

Fair-Fish Initiativen gibt es vor allem in der Schweiz.

[www.fair-fish.ch/wissen/nachhaltig](http://www.fair-fish.ch/wissen/nachhaltig) , [www.friendofthesea.org](http://www.friendofthesea.org) , [www.oceancare.org](http://www.oceancare.org)

Hauptgesichtspunkte zur Bewertung der Fischqualitäten sind die der Nachhaltigkeit (Ökologie, Biodiversität). Die Sozialverträglichkeit wird ebenfalls beachtet, d.h. hier das „kleine“ Fischer und Fischhändler in gerechter Weise Anteile von der Erträgen (finanziellen Gewinnen) erhalten; und nicht die Großverteiler.

„Der Verein fair-fish bietet Fisch aus dem Senegal an. Der Vorteil dieser Produkte: Der Fisch wird sofort nach dem Fang einzeln betäubt und getötet. Er stammt ausschliesslich aus dem Küstengebiet und wird von kleinen Booten mit wenigen Mann Besatzung und geringen Kapazitäten und nicht von Fischfabriken gefangen. Dieses Prozedere gewährleistet ein ökologisches Management, die Überfischung ist ausgeschlossen. Ausserdem wirkt es sich auf die **Sozialverträglichkeit** der Produkte aus; der kleine Fischer und die kleine Fischhändlerin profitieren, sie erzielen für ihre Familien ein besseres Einkommen und mehr soziale Sicherheit. Der indirekte Nutzen für die Natur ist dabei noch grösser. Da die Fischer durch das Projekt ihren Lebensunterhalt verdienen können, brauchen sie nicht mehr Affen und andere gefährdete Tierarten zu wildern. Die Bedrohung der gefährdeten Landtiere durch die Wilderei nimmt also ab. Erhältlich sind die «fairen Fische» bis jetzt in einigen Läden und Restaurants sowie auf Vorbestellung direkt nachhause. Zu einem späteren Zeitpunkt sollen auch Grossverteiler beliefert werden, um dem breiten Publikum eine echte Alternative zu bieten. Es besteht zudem die Gelegenheit, das Projekt auch finanziell zu unterstützen.“

<http://www.greenpeace.ch/themen/meer/meer-news-single/archive/2006/june/article/fisch-essen-oekologisch-tierethisch-und-sozial-vertraeglich/>

12.07.2007, Winterthur, fair-fish - Rund ein Drittel des Angebots von Fischen und Meeresfrüchten in der Schweiz ist nicht nachhaltig. Dies zeigt eine Untersuchung durch die drei Umweltorganisationen **Friend of the Sea**, **OceanCare** und **fair-fish** aufgrund von Daten, welche Migros, Coop, Manor, Denner, Aldi und Volg, McDonald's und Mövenpick sowie die Verarbeiter Pizoler und Dupont-Aberlé zur Verfügung gestellt hatten. Bei einem Treffen mit den drei Organisationen zeigten sich die Anbieter entschlossen, ihr Seafood-Angebot noch nachhaltiger zu gestalten. Die drei Organisationen sicherten ihre Unterstützung zu und wollen die Fortschritte jährlich dokumentieren.

In der Schweiz werden noch immer Arten angeboten, welche durch intensive Befischung gefährdet sind, insbesondere Heilbutt, Sackbrasse (Seabream) und Stör bzw. Kaviar, nordatlantischer Kabeljau (Dorsch), Schellfisch und roter (Blauflossen-) Thunfisch.

Zudem angeboten werden überfischte Arten wie Stint, Aal und Schwertfisch sowie die Grundfischarten Scholle, Seezunge, Steinbutt, Seehecht, Hoki, Seelachs und Granatbarsch. Grundfische inklusive Heilbutt und Kalbeljau werden oft mit Grundsleppnetzen gefangen: riesige, mit Stahlplatten und schweren Rollen ausgerüstete Netze, die über den Meeresboden gezogen werden, wo sie alles zerstören. Grundsleppnetze werden nur auf einige gefragte Arten angesetzt, räumen dabei aber grosse Mengen weiterer Arten ab, welche an Bord als unerwünschter Beifang weggeworfen werden - darunter laut UNO-Umweltprogramm auch Hunderttausende von Haien und Rochen sowie Tausende Tonnen von Korallen. Innert weniger Wochen kann mit Grundsleppnetzen ein Lebensraum zerstört werden, der in Jahrtausenden heranwuchs.

Fischkonserven stammen im allgemeinen aus einer weniger schädlichen Fischerei als frische oder gefrorene Fische. Das liegt daran, dass Konserven meist Arten wie Sardinen, Sardellen, Makrelen und Thon enthalten, welche sich innert kurzer Zeit fortpflanzen. Dadurch widerstehen diese Arten selbst intensiver Befischung. Weil sie an der Wasseroberfläche leben, können sie zudem mit selektiven Methoden wie Leine oder Rindwade befishet werden, welche die marine Umwelt und andere Arten wenig beeinträchtigen.

Hintergrund:

[www.fair-fish.ch/wissen/nachhaltig](http://www.fair-fish.ch/wissen/nachhaltig) , [www.friendofthesea.org](http://www.friendofthesea.org) , [www.oceancare.org](http://www.oceancare.org)

Kontakt:

Verein fair-fish, Heinzpeter Studer, Fachstellenleiter, Grünenstr. 22, 8400 Winterthur,

Tel.: +41/52/301'44'35, Fax: +41/52/301'45'80, Mobile: +41/79/545'35'39,

[www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch)

Ergebnisse 1 - 10 von ungefähr 1.870 für "**Fair Fisch**". (0,16 Sekunden) (3.2.2010)

### 1. [fair-fish](#)

26. Aug. 2009 ... Fairness beim Fischessen.  
[www.fair-fish.ch/](http://www.fair-fish.ch/) - [Im Cache](#) - [Ähnlich](#)

[Wissen](#)

[Geniessen](#)

[Gewinnen](#)

[Etwas tun](#)

[Aktuell](#)

[Weitere Ergebnisse von fair-fish.ch »](#)

### 2. [fair-fish :: was? wer? wo? :: wo? :: Senegal](#)

26. Aug. 2009 ... Der verzweifelte Exodus junger Senegalesen nimmt zu. Die Perspektiven für sie sind schlecht – in ihrem Land und erst recht hier. ...  
[www.fair-fish.ch/was-wer-wo/wo/senegal/](http://www.fair-fish.ch/was-wer-wo/wo/senegal/) - [Im Cache](#) - [Ähnlich](#)

### 3. [Fair-Fisch in Berlin \(Archiv\)](#)

Die Fischgründe Westafrikas sind durch unfaire Fischereiabkommen teils aber auch durch falsche eigene Fischereipolitik stark geplündert Ist es berechtigt ...  
[www.kochmesser.de/...04/Fair-Fisch-in-Berlin\\_26821.html](http://www.kochmesser.de/...04/Fair-Fisch-in-Berlin_26821.html) - [Im Cache](#)

#### 4. [Frischer Fisch als Kunden-Köder](#)

Oeschger weist darauf hin, dass die neue Hieber's *Fair-Fisch*-Kampagne im Schnitt die Beschaffungskosten um 5 bis 12 Prozent steigere. ...

[www.lz-net.de/news/pages/protected/show.prl?id=73961](http://www.lz-net.de/news/pages/protected/show.prl?id=73961)

5. [PDF]

#### [Hände weg! – Augen auf! Welcher Fisch darf auf den Tisch?](#)

Dateiformat: PDF/Adobe Acrobat - [Schnellansicht](#)

Unbedenklich: *Fair-Fisch* Skipjack aus dem Senegal. SAFE-Thunfisch (Konserve). Produkte mit dem SAFE-Label oder von GRD- ...

[www.delphinschutz.org/dokus/GRD-Fischliste07.pdf](http://www.delphinschutz.org/dokus/GRD-Fischliste07.pdf) - [Ähnlich](#)

#### 6. [Greenpeace fordert bessere Fisch-Deklaration - News Basel: Stadt ...](#)

«*fair-fisch*» verlangt, dass bei den Fangmethoden, das Leiden der Fische so ... Damit Fischer bei «*fair-fisch*» mitmachen, erhalten sie einen besseren Preis. ...

[bazonline.ch/basel/stadt/Greenpeace-fordert-bessere.../story.../print.html](http://bazonline.ch/basel/stadt/Greenpeace-fordert-bessere.../story.../print.html)

#### 7. [Anonyme Köche » Blog Archive » Von der Idee her gut](#)

26. Jan. 2009 ... (dein *fair-fisch*-artikel ist übrigens super, so ausführlich habe ich das selten wo gelesen. hast diese abhandlungen auch über andere ...

[www.anonymekoeche.net/?p=662](http://www.anonymekoeche.net/?p=662) - [Im Cache](#)

#### 8. [greenpeace schweiz: Fisch essen? Ökologisch, tierethisch und ...](#)

2. Juni 2006 ... *Fair-Fisch* · Greenpeace Fischführer (download 1.7mb). zurück.

Kommentar. Um einen Kommentar zu schreiben, bitten wir Sie sich einzuloggen. ...

[www.greenpeace.ch/.../fisch-essen-oekologisch-tierethisch-und-sozial-vertraeglich/](http://www.greenpeace.ch/.../fisch-essen-oekologisch-tierethisch-und-sozial-vertraeglich/) - [Im Cache](#)

9. [PDF]

#### [M9: Kochrezepte Rezeptvorschlag zum Themenabend Feuer](#)

Dateiformat: PDF/Adobe Acrobat - [HTML-Version](#)

Rezept: Sarah Wiener, Quelle: [www.fair-fisch.ch](http://www.fair-fisch.ch). Zutaten: 2 rote und gelbe Paprikaschoten, 2 rote Zwiebeln,. 6 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer, ...

[www.zukunft-einkaufen.de/.../ZE\\_Erwachsenenbaustein\\_M9.pdf](http://www.zukunft-einkaufen.de/.../ZE_Erwachsenenbaustein_M9.pdf) - [Ähnlich](#)

#### 10. [Thema anzeigen - Die grösste Fischfarm der Welt ist eröffnet ...](#)

7 Einträge - 2 Autoren - Letzter Eintrag: Vor 5 Tagen

Kritik hatte die grösste Fischfarm der Schweiz von *Fair-Fisch* und vom St. Galler Kantonstierarzt erhalten. Die Zuchtfische würden dort auf ...

[holzgiftgas.com/viewtopic.php?p=76325&sid](http://holzgiftgas.com/viewtopic.php?p=76325&sid)

