

### Beifang

Als Beifang werden Tierarten bezeichnet, die neben der Zielfischart ungewollt gefangen werden. Dazu zählen Haie, Wale, Delfine, Seevögel, Schildkröten, Rochen und andere im und auf dem Meer lebende Tiere. Häufig werden diese sterbend oder tot ins Meer zurückgeworfen, sodass sich realistische Zahlen nur schwer bestimmen lassen.



Aus gesundheitlicher, ökologischer und gesellschaftlicher Sicht ist es ratsam, Fisch - wenn überhaupt, nur einmal im Monat zu essen oder den Fischkonsum auf besondere Tage zu beschränken. Uneingeschränkt empfehlenswert ist laut Greenpeace lediglich der Karpfen. Thunfisch, Kabeljau und Hering sollten nur aus bestimmten Gebieten stammen und mit schonenderen Fangmethoden gefischt werden. Lachs und Forelle aus Aquakulturen sollten gemieden werden, ebenso wie der Verzehr von Aal, Seeszunge, Schillerlocke, Krebschere und Nordsekrabben.



### Fakten & Zahlen

- In Deutschland liegt der Pro-Kopf-Verzehr von Fisch bei **15 Kilogramm** im Jahr.
- Laut der FAO sind **70 % der kommerziellen Fischbestände überfischt und erschöpft**.
- Wie hoch der Beifang in der Fischerei ist, lässt sich nur schwer beziffern.
- Die beliebteste Fischart in Deutschland ist der Lachs.
- Der Import von Fischerzeugnissen nach Deutschland beträgt 144.523 Tonnen.



### Hintergründe der Fischerei

Die Problematik der Fischerei liegt darin, dass **zu große Mengen an Fisch** gefangen werden. Dadurch wird das **natürliche Ökosystem der Meere durcheinander** gebracht. Auch die **Verteilung** des gefangenen Fisches ist **nicht gleichmäßig**: große kommerzielle Fangflotten fischen die Meere regelrecht leer. Das bedroht die Existenzlebensgrundlage vieler kleinerer und lokaler Fischer:innen in nicht-westlichen Ländern.

Die Fangquoten von kommerziellem Fisch legt die Politik fest, in Europa ist dafür die Fischereipolitik zuständig. Oft liegen die jährlichen Fangmengen über den wissenschaftlichen Empfehlungen. **Was also legal ist, ist nicht gleich nachhaltig.**

Einerseits wird der Verzehr von Fisch aus gesundheitlicher Sicht empfohlen, aufgrund der in Fisch enthaltenen **Jodmenge** und **Omega-3-Fettsäuren**.

Andererseits wird vor dem Verzehr gewarnt, da immer häufiger **Schwermetalle und andere Schadstoffe** in Meerestieren gefunden werden, darunter Zinn- und Quecksilberbelastungen. Besonders häufig werden diese in Flunder, Aal, Stör, Rotbarsch, Schwerfisch, Heilbutt, Hecht, Thunfisch und Bonito ausgemacht. Lachs und Forelle werden zudem unter kontrollierten Bedingungen in Zuchtteichen (Aquakultur) gehalten. Mit der kontrollierten Zucht dieser Fische gehen jedoch fragwürdige Haltungsbedingungen und der vermehrte Einsatz von Antibiotika einher. Auch das Fischfutter enthält teilweise bedenkliche Chemikalien.



### Was kann ich persönlich tun?

- Fisch in guter Qualität kann über eine:n Fischhändler:in bezogen werden.
- Die in Fisch enthaltenen Omega-3-Fettsäuren werden nicht von den Fischen selbst „hergestellt“, sondern gelangen durch den Verzehr von Mikroalgen in den Körper. Deshalb besteht eine gute Alternative zu Fisch in Algen.
- Algen sind ein sog. Superfood und ein dankbarer Rohstoff, da sie schnell wachsen und das überall (im Wasser und an Land).
- Seetang, Nori und Wakame sind verschiedene Fischersatzprodukte aus Algen.