

Fula fiskar i Uppsala

75% av alla fiskbestånd är överfiskade. Därför sätter Naturskyddsföreningen fokus på fisk och skaldjur under årets miljövänliga vecka som pågår. I fredags besöktes ett 40-tal lunchrestauranger i centrala Uppsala för att få sina fiskmenyer granskade. 60 % serverar rödlistade arter.

Under fredagen gick Naturskyddsförening på jakt bland Uppsalas lunchrestauranger. Målet var att hitta fiskar från deras nya ”värstinglista”, en lista på de 12 fisksorter som är viktigast att undvika. Tyvärr fick de ”napp” i 60 % av restaurangerna. Resultatet var väldigt olika beroende på typ av restaurang. I asiatiska restauranger, som Thai-, kina- eller sushirestauranger, hittades jätteräkor i samtliga fall. Hälften av Sushirestaurangerna serverade dessutom ål, trots att mer än 99% av ålarna försvunnit i Europa på bara 40 år.

- De värsta fiskarna är av två sorter, säger Samuel Westin ansvarig för aktiviteten. Antingen är de på väg att dö ut, som blåfenad tonfisk där japanska jätteföretag spårar de sista exemplaren med helikopter och fryser in för att kunna sälja dyrt när arten försvunnit. Den andra typen är t.ex jätteräkor, Pangasius och lax odlad i Chile. Dessa fiskar växer upp i kemikaliebad, fullpumpade med antibiotika med stora sociala och ekologiska kostnader.

I de besökta pizzeriorna och caféerna såg det mycket bättre ut. Endast en pizzeria serverade Rödtinga, en kraftigt överfiskad art. I övrigt fick menyerna godkänt. Dock var det tydligt att medvetandet var lågt till och med hos de som jobbar med fisk. Ingen kunde på rak arm svara på vilken tonfisk de serverade, trots att skillnaderna i smak, såväl som i bestånd är stora. Bäst av restaurangtyperna var i denna undersökning snabbmatskedjorna. Antagligen för att de stora hamburgerkedjorna har tillräckligt med resurser för att ha en egen fisk-policy samtidigt som de har allmänhetens ögon på sig. Max, McDonalds och Burger king serverar alla endast miljömärkt fisk. I mellanskiktet placerar sig restauranger med svenskt och italienskt utbud. Där har ungefär hälften rödlistade arter, främst pangasius som är en billig vit fisk som odlas i Vietnam och har kallats Bajsfisken p.ga förhållandena i odlingen.

- Det kan kännas svårt att handla fisk miljökorrekt, säger Samuel Westin. Det finns fler arter än när det gäller kött, och det spelar ofta roll var fisken är fångad eller odlad. Det bästa är förstås att enbart köpa märkt fisk. Det finns bara 2 märkningar; Krav och MSC, så det är enkelt att hålla reda på. Annars är det viktigaste att undvika de som finns på värstinglistan.

Naturskyddsföreningens ”värstinglista” innehåller:

- Jätteräka
- Lax odlad i Chile
- Tunga/Sjötunga/Rödtinga
- Haj
- Pangasius/Hajmal
- Hälleflundra
- Marulk
- Tonfisk av arterna blåfenad, gulfenad, storögd (thynnus, maccoyii, obesus)
- Svärdfisk
- Ål

Vill man veta mer kan man besöka Biotopia, där Naturskyddsföreningen har en utställning om fiskar och miljö under vecka 40.