

Leere Meere - leere Teller

Greenpeace empfiehlt: Kaufen Sie Fisch von unbedenklichen Arten oder mit Bio-Siegel, um die Überfischung zu stoppen!

Die Welternährungsorganisation hat ermittelt, dass die Hälfte aller kommerziell genutzten Fischarten an der Belastungsgrenze steht; weitere 15 Prozent sind überfischt und acht Prozent sogar erschöpft. Aus ökologischer Sicht sind von den am meisten verzehrten Fischarten nur vier unbedenklich - Hering, Karpfen, Makrele und Seelachs (Köhler). Außerdem können wir Produkte aus Bio-Aquakultur empfehlen. Alle anderen Fische sollte man nicht kaufen.

Besonders schlimm ist es um den **Kabeljau**, der in der Nordsee und im Nordatlantik fast ausgerottet ist. Auch der **Alaska-Seelachs** ist völlig überfischt - trotzdem hat er in Deutschland einen Marktanteil von fast 30 Prozent. Auch Fische aus größeren Meerestiefen wie der **Rotbarsch** sind rasch überfischt, weil sie sich nur langsam vermehren.

Die Bedrohung vieler Fischarten ist nicht auf Überfischung zurückzuführen, sondern auf unangemessene Fangmethoden. So gibt es beim Fang von Plattfischen wie **Scholle** und **Seezunge** rund 40 Prozent ungenutzten Beifang, der wieder tot über Bord gekippt wird. Bei **Garnelen** kann der Beifang über 70 Prozent betragen.

Verbraucher müssen aber nicht auf Fischgerichte verzichten - es kommt nur darauf an, den richtigen Fisch zu nehmen! Zum einen kann man **unbedenkliche Fischarten** kaufen, wie Hering, Karpfen, Makrele und Seelachs (Köhler). Und zum anderen findet man in Bio-Läden, aber auch in normalen Supermärkten, immer öfter **Fisch aus Bio-Aquakultur**.

Diese Produkte erkennt man an den Zeichen der Öko-Verbände Demeter und Naturland oder am staatlichen BIO-Siegel. Auch regionale Züchter bieten häufig Fisch aus Bio-Aquakultur an.



Makrelen-Schwarm

© Kefrig / Greenpeace

Was fordert Greenpeace?

- Die industriellen Fischfangflotten müssen auf die Hälfte verringert werden.
- Alle Fischbestände müssen nach dem Vorsorgeprinzip bewirtschaftet werden, um Überfischung vorzubeugen.
- Die Fangmethoden müssen so auf die gewünschte Fischart abgestimmt sein, dass Beifang möglichst vermieden wird.
- In ökologisch empfindlichen Seegebieten müssen Meeresschutzzonen eingerichtet werden, damit sich die Fischbestände erholen können.

Was können Verbraucher tun?

- Fragen Sie Ihren Lebensmittelhändler, woher die Ware stammt und wie der Fisch gefangen wurde.
- Kaufen Sie nur unbedenkliche Arten oder Fisch aus Bio-Aquakultur.

Auf der Rückseite finden Sie Beispiele, welche Fisch-Produkte aus Bio-Aquakultur man in Stuttgart kaufen kann.

Greenpeace-Gruppe Stuttgart
mail@greenpeace-stuttgart.de
www.greenpeace-stuttgart.de

Fisch-Produkte aus Bio-Aquakultur

Fisch-Produkt	Anbieter	Bio-Siegel	Erzeugung	Herkunft	Preis / Gewicht
Bio-Räucher-Aal 2)	Aran	-	"ökologische Aquakultur"	Italien	3,99 €/ 100 g
Bio-Forellen-Filet 5) 7) 8) 9) 11) 15)	Bio Verde	-	"anerkannt biologische Aquakultur"	Italien	4,79 - 5,35 €/ 100 g
Bio-Garnelen 1) 3) 10) 13) 14) 15)	Green Aqua	Naturland	"anerkannt ökologische Aquakultur"	Brasilien, Costa Rica, Ecuador	4,69 - 4,99 €/ 200 g
Kabeljau-Fischstäbchen 1) 3) 4) 9)	Alice Virmond's	-	"ökologische Aquakultur"	Island	3,99 €/ 180 g
Bio-Atlantik-Lachs 5) 9) 13) 14) 15)	Bio Verde	Naturland	"anerkannt biologische Aquakultur"	Irland	4,99 - 5,99 €/ 100 g
Bio-Räucher-Lachs 6)	Edeka-Eigenmarke "Bio-Wertkost"	Naturland	"kontrolliert ökologische Aquakultur"	Irland	3,99 €/ 100 g
Bio-Räucher-Lachs 2)	St. Patrick	Naturland	"ökologische Aquakultur"	Irland	5,69 €/ 100 g
Öko-Räucher-Lachs 12)	HL-Eigenmarke "Füllhorn"	-	"kontrolliert ökologische Aquakultur"	Irland	3,99 €/ 100 g
Trüffel-Lachs 9)	Bio Verde	Naturland	"anerkannt biologische Aquakultur"	Irland	7,49 €/ 100 g
Bio-Lachs-Filet 2)	St. Patrick	Naturland	"ökologische Aquakultur"	Irland	3,25 €/ 100 g
Bio-Lachs-Steak 2)	St. Patrick	Naturland	"ökologische Aquakultur"	Irland	2,99 €/ 100 g
Muscheln 16)	Albreto	-	"biologische Aquakultur"	Spanien	3,99 €/ 120 g
Schellfisch-Filets 9)	Alice Virmond's	-	"ökologische Aquakultur"	Island	15,49 €/ 750 g
Tintenfisch 16)	Albreto	-	"biologische Aquakultur"	Spanien	1,99 €/ 120 g

- 1) **Basic** Bio-Supermarkt, Breitscheidstr. 6, 70174 Stuttgart-Mitte (im Bosch-Areal)
- 2) **Bauernmarkthalle**, Herderstr. 13, 70193 Stuttgart-West (am Vogelsang)
- 3) **BIO-B** Bio-Discount, Klettpassage 15, 70173 Stuttgart-Mitte (am Hauptbahnhof)
- 4) **Biogai** Dennree Naturkost, Olgastr. 48, 70182 Stuttgart-Mitte (beim Olgaeck)
- 5) **Bio-Markt**, Neckarstr. 152 a, 70190 Stuttgart-Ost (am Stöckach)
- 6) **Edeka**-Supermärkte, verschiedene Stuttgarter Filialen
- 7) **Gesunde Kost**, Haußmannstr. 124, 70188 Stuttgart-Ost
- 8) **Gesunde Kost**, Kleinhohenheimer Str. 4, 70619 Stuttgart-Sillenbuch
- 9) **Gesunde Kost**, Ludwig-Pfau-Str. 22, 70176 Stuttgart-West (beim Hölderlinplatz)
- 10) **Uwe Grünwald**, Elsässer Str. 24, 70435 Stuttgart-Zuffenhausen
- 11) **Grünschnabel** Naturkost, Sigmundtstr. 1, 70563 Stuttgart-Vaihingen
- 12) **HL**-Supermärkte, verschiedene Stuttgarter Filialen
- 13) **Naturgut** Bio-Supermarkt, Löwenstr. 39, 70597 Stuttgart-Degerloch
- 14) **Naturgut** Bio-Supermarkt, Gablenberger Hauptstr. 29, 70186 Stuttgart-Ost
- 15) **Naturgut** Bio-Supermarkt, Senefelderstr. 109, 70176 Stuttgart-West (Ecke Schwabstraße)
- 16) **A. Reutter**, Korntaler Str. 40, 70435 Stuttgart-Stammheim

Hinweise: Diese Produkt-Liste nennt Ihnen nur Beispiele und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Auch beim Einkauf im Bio-Laden sollten Sie Fisch-Produkte mit einem anerkannten Bio-Siegel (wie Demeter oder Naturland) gegenüber Produkten ohne Siegel bevorzugen. Fragen Sie bei Produkten regionaler Züchter, ob der Fisch artgerecht gehalten wird und ob die Aufzucht ohne Mastfutter und Medikamente geschieht.