

INTERGLOBAL

CHILE

Lachse sind keine Vegetarier

Nils Brock

Chile ist nach Norwegen der zweitgrößte Lachsproduzent der Welt. Lohndumping und Raubbau an der Natur machen chilenischen Fisch für den weltweiten Export günstig. Ein Besuch auf der Insel Chiloé.

Wenn Kapitän Juan Carlos Marilaf früher zur Arbeit fuhr, hatte er es nicht weit. An den Küsten seiner Heimatinsel Chiloé im Süden Chiles wimmelte es nur so von Fischen. Heute muss der Skipper Hunderte Seemeilen bis ins Südpolarmeer zurücklegen, um seine Netze zu füllen, zuweilen ist er mit seiner Mannschaft einen ganzen Monat auf der stürmischen See unterwegs. Nur noch selten hat Marilaf deshalb Zeit für einen Schwatz am Anlegesteg des Städtchens Ancud, im Norden der Insel. Während die Crew ohne Unterlass Eis in die Kühlkammer unter Deck schaufelt, checkt der Kapitän den Proviant und verflucht seinen Job. „Ich glaube, dass der traditionelle Fischfang ausstirbt. Die Meere sind überfischt und die südlichen Zonen sind die letzten, die uns noch bleiben“, sagt er und spuckt ins schaumige Wasser des Hafenbeckens: „Die Zukunft hier gehört doch längst der Lachszucht.“

Nie wurde auf der Welt so viel Lachs gegessen wie heute. Und längst ist das „Mastschwein der Meere“ keine teure Delikatesse mehr, sondern wird massenhaft in so genannten Aquafarmen gezüchtet. War Norwegen lange Zeit die Nation, die am meisten Fisch

exportierte, so kommen heute fast 40 Prozent der weltweiten Zuchtlachsproduktion aus dem südchilenischen Patagonien. Vor allem in den Buchten der Insel Chiloé tummeln sich Millionen von Lachsen in schwimmenden Käfigen.

Der Lachsboom habe das Leben auf der fünftgrößten Insel Südamerikas verändert, erzählt der Historiker Luis Armando bei einem Besuch im Dorfmuseum von Ancud. Hier hat der glühende Sozialist nicht nur historische Arbeitsgeräte und kleine Schätze des regionalen Kunsthandwerks gehortet. Hier erzählt er auch gern die „wahre Geschichte der chilenischen Lachsindustrie“, wie er sie nennt. „Ab 1974, kurz nach dem Putsch von Augusto Pinochet, öffnete das Militärregime den internationalen Lachszüchtern in Chile alle Türen.“

Um Investoren ins Land zu locken, überließ man ihnen ohne jegliche Kompensationen unsere Meere und Strände“, echauffiert sich Luis Armando. „Die maritime Massentierhaltung verschmutzt stark unsere Gewässer. Aber die Regierung in Santiago hat sich noch nie sonderlich für unsere Meinung interessiert.“

Dass neben internationalen Konzernen wie Marine Harvest und Pescanova inzwischen auch viele chilenische Züchter vor der Küste der Insel geankert haben und lokale Bootsbauer und Subunternehmer gut und gern an den schmackhaften Raubfischen verdienen, sind für Luis Armando

Nebensächlichkeiten. Ginge es nach ihm, wäre Chiloé längst ein unabhängiger Inselstaat und die Bewohner lebten vom solidarischen Kartoffelanbau, von Kunststickereien, Fischfang und ein bisschen Tourismus.

Darf in Norwegen für die Aufzucht einer Tonne Zuchtlachs offiziell nicht mehr als ein Gramm Antibiotika eingesetzt werden, so verfüttert man in Chile satte 2,8 Kilo.

Doch gerade die Jugendlichen der Region haben wenig Lust, in einem „Living History“-Museum zu wohnen, und ziehen die Mindestlöhne von monatlich 180 Euro auf den Lachsfarmen und in den Fischfabriken dem traditionellen Tagwerk vor. Ein harter und nicht ungefährlicher Job, denn auch wenn die Wellen noch so hoch schlagen, müssen die schwimmenden Zuchtkäfige täglich gewartet und versorgt werden. Pro Monat ertrinkt oder verunglückt ein Arbeiter tödlich, jeder dritte Beschäftigte hat, statistisch gesehen, einen Arbeitsunfall, berichtete die Nachrichtenagentur IPS im vergangenen Jahr. „Und das alles, um am Ende des Monats Klamotten zu

kaufen oder in die Discos in Puerto Montt auf dem Festland zu fahren“, wettet Luis Armando, der gerade ein Kulturfestival vorbereitet und hofft, dass diesmal ein paar jüngere Gesichter auftauchen werden. Des Besuchs von Lili, einer Marktfrau aus der Inselhauptstadt Castro, kann er sich jedenfalls sicher sein. Lili liebt die Dorfeste auf Chiloé. Mit dem Verkauf von Algen und getrockneten Meeresfrüchten allein kann sich die Mittvierzigerin außerdem nur selten Restaurant- oder Kinobesuche leisten, anders als ihre jüngere Nichte, die am Fließband Lachsfilets einschweißt.

Doch Lili kennt auch die Geschichten der Arbeiterinnen aus den Fischfabriken: Streng geregelte Pinkelpausen, handfeste Einschüchterungsmethoden von Vorgesetzten, fristlose Kündigungen schwangerer Frauen. „Ich habe eine Angehörige, die bereits in zwei Fischfabriken gearbeitet hat“, erzählt sie. „Man schuftet 14 Stunden am Tag unter unerträglichen Bedingungen. Die Arbeiterinnen sind kaum organisiert, machen sich nicht bewusst, dass sie ausgebeutet werden. Überstunden werden grundsätzlich nicht bezahlt. Die Unternehmen hier sind eine Schande.“

Doch gerade Lohndumping und Raubbau an der Natur machen chilenischen Lachs für die Käufer so unwiderstehlich günstig. Die europäischen Verbraucher, die jährlich knapp 50.000 Tonnen chilenischen Lachs verschlingen, wissen meist nicht,