

2 | 2024, Südostasien, Autor:in Stefan Kühner

Massenweise Meeresfrüchte



Weit gereist: ASC-zertifizierte Garnelen aus Vietnam in einem deutschen Supermarkt © Anett Keller

*Vietnam/Deutschland: So lange deutsche Verbraucher*innen nicht bereit sind, mehr Geld für gute Lebensmittel auszugeben, zahlen Produzent*innen und die Umwelt die Zeche für Fisch und Garnelen auf unseren Tischen.*

Gütesiegel und Biozertifikate sollen das Gewissen von Verbraucher*innen beruhigen. Eine besondere Rolle spielt hierbei der Panda. Das süße Bärchen ist das Logo des *World Wide Fund For Nature* (WWF), bekannt als Interessenvertreter für die Umwelt. Der WWF ist aber auch ein Wirtschaftsunternehmen. Zu seinen Produkten gehören Gütesiegel, um Holz, Fisch und Lebensmittel zu zertifizieren. Eines der bekanntesten ist das ASC-Label (*Aquaculture Stewardship Council*) zum Beispiel für Pangasius und Garnelen aus Vietnam.

Anlass für die Entstehung des ASC-Labels war 2009 eine heftige Diskussion über Pangasius aus Vietnam. Nachdem der Süßwasserfisch in Deutschland immer mehr Konsument*innen gefunden hatte, nutzten Fischer*innen im Mekong-Delta die Chance und züchteten Pangasius. Die Erfolgsgeschichte drohte Vietnam jedoch auf die Füße zu fallen. Der WWF fuhr im November 2010 nach Vietnam, um die Aufzucht des Pangasius zu untersuchen. Anschließend wurde der Fisch auf die 'rote Liste' mit Lebensmitteln, die nicht gekauft werden sollten, gesetzt. Die Gründe für die massive Kritik lagen in den katastrophalen Bedingungen, unter denen der Fisch in Vietnam gezüchtet wird. Der Besatz ist extrem hoch, daher wird massiv Antibiotika eingesetzt. Da der Pangasius ein Allesfresser ist, wird er mit nahezu allem gefüttert, was den Fisch rasch fett werden lässt.

Die Probleme um die Aufzucht des Pangasius waren (und sind) in Vietnam längst bekannt. Bereits 2010 hatten sich Vietnams Pangasiuszüchter*innen deshalb in Ho-Chi-Minh-Stadt zusammengesetzt, um über 'verantwortungsvolle' Fischzucht zu diskutieren. Die Gespräche fanden im Rahmen des *Pangasius Aquaculture Dialogue* statt – einem Netzwerk aus über 600 Fischzüchter*innen, Fisch verarbeitende Fabriken, europäischen Lebensmittelkonzernen sowie Wissenschaftler*innen und Naturschützer*innen. Initiator war der WWF. Im Herbst 2010 verabschiedete das Gremium dann einen Standard für die Pangasius-Zucht aus dem schließlich das ASC-Label hervorging. Vergeben wird dieses Zertifikat heute durch den *Aquaculture Stewardship Council* (ASC) einem so genannten Nonprofit- Unternehmen aus WWF und der niederländischen *Nachhaltigen Handelsinitiative* (IDH).



Eine Fischfarm auf dem Mekong © Stefan Kühner

Seit dem wichtigen Meilenstein der ersten ASC-Zertifizierung von Pangasius-Farmen im Jahr 2012 sind nicht nur die Anzahl an zertifizierten Zuchtbetrieben, sondern auch die jährlichen Produktionsmengen kontinuierlich gestiegen. Allein in Vietnam gibt es inzwischen mehr als 50 ASC zertifizierte Zuchtbetriebe, welche fast 85.000 Tonnen Pangasius jährlich produzieren (Stand November 2023). Trotz der positiven Entwicklungen stuft der WWF-Fischratgeber Pangasius aus konventionellen Teichkulturen Vietnams weiterhin unverändert im gelben Bereich ein, also in der Kategorie "Zweite Wahl". Laut Fischratgeber

kommt es durch die hohe Besatzdichte der Aquakulturen vor allem zu Umweltauswirkungen durch den Zusatz an Chemikalien und Medikamenten. Auch die ungeklärte Abwasser- und Schlamm Entsorgung hinterlassen einen bitteren Nachgeschmack.

Supermarktketten diktieren Preise

Die großen Supermarktkonzerne haben das ASC-Label nichtsdestotrotz seit jeher begrüßt und vorangetrieben, versprechen Pangasius und Garnelen aus Vietnam doch große Gewinne. Die Preise werden von den Einkäufern dieser weltweit agierenden Unternehmen diktiert. "Sie schreiben die Produktions-, Preis- und Lieferbedingungen vor und werden so zum 'Gatekeeper' im Lebensmittelhandel," so Oxfams erste *Supermarkt-Check* Studie vom Juni 2018. Dort heißt es weiter: "In der EU wird der Einzelhandel zunehmend dominiert von einer immer kleiner werdenden Anzahl von Supermarktketten.

In Deutschland teilen sich vier große Ketten 85 Prozent des Lebensmitteleinzelhandels. Die Zulieferer, die oft abhängig von einigen wenigen Supermärkten sind, geben den Preisdruck an ihre Arbeiterinnen und Arbeiter weiter. Akkordarbeit, längere Arbeitszeiten, schlechtere Arbeitsbedingungen und eine unsichere Arbeitssituation sind die Folge. In der Produktion der Lebensmittel kommt es zu gravierenden Menschen- und Arbeitsrechtsverstößen, vielerorts können die Menschen, die unsere Lebensmittel herstellen, von ihren Einkommen kaum leben." Eine ebenfalls von Oxfam publizierte Studie weist nach, dass deutsche Supermärkte 36,5 Prozent des Verbraucherpreises von Garnelen aus Vietnam erhalten. Produzent*innen werden hingegen mit 1,5 Prozent abgespeist.

Seit Oxfams erstem *Supermarkt-Check* hat sich einiges getan. Wie die gleichnamige Studie aus dem Jahr 2022 zeigt, haben ein Großteil der Supermärkte nicht nur begonnen, Menschenrechtspolitik ernst zu nehmen, sondern auch signifikante Fortschritte gemacht. Einst im internatio-

nalen Vergleich Schlusslichter, so zählen drei der vier marktstärksten deutschen Supermarktketten mittlerweile zu den Spitzenreitern. Doch noch immer erfüllen selbst diese Supermarkt-Giganten nur rund 50 bis 60 Prozent der Kriterien für eine gute Menschenrechtspolitik.

Lukrative Konzern-Partnerschaften

Schaut man sich die ASC etwas genauer an, kommt man ins Staunen. Man muss dazu nur die Homepage besuchen. Dort findet man eine Liste der Unterstützer des ASC-Labels mit 36 der größten Lebensmittelkonzerne aus der Branche Fisch und Meeresfrüchte wie *Bofrost, Costa, Edeka, Frosta, Lidl, Metro Group* oder *Real*, aber auch andere Größen wie die internationale *Hilton Hotelkette* oder der Fast-Food-Riese *McDonald's*.

Welche finanziellen Berührungspunkte zwischen WWF, dem ASC und den Partner-Firmen bestehen, ist schwer zu durchschauen. Auf vielen Packungen in diversen Supermärkten prangt der Panda und animiert zum Kauf und zum Spenden an den WWF. Dessen Einnahmen aus Geschäften mit Kooperationspartner*innen betragen 2023 rund 17,6 Millionen Euro. Das sind rund 14 Prozent der Gesamteinnahmen. "Aus Sicht des WWF liegen in der kritisch-konstruktiven Zusammenarbeit mit Unternehmen die besten Chancen für den schnellen und tiefgreifenden Wandel, den wir so dringend brauchen", so heißt es im Jahresbericht 2022/23 des WWF.



Ein Pangasiuszüchter in Vietnam © Stefan Kühner

Hohe Zertifizierungskosten für Fischer und Züchter am Mekong

"Das Zertifizierungsverfahren für die Fischer ist unabhängig und transparent und wird von zugelassenen, unabhängigen Prüfungsfirmen durchgeführt", so der WWF. Wer diesen "zugelassenen, unabhängigen Prüfungsfirmen" aber erlaubt, diesen Job zu machen ist ebenfalls nicht transparent. Eine Zertifizierung ist aufwändig, dauert vier bis sechs Monate und ist dann drei Jahre gültig. Jährlich findet eine Überprüfung statt. Für das ASC-Label bezahlen müssen die Fischzüchter*innen – geschätzt zwischen 5.000 und 20.000 Euro (Stand 2018). Abhängig sind diese Kosten von Standort, Größe und Komplexität des Aquakulturbetriebs. Ein hohes Eintrittsgeld für den Zugang in die europäischen Supermärkte.

Die Pangasius- und Garnelen-Züchter*innen im Mekong-Delta stehen am Anfang der Lieferkette. Bei ihnen bleibt von dem Riesengeschäft mit zertifizierten Garnelen und Pangasius trotzdem am wenigsten hängen. Der Kampf um ein menschenwürdiges Dasein ist in den letzten Jahren härter denn je geworden. Es ist nicht nur der Kampf um die landwirtschaftlichen Güter. Es ist heute auch ein Kampf gegen die Auswirkungen des Klimawandels und gegen die Bedingungen des Weltmarktes. 2018 waren Preise für Garnelen auf dem Weltmarkt im Keller und zwar so tief, dass der vietnamesische *Verband der Seafood- Exporteure und -Produzenten* im Mai desselben Jahres dazu aufrief, die Produktion von Garnelen zu drosseln.

Statt auf eine weitere Erhöhung der Mengen zu setzen, rief der Verband seine Mitglieder auf, besser auf die Qualität zu achten und sich nach dem ASC-Label zu zertifizieren. Um Zertifikate zu erhalten, sollten sich die landwirtschaftlichen Haushalte in Genossenschaften zusammenschließen, was daraufhin auch immer mehr Betriebe taten. Der Rat zur ASC-Zertifizierung konnte zwar dazu beitragen, feste und sichere Lieferketten zu den Supermarktketten aufzubauen. Gegen den Verfall der Weltmarktpreise hilft das Label allerdings nichts – vor allem wenn die Produktionskosten durch die Zertifizierungskosten ansteigen.

Inzwischen steigen die Pandemie-bedingt gesunkenen Importe an Fisch- und Meeresfrüchten wieder. "Das Gesamtaufkommen an Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen in Deutschland betrug im Jahr 2022 2,2 Millionen Tonnen. Die größte Bedeutung für die Versorgung des deutschen Marktes haben weiterhin die Importe mit einem Volumen von 2,0 Millionen Tonnen und einem Anteil von 91 Prozent", bilanziert das *Fisch-Informationszentrum*.

Egal, um welches Lebensmittel es sich handelt: Unter einer rein gewinnorientierten Lebensmittelindustrie wird kein Gütesiegel wirklich dazu beitragen, dass die Erzeuger*innen genug Geld zum Leben haben und die Verbraucher*innen saubere Lebensmittel bekommen. Ändern müsste sich in allen Bereichen der globalen Lieferkette etwas: Verbraucher*innen müssten bereit sein, mehr Geld für gute Lebensmittel auszugeben. Die Handelsketten müssen wiederum den Erzeuger*innen mehr bezahlen. Dies würde ihnen tatsächlich eine Chance eröffnen, die Bedingungen der Zertifikate auch dauerhaft einhalten.

Dieser Artikel erschien zuerst im Oktober 2018 in der [südostasien](#) und wurde von Eileen Kristiansen redaktionell bearbeitet und aktualisiert.

Weitere Artikel von Stefan Kühner in der [südostasien](#):

[Versinkendes Mekongdelta](#)

[E-Government für mehr Demokratie](#)

[Nicht über Menschen, sondern mit ihnen reden](#)