ist bestens sortiert. Ein Papageienfisch thront farbenfroh in der Mitte der Auslage, noch getoppt von einem riesigen See-teufel, dessen Kopf ein wenig an Klaus Kinski erinnert. Wir zählen 21 verschiedene Arten, wobei die rot leuchtenden Berge aus schottischem und norwegischem Zuchtlachs klar dominieren. Wer weiter hinten in der Schlange steht, kann die Kunden ein paar Plätze davor beim Einkauf beobachten. »Was ist denn das da?«, fragt eine junge Frau in Trainingshose mit modischen Rallyestreifen. Sie deutet mit dem Finger auf einen Kabeljau wie auf ein seltenes Insekt. »Und das da?« Bis auf Lachs, Thunfisch und vielleicht noch Forelle kann die *Generation lecker* keinen Fisch identifizieren. Geschweige denn Herkunft, Lebensraum oder Gefährdungsgrad einschätzen. So haben sich die Fischtheken zu Orten kulinarischer Verunsicherung entwickelt. »Kann ich den jetzt ganz normal braten?« fragt die Kundin, bevor sie den in zwei Plastiktüten unschädlich gemachten Kabeljau in den Einkaufswagen legt und mit ihrem Fang zur Kasse schlendert.

Berlin ist kein Sonderfall. Das Wissen um die Fische, die zahlenmäßig wichtigsten Nutztiere auf unserem Planeten, und das Interesse daran, sie näher kennenzulernen, nähern sich der Nulllinie. Das gilt für Wildfänge und Fische aus Aquakultur gleichermaßen. Wobei der Sachverstand in Sachen Aquakultur noch dünner ausfällt. Haltungs-

methoden, Fütterung, Herkünfte, wichtigste Arten, Fragen der Nachhaltigkeit – all das bleibt einer kleinen Expertenschar vorbehalten. Wie und wo unsere Fische »hergestellt« werden – das will die gemeine Kundschaft, das wollen aber auch die Medien so genau gar nicht wissen.

Politisch firmiert die Fischerei unter Landwirtschaft, also ist auch das Landwirtschaftsministerium zuständig. Doch im öffentlichen Diskurs ist die Fischerei eher ein blinder Fleck. Es gibt zwar regelmäßig Hiobsbotschaften aus Nord- und Ostsee, aber Politik, Umwelt- und Tierschutzverbände streiten vorrangig um landbasierte Themen: um Kükenschreddern, Stallgrößen und Pestizidwolken, um das Wohlergehen von Hühnern und Puten, Schweinen und Rindern. Nur einmal im Jahr, wenn in Brüssel die neuen Fangquoten festgelegt werden, provoziert das Thema kleine Stichflammen der Erregung. Dann wird die Überfischung beklagt und der Zustand unserer Meere. Es bleibt bei einer kurzen Routineempörung, die schnell wieder Platz macht für die anderen Themen im täglichen Nachrichtengewitter.

Bei den Fischen aus Aquakultur fehlt der jährliche Aufreger über die Fangquoten. So ist die industrielle Fischzucht größtenteils Terra incognita. Allenfalls im Urlaub werfen wir aus der Ferne einen Blick auf die schwimmenden Plattformen der Netzgehege, in denen Lachse und andere Raubfische gemästet werden. Auch der Tierschutz tut sich schwer. Während Hühner, Schweine oder Kälbchen immer mal wieder in trostlosen Verliesen gefilmt und »befreit« werden, gibt es bei der Aquakultur keine vergleichbaren Aktionen. Das liegt auch daran, dass das Leben unter Wasser nahezu unsichtbar ist: keine Ställe, keine Legebatterien, kein Gestank, keine Lastwagen mit Tieraugen hinter Luftschlitzen. Und: Fische kann man nicht streicheln.

Eine weit verbreitete »technische« Form der Aquakultur sind die Kreislaufanlagen an Land, in denen das Wasser ohne Zuflüsse aus der Natur zirkuliert. Es wird gefiltert und immer wieder neu aufbereitet – ein geschlossener Kreislauf. Geschlossen sind die Anlagen in der Regel auch für den Publikumsverkehr. Kaum ein Verbraucher kann sich unter dieser Haltungsform etwas vorstellen. Fische in solchen Anlagen werden »indoor« in Becken oder Tanks gehalten wie in großen Aquarien.

Wasserpflanzen, Steine oder kiesigen Grund sucht man allerdings vergebens. Das Habitat ist strukturlos, es konzentriert sich auf die nackte Trias von Wasser, Fisch und die aus Beton, Stahl oder Hartplastik konstruierten Becken.

Die Teichwirtschaften wiederum, Juwelen der Landschaft, werden von vielen gar nicht als Aquakultur erkannt. Dass sie den Fischen ein fast natürliches Biotop bieten und kleine Paradiese sind für Insekten, Vögel, Amphibien und Pflanzen, auch das ist wenig bekannt.

Dennoch erklärt die Kundschaft in einschlägigen Umfragen immer wieder, dass sie unbedingt wissen will, woher ihre Lebensmittel kommen. Diesen Beteuerungen zum Trotz wird an der Fischtheke meist anonymen Fisch gekauft, ohne auf die Herkunft zu achten. Ganze Fische werden dabei immer seltener verlangt. Die Favoriten sind möglichst grätenfreie, möglichst dickfleischige Filets von Lachs, Rotbarsch und Kabeljau, mit Geling-Garantie auch für den wenig versierten Koch. Für den zählt vor allem eines: Fisch ist gesund und eine schöne Abwechslung.

Die Berner Hochschule für Lebensmittelwissenschaften hat eine Studie zu den Motiven beim Fischkonsum vorgelegt.¹² Die Autorinnen stellen darin fest, dass »ganze Fische abschreckend« auf die Kundschaft wirken. Und es wird weit weniger auf die Produktherkunft geachtet als beim Einkauf von Fleisch. Beim Fisch »spielt Nachhaltigkeit weniger eine Rolle, zumal vielen Befragten unklar ist, welche Fischprodukte überhaupt nachhaltig sind und welche nicht«. Ratlosigkeit, so die Studie, herrscht auch beim Thema Tierwohl: »Vielen Konsumierenden ist nicht klar, ob Fischzucht oder Wildfang artgerechter ist.«

Genug der Publikumsbeschimpfung. Dass sich die Kunden an der Fischtheke überfordert fühlen, ist durchaus nachvollziehbar. Schließlich werden sie immer wieder von diffusen Krisenmeldungen attackiert. Mal schwächelt der Kabeljau, dann wieder geht's dem Hering schlecht. Manchmal sogar beiden. Auch der Rotbarsch soll als Tiefseefisch wegen seiner extrem späten Geschlechtsreife gemieden werden. Haifischsteak geht gar nicht, und der Aal ist bekanntlich vom Aussterben bedroht. Thunfisch – da war doch auch was? Es gibt allerdings verwirrend viele

Thunfischarten, welcher von ihnen liegt denn nun auf der Intensivstation und welchen darf man noch essen?

Damit nicht genug, wird an der Fischtheke eigentlich auch noch Expertise für die Fangmethoden verlangt: für Stell- oder Schleppnetze, für »Baumkurren« genannte Grundsleppnetze, die den Meeresboden verwüsten können, für Langleinen und für delfinfreundliche Fangtechniken. Und was ist überhaupt mit den Schonzeiten? Was ist mit den »untermäßigen« Fischen? Das sind Fische unterhalb einer Mindestgröße. Solche kleinen Exemplare sollten gar nicht erst gefangen werden, weil sie noch nicht geschlechtsreif waren und sich deshalb auch nicht vermehren konnten. Man hat tatsächlich schon Kunden gesehen, die mit dem Maßband ins Fischgeschäft kamen, um vor dem Einkauf die Größe der Fische zu prüfen.

Für regelmäßige Verunsicherung sorgt zudem der abweichende Gesundheitszustand der gleichen Fischart in unterschiedlichen Fanggebieten. Dem Kabeljau in der Ostsee, der dort verwirrenderweise auch noch »Dorsch« heißt, geht es seit Jahren richtig schlecht. Der isländische Kabeljaubestand schwimmt dagegen im grünen Bereich, während der Nordsee-Kabeljau zumindest angeschlagen ist. Zu fast jeder Fischart gehören verschiedene, räumlich getrennte Bestände. Pauschale Aussagen zu diesem oder jenem Fisch sind deshalb oft schwierig. Da helfen auch die Apps der Umweltverbände mit ihren Empfehlungen in der Regel nicht weiter. Die müssten viel öfter aktualisiert werden, zudem sind die meisten der dort aufgeführten Fischarten ohnehin mit einem roten Warnschild versehen. Klar ist, dass die Verbraucher diese Komplexität kaum bewältigen können.

Wer jetzt noch nicht auf Schweinenacken mit Bratkartoffeln umgestiegen ist, dem wird ausgerechnet vom gelegentlich auftauchenden Bio-Zeichen der endgültige K.o.-Schlag versetzt. Dass ausgerechnet ein im Netzkäfig gemästeter Lachs manchmal »Bio« sein kann, wird das Weltbild vieler Verbraucher erschüttern. Alle wild gefangenen Fische, die ihr ganzes Leben lang ohne eine einzige Antibiotika-Pille in der großen Freiheit des Ozeans verbracht haben, sind dagegen niemals Bio. Wie kann das sein? Die Erklärung ist simpel, sie hilft vielen Menschen

aber nicht weiter: Bio ist eine Haltungsform. Weil Wildfische nicht gehalten werden, können sie auch niemals Bio sein. Nur in Aquakulturen werden Fische gehalten, gefüttert, gepflegt. Nur dort kann es Bio-Zertifikate geben. Allerdings in verschwindend geringem Umfang. Fische aus Bio-Aquakultur erreichen nicht einmal ein Prozent des Handelsvolumens. In Bio-Supermärkten findet man gelegentlich tiefgefrorenen irischen Bio-Lachs und Forellenfilets oder auch mal Bio-Garnelen aus Vietnam. Wer mehr will, muss im Internet gezielt nach Angeboten suchen.

Die Haltungsbedingungen für Fische und Garnelen in Bio-Betrieben der Aquakultur sind in der Regel besser, es gibt relativ strenge Vorschriften, etwa was Besatzdichte, Medikamenteneinsatz oder Fütterung angeht. Fischmehl, das aus der Verarbeitung von wild gefangenen Fischen gewonnen wird, ist als Futter nicht erlaubt.

Weil Bio nur eine kleine Nische besetzt und weil wild gefangener Fisch ohnehin kein Bio-Zeichen bekommen kann, bleibt das MSC-Zeichen mit dem kleinen blauen Fisch als Logo für viele Einkäufer die wichtigste Orientierungshilfe. MSC steht für *Marine Stewardship Council*, eine 1997 vom *Unilever*-Konzern, dem damals größten Händler von gefrorenem Fisch, und der Naturschutzorganisation WWF gemeinsam gegründete Organisation. MSC ist das älteste und bedeutendste Nachhaltigkeitslabel für Wildfisch. Das anvisierte Ziel heißt: Überfischung bekämpfen und die globale Fischerei verantwortungsvoll und zukunftsfähig machen. Die Fischkäufer, von denen 90 Prozent über den Zustand der Meere ernsthaft besorgt sind, sollen mit ihrer Kaufentscheidung für nachhaltig gefangenen Fisch Einfluss nehmen. Das ist der theoretische Teil.

Der MSC hat sich von seinen beiden Gründungsmüttern schnell emanzipiert, er wurde 1999 selbstständig. Seitdem ist er enorm gewachsen. Heute ist er eine international mit großer Manpower agierende Organisation, die sich der Gemeinnützigkeit verpflichtet hat. Das Zertifizierungsprogramm ist weltumspannend, aktuell stammen 15 Prozent aller globalen Wildfänge aus MSC-zertifizierten Fischereien. Zur Prüfung der Fischereien werden unabhängige Gutachter beauftragt. Wie groß und einflussreich die Organisation inzwischen geworden ist, zei-