

K30 Gesetze und Siegel gegen Gewissensbisse

Von Nik Probst

Erschienen im Fischerblatt 2015, Jahrgang 63(3): 19-21

Viele Verbraucher sind mit der industriellen Produktion von Lebensmitteln nicht mehr einverstanden. Besonders beim Kauf von tierischen Lebensmitteln empfinden viele Menschen Unbehagen, weil sie an Futtermittelskandale und Gammelfleisch denken. Zu den Bedenken in Bezug auf Qualität, Gesundheit und Umweltbelastung gesellen sich Sorgen um das Wohlergehen der Mast- und Legetiere.

„Saubere“ und „gute“ Lebensmittel sind nachgefragt, wie der ausufernde Markt an Bio- und Herkunfts-zertifikaten zeigt. Die Zertifizierungsmöglichkeiten sind vielfältig, die genauen Bedeutungen und Anforderungen der einzelnen Zertifikate jedoch eine Wissenschaft für sich. Irgendwie will man als Verbraucher mit dem Kauf von zertifizierten Lebensmitteln der Umwelt, den Tieren und den „verantwortungsvollen“ Erzeugern etwas Gutes tun. Ich selbst greife oft nach Lebensmitteln mit Biosiegeln in der diffusen Hoffnung, regionale Betriebe, die nachhaltig wirtschaften, zu unterstützen. Ich bin mir aber häufig nicht sicher, wie viel „Öko“, „Bio“, „Sozio“ und „Ethno“ im Produkt steckt und ob jedes Zertifikat das sicherstellt, was ich mir als Verbraucher wünsche. Kommt das Futter für die schleswig-holsteinischen Milchkühe wirklich ohne Soja aus Brasilien aus? Wäre die Leberwurst vom regionalen Metzger ohne Siegel nicht trotzdem besser als die zertifizierte Wurst aus der Fabrik?

Die Öko-Zertifizierung spielt auch in der Fischindustrie eine immer wichtigere Rolle. Mittlerweile stellen viele Supermarkt-Ketten ihr Sortiment auf zertifizierte Fischprodukte um. Eine herausragende Rolle spielt der Marine Stewardship Council (MSC), dessen Logo mittlerweile auf vielen Produkten prangt. 1997 haben der Lebensmittelkonzern Unilever und der WWF den MSC gegründet, seitdem stieg die Zahl der zertifizierten Fischereien exponentiell an.

Mit dem Erfolg des MSC wurden kritische Stimmen laut. Die Naturschutzverbände werfen dem MSC vor, er habe zu laxen Standards. So wurde die Fischerei auf Dornhai an der amerikanischen Ostküste zertifiziert, obwohl viele Naturschützer diese Art wegen ihrer Biologie als nicht nachhaltig befischbar einstufen. Auch die Zertifizierung von Grundspleppnetz-Fischereien ist für viele Umweltverbände ein No-Go, da sie die Auswirkungen auf den Meeresboden als schädlich einschätzen. Außerdem wurde das MSC-Siegel in einigen Fällen an Fischereien vergeben, deren Bestände nicht nachhaltig gefischt wurden oder zu klein waren. Viele Fischereibetriebe dagegen empfinden die hohen Kosten für die MSC-Zertifizierung als eine Form von „Schutzzgeld“, das bezahlt werden muss, um am Markt bestehen zu können. Vor allem kleinere Betriebe und Genossenschaften tun sich mit den hohen Kosten schwer, während große Fischereikonzerne das Geld für den MSC problemlos berappen können.

Der Gesetzgeber nimmt die Fragen zu Ökologie und Ethik, die Verbraucher und Verbände aufwerfen, ernst. So ist es in Hessen und Nordrhein-Westfalen zum Beispiel seit Kurzem verboten, sogenannte Eintagsküken zu töten. Eintagsküken sind männliche Küken, die häufig direkt nach dem Schlüpfen getötet werden, weil sie langsamer wachsen als ihre Schwestern. Die Tötung der Bruderhähne, wie diese Küken auch genannt werden, erfolgt also aus wirtschaftlichen Gründen und ist somit nach

Lesart der entsprechenden Landesregierungen nicht mit dem Tierschutzrecht vereinbar. Ein anderes Beispiel für eine ethische Gesetzesinitiative war der Vorstoß der Grünen für den „Veggie-Day“ im Wahlkampf 2013. Obwohl dieser Vorschlag für die Grünen nach hinten losging, gibt es aus sachlicher Sicht viele gute Argumente für eine solche Initiative. Die möglichen gesundheitlichen Folgen des hohen Fleischkonsums und der Ressourcenverbrauch durch die Fleischproduktion seien hier nur kurz erwähnt.

Auch das Rückwurfverbot der Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP) besitzt meines Erachtens eine ethische Dimension. So heißt es im Erwägungsgrund Nr. 26 der GFP-Verordnung 1380/2013: „*Es müssen Maßnahmen ergriffen werden, um die derzeit großen Mengen an unerwünschten Fängen zu reduzieren und die Rückwürfe schrittweise abzustellen. Unerwünschte Fänge und Rückwürfe stellen eine beträchtliche Verschwendug dar und haben negative Auswirkungen auf die nachhaltige Nutzung der biologischen Meeresschätze und Meeresökosysteme sowie die Wirtschaftlichkeit von Fischereien.*“ Die GFP spricht hier also ökologische und wirtschaftliche Probleme von Rückwürfen an, verwendet aber auch das Wort „Verschwendug“, das eine moralische Wertung enthält. Denn Rückwürfe müssen aus ökologischer Sicht kein Problem sein, solange sie den Bestand der betroffenen Art nicht gefährden. So wurden Flundern in der Ostsee oder Klieschen in der Nordsee bisher in großen Stückzahlen zurückgeworfen; die Bestände schien das nicht ernsthaft beeinträchtigt zu haben. Trotzdem würden wohl viele Verbraucher sagen, dass der Rückwurf und der damit verbundene Tod von Millionen von Fischen sinnlos und verschwenderisch ist. Auch wenn diese Beispiele nur teilweise dem GFP-Rückwurfverbot unterliegen (Flunder in der Ostsee hat keine Quote), zeigen sie, dass ähnlich wie beim Tötungsverbot der Eintagsküken ethische Aspekte Einzug in die Fischereipolitik halten.

Dass ethische und moralische Aspekte in der Nahrungsmittelproduktion zunehmend berücksichtigt werden, drückt einen Wandel der gesellschaftlichen Werte aus. Stand vor wenigen Jahrzehnten noch die Lebensmittelsicherheit im Vordergrund, hinterfragen Verbraucher heute vermehrt, wie wir in einer global vernetzten Welt gut leben und leben lassen können. Frei nach Brecht: „Erst kommt das Fressen, dann kommt die Moral.“ Fischereiprodukte sind in diesem moralischen Umfeld eigentlich gut aufgestellt, denn sie können Alternativen für Menschen liefern, die nicht auf tierische Lebensmittel verzichten, aber die industrielle Tierhaltung nicht unterstützen wollen. Wildfische werden nicht in Ställen gehalten und nicht mit Kraftfutter und Medikamenten gemästet. Und wenn sie aus nordatlantischen Gewässern, der Nord- oder Ostsee stammen, kommen sie sehr wahrscheinlich aus einer überwachten Fischerei, in der die Fischer zumindest sozial- und unfallversichert sind. Man kann ethische Aspekte bei der Nahrungsmittelproduktion als Luxusproblem oder Ärgernis empfinden, aber sie stellen auch eine Chance dar, die gesellschaftliche Akzeptanz der eigenen Erzeugnisse zu erhöhen und skeptische Verbraucher zu Kunden zu machen.

Ich verabschiede mich für einige Monate in die Elternzeit und werde meine Arbeit für die Kolumne erst im Herbst wieder aufnehmen. Bis dahin wünsche ich allen Leserinnen und Lesern ein gesundes und erfolgreiches Frühjahr.



Dr. Wolfgang Nikolaus Probst ist Mitarbeiter am Thünen-Institut für Seefischerei. Dort ist er für die wissenschaftliche Umsetzung fischökologischer und fischereilicher Aspekte der EU-Meeresstrategie-Rahmenrichtlinie zuständig.