



Landet Fisch auf dem Teller, muss klar sein wo er herkommt

Rede von Karin Binder, 02. Juli 2015

Sehr geehrter Herr Präsident,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

Fisch ist wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Ein bis zwei Fischmahlzeiten pro Woche empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Gleichzeitig sind die Meere von Überfischung und umweltschädlichen Fangmethoden bedroht.

Auch Zuchtfisch aus der Teichwirtschaft oder den Aquakulturen in offenen Gewässern belastet das Ökosystem. So wird für die Aufzucht von Forellen Fischmehl und Fischöl verwandt, das aus gefangenem Meeresfisch stammt. Für ein Kilo Zuchtfisch müssen oft fünf Kilo Wildfang als Futter erhalten, was wiederum die Meeresumwelt bedroht.

Damit uns nicht der Appetit vergeht, müssen wir also genau wissen, was auf dem Teller landet. Fisch muss als Teil einer ausgewogenen Ernährung aus bestandserhaltender und umweltschonender Fischerei stammen.

Der hier vorliegende Entwurf zur Änderung des Fischetikettierungsgesetzes ist ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung. Verbraucherinnen und

Verbraucher erfahren künftig genauer woher der Fangfisch oder die Erzeugnisse aus Aquakulturen stammen. Sie werden zudem über die Fangmethoden, beispielsweise „Schleppnetz“ oder „Treibnetz“ informiert. Das war überfällig!

Hilfreich beim Fischkauf ist auch das „MSC“-Logo. Es wird von einer gemeinnützigen Organisation vergeben und zeichnet Meeresfisch aus, der aus umweltverträglicher und bestandsschonender Fischerei stammt. Der Lebensmitteleinzelhandel setzt zunehmend auf MSC-Fisch, was zu begrüßen ist.

Allerdings ist die Menge an Fisch aus nachhaltiger Fischerei begrenzt und wir müssen aufpassen, dass die bisher strengen Regeln der MSC-Zertifizierung nicht auf Druck des Handels aufgeweicht werden, bloß um die fangbare Menge zu erhöhen. Das wäre dann krasse Verbrauchertäuschung und das Logo würde seine Glaubwürdigkeit verlieren.

Wir werden uns auch mehr mit dem rasanten Zuwachs an Zuchtfisch auseinandersetzen müssen. Nicht einmal jeder zehnte Lachs stammt heute noch aus dem Meer. Ganz überwiegend kommt er aus riesigen Fischfarmen. Das sind schwimmende Käfiganlagen vor den Küsten, die jeweils bis zu 50.000 Lachse aufnehmen.

Schon wird mit gentechnisch veränderten Lachsen experimentiert, um noch schneller, noch größere Zuchtfische mit noch größerem Profit zu bekommen. Gelangt dieser Gen-Lachs durch schadhafte Maschen ins freie Meer, besteht die Gefahr, dass er ganze Ökosysteme verändert. Wir lehnen solche Experimente deshalb ab!

Die industrielle Zucht erfordert zudem den Einsatz von Medikamenten und Tierfutter, das mit zum Teil krebserregenden Chemikalien belastet ist. Gerade gestern sprachen wir im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft über schädliche Zusätze in Fischmehl.

Der möglicherweise Erbgut schädigende und krebserregende Konservierungsstoff Ethoxyquin, der als Pflanzenschutzmittel bereits 2011 verboten wurde, gelangt über die Fütterung von Zuchtlachs mit Fischmehl in die menschliche Nahrungskette und in die Muttermilch. Wir brauchen also auch für diese Form der Massentierhaltung strenge Vorgaben für den Verbraucherschutz.

Kritisch sehen wir die Einschränkung des Friedrich-Löffler-Instituts durch das Gesetz bei der Veröffentlichung bestimmter Forschungsergebnisse. Wenn „bei der Entscheidung über die Veröffentlichung den Belangen der Betroffenen angemessen Rechnung zu tragen ist“, kann das auch bedeuten, dass damit unbequeme Wahrheiten und unangenehme Veröffentlichungen unterbunden werden können. Hier muss die Bundesregierung im Interesse der VerbraucherInnen unbedingt für juristische Klarheit und die notwendige Transparenz sorgen.

Fisch ist wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Es ist die Aufgabe der Politik dafür zu sorgen, dass es auch so bleibt.

Ich danke für Ihre Aufmerksamkeit.