

Fische

Viele Menschen, die (meist aus gesundheitlichen Gründen)¹ kein Fleisch von Schlachttieren essen, glauben, mit ihrem Fischkonsum allen Problemen der Fleischindustrie aus dem Weg gehen zu können.

Dies entspricht allerdings nicht den Tatsachen. Einmal abgesehen von der Frage, ob es überhaupt zu rechtfertigen ist, nur zur kurzen Befriedigung des eigenen Gaumens ein Tier zu töten, sind die eigentlichen Tötungsmethoden von im Wasser lebenden Tieren eher noch schlimmer als diejenigen der sogenannten «Schlachttiere». Die allermeisten Meerestiere sterben einen langsamen qualvollen Tod durch Ersticken an der Luft (den anderen, die an einem Angelhaken aufgespießt aus dem Wasser gerissen werden, ergeht es nicht besser). Über vorherige Betäubung, wie es bei Schlachttieren üblich ist, wird bei Meerestieren noch nicht einmal diskutiert. Sollten wir kein Mitgefühl für Fische empfinden, bloss weil wir unfähig sind, ihre Schreie zu hören?

Doch nicht nur die Tötung ist äusserst qualvoll, auch die Haltungsbedingungen der Meerestiere werden zunehmend unnatürlicher und grausamer. Ein Grossteil der in die Schweiz importierten Fische stammt von Fischfarmen, die sich industrieller Methoden bedienen, welche denen der modernen Landwirtschaft sehr ähnlich sind: Meist



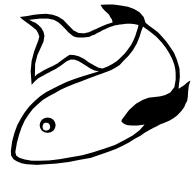
wird eine einzige Art (=Monokultur) unter Einsatz umfangreicher technischer Hilfsmittel und Chemikalien auf engstem Raum herangezogen.

Dazu baut man Hallen für grosse Wassertanks. Brutbetriebe befruchten den Laich in Reagenzgläsern, die Eier werden in Trögen oder Glasgefässen

ausgebrütet. In Buchten und auf offener See werden grosse Gebiete eingepfercht und somit zu Fischweiden gemacht. Felder, auf denen früher Getreide wuchs, werden mit Wällen umgeben, geflutet und mit Fischen besetzt. Die Fischzucht ist zu einem eigenständigen Industriezweig geworden.²

Damit wurden die Probleme der Fleischindustrie auch die Probleme der Fischzucht. Die Futterpillen der Lachszüchter beinhalten z.B. neben Vitaminen und Mineralstoffen auch synthetische Farbstoffe (die in den USA verboten sind), um das «Zuchtgrau» zu verhindern, und machen damit das Fleisch der Fische so rosa wie das der freilebenden Lachse.³ Durch die Massentierhaltung in den Käfigen wird auch die Inzucht begünstigt, was die Ausbreitung von Krankheiten und genetischen Schäden fördert. Die Züchter unternahmen, bisher vergebens, grosse Anstrengungen, um einen Lachs zu züchten, der sich auch auf engstem Raum wohl fühlt bzw. sein angeborenes Revierverhalten zu unterdrücken vermag.

Auch das Gülleproblem lässt sich auf die heutige Fischzucht übertragen: Eine acht Hektar grosse US-Lachsfarm produziert so viel organischen Abfall wie eine Stadt mit 10'000 Einwohnern! Diese organischen Abfälle verursachen in grossen Mengen eine explosionsartige Ausbreitung der Algen, die dem Wasser den Sauerstoff entziehen, den Fischen und anderen Organismen somit die Luft abdrehen. Das betroffene Gewässer kippt um, alles Leben darin stirbt.



¹ Dass Fleisch ungesund ist, spricht sich langsam herum, dass jedoch heutige Meerestiere stark schwermetalbelastet sind, wird meist verschwiegen.

² Auszug aus dem Artikel: Fischzucht auf dem Acker, des Worldwatch-Institutes. In Deutsch erschienen im World Watch Magazine Oktober 1993, ISSN 0943-2302.

³ Weitere Wasserzusätze: Chlor, Ätznatron, eine Jodlösung, Formaldehyd, verschiedene Antibiotika..., um das Wasser rein und die Fische «gesund» zu halten.

