Brot für die Welt warnt vor Massentierhaltung unter Wasser

Brot für die Welt warnt vor Massentierhaltung unter Wasser

Aquakultur-Tagung in Ev. Akademie Loccum
Berlin, 24.02.2014 ? Anlässlich der Tagung "Woher kommt der Fisch auf dem Tisch?" in der Evangelischen Akademie Loccum warnt Brot für die Welt vor übertriebenen Hoffnungen in die Aquakultur. Die Zucht von Speisefischen in Meeren, Teichen, Flüssen oder überschwemmten Feldern löst nicht alle Probleme der schwindenden Fischbestände bei immer größerer Nachfrage. Wird Aquakultur wie industrielle Landwirtschaft betrieben, kann sie sogar mehr Schaden als Nutzen bringen. Bis zu 25 Millionen Kilogramm Fisch werden jährlich in der Aquakultur produziert. Dem stehen zurzeit 90 Millionen Kilogramm Wildfisch gegenüber.
"Massentierhaltung unter Wasser darf es nicht geben", so Francisco Mari, Experte für Handel und Fischerei im evangelischen Hilfswerk Brot für die Welt. "Fisch ist für die Versorgung der Menschen mit Proteinen ein wesentlicher Faktor. Aber es kommt schon sehr darauf an, woher dieser Fisch auf unsere Tische gelangt". Weltweit sind die Bestände in den Meeren übernutzt, im Mittelmeer etwa zu 90 Prozent. Daher setzen viele Regierungen auf den Ausbau der Aquakultur, um den Bedarf zu decken. Doch findet diese ohne die Einhaltung sozialer und ökologischer Standards statt - wird sie zum Bumerang. In Ländern wie Bangladesch, Thailand, Chile oder Ekuador wurden Menschen aus den Küstenregionen vertrieben und verloren ihre Existenzgrundlage. Mangrovenwälder wurden weitflächig abgeholzt. Die Arbeitsbedingungen sind oft katastrophal, Fäkalien und Antibiotika verseuchen die Gewässer. Mari: "Ist die Aquakultur die einzige Erwerbsmöglichkeit, so machen sich die Fischwirte extrem abhängig von Exportmärkten und das Armutsrisiko steigt."
Dass es auch anders geht, zeigen Kulturen mit sehr alten Aquakulturtraditionen wie China oder Bayern. In China werden seit 2.000 Jahren Karpfen gezüchtet. In Bayern gibt es die größte Dichte an Fischteichen mit einer 300 Jahre alten Tradition. Francisco Mari: "Das hat nichts mit industrieller Produktion zu tun, sondern dient der Selbstversorgung und dem regionalen Handel". Brot für die Welt unterstützt nachhaltige Projekte der Aquakultur etwa in der Demokratischen Republik Kongo. Damit können Landwirte durch die Aquakultur einen Nebenverdienst erzielen und den eigenen Speisezettel mit Fisch anreichern.
Wer sich jetzt zu Beginn der Fastenzeit fragt, welchen Fisch man überhaupt noch essen kann, dem rät der Fachmann: "Ich würde Fisch aus ökologischem Fang oder ökologischer Produktion empfehlen. Siegel wie das ?Aquaculture Stewardship Council - ASC helfen nicht viel. Sie besagen zum Beispiel nur, dass das verfütterte Fischmehl nicht aus illegalem Fang stammt. Auch Teichforellen und Karpfen von regionalen Züchtern und Dorsch aus der Ostsee sind im Moment unbedenklich."

Service für Redaktionen
Sie erreichen Francisco Mari unter der Rufnummer 0179-4621783 oder per E-Mail (francisco.mari@brot-füer-die-welt.de).

Medienkontakt:
Svenja Koch, Tel.: 030 65211-1834, mobil 0172 58 24 488, svenja.koch@brot-fuer-die-welt.de .

Die Tagung in der Ev. Akademie Loccum unter dem Titel "Woher kommt der Fisch auf dem Tisch?" geht vom 24. bis 26. Februar, www.loccum.de/programm/p1409.html .
<img src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=557977" width="1" height="1">

Pressekontakt

Brot für die Welt

10115 Berlin

Firmenkontakt

Brot für die Welt

10115 Berlin

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage