

Seezungenfilet - nein danke!

Stand

8/2014

Fischessen ist grundsätzlich gesund, denn Fisch aus dem Meer liefert hochwertiges Eiweiß, mehr Jod als jedes andere Lebensmittel sowie Omega-3- Fettsäuren. So gut hätte es die Natur mit uns gemeint. Doch weil wir es mit der Natur in den letzten Jahrzehnten weniger gut gemeint haben, hat die Sache mit dem Fischessen jetzt zwei Haken: Erstens sind viele Fische dermaßen mit Umweltgiften belastet, dass ihr Verzehr alles andere als gesund ist. Und zweitens waren wir Menschen wieder einmal unersättlich und haben mit dem Fischessen derart übertrieben, dass viele Bestände vom Aussterben bedroht sind. Was uns allerdings weiterhin nicht davon abhält, nach Lust und Liebe Fisch zu verzehren.

Seezunge, Scholle & Co

Einigen der beliebtesten Speisefischarten hat unsere Unersättlichkeit so sehr zugesetzt, dass ihre Lage als katastrophal zu bezeichnen ist, wie Greenpeace jetzt schreibt. Zu diesen Arten gehört der Thunfisch, von dem wir in einem der letzten Infoblätter berichtet haben. Katastrophal ist aber auch die Lage eines anderen beliebten Speisefischs, der auf den Speisekarten der italienischen Küche nie fehlen darf: die Scholle und ihre Verwandte, die Seezunge, hierzulande besser bekannt unter der italienischen Bezeichnung „sogliola“.

Raubbau am Meeresgrund

Diese Plattfische graben sich gerne im Sand des Meeresbodens ein. Um sie zu fischen, werden Ketten vor die Fangnetze gespannt, mit diesen werden die Fische aufgescheucht. Doch diese Fangmethoden sind – ökologisch gesehen – eine Katastrophe.

Nicht nur, dass der Lebensraum Meeresboden mehrmals im Jahr total umgepflügt wird. Die schweren

Ketten scheuchen und wühlen nicht nur die erwachsenen Schollen auf. In den Schleppnetzen, die auf Kufen über den Meeresboden gleiten, verfängt sich praktisch alles, was in diesem Lebensraum kriecht und flucht.

"Für jeden marktfähigen Fisch geht ein Vielfaches an Fischen und Wirbellosen unnütz über Bord" schreibt Greenpeace in seiner Informationsschrift "Fisch & Facts". Die Artenvielfalt der Bodenlebewesen ist dadurch stark dezimiert.

Greenpeace warnt

Greenpeace ordnet daher Scholle und Seezunge, genauso wie den Thunfisch, unter jenen Fischen ein, von denen wir in den nächsten Jahren besser die Finger lassen sollten.

Greenpeace hat seine neuesten Informationen über Speisefische in einem anschaulichen Plakat zusammengefaßt. Diesem liegt auch ein kleiner Fischführer bei, der in der Größe einer Bankomatkarte in der Geldtasche mitgenommen werden kann.

Nähere Informationen unter www.greenpeace.de.