

Ein Fisch geht um die Welt

TA 22.04.2017

**Zum Räuchern nach Polen,
zum Schneiden nach China:
Der Lachs aus dem Norden
Europas macht eine weite
Reise, bevor er in der Schweiz
auf dem Teller landet.**

Lachs ist der meistverkaufte frische Fisch im Schweizer Detailhandel. Die Delikatesse ist heutzutage auch in günstigen Varianten zu haben und darum für jedermann erschwinglich. Doch bis der Billig-Räucherlachs auf dem Apérohäppchen liegt, wird er um die halbe Welt transportiert.

Der Lachs könnte sein Leben als Fischlaich in Norwegen begonnen haben und dann in Schottland aufgewachsen sein. Von einer Fischfarm an der Küste ging es dann wahrscheinlich nach Polen zum Räuchern, um die halbe Welt nach China, um dort in dünne Scheiben geschnitten zu werden. Erst danach ging es verpackt weiter in den Laden in der Schweiz.

Die Fischzucht ist eines der besten Beispiele für die Globalisierung, für deren Vorteile und versteckte Kosten.

Dreh- und Angelpunkt ist China. Das Land ist der weltgrösste Exporteur von Fischprodukten, der grösste Produzent von Zuchtfischen und auch ein wichtiger Importeur. Mit ganzen Bataillonen an Billigarbeitskräften und Anschluss an Märkte mit einem Netzwerk aus speziell ausgerüsteten Schiffen ist die Volksrepublik für die Fischverarbeitungsindustrie unverzichtbar. Enorme Mengen an gefrorenem Fisch werden nur zum Filetieren nach China geschickt. Die Temperatur des Fisches wird in diesem Fall nur so weit erhöht, dass das Schneiden möglich ist. Richtig aufgetaut wird er nicht. Dieses Vorgehen half den chinesischen Küstenprovinzen Liaoning und Shandong, zu weltweit wichtigen Zentren der Fischverarbeitung zu werden.

Zuchttiere brechen aus

Doch die globalisierte Fischindustrie sorgt für einen hohen Ausstoss an klimaschädlichem Kohlendioxid und andere Folgen, die für Konsumenten nicht sichtbar sind. Don Staniford, Chef der weltweiten Allianz gegen die industrielle Aquakultur, bezeichnet die Produktions- und Transportkette der Fischindustrie als «Wahnsinn». Die Vorstellung vom

wilden schottischen Lachs, der aus einem Fluss auftaucht, sei überholt. Die schottische Fischzucht werde von norwegischen Firmen dominiert.

Schottische Fischfarmen importieren Fischeier aus Norwegen, das Futter aus Chile und verschiffen den Fisch dann nach Polen zum Räuchern - «weil es billiger ist», sagt Staniford. «Konsumenten merken nicht, dass billiger Supermarkt-Lachs mit hohen sozialen und umweltschädlichen Kosten einhergeht.»

Mit 3333 Tonnen im Jahr war Lachs 2016 der meistverkaufte Frischfisch im Schweizer Detailhandel, wie das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) mitteilt. Der Pro-Kopf-Konsum von Fisch insgesamt beläuft sich auf 8,8 Kilo (Jahr 2014). In den letzten 25 Jahren stieg der Konsum um etwa 60 Prozent.

Ein Problem der starken Nachfrage und der damit verbundenen Vernetzung von Märkten ist die Verbreitung von Krankheiten und Ungeziefer. antibiotikaresistente Erreger oder Parasiten wie die Seelaus bedrohen nicht nur die Bestände der Wildlachse, sie führen auch zu Massenschlachtungen auf riesigen Fischfarmen - und treiben damit die Preise nach oben. Zudem brechen bei

Stürmen immer wieder Zuchtlachse aus den Mastgehegen vor den Küsten aus. Diese allein auf schnelles Wachstum getrimmten Fische ziehen dann in der Laichzeit die Flüsse hinauf und kreuzen sich dort mit ihren wilden Artgenossen.

Deren Nachkommen sind wegen des schlechten Genpools der Zuchtfische im offenen Ozean auf Dauer nicht überlebensfähig. Mehrere solcher Massenausbrüche von Zuchtlachsen vor Schottland sowie Seeläuse in den Flussmündungen haben dort Wildlachsbestände in einzelnen Flüssen bereits ausgelöscht.

Zwei Drittel aus Aquakultur

Trotz solcher Rückschläge bleibt das ökonomische Potenzial der weltumspannenden Fischindustrie enorm. Der Markt der globalen Aquakultur wird von Allied Market Research für das Jahr 2022 auf einen Wert von rund 242 Milliarden Dollar geschätzt. Im Jahr 2015 waren es 169 Milliarden Dollar. Die Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) sowie die Weltbank gehen davon aus, dass bis 2030 zwei Drittel der Meeresfrüchte auf den Tellern von Konsumenten aus Aquakultur stammen werden. (SDA)