

Der „Seaspiracy“ Fakten-Check

Eine neue Dokumentation über die Zerstörung der Meere durch die Fischerei ist innerhalb weniger Wochen zu einem der meistgesehenen Filme auf Netflix geworden: *Seaspiracy*. Mit schockierenden Bildern, spannenden Szenen und einer sehr düsteren Aussicht für das Leben in den Meeren werden innerhalb von 70 Minuten sehr viele verschiedene Themen und Probleme angeschnitten. Entsprechend oberflächlich bleiben daher auch viele Erklärungen, was vor allem in den Sozialen Medien zu großem Unmut und lauter Kritik geführt hat.

Das wichtigste zuerst: Unsere Meere sind in einem furchtbaren Zustand und die industrielle Fischerei ist maßgeblich dafür verantwortlich. Überfischung, Verschmutzung, Korruption, illegale Fischerei, Beifang und Menschenrechtsverletzungen sind reale und große Probleme in der Fischereiindustrie. Es ist wichtig darüber zu berichten und zu informieren. Trotzdem hinterlässt der Film bei vielen Menschen unbeantwortete Fragen und auch Unsicherheiten und Ratlosigkeit.

Der BUND hat sich *Seaspiracy* aufmerksam angesehen und 8 Behauptungen des Filmes ausgewählt, die hier ein bisschen genauer erklärt bzw. richtiggestellt werden sollen. Während die Filmmacher einmal um die ganze Welt reisen, versuchen wir hier vor allem auf die Nord- und Ostsee zu schauen.

1. „Im Jahr 2048 werden keine Fische mehr in den Meeren schwimmen.“

Im Jahr 2006 veröffentlichten kanadische Wissenschaftler*innen eine Studie, die einen globalen Zusammenbruch aller Fischbestände für das Jahr 2048 voraussagte.¹ Diese beunruhigende Voraussage löste damals eine Welle der Besorgnis und der Kritik aus. Tatsächlich publizierten dieselben Wissenschaftler*innen aber in den folgenden Jahren weitere Studien, die ihre ursprünglichen Berechnungen korrigierten und erweiterten.² Die gute Nachricht ist also: Wir werden im Jahr 2048 sicherlich keine leeren Meere haben!

¹ Worm et al., 2006. Impacts of biodiversity loss on ocean ecosystem services. Science.

² z.B. Worm, 2016. Averting a global fisheries disaster. PNAS.

Aber trotzdem gibt es keinen Grund zur Entwarnung. Obwohl schon seit Jahrzehnten klar ist, dass Fische keine unendliche Ressource sind und wir unseren Umgang mit Meerestieren verändern müssen, ist Überfischung immer noch ein riesiges Problem. Immer noch sind 34 Prozent aller Fischbestände überfischt und weitere 60 Prozent sind bis an die biologischen Grenzen ausgebeutet.³ Besonders die großen Raubfische haben es schwer: Seit dem Beginn der industriellen Fischerei sind 90 Prozent aller großen Raubfische aus den Meeren verschwunden. Dazu gehören vor allem Haie, aber auch Thunfische, Stachelmakrelen, Zackenbarsche oder Kabeljaue.⁴

Obwohl die Mitgliedsstaaten der EU sich in der Gemeinsamen Fischereipolitik gesetzlich dazu verpflichtet haben die Überfischung bis 2020 zu beenden, sind immer noch viele Fischbestände in europäischen Gewässern überfischt und in einem schlechten Zustand. In der Ostsee sind Hering und Dorsch in einem katastrophalen Zustand und auch in der Nordsee wird der Kabeljau entgegen der wissenschaftlichen Empfehlungen weiter überfischt.⁵ Die Frage sollte also viel eher sein: Brauchen wir wirklich ein Ablaufdatum, um zu akzeptieren, dass die Art und Weise wie Fischerei reguliert wird nicht funktioniert? Ganz klar ist, dass wir die Überfischung beenden müssen. Nicht 2048, nicht 2078, sondern jetzt!

2. „Nachhaltige Fischerei existiert nicht.“

Fischerei hat alle möglichen Formen und Größen, fast wie die Fische selbst. Fischerei kann bedeuten, dass ein 150 Meter langer Supertrawler mit einer vollständigen Fischverarbeitungsanlage an Bord mitten im Atlantik jeden Tag mehrere tausend Tonnen Fisch fängt. Fischerei kann aber genauso bedeuten, dass ein hölzernes Kanu ohne Motor direkt vor der Küste ein paar Kilo Fisch fängt. Die Art der Fischerei und der Maßstab in dem sie stattfindet bestimmt die Auswirkungen auf die Fischpopulationen und marinen Ökosysteme, sowie auf die Arbeitsplätze und Nahrungsversorgung der Menschen. Fischerei ist nicht gleich Fischerei und zu behaupten, dass es nirgendwo auf der Welt nachhaltige Fischerei gibt, ist falsch.

Allerdings gehören die Quellen der Fischprodukte, die unsere Supermarktregale hier in Deutschland mit Thunfischpizza und Heringssalat füllen, eher zu der industriellen Fischerei oder stammen

³ FAO, 2020. The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. Rome.

⁴ Myers and Worm, 2003. Rapid worldwide depletion of predatory fish communities. Nature.

⁵ Der Internationale Rat für Meeresforschung (ICES) forderte für 2020 einen Fangstopp für westlichen Hering und östlichen Dorsch in der Ostsee. Der Nordsee-Kabeljau wird weiterhin deutlich über MSY befischt und ist in einem schlechten Zustand. (www.ices.dk)

aus der Aquakultur. Gerade mal 21 Prozent der in Deutschland konsumierten Fischprodukte stammen aus unseren nationalen Gewässern in der Nord- und Ostsee⁶ und auch diese werden nicht unbedingt mit nachhaltigen und schonenden Methoden gefangen. Immer noch pflügen Grundschleppnetze durch die Nordsee und in den Stellnetzen vor unseren Küsten sterben Meeressäuger und Seevögel als Beifang.

Fast 80 Prozent der Fischprodukte in Deutschland werden aus aller Welt importiert. Weltweit wird die Fischerei allerdings viel zu schlecht reguliert und überwacht. Häufig fehlt es an Gesetzen, aber selbst wenn es welche gibt scheitert es vielerorts an der Kontrolle und Durchsetzung. Das Ergebnis ist, dass es für Verbraucher*innen so gut wie unmöglich ist mit Sicherheit zu wissen, woher der Fisch kommt und mit welchen Methoden oder unter welchen Arbeitsbedingungen er gefangen wurde. Sicher ist jedoch, dass ein Großteil des Fisches aus Ländern im globalen Süden kommt, in denen die lokale Küstenbevölkerung auf Fisch als Grundnahrungsmittel angewiesen ist.

3. „Alle Aquakulturen sind schlecht.“

Etwa die Hälfte aller Fische, Krebse und Muscheln auf dem Weltmarkt stammt heute aus einem Aquakulturbetrieb – weltweit insgesamt 82 Millionen Tonnen Tiere.⁷ In der Theorie soll Aquakultur die Lösung für die Überfischung sein, da wilde Populationen geschützt und trotzdem Millionen Menschen mit Fisch und anderen Meerestieren ernährt werden können. Doch in der Realität sind Fischerei und Aquakultur nicht voneinander zu trennen: Jedes Jahr werden ca. 20 Millionen Tonnen Wildfische zu Fischmehl- und öl verarbeitet,⁸ von dem der Großteil als Futter für Tiere in Aquakulturen verwendet werden.⁹ Mehr als 2/3 dieses Wildfisches ist nicht etwa Beifang, sondern wird ganz gezielt für die Produktion von Fischmehl- und öl gefangen.¹⁰ Das bedeutet: Jeder fünfte gefangene Wildfisch wird für die Fütterung von Tieren in Aquakultur verwendet, anstatt für den direkten menschlichen Konsum.

⁶ Anlandestatistik 2019, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

⁷ Im Jahr 2018 stammten 43% aller Fische, 61% aller Krebstiere und 75% aller Weichtiere (z.B. Muscheln) auf dem Weltmarkt aus Aquakulturen, insgesamt 82,1 Millionen Tonnen Tiere. FAO, 2020. The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. Rome.

⁸ Cashion et al., 2017. Most fish destined for fishmeal production are food-grade fish. Fish and Fisheries.

⁹ Im Jahr 2012 wurden weltweit 68% des Fischmehls und 74% des Fischöls für Aquakultur-Futter verwendet. Tacon and Metian, 2015. Feed Matters: Satisfying the Feed Demand of Aquaculture. Reviews in Fisheries Science & Aquaculture.

¹⁰ Für die Produktion von Fischmehl stammen 71% des Fisches aus gezielter Fischerei, bei Fischöl sind es sogar 74%. Die restlichen 29% bzw. 26% stammen aus Beifängen und Abfallprodukten aus der Fischverarbeitung. Jackson and Newton, 2016. Project to model the use of fisheries byproduct in the production of marine ingredients, with special reference to the omega 3 fatty acids EPA and DHA. Institute of Aquaculture, University of Stirling, UK and IFFO, The Marine Ingredients Organisation.

Seaspiracy zeigt vor allem Bilder aus Aquakulturen, in denen entstellte und mit Parasiten befallene Lachse ein trauriges Dasein fristen. In Deutschland ist Lachs seit Jahren der beliebteste Fisch.¹¹ Aber woher kommt er? Tatsächlich stammen inzwischen 75 Prozent des Lachses auf dem Weltmarkt aus Aquakulturen¹², die meisten davon offene Netzfarmen in Norwegen, Chile, Kanada und Schottland. Auf Grund der schlechten Haltungsbedingungen ist der Ausbruch von Krankheiten, sowie Lachslaus-Befall eher die Regel, anstatt eine Ausnahme. Allein im Jahr 2019 sind in Schottland mehr als 10 Millionen Zuchtlachse auf Grund von Krankheiten (inkl. Lachsläusen) verendet.¹³

Gibt es Aquakulturen, in denen es besser aussieht? Absolut! Wissenschaftler*innen überall auf der Welt arbeiten hart daran Aquakulturen besser und nachhaltiger zu gestalten. Es wird an geschlossenen Systemen gearbeitet, bei denen Abwässer nicht einfach in die Umwelt gelangen, sondern ordentlich gereinigt werden. Alternative Futtermittel aus regionalen Pflanzen oder aus Insekten werden erforscht und sollen zukünftig Fischmehl- und öl ersetzen.

4. „Gütesiegel sind eine Lüge.“

Das größte Gütesiegel für Fische und andere Meerestiere ist das MSC-Siegel (wild gefangene Fische werden mit dem MSC-, Tiere aus Aquakultur mit dem ASC-Siegel zertifiziert). In Deutschland hatten 2017 bereits 64 Prozent des Wildfisches in den Supermärkten ein MSC-Siegel.¹⁴ Daher ist die Frage nach dem Wert des Standards, der eine so großflächige Zertifizierung zulässt mehr als berechtigt. Tatsächlich schließt eine MSC-Zertifizierung nicht aus, dass in der Fischerei Meeressäuger und Seevögel als Beifang sterben¹⁵, Hai-Finping betrieben wird¹⁶ oder Supertrawler und zerstörerische Grundschleppnetze zum Einsatz kommen¹⁷. Der Vorwurf, dass das Unternehmen mit den Zertifizierungen Geld verdient ist berechtigt: 2018 stammten 73 Prozent der Einnahmen aus der „Logolizensierung“.¹⁸ Bevor das MSC-Siegel als zuverlässiges Zeichen für nachhaltigen Fisch gesehen werden kann, müssen die Umweltstandards überarbeitet, verbessert und weiterentwickelt werden.

¹¹ Fisch-Informationszentrum (FIZ), 2019

¹² FAO statistics (<http://www.fao.org/fishery/statistics/en>)

¹³ Scottish Environment Protection Agency (<https://www.sepa.org.uk/>)

¹⁴ Umweltbundesamt (<https://www.umweltbundesamt.de/daten/private-haushalte-konsum/konsum-produkte/gruene-produkte-marktzahlen/marktdaten-bereich-ernaehrung>)

¹⁵ Crespo and Crawford, 2019. Bycatch and the Marine Stewardship Council (MSC): A review of the efficacy of the MSC certification scheme in tackling the bycatch of non-target species. BirdLife International.

¹⁶ Sharkproject, 2020. Shark Finning - a Case Study Highlighting the Lack of Best Practice and Application of a Risk Based Need for Data Transparency and Monitoring to Combat IUU in MSC Certified Fisheries.

¹⁷ Le Manach et al., 2020. Small is beautiful, but large is certified: A comparison between fisheries the Marine Stewardship Council (MSC) features in its promotional materials and MSC-certified fisheries. PLoS ONE.

¹⁸ Marine Stewardship Council (<https://www.msc.org/de/ueber-uns/organisation>)

Das MSC-Siegel ist aber für Verbraucher*innen in Deutschland nicht die einzige Wahl: Auch Naturland, demeter und Bioland zertifizieren inzwischen Fische und andere Meerestiere aus Wildfang und Aquakulturen. Diese Siegel haben deutlich strengere Umwelt- und Sozialstandards, als das MSC-bzw. ASC-Siegel. Allerdings führt das dazu, dass das Angebot relativ klein und auch nur in ausgewählten Supermärkten zu finden ist. Wer noch einen Schritt weiter gehen möchte, kann zusätzlich zu den Gütesiegeln die Fischratgeber der Umweltverbände zu Rate ziehen.¹⁹

5. „Meeresschutzgebiete existieren nur auf dem Papier.“

Weltweit stehen nur ca. 7 Prozent der Meere unter Schutz und für nicht mal 3 Prozent dieser Gebiete gelten ausreichende und wirksame Schutzmaßnahmen.²⁰ Viel zu häufig werden Schutzgebiete nur ausgewiesen, aber konkrete Maßnahmen zum Schutz des Ökosystems und die Kontrolle, dass diese Maßnahmen auch eingehalten werden, bleiben aus.

In Deutschland stehen ganze 45 Prozent der Küstengewässer und der AWZ unter Schutz.²¹ Doch auch in den Schutzgebieten vor unseren Küsten in Nord- und Ostsee, wird weiterhin flächendeckend gefischt, es findet Rohstoffabbau und militärische Manöver darin statt und die Schifffahrtswege führen mitten hindurch. Seit Jahren versucht der BUND wirksame Maßnahmen zum Schutz der Lebensräume und Tierarten einzufordern. Bis heute gibt es in keinem der deutschen Meeresschutzgebiete in der Ausschließlichen Wirtschaftszone der Nord- und Ostsee ein Fischereimanagement - 17 Jahre nach Ausweisung der Gebiete.

Schutzgebiete, in denen keine Fischerei und auch keine anderen menschlichen Nutzungen und Aktivitäten stattfinden und die Natur sich erholen und entfalten kann, sind unerlässlich für gesunde und widerstandsfähige Meere. Solche Gebiete können maßgeblich dazu beitragen, dass die Biodiversität wieder zunimmt, überfischte Populationen sich erholen und dabei helfen die Klimakrise zu bekämpfen.²² Der BUND fordert deswegen mindestens 50 Prozent aller Schutzgebiete zu „Nullnutzungszonen“ zu machen und zerstörerische Fischerei (z.B. mit Grundschleppnetzen) in allen Schutzgebieten zu verbieten.

¹⁹ Sowohl Greenpeace, als auch der WWF haben einen Fischratgeber für Konsument*innen entwickelt. Die eigenen Bewertungsstandards der Verbände unterscheiden sich, daher gibt es Unterschiede bei einigen Fischarten.

²⁰ Marine Conservation Institute. The Marine Protection Atlas (<https://mpatlas.org/>)

²¹ Bundesamt für Naturschutz (BfN)

²² Sala et al., 2021. Protecting the global ocean for biodiversity, food and climate. Nature.

6. „In der Fischerei werden Menschen misshandelt und versklavt.“

In *Seaspiracy* sind schockierende Interviews mit thailändischen Fischern zu sehen, in denen diese von Misshandlungen, Entführung und Mord berichten. Die thailändische Fischereiindustrie ist eine der größten weltweit und beschäftigt mehr als 800.000 Menschen, viele davon stammen aus anderen Ländern Südostasiens. Tatsächlich gibt es seit vielen Jahren immer wieder Berichte, die häufige und schwere Menschenrechtsverletzungen in der dortigen Fischerei aufdecken. Befragungen von Menschen, die an Bord von thailändischen Fischereischiffen gearbeitet haben ergaben, dass 68 Prozent physisch oder sexuell misshandelt wurden, 59 Prozent Zeuge eines Mordes waren und 44 Prozent den Entzug von Wasser und Nahrung erlebt hatten.²³

Solche extremen und unmenschlichen Arbeitsbedingungen herrschen auf den europäischen Fischereifahrzeugen in Nord- und Ostsee nicht. Das Problem ist jedoch, dass Deutschland und die Europäische Union den Großteil ihrer Fischprodukte aus dem Ausland importieren. Rund 61 Prozent des weltweiten Fischexports stammt aus Ländern des globalen Südens, in denen die Arbeitsbedingungen in der Fischerei und Fischverarbeitung häufig schlecht oder sogar grausam sind. Als Konsument*innen dieser importierten Fischprodukte tragen wir eine Mitverantwortung und müssen daher die Industrie und die Politik unter Druck setzen, damit Transparenz und lückenlose Lieferketten in der Fischerei verbessert werden.

7. „Wissenschaft und Umweltverbände tun nichts und verschweigen das Problem.“

Eine Frage, die der Filmemacher von *Seaspiracy* sich im Verlauf seiner Reise immer wieder stellt ist: „Wie kann es sein, dass ich davon noch nie gehört habe?“ Seine Schlussfolgerung, dass sowohl Wissenschaftler*innen, als auch Umweltverbände die Probleme verschweigen, weil sie von der Fischereiindustrie bezahlt werden oder sich an das Thema nicht ran trauen, stimmt nicht und ist eine kontraproduktive Unterstellung. Überall auf der Welt arbeiten Wissenschaftler*innen und Umweltschützer*innen gegen zerstörerische und illegale Fischerei, Aquakulturen und soziale Ungerechtigkeit in der Fischereiindustrie. Ihre mühsame und großartige Arbeit vom Tisch zu wischen, nur um den eigenen Standpunkt zu verstärken, ist nicht respektvoll.

Der BUND arbeitet in Deutschland und auf europäischer Ebene unter den Dachverbänden „Coalition Clean Baltic“ und „Seas at Risk“ seit Jahren daran, die Meere vor den Auswirkungen der industriellen Fischerei zu schützen. Erst vor wenigen Jahren hat der BUND gemeinsam mit anderen

²³ Environmental Justice Foundation and Humanity United, 2015. Thailand's seafood slaves. Human trafficking, slavery and murder in Kantang's fishing industry.

Umweltverbänden [die Bundesregierung verklagt](#), um für ein stärkeres Fischereimanagement in den deutschen Schutzgebieten zu kämpfen. Das Gefühl, dass die Arbeit nicht schnell genug vorwärtsght und es immer noch mehr zu tun gibt, teilen wir.

Wer noch mehr lernen und sich tiefer mit den in *Seaspiracy* angeschnittenen Problemen auseinandersetzen möchte, kann das tun. Denn an Dokumentationsfilmen mangelt es nicht: "Sharkwater" (2006; Hai-Finning), „The Cove" (2009; Delphin-Fang in Taiji), „Die unbequeme Wahrheit über unsere Ozeane" (2009; Überfischung), "A Plastic Ocean" (2016; Plastikverschmutzung), "Chasing Coral" (2017; Korallensterben) und "Ghostfleet" (2018; Sklaverei in der Fischerei) sind nur einige Empfehlungen an dieser Stelle.

8. „Die einzige Lösung ist keinen Fisch mehr zu essen.“

Weltweit sind ca. 800 Millionen Menschen von Fischerei und Aquakultur direkt abhängig.²⁴ Die Empfehlung Fisch aus der eigenen Ernährung vollständig zu streichen ist ein Privileg, das viele Menschen nicht haben. Schauen wir nur auf Deutschland und auf andere Industriestaaten sieht das natürlich anders aus: Wir haben die Wahl. Wir können frei entscheiden, was in unseren Einkaufswägen landet. Ein bewusster Verzicht auf Fisch und andere Meerestiere ist ein sehr wirksamer Schritt, um die Meere zu schützen und weniger zu belasten. Für alle Menschen, die das nicht möchten, gilt: Fisch auf dem Teller muss eine Delikatesse sein und auf besonders problematische Arten, wie Thunfisch, Lachs und Aal sollte vollständig verzichtet werden.

Wie auch am Ende von *Seaspiracy* gezeigt wird, gibt es inzwischen eine Vielfalt an pflanzlichen Ersatzprodukten für Fisch. Auch in Deutschland sind verschiedene dieser Produkte in den Tiefkühl-Abteilungen der Supermärkte erhältlich.²⁵ Hier können wir nur jedem empfehlen mal etwas Neues auszuprobieren und die pflanzlichen Alternativen zu testen. Denn eins ist sicher: Eine Umstellung auf wirklich nachhaltige Fischerei ist nicht mit einem gleichbleibenden oder gar zunehmendem Fischkonsum vereinbar.

April 2021

Kontakt:

BUND-Meeresschutzbüro
Valeska Diemel, Fischereiexpertin
E-Mail: Valeska.Diemel@bund.net
www.bund.net/meer

²⁴ FAO, 2020. The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. Rome.

²⁵ Zum Beispiel ["Fisch vom Feld"](#) oder Vischstäbchen von Vantastic Foods