



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
la voce dei consumatori*

VZS-name

VZS-str

VZS-plz

VZS-tel

info@verbraucherzentrale.it

Thunfisch - fast ausgerottet und stark belastet

Stand

8/2014

Thunfisch - fast ausgerottet und stark belastet

Wer ans Meer fährt, isst dort auch gerne Fisch. Und auch eingefleischte TirolerInnen vergessen ihre Knödel, wenn das AdriaHotel frischen Fisch auf der Speisekarte hat. Doch die Sache mit dem Fischessen hat zwei Haken: erstens sind viele Fische mit Umweltgiften belastet und zweitens sind nicht mehr genug Fische da, denn fast drei Viertel aller Arten sind überfischt, das heißt, der Mensch entnimmt den Meeren mehr Fische, als nachkommen können.

Fischesser sollten sich also genauer anschauen, welche Fische man noch genüsslich essen kann und welche man lieber im Meer lassen sollte, entweder, weil sie voller Umweltgifte oder weil sie kurz vor dem Aussterben sind.

„Tonno“ – Konserve und Sushi

Der beliebteste Fisch der italienischen Küche ist der Thunfisch, allgemein einfach „tonno“ genannt. Thunfisch wird hierzulande größtenteils als Konservenfisch angeboten und verzehrt, entweder in Salzwasser oder in Öl. Neuerdings macht sich aber auch bei uns zunehmend die japanische Tradition des Sushi breit, bei welcher Thunfisch roh gegessen wird. In Japan wird Fisch massenweise auf diese Art verzehrt.

Beides, unser übermäßiger Thunfischverzehr aus der Dose und das Sushi der Japaner haben dazu geführt, dass sämtliche Thunfischarten in ihrem Bestand akut bedroht sind. Unser „tonno“ aus der Konserve kommt übrigens vornehmlich aus den Meeren rund um den Philippinen, Seychellen und Thailand. Wegen der leer gefischten Gewässer und der dennoch anhaltenden enormen Nachfrage werden Thunfische neuerdings auch in Käfigen von Aquakulturen gezüchtet. Aquakulturen bringen im Meer aber dieselben Probleme mit sich, wie die Massentierhaltung an Land.

Barbarei beim Fischen

Die Fischerei der letzten frei lebenden Tiere ist trotz der Gefährdung des Bestandes schlecht kontrolliert. Lediglich die USA haben nach einem massiven Verbraucherboykott strengere Schutzmaßnahmen beschlossen.

Die so genannte Langleinenfischerei, mit welcher der Thunfisch gefangen wird, ist ökologisch gesehen an und für sich schon eine Katastrophe. Bei dieser Fangmethode fällt nämlich rund 40% Beifang an. Und das sind Millionen Haie, Schildkröten und Wasservögel, aber auch Delphine und unzählige kleinere Fische. Sie werden nebenbei mitgefischt und gelten als Abfall.

Die Umweltschutzorganisation Greenpeace wertet die Lage der Thunfisch-Fischerei als katastrophal. Von diesem Fisch sollte man die Finger lassen, so Greenpeace, da einerseits der Bestand akut bedroht und andererseits die Umweltauswirkungen katastrophal seien.

Den „tonno“ konsequent aus dem Speiseplan zu streichen, wäre also eine jener Entscheidungen, mit der wir Konsumentinnen und Konsumenten marktlenkend in eine Entwicklung eingreifen könnten. Weitere Informationen über Speisefische und ihre ökologische Situation bietet Greenpeace.