

# Die Proteinpiraten versenken!

Natürlich können und wollen wir die Piratenschiffe nicht wirklich versenken, obwohl Umweltschützer illegal fangende Schiffe schon verfolgt und so deren verbrecherische Methoden aufgedeckt haben. Und in Südamerika reißen Dorfgemeinschaften die Mauern illegal angelegter Shrimpsfarmen nieder und forsten den kostbaren Mangrovenwald wieder auf.

Auch wir in den Industrienationen sind aufgefordert, etwas gegen die Proteinpiraten zu tun. **Wir fordern:**

- \* ein Einfuhrverbot für tropische **Zuchtshrimps**, solange keine verbindlichen Umwelt- und Sozialstandards bestehen. Bei der Entwicklung dieser Standards muss unbedingt die betroffene örtliche Bevölkerung konsultiert werden.

- \* dass die EU die Einfuhr von Fisch nur dann genehmigt, wenn seine Herkunft klar nachzuweisen ist. Hier sind deutlich wirksamere **Kontrollen** notwendig

- \* **bestandsschonende** Fischerei in Nord- und Ostsee, statt immer brutalerer Ausbeutung der Gewässer des Südens.

Auch **SIE als Konsumenten**, haben mehr Macht, als Sie denken:

- \* Kaufen Sie solange keine tropischen **Zuchtshrimps**, bis nachhaltig gezüchtete Tiere zur Verfügung stehen.

- \* Fragen Sie nach der **Herkunft** Ihres Fisches, meiden Sie überfischte Arten.

- \* Suchen Sie nach **nachhaltigen** Nahrungsquellen. Essen Sie möglichst Lebensmittel aus Ihrer Region.

- \* Teilen Sie Händlern und Politikern mit, was Sie über die **Proteinpiraten** denken.

Damit das Meer wieder mehr ist als schneller Profit.

Damit es wieder ein Meer für ALLE ist.



Ein junger Hammerhai im Netz - solch ungewollter Beifang zerstört die Fischbestände. Foto: D.E.G.



Betonbett statt Regenwald. Täglich verschwinden mehrere Hektar Mangrovenwald durch die Garnelenfarmen. Foto: web

# Wer wir sind



**FIAN - Deutschland e.V.**, das FoodFirst Informations- und Aktionsnetzwerk, wurde 1986 gegründet und setzt sich als internationale Menschenrechtsorganisation dafür ein, dass alle Menschen frei von Hunger leben und sich eigenverantwortlich ernähren können. FIAN hat Mitglieder in 60 Staaten und Beraterstatus bei der UNO. **Website: [www.fian.de](http://www.fian.de)** FIAN-Deutschland e.V. Düppelstrasse 9-11 50670 Köln Tel. 0221 / 70 200 72



**DEEPWAVE e. V.**, die Initiative zum Schutz der Hoch- und Tiefsee wurde 2003 gegründet, um umweltverträgliche Strukturen für das Ökosystem der Hoch- und Tiefsee zu entwickeln. DEEPWAVE fördert wissenschaftliche Projekte, betreibt Umwelt- und Öffentlichkeitsarbeit und kooperiert mit anderen Umweltschutzinitiativen. In Tamil Nadu in Südindien, einem Gebiet, das stark von der 2004-Tsunamikatastrophe getroffen wurde, führt DEEPWAVE in Kooperation mit der Naturschutzorganisation OMCAR ein Projekt zur Wiederaufforstung von Mangroven durch. **Website: [www.deepwave.org](http://www.deepwave.org)** DEEPWAVE e. V., Hegestr. 46 d, D- 20251 Hamburg Telefon: 040 / 46 85 62 62 E-Mail: info@deepwave.org



**BÖE e.V.** ist Träger des Projekts Bildungslogger Lovis: Das Segelschiff mit Platz für 30 Personen wurde 1897 gebaut und ist nach einer wechselvollen Geschichte seit dem Jahr 2000 wieder auf der Ostsee unterwegs. An Bord werden u. a. Bildungsprojekte zu ökologischen und sozialen Themen durchgeführt. **Website: [www.lovis.de](http://www.lovis.de)** BÖE e.V. Willy-Brandt-Allee 9 23554 Lübeck Tel. 0451 795 850

Dieses Projekt wurde unterstützt von

Bingolotterie Schleswig Holstein  
EED  
Stiftung umverteilen  
InWent Aktionsgruppenprogramm  
[www.MANGREEN.org](http://www.MANGREEN.org)  
[www.zeitfuerzeit.net](http://www.zeitfuerzeit.net)



Aktuelle Informationen und Material zum Thema finden Sie auch unter

<http://www.proteinpirates.org>

# Meer als Profit



Grafik :Johannes Lohmann, Mark Wright

**Die Industrienationen haben die Meere hoffnungslos überfischte. Nun bedienen wir uns an den Küsten des Südens:**

**Wie Piratenflotten marodieren hochmoderne Fangflotten durch die traditionellen Fischgründe. Dabei zerstören ihre gewaltigen Netze die fragilen Ökosysteme am Meeresgrund für Generationen.**

**An Land sorgen die Zuchtshrimps aus den tropischen Aquakulturen für den Verlust der Mangrovenwälder. Das Fischfutter für die Export-Garnelen entstammt wertvollen Fischgründen.**

**Was so unsere Tiefkühltruhen füllt, lässt andere verhungern ...**

## Shrimps machen Hunger!

Die Aufzucht von Garnelen in Farmen entlang der tropischen Küsten Lateinamerikas, Südasiens und Afrikas dient fast ausschließlich dem Export in die Industrienationen, deren Bevölkerung überreichlich mit tierischem Eiweiß versorgt ist. Auch in unserem Supermarkt sind die einstigen Delikatessen inzwischen zu Discountpreisen zu haben.

Die Folgen der Shrimpszucht sind verheerend. Flächendeckend wurden für die Becken Mangrovenwälder abgeholzt. Nicht erst seit der Tsunami-Katastrophe von 2004 weiß man, dass dieses hochproduktive Ökosystem für den Schutz der Küsten und die Regeneration des Lebens in den Meeren unentbehrlich ist.

Massiver Einsatz von Antibiotika, Pestiziden und Chemikalien lassen ver-seuchte Gewässer und unbrauchbares Land zurück.

Nicht nur die Natur, auch die Bevölkerung leidet unter den Teichen. Eine Farm von 200 - 500 Hektar Größe schafft etwa fünf ganzjährige und fünf saisonale Arbeitsplätze. Dagegen kann ein Hektar Mangroven zehn Familien ein Auskommen geben. Doch die Shrimpsfarmer und die Behörden verweigern häufig den Zugang zu einst von allen genutzten Regionen und Küstengewässern. Wer sich wehrt, wird bedroht, nicht selten ermordet. In Indien wurden so 50.000 Menschen vertrieben.



Für eine **Handvoll Shrimps** werden mehrere Kilo Chemikalien, Fischfutter und Abwasser benötigt.  
Foto: www.mangreen.org



**Krabbenpulen im Akkord** ist der Alltag vieler Frauen wie hier in einer Fabrik in Honduras.  
Foto: Dorit Siemers Zwischenzeit e.V.

arbeitete in Räumen, in denen Gefriertemperaturen herrschen, im Stehen köpft man Garnelen von 7 Uhr morgens bis 12 Uhr nachts, manchmal bis 2 Uhr morgens. Zwischendurch ißt man schnell ein paar Garnelen mit Kochbananen, ebenfalls im Stehen..."

Häufig bleibt den Menschen dann nur, das Land zu verlassen oder gelegentlich einen Job in einer Shrimpsverpackungsfabrik anzunehmen. Eine Arbeiterin berichtet von den Strapazen:

*"In den Verpackungsfabriken arbeitet man während der dreimonatigen Saison vier bis sieben Tage die Woche. Man*

## Die Proteinpiraten

Die Herkunft der meisten wild gefangenen Meeresfische ist problematisch. Große Fischereifloten verfolgen heutzutage mit hochmoderner Technik die letzten Fischschwärme auf allen Ozeanen. Fern der Kontrolle, auf hoher See werden sinnvolle Fangverbote und Quotenregelungen von diesen modernen Piraten umgangen.

Mehr als die Hälfte der weltweiten Fischbestände ist so überfischt, dass ihr Bestand zusammenzubrechen droht. So wird nicht nur das Ökosystem Meer zerstört: Auch die Kleinfischer an den Küsten leiden unter diesem Raubbau und müssen machtlos mit ansehen wie ihnen ihre Lebensgrundlage entzogen wird. Der Verlust an hochwertiger, eiweißreicher Nahrung ist vor allem für die Bevölkerung in den ärmeren Ländern des Südens ein ernstes Problem: Sie können es sich nicht leisten, einfach Fleisch zu kaufen, sondern sind auf das angewiesen, was sie selbst fangen bzw. sammeln können.



**Fischer ohne Fische** - die Meere vor Guatemala sind leer, weil das Protein nach Norden exportiert wird. Foto: Dorit Siemers

Ihre Lebensgrundlage wird in die Industrienationen zu tendenziell überernährten Menschen transportiert - falls die gefangenen Fische nicht gleich an die Shrimps in den Aquakulturen verfüttert werden. Ohne das Einkommen durch den Fischfang werden viele Boote an der westafrikanischen Küste nun notgedrungen zum illegalen Flüchtlingstransport genutzt. Unter Umständen begegnen ihnen auf diesem lebensgefährlichen Weg wieder die Piraten des Industriezeitalters: Auf hoher See verladen sie ihre Beute auf Schiffe der EU-Fangflotten, die diese dann als legal gefangene Ware weiterverkaufen, auch in Ihrem Supermarkt.

Weltweit raten Nichtregierungsorganisationen mittlerweile vom Kauf verschiedener Meeresprodukte ab, da ihre Herkunft nicht garantiert werden kann. Dies sind neben den Zuchtshrimps auch mit Bodennetzen gefangene Fische wie Leng, Heilbutt etc. Viele Konsumenten kaufen sie, ohne über die negativen Folgen dieser Wirtschaft informiert zu sein. Aber ein Management der Ressourcen im Meer bedarf auch engagierter Konsumenten. Nur durch Ihre Entscheidung können naturverträgliche Lebensmittel produziert werden. Und Ihre Wahl ist für das Wohl der produzierenden Bevölkerung im globalen Süden verantwortlich.

*"Die Garnelen leben besser als wir. Sie haben Elektrizität, wir nicht. Sie haben sauberes Wasser, wir nicht. Sie haben Mengen von Nahrung, wir hungern."*

Fischer von den Philippinen

## Shrimps - als Luxusfalle

Weltweit gibt es mehr als 2000 Garnelenarten, etwa 300 davon werden wirtschaftlich genutzt. Bei der Vielzahl der Formen gibt es je nach Land andere Bezeichnungen: **Shrimps** lautet das englische Wort für kleine Exemplare, **Prawns** das für größere. Die Spanier nennen die Meerestiere **Gambas**, die Franzosen sagen dazu **Crevettes**. Dagegen meint der italienische Begriff **Scampi** einen Kaisergranat aus der Hummerfamilie. In der Nordsee heißen die **Krabben** (*Crangon crangon*) oder Granat. Am besten sagt man Garnele und orientiert sich am lateinischen Namen.



**Riesengarnelen** für unseren Speiseteller.

Im unseren **Tiefkühltruhen** finden sich

\* **Riesengarnele (*Peneaus monodon*)**: Auch Black Tiger, King Prawn und Giant Prawn (bis 35 cm) genannt. Diese Warmwassergarnele ist der Marktführer in der Aquakultur und lebt in indopazifischen Ländern wie Thailand und Indonesien. Zuchtfarmen produzieren jährlich davon etwa 650.000 t.

\* **Weißer Shrimp (*Litopenaeus vannamei*)**: Die bis zu 23 cm großen White Shrimp oder Pacific Prawn entstammt den Farmen in den Tropen Südamerikas, vor allem Ecuador. Der Weltmarktanteil liegt bei 16 %.

\* **Kaltwassergarnele (*Pandalus borealis*)**: Auch Northern Shrimp und Eismeergarnele genannt. Jährlich werden knapp 400.000 Tonnen im Nordatlantik gefangen, mit bis zu 90 % Beifang, also unerwünschten Tieren wie Muscheln, Seeigeln und Seesternen in den Netzen!



**Eine nachhaltige sozial verträgliche Zucht ist nicht vorhanden!**

Relativ neu auf dem Markt sind Shrimps, die nach ökologischen Kriterien gezüchtet wurden. Sie verzichten u. a. auf Antibiotika und das Abholzen der Mangroven. Mehr Arbeitsplätze schaffen jedoch auch die Ökozuchtbecken kaum. Auch Öko-shrimps wandern in die Tiefkühltruhen des wohlgenährten Nordens.