

## DOKUMENTARFILM SUSHI - THE GLOBAL CATCH

Regie: Mark Hall | USA 2012 |

Dt. Start: 07. Juni 2012 / Premiere: 07. Juni 2012 Länge: 78 min

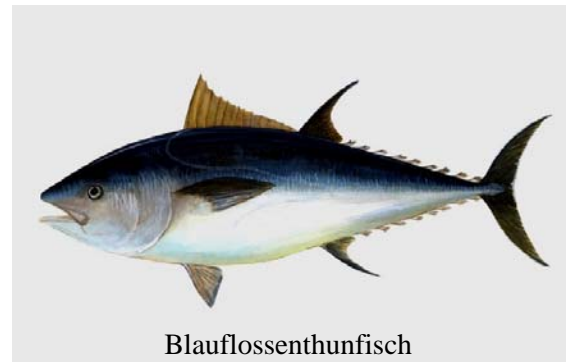
Vor Jahren war Sushi noch eine Besonderheit, inzwischen gibt es an fast jeder Straßenecke einen kleinen Imbiss mit den gerollten Leckereien. Dabei leiden vor allem die Fischbestände der Ozeane, allen voran der Thunfisch. Ein guter Grund, den Imbiss-Hype von einer anderen Seite zu beleuchten.

Sushi ist mit Abstand eines der bedeutendsten kulinarischen Phänomene. Der zur Delikatesse gestylte Imbiss aus rohem Fisch ist zur globalen Massenware geworden. Es ist mit fatalen ökologischen Folgen zu rechnen, die durch den massiven Fang des Thunfisches entstehen. Dieser Fisch bildet eine empfindliche Stelle im Ökosystem der Ozeane und sein Verschwinden wäre ein Desaster.

### STERN-NEWS 08.06.2012

Ein riesiger Blauflossenthunfisch ist in Tokio für die Rekordsumme von fast 32,5 Millionen Yen (gut 295.000 Euro) versteigert worden. Das Tier war 342 Kilogramm schwer.....

<http://www.stern.de/news2/aktuell/der-32-millionen-yen-fisch-riesiger-blauflossenthunfisch-von-sushi-restaurants-ersteigert-1640224.html>



Blauflossenthunfisch

Blauflossenthunfische sind die Größten unter den Thunfischen, quasi wahre Giganten. „Unglaubliche 726 Kilo“ wog der bislang schwerste so berichtete WWF Deutschland, im Jahr 2010.

### ÜBERFISCHUNG

Alle Blauflossen-Thunfischarten sowie der Großaugen-Thunfisch (Bigeye tuna) sind massiv überfischt und vom Aussterben bedroht. So lag die Zahl der erwachsenen Tiere 2010 nur noch auf 20 % des Niveaus von 1970 oder darunter. Die Bestände des Gelbflossen-Thunfisch im Indischen und Pazifischen Ozean gelten gleichfalls als massiv überfischt. Grund für die rapide Abnahme ist das stetig wachsende Bedürfnis nach Frischfisch, insbesondere für Sushi oder Sashimi in Japan, Europa und Nordamerika.

### SUSHI DAS ENDE FÜR DIE THUNFISCHE

2010 war im Nordostatlantik die Blauflossenthunfisch-Population gemäss WWF bereits um rund 85 Prozent eingebrochen. Im Mittelmeer ist die Art im Jahr 2012 so gut wie fast ausgestorben. In Japan wird das rote Fleisch, möglichst frisch und kalt serviert, als Delikatesse verzehrt. Mittlerweile stehen Sushi auch in den USA, Europa und der Schweiz auf dem Speisezettel. Jedoch sind sich die wenigsten Sushi-Liebhaber bewusst, dass sie ein Tier verspeisen, das bald so selten ist wie ein Tiger. Der WWF ruft deshalb weltweit dazu auf, keinen Blauflossenthunfisch mehr zu kaufen oder zu konsumieren. So ist es noch möglich, dass diese bedrohte Art eine Überlebenschance erhalte.

### KEIN FISCH ENTKOMMT DEN HELIKOPTERN

Die USA setzten im Jahre 2006 eine Quote von 1500 Tonnen Thun fest; gefangen wurden nur 600 Tonnen. Was bedeutet, dass die Quoten zu hoch war, so viele Fische waren nicht vorhanden. Zur Fortpflanzungszeit, wenn der gesellige Fisch auf dem Weg in die Laichgründe riesige Schwärme bildet, sind die Tiere für die Fänger eine leichte Beute:

Mit kilometerlangen Hakenleinen oder mit Wadennetzen, die von Helikoptern aus gelenkt werden, wird auch der allerletzte Fisch geortet und gefangen.

## "THUNFISCHFARMEN"

Nur die für den Frischfischmarkt bedeutenden Arten Roter Thun, Blauflossen-Thun und Gelbflossen-Thune werden auch in "Farmen" gehalten. "Thunfischfarmen" gelten nicht nur wegen ihrer negativen Auswirkungen auf die Bestandsentwicklung der wild lebenden Arten als problematisch. Auch müssen die in den "Farmen" gefangenen Thune bis zur Schlachtreife mit großen Mengen an Frischfisch gefüttert werden; Nahrungsreste und Exkremente belasten die Umwelt erheblich. Trotz des hohen finanziellen Aufwands entstehen immer noch mehr "Thunfischfarmen" wegen der insbesondere für Blauflossen-Thune auf dem japanischen Markt gezahlten Preise.

In den sogenannten "Thunfischfarmen" findet keine Zucht statt. Die beim Thunfischfang mitgefangenen Jungthune, die nicht angelandet werden dürfen, werden lebendig in die "Farmen" verfrachtet und dort bis zur Schlachtreife, die noch vor der Geschlechtsreife der Tiere liegt, gemästet. Dadurch wird die Reproduktionsfähigkeit der betroffenen Arten massiv herabgesetzt, da die komplette Jungthunfischgeneration eines Schwarmes für die Vermehrung ausfällt.

In den "Farmen" gross gezogene Thune müssen bis zur Schlachtreife mit großen Mengen an Frischfisch versorgt werden. Was den Ausrottungsdruck auf diese Arten weiter erhöht. Die Bezeichnung, "Thunfisch aus Zucht" ist irreführend und falsch. Eine Rettung der am meisten bedrohten Thunfischarten (alle drei Blauflossen-Thunarten, Großaugenthun und in manchen Lebensräumen der Gelbflossenthun) ist nur durch ein verändertes Konsumentenverhalten beim Kauf von Frischthunfisch und in Restaurants möglich.

## MASTKÄFIGE IM MITTELMEER

Die letzten Schwärme von jungen Blauflossenthunfischen im Mittelmeer werden gefangen; Bestände, die sich nie fortpflanzen werden und damit den Fortbestand der Art nicht sichern könnten. In Mastkäfigen werden die Thunfische mit Fischen gefüttert, bis der Ölgehalt im Fleisch den richtigen Wert erreicht hat. Dann getötet, gefroren und nach Japan verfrachtet. Die so gemästeten Tiere sind anfällig für Krankheiten, Medikamentenzugaben belasten das Wasser und die hohe Konzentration von Fäkalien hat eine Überdüngung des Meeres zur Folge.

### Auktionshalle gefrorener Thunfische in Japan:



## NORDATLANTIK

An der 15. Artenschutzkonferenz 2010, hatten die 175 Vertragsstaaten über die letzten Blauflossenthunfische des Atlantiks zu entscheiden. Die Mehrheit der Staaten, 72 an der Zahl, lehnte ein Handelsverbot ab. Die Schweiz und 42 weitere Länder hatten sich dafür ausgesprochen. "Nach dieser Entscheidung ist der Blauflossenthunfisch kaum mehr zu retten", so Marian Breu, Expertin beim WWF Schweiz. Die Bestände sind aufgrund der hohen Nachfrage aus Japan, wo das Fleisch dieses Thunfisches sehr geschätzt wird, dramatisch zurückgegangen.

## WENN DER WERT VON ÖKOSYSTEMEN IN GELD UMGERECHNET WIRD

Ist es möglich zu ermessen, wie viel es uns z. B. kostet, eine Straße durch einen Regenwald zu bauen. Wenn wir dadurch den Wald verlieren, sind das ökonomisch betrachtet Kosten, die bisher in keiner Rechnung auftauchen. Das ist der Fehler im System, der zu korrigieren ist. Zur Zeit berücksichtigen wir nur den individuellen, konkreten und steuerbaren Profit, den beispielsweise eine Fabrik erwirtschaftet. Aus dem Wert, den beispielsweise ein Wald hat, wenn er das Klima abpuffert und Überschwemmungen verhindert, weil er starke Regenfälle auffängt, ist kein individueller Profit zu schlagen, davon profitiert aber die Gemeinschaft. Es ist für den Einzelnen schwer einzusehen, dass dieser Wert tatsächlich existiert.

Der Verlust des Artenreichtums hat sich so sehr beschleunigt, dass er gefährlich wird. Der Ressourcenverbrauch und die Zerstörung der Lebensgrundlagen verlaufen so rasant, dass kommende Generationen kein Auskommen mehr haben werden, wenn wir jetzt nicht handeln.

## PIRATENFISCHER ERZEUGTEN PIRATEN

Artenvielfalt besitzt durchaus eine wirtschaftliche Dimension, zudem sind auch menschliche Zusammenhänge bedeutsam. So ist durch das Leerfischen des Meeres vor Somalias Küste nicht nur die Proteinversorgung der Menschen weggebrochen auch Handel und Verarbeitungsmanufakturen mussten nach neuen Einkommensquellen suchen. Piraterie breitete sich als alternativer Lebensunterhalt aus! Zu deren Eindämmung fahren nun auch Bundeswehrfregatten in den Gewässern, die Kosten für die Handelsschifffahrt sind rasant gestiegen, zu ihrer Absicherung kreuzen nun unsere "Steuergelder" vor Afrika. Ausgangspunkt für diese Auswirkungen, waren die sogenannten Piratenfischer, die mit Fabrikschiffen ausserhalb der Hoheitsgewässer, auf die Zulieferung der Beute von Fischtrawlern, die innerhalb der Hoheitsgebiete Afrikanischer Länder mit moderner Fangtechnik das Meer leer fischten. Die Beute der Piratenfischer wurde über Spanien und Portugal in den EU-Handelsraum eingebracht.

**AUS-----**→[http://de.wikipedia.org/wiki/Piraterie\\_vor\\_der\\_K%C3%BCste\\_Somalias](http://de.wikipedia.org/wiki/Piraterie_vor_der_K%C3%BCste_Somalias):

.....Seit dem Sturz der Regierung Siad Barre im Jahre 1991 wurden die Hoheitsgewässer Somalias kaum mehr überwacht. Seither betreiben ausländische Schiffe in größerem Umfang illegalen Fischfang vor Somalia und überfischen die Gewässer,[3] was die Lebensgrundlagen der somalischen Fischer beeinträchtigt. Die Piraten sind zum Teil frühere Fischer, die ihr Tun damit rechtfertigen, dass die ausländischen Schiffe durch den Fischfang in den Hoheitsgewässern Somalias ihren Lebensunterhalt gefährden. Diese Piraten wollten also zunächst die Fanggründe vor Eindringlingen schützen, manche gingen allerdings dazu über, „Lizenzgebühren“ von den auswärtigen Fangflotten zu erpressen und auch Frachtschiffe und Passagierschiffe zu überfallen. Der kenianische Experte Andrew Mwangura, dessen Seafarers Assistance-Programme in 90 Prozent aller Kaperungen





zwischen somalischen Piraten und Reedern vermittelt, nennt illegales Fischen als Wurzel der Piraterie.[4]...10. Mai 2012 ... Ein Drittel der deutschen Reedereien heuert inzwischen für den Schutz ihrer Schiffe vor der Küste Somalias Söldner an.

**Bild links: von Piraten aufgebracht Fischtrawler (aus wicki)**

Jährlich mehr Menschen leiden unter dem Verlust der Biodiversität, weil sie unmittelbar von den Leistungen funktionierender Ökosysteme abhängen, beim Nahrungserwerb und auch beim Trinkwasser. Wenn die Überfischung weiter voranschreitet, verlieren etwa eine Milliarde Menschen in Entwicklungsländern ihre Hauptquelle für Protein.



**Dr. Pavan Sukhdev**

June 2011 - Video speech of Pavan Sukhdev, founder and chair of GIST Advisory and former Head of UNEP's Green Economy Initiative. Pavan Sukhdev was one of the panellists in the plenary session on Poverty and biodiversity during the conference "Reconciling poverty eradication and quality of the environment: what are the innovative solutions?" organized by Veolia Environment Institute and Agence Française de Développement on June 27-28 in Paris. [www.institut.veolia.org](http://www.institut.veolia.org)

<http://www.youtube.com/watch?v=DBwz7A8MXWs>

Umweltökonom Sukhdev bezifferte den "Wert" der biologischen Vielfalt auf 5-Billionen-Dollar! (Als euer Webmaster schätze ich den Wert auf über 100 mal 5-Billionen Dollar, weil bei weiterer Abnahme der Biodiversität, ganze Nahrungsketten zusammenbrechen werden. In den Weltmeeren werden dann zur Zeit undenkbbare Arten [heute unauffällig in Nischen lebend], sich explosionsartig vermehren und den totalen Zusammenbruch des Lebens im Meer, wie wir es heute kennen hervorrufen.)

[http://www.focus.de/wissen/natur/tiere-und-pflanzen/artenschutz/interview-der-wert-der-artenvielfalt\\_aid\\_304636.html](http://www.focus.de/wissen/natur/tiere-und-pflanzen/artenschutz/interview-der-wert-der-artenvielfalt_aid_304636.html)

<http://www.handelsblatt.com/politik/oekonomie/nachrichten/oekonomie-volkswirte-errechnen-den-wert-von-oekosystemen-seite-2/3305732-2.html>

<http://www.facebook.com/pavansukhdev>

<http://pavansukhdev.com/>

<http://www.youtube.com/watch?v=DBwz7A8MXWs> (Video engl.)

<http://www.photolib.noaa.gov/>

<http://www.photolib.noaa.gov/fish/sealife.html>

<http://www.photolib.noaa.gov/reef/carvet1.html>

### **Tipps für Konsumentinnen und Konsumenten**

Alle acht Arten, die zur Gattung der Thunfische gehören, werden durch die Befischung bedroht. Einige wie der Blauflossenthunfisch (auch Roter Thunfisch genannt) sind so

massiv überfischt, dass sie im Begriffe sind auszusterben. Trotzdem gehören sie zu den am meisten gegessenen Fischen.

### Der Weisse Thun

In der Dose mit dem Aufdruck: "dolphin safe".

Die Bezeichnung hat etwas Schutz für Delphine gebracht, für andere Tierarten wie Haie, Schildkröten und Thunfische garantiert sie aber keine sorgfältige Fischerei. Gegen den Konsum von weissem Thunfisch (Albacore) spricht ausserdem, dass die Belastung mit Schwermetallen bei dieser Art besonders hoch ist.

### Essen Sie keinen Thunfisch; weder frisch noch aus der Dose.

Thunfische sind Raubfische, sie leben am Ende der Nahrungskette und reichern darum besonders viele Schadstoffe wie Schwermetalle in ihrem Körper an. Wollen Sie Fisch essen, wählen Sie pflanzenfressende Süßwasserfische aus einheimischen Gewässern. Bevorzugen Sie generell vegetarische Gerichte.

### Quecksilber

Thunfisch enthält, wie andere große Raubfische, erhebliche Mengen Quecksilber in Form des besonders gesundheitsschädlichen Methylquecksilbers. Die US-Regierung warnte schon im Dezember 2003 vor dem Genuss von zu viel Thunfisch über Wochen, womit vor allem Schwangere und Kinder auf die Gefahr durch Anreicherungen von Quecksilber im Thunfisch – wie bei manchen anderen Fischarten auch – hingewiesen werden sollten.

Die EU-Kommission hat im Mai 2004 die Mitgliedsstaaten offiziell darüber informiert, dass Frauen, die schwanger sind oder werden können, sowie stillende Frauen und kleine Kinder nicht mehr als zwei kleine Portionen (100 g) Thunfisch pro Woche verzehren sollten.

In der EU gilt ein Grenzwert von 1 mg/kg Quecksilber für große Raubfische. Bei anderen Fischen ist der Grenzwert auf 0,5 mg/kg reduziert. Dieser Wert wird bei Grenz- und Marktkontrollen öfter überschritten und die Funde als RASFF-Meldungen EU-weit den Behörden mitgeteilt.

Berlin Bellevue 2012:



UNTEN ABGEHOLTZ:



RECHTS UNTEN PROTEST GEGEN ÜBLE ARBEITSBEDINGUNGEN:

