



## Mit bis zu 80 Sachen auf der Jagd

**D**er Thunfisch findet sich stets unter den beliebtesten Speisefischen der Deutschen. Mit über 13 Prozent Anteil am Verzehr hat er in den vergangenen Jahren sogar den Hering (11 Prozent) auf Platz drei abgelöst. Doch der mit Abstand größte Teil, der hierzulande auf der Pizza, im Salat oder als Sandwichbelag endet, ist in Wahrheit gar kein echter Thunfisch, sondern sein kleiner Bruder, der Echte Bonito (*Katsuwonus pelamis* – siehe Kasten).

Zu den sogenannten Echten Thunfischen gehören acht Arten: Weißer, Südlicher Blauflossen-, Nordpazifischer Blauflossen-, Blauflossen-, Gelbflossen-, Schwarzflossen-, Großaugen- und Langschwanzthunfisch – wobei der Schwarzflossenthunfisch (*Thunnus atlanticus*) mit etwas mehr als einem Meter Länge und 20 Kilogramm Maximalgewicht ihr kleinster Vertreter ist. Der König der Thunfische ist der Blauflossen-Thunfisch (*Thunnus thynnus*), im farblichen Verwirrspiel auch Roter Thun genannt, der stolze 4,50 Meter lang und 680 Kilogramm schwer werden kann. Ein Weibchen dieses Kalibers kann bis zu zehn Millionen Eier tragen, die nur einen Millimeter messen und nach der Eiabgabe auf sich allein gestellt sind. Die

Der Thunfisch ist ein formvollendeter Räuber der Meere – und doch gehört er auch zu den Gejagten. **Stefan Linzmaier** erzählt, was der Boom japanischer Unterhaltungselektronik mit den gefährdeten Beständen zu tun hat.

Wenigen, die es schaffen, den Heerscharen an Fressfeinden zu entkommen, werden mit etwa vier bis fünf Jahren und einer Länge von 1,2 bis 1,4 Metern geschlechtsreif.

Thunfische sind in der Regel blau gefärbt, mit silbrigen oder grauen Bäuchen. Eine perfekte Stromlinienform für minimalen Wasserwiderstand und steife, schmale Flossen lassen den Thunfisch Pfeilschnell durchs Wasser schießen. Diese Eigenschaft gab dem Fisch auch seinen Namen, der sich vom griechischen »thýnō« ableitet, was übersetzt so viel heißt wie »ich eile« oder »ich schieße entlang«. Der Thunfischkörper kann getrost als Sportwagen unter den Fischen bezeichnet werden. Auch unter der Haube hat der

Thunfisch eine besondere Ausstattung: Er besitzt die Fähigkeit, die eigenen Muskeln zu erwärmen. Thunfische erreichen damit Geschwindigkeiten bis zu 80 km/h – ein entscheidender Vorteil dieser wechselwarmen Tiere auf der Jagd nach Beute.

Thunfische sind effiziente Jäger und stehen, wenn sie ausgewachsen sind, weit oben in der Nahrungskette. Sie jagen meist in Schwärmen oder kleineren Schulen, teilweise auch mit Thunfischen anderer Arten zusammen. Dabei schwimmen sie weite Strecken in atemberaubender Geschwindigkeit und tauchen hunderte Meter tief. So wandern sie durch die Ozeane, immer ihren Beutetieren wie Heringen, Sardinen, Makrelen oder Kalmaren hinterher. Aufgrund dieser nomadischen Lebensweise kommen sie außer in den Polarmeeren in allen Meeren vor, wobei ihr Verbreitungsschwerpunkt in subtropischen Gewässern liegt. Durch die steigenden Meerestemperaturen wandern Thunfische seit einigen Jahren häufig weiter in kühlere Meeresregionen und werden so auch öfter schon in der Nordsee gefangen. Eine Entwicklung, die vor allem vielen pazifischen Inselnationen Sorgen bereitet, deren Staatseinnahmen zu großen Teilen auf der Vergabe von Fanglizenzen beruhen.



### Fangmengen und -methoden sind problematisch

Ab den 1950er Jahren stiegen sowohl die Nachfrage als auch die Fangmengen weltweit sprunghaft an, der vorläufige Höhepunkt dieser Entwicklung war 2004 erreicht. Die Welternährungsorganisation FAO hat sich das ehrgeizige Ziel gesetzt, dass alle 23 großen Bestände bis 2027 nachhaltig bewirtschaftet werden. Erste Erfolge sind bereits erzielt: Zwischen 2014 und 2019 konnte die Zahl überfischter Bestände von 13 auf fünf verringert werden. Doch vor allem im Indischen Ozean und in den Weiten des Pazifiks sind die Probleme mit illegaler und unregulierter Fischerei noch groß. Besonders stark gefährdet ist der Südliche Blauflossenthunfisch (*Thunnus maccoyii*), aber auch den Beständen des Großaugen-Thuns (*Thunnus obesus*) geht es nicht gut.

Häufigste Fangtechnik ist die Ringwandfischerei, gefolgt von der Langleinenfischerei. Beide Fangmethoden sind wegen der hohen Beifänge äußerst problematisch. Zusammen mit illegalen Treibnetzen fallen ungezählte Seevögel, Haie, Meeressäuger und Schildkröten dem Thunfischfang zum Opfer. Ohne Beifänge ist der Thunfisch nur mit der traditionellen Handangel zu fangen. Dabei werden Köderfische zum Anlocken verwendet und die Tiere einzeln mit Schnur und Haken gefangen. Kritisiert werden aber nicht nur die teils desaströsen ökologischen Auswirkungen, sondern auch die erheblichen

Menschenrechtsverletzungen. Vor allem im Westpazifik (FAO Fanggebiet 71 – Fanggebietsangaben sind Pflicht beim Fischverkauf!) wird regelmäßig von Fällen regelrechter Sklaverei und Menschenhandel auf Fangschiffen berichtet.

Im Mittelmeer werden die Tiere seit 1996 als Jungfische gefangen und in großen Netzkäfigen schlachtreif gemästet. Diese Technik des Tuna penning hat sich vor allem deshalb etabliert, um die dortigen Bestände des hochprofitablen Blauflossenthunfisch für den Export nach Japan auszubeuten, wo die höchsten Umsätze erzielt werden. In den letzten zehn Jahren ist die Zahl solcher Mastanlagen stetig angestiegen, mittlerweile werden mehrere zehntausend Tonnen Blauflossenthunfisch pro Jahr gemästet. Überhöhte Nährstoffeinträge durch Abfälle und Kot sowie der unverhältnismäßig hohe Verbrauch von bis zu unglaublichen 40 Kilogramm Futterfisch für ein einziges Kilogramm Thunfisch schädigen die weltweiten Bestände, die angrenzenden Ökosysteme und damit auch die örtliche Fischerei.

### Vom Arme-Leute-Essen zur teuren Delikatesse

Kein Land verehrt den Thunfisch mehr als die Japaner, die mehr als ein Viertel der

weltweiten Thunfischfänge konsumieren, beim Blauflossen-Thun sogar bis zu 80 Prozent. Dabei wurde dieser Fisch dort noch bis Mitte des vergangenen Jahrhunderts als minderwertiges Arme-Leute-Essen angesehen. Heute dagegen werden sechs- oder siebenstellige Beträge für einen einzigen Blauflossen-Thunfisch gezahlt. Dass sich die Dinge so geändert haben, hat mit dem Boom der Unterhaltungselektronik im Japan der 1970er Jahre zu tun. Flugzeuge und Schiffe gingen voll beladen nach Amerika, aber kamen mehr oder weniger leer zurück. Weil Thunfisch als Sushi in Tokio gerade immer beliebter wurde, kam die Idee auf, dafür Thunfisch von Amerikas Ostküste zu importieren. Der Rest ist Geschichte.

Thunfische sind auf gesunde marine Ökosysteme und eine ausreichende Nahrungsgrundlage angewiesen. Deshalb stehen sie gleich von mehreren Seiten unter Druck. Zum einen entziehen wir ihnen die Nahrung durch den Fang von Futterfischen für eine immer weiter wachsende Aquakultur. Zum anderen werden Thunfische immer stärker befishet. Und sie spiegeln unseren Umgang mit ihrem Zuhause: Wie viele andere Raubfische akkumulieren Thunfische nämlich eine Reihe giftiger Substanzen in ihrem Fleisch. Allen voran reichert sich Methylquecksilber über die Nahrungskette im Thunfisch an. ●

## Echter Bonito

In Deutschland kommt äußerst selten Blauflossen-Thunfisch auf den Teller. Bei uns macht der Echte Bonito, auch Skipjack genannt, den Großteil der Verkäufe aus. Er ist ein naher Verwandter der echten Thunfische, das Fleisch ist fettreich und hat einen kräftigen Geschmack. Ein Großteil der Bestände gilt als nachhaltig befishet, auch wenn es ebenfalls Kritik an den Fangmethoden und der Verletzung von Menschenrechten gibt. Der Echte Bonito kommt hierzulande nur selten frisch auf den Tisch, sondern in der Regel als Dosenfisch.