

Roter Thunfisch: Der letzte seiner Art

von Monica Biondo, Meeresbiologin

Mit ein paar Schlägen des sichelförmigen Schwanzes und dem starren, stromlinienförmigen Körper beschleunigt der Rote Thunfisch, auch Blauflossen-Thunfisch genannt, wie ein Porsche von Null auf 80 Kilometer pro Stunde. Eindrücklich, trotzdem ein schlechter Vergleich, wenn man bedenkt, dass der Widerstand von Wasser 700-mal höher ist als von Luft. Der Rote Thunfisch fände keine Herausforderer an Land. Dem Geparden, der mit 112 Kilometer pro Stunde das schnellste Landtier überhaupt ist, würde er wohl um die Ohren flitzen.

Sein Geheimnis: Dank eines Wärmetauschers wird das sauerstoffhaltige Blut auf dem Weg zu den Muskeln durch das wegfließende aufgeheizt, was eine höhere Leistung der Muskeln erzeugt. Im Gegensatz zu anderen Fischen kann der Rote Thunfisch seine Körpertemperatur auch im eiskalten Wasser auf 27°C halten. Ein aussergewöhnlicher Fisch, ein Zenith der Evolution.

Zu seinem Unglück ist der Käufer jedoch nur an seinen Geschmack interessiert; sein rotes Fleisch kitzelt die Geschmackspapillen der Fischesser so, wie ein Aberdeen Angus Steak aus Argentinien die Fleischesser in Höhenflüge versetzt.

Der Rote Thunfisch kommt im gesamten Nordatlantik bis in den polaren Gegenden und seinen Nebenmeeren vor, insbesondere im Mittelmeer. Es gibt zwei eindeutige Populationen: eine im Nordwest- und eine im Nordostatlantik. Offiziell soll es noch 10% der Bestände geben, die in den 60-er Jahre vorhanden waren; Experten sagen, dass es weit weniger sind. Trotz dieses Wissens wird diese Art unbeirrt weiterbefischt: mit Wadennetzen, Langleinen, Harpunen oder Angel und Rute. Legal oder illegal – egal.

Wie schlecht es um den Thunfisch steht wird dadurch bekräftigt, dass festgelegte Fangmengen nicht ausgenutzt werden. So setzten die USA 2006 eine Quote von 1500 Tonnen fest, doch nur 600 Tonnen wurden gefangen. Was darauf hinweist, dass die Quoten viel zu hoch sind. Und die EU? Von 2000 bis 2009 subventionierte sie den Ausbau ihrer Fangflotte noch mit 34,5 Millionen Euro: Geld von europäischen Steuerzahlern, die kaum damit einverstanden sind, dass damit Tiere ausgerottet werden.

Masttierhaltung wird Zucht genannt

Die Idee von sogenannten „Thunfischzuchten“ stammt aus Australien, wo Fischer herausfanden, dass der kleinere Cousin des Roten Thunfisches, der Südliche Blauflossen-Thunfisch, in ganzen Schwärmen gefangen, in Käfigen im Meer gehalten und gemästet werden kann. Im Unterschied zu Lachsen oder Forellen, lassen sich Thunfische in Gefangenschaft nicht züchten; sie pflanzen sich nicht fort.

In diesen Mastkäfigen werden die Thunfische mit ökonomisch weniger interessanten wilden Fischen (die wahrscheinlich selbst schon überfischt sind) gefütterte bis der Ölgehalt in ihrem Fleisch den richtigen Wert erreicht hat. Und den richtigen Preis! Dann wird dem Thunfisch in den Kopf geschossen. Er wird umgehend gefroren und nach Japan verfrachtet.

Diese Form der Mast hat schnell Nachahmer gefunden. In weniger als 10 Jahren kam sie ins Mittelmeer, wo sie verheerende Folgen für Tier und Mensch hat. Es werden ganze Schwärme von jungen Roten Thunfischen gefangen, die sich nie werden fortpflanzen und den Fortbestand der Art sichern können.

Die ökologischen Probleme und Folgen sind dieselben wie für die Massentierhaltung von Nutztieren an Land: Anfälligkeit auf Krankheiten, Medikamentenzugabe, die das Wasser belasten, hohe Konzentration von Fäkalien und somit Überdüngung des Meeres. Das lokale Ökosystem wird zerstört. Nicht zu vergessen sind die Leiden der Fische wie Stress, Verletzungen, zu wenig Bewegung und mehr.

Die Mastfarmen lassen die Preise für Roten Thunfisch fallen und Fischer, die viel Geld in ihre Schiffe investiert haben, müssen doppelt so viele Rote Thunfische fangen, wie vorher, um gleich viel Verdienst zu erzielen. Ein Teufelskreis.

Keine Chance für den Fisch

Der Rote Thunfisch ist gesellig. Er bildet zur Fortpflanzungszeit sehr grosse Schwärme, wenn er in die Laichgründe schwimmt. Die westliche Population entlang der Ostküste der USA in die Karibik, die östliche Population wandert aus dem Atlantik bis in die hintersten Ecken des Mittelmeeres. Genau zu dieser empfindlichen Zeit werden sie gefischt, da mit viel kleinerem Aufwand eine viel grössere Ausbeute erzielt wird: die Wirtschaftlichkeit ist gesichert. Mit kilometerlangen Langleinen mit Haken oder mit Wadennetzen, die von Helikoptern aus gelenkt werden, kann der allerletzte Fisch geortet und gefangen werden. Der Fisch hat keine Chance zu entkommen.

Was Fischereibiologen schon seit Jahrzehnten fordern, die Befischung während der Fortpflanzungszeit von Mai bis Juli zu unterlassen, verhält ungehört. Wenn Fangverbote erlassen werden fallen diese nie auf die Laichzeit und werden sowieso nicht eingehalten.

Im Land der aufgehenden Sonne geht der Thunfisch unter

Früher wurde in Japan Fisch eingemacht oder geräuchert. Nach der Erfindung des Gefrierschranks in den Dreissigern ist Japan auf den Geschmack von rohem Fisch gekommen. Seither ist Japan die treibende Kraft für die Ausfischung des letzten Thunfisches. 95 % der im Mittelmeer gefangenen Roten Thunfische werden nach Japan geliefert.

Sushi ist das Carpaccio der Japaner. Frisch und kalt serviert, als hätte der Fisch in der Küche noch gelebt. Das rote Fleisch – ergo der Name des Fisches - als Zeichen seiner Frische. Sashimi ist dasselbe wie Sushi, wird aber ohne Reis serviert. Eine Delikatesse, auf die kein Japaner verzichten will. Und die in Europa, auch in der Schweiz, und Amerika mehr und mehr Nachahmer findet: unwissend der Konsequenzen.

Als es noch kapitale Tiere gab, konnte ein einzelner Roter Thunfisch bis zu 170'000 US\$ erzielen. Heute gilt es als Sensation, wenn für ein Fisch 8'000 US\$ bezahlt werden. Wo früher Tiere von über 700 Kilogramm Körpergewicht und Längen von mehr als 4 Metern gefangen wurden, sind die Fischer heute über einen 200 Kilogramm schweren Fisch glücklich; ein junger Fisch, der keine Nachkommen hinterlassen hat.

Weil der Rote Thunfisch in kleinen Mengen gegessen wird, ist er für jeden erschwinglich. Doch viele kleine Mengen ergeben auch ein grosses Ganzes. Ein Frühstück mit frischem Roten Thunfisch Sushi kostet in Japan rund 12 US\$. In der Schweiz kann man für Fr. 100.- Thunfisch-Sushi à discrétion essen. Die Menschen sind sich nicht bewusst, dass sie ein Tier verspeisen, das so selten wird wie ein Chinesischer Panda oder ein Spitzmaulnashorn.

Auch in der „dolphin safe“-Dose sind gefährdete Thunfische drin!

Der beliebteste Thunfisch ist bei uns derjenige in der Dose: der Weisse Thunfisch, auch Albacore genannt. Ob in Salat, auf Pizza oder zu Pasta. Das typische weisse, feste Fleisch des Dosthunnfisches passt dazu.

Seine Bestände sind ebenfalls stark zurückgegangen trotz der Bezeichnung „dolphin safe“. Die Bezeichnung mag Schutz für Delphine gebracht haben, für andere Tierarten wie Haie, Schildkröten – und für die Thunfische – ist das kein Markenzeichen für eine sorgfältige Fischerei. Für die Dosen-Thunfischesserinnen und -esser ist wichtig zu wissen, dass die Belastung mit Schwermetallen beim Albacore besonders hoch ist.

Die letzte Hoffnung für den Roten Thunfisch

Die 15. Artenschutzkonferenz CITES (Convention on International Trade of Endangered Species of Wild Fauna and Flora) fand vom 13. – 25. März 2010 in Doha, Qatar, statt. Die Konvention gibt Empfehlungen zum internationalen Handel mit bedrohten Tier- und Pflanzenarten ab. Die Weltgemeinschaft (175 Länder) hatte die Chance, über die letzten Roten Thunfische zu entscheiden und ein internationales Handelsverbot auszusprechen mit der Hoffnung, dass sich die Fischbestände erholen. Stattdessen hat sie in einer geheimen Abstimmung dem Roten Thunfisch des Atlantiks die letzte Ölung gegeben. Die Fischereinationen und der grösste Importeur, Japan, haben gewonnen. Bald ist der Rote Thunfisch so stark dezimiert, dass er wirtschaftlich uninteressant wird; dann werden die nächsten Thunfischarten ausgerottet.

Auch die Internationale Schutzkommission für den Thunfisch im Atlantik (ICCAT) hat auf jeden Fall auf der ganzen Linie versagt: noch im November 2009 konnten sich die 48 Mitgliedstaaten nicht über ein Fangverbot für den Roten Thunfisch einigen, sie haben lediglich die Fangquote etwas reduziert. Ob sich diese Bestände erholen ist fraglich denn eine Studie von WWF zeigt, dass der Rote Thunfisch bis ins Jahre 2012 im Mittelmeer ausstirbt, wenn weiter gefischt wird.

Der Thunfisch hat sich über Jahrmillionen perfekt an seinen Lebensraum angepasst. In ein paar Dutzend Jahren hat der Mensch dieser Pracht der Evolution trotz seiner hohen Geschwindigkeitsleistung nachstellen können. Wird der Rote Thunfisch also auf die Liste der ausgestorbenen Tiere aufgenommen werden müssen?

SIE entscheiden über das Schicksal der Thunfische!

Es gibt 8 Arten, die zur Gattung der eigentlichen Thunfische gehören. Alle werden durch die Befischung bedroht, einige sind so massiv überfischt, dass sie im Begriffe sind auszusterben. Trotzdem gehören sie zu den meist gegessenen Fischen.

- Essen Sie keinen Thunfisch; weder frisch noch aus der Dose.
- Thunfische sind Raubfische und leben am Ende der Nahrungskette: sie reichern besonders viele Schadstoffe wie Schwermetalle in ihrem Körper an.
- Wollen Sie Fisch essen, wählen Sie pflanzenfressende Süßwasserfische aus einheimischen Gewässern. Fragen Sie im Geschäft und Restaurant danach!
- Eine gute Alternative: Vegetarische Gerichte bevorzugen.