Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1969)

Artikel: Der Ozean : Speisekammer der Zukunft?
Autor: F.B.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-987539

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Der Ozean – Speisekammer der Zukunft?

Wir Landbewohner leben zur Hauptsache vom Land. Teils bilden die Ackerfrüchte unsere Nahrung, teils geniessen wir in Form von tierischen Produkten wie Fleisch, Milch, Butter, Käse oder Eiern, was ursprünglich als Pflanze aus dem Boden sprosste und dann den Tieren als Futter gedient hatte. Alles menschliche und tierische Leben beruht somit auf der Pflanzenwelt, denn einzig die Pflanze versteht es, aus Wasser und Luft, nämlich dem darin enthaltenen Kohlendioxyd, jene geheimnisvollen organischen Lebens- und Energiespender herzustellen, auf die kein Lebewesen verzichten kann. Doch die Menschheit wächst und wächst. Um 60 Millionen Babies nimmt sie jährlich zu. Jahr für Jahr müssen also 60 Millionen hungrige Münder mehr gefüttert werden. Vermag aber die bebaute Erde auf die Dauer diese zusätzlich benötigten Nahrungsmittel hervorzubringen? Diese Frage stellen sich die Ernährungsfachleute schon lange. Wohl unternimmt man alle Anstrengungen, noch nicht landwirtschaftlich genutztes Land urbar zu machen. Auch sucht man unermüdlich, durch bessere Anbautechnik den Ertrag der bestellten Felder zu steigern. All diese Massnahmen aber haben ihre Grenze. Viele der Sachkundigen sehen schon recht schwarz und malen etwa das Gespenst des Hungers an die Wand, das dereinst auf Erden umgehen werde. Die meisten aber beurteilen die Lage wohl als ernst, doch nicht als hoffnungslos. Auf unserer Erdkugel gibt es nämlich eine Riesenfläche, die gegenwärtig noch keineswegs voll ausgenützt wird. Das ist das Meer. Sieben Zehntel der Erde nehmen die Ozeane mit ihren Rand- und Nebenmeeren ein. Und das Wasser strotzt

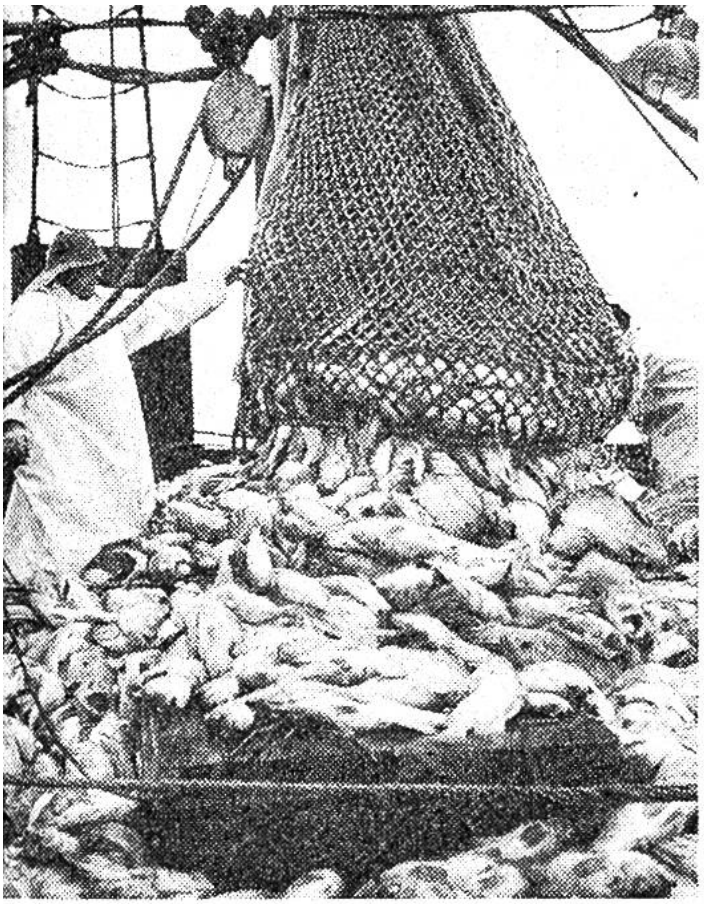
Abendstimmung im Fischerhafen von Norddeich an der Nordseeküste. Die Fischerboote mit den eigenartigen Netzen dienen zum Garnelenfang im Wattenmeer.

vor Lebensfülle. Das Meer ist gewissermassen eine Maschine, die nach eigenen Gesetzen Nahrungsmittel erzeugt. So stellen die Gewässer, wie man mehr und mehr zu erkennen beginnt, eine weltweite Vorratskammer dar, vollgestopft mit hochwertigen Produkten. Wenn es gelingt, all diese Schätze zu heben und richtig zu verwerten, so soll nach Ansicht der Sachverständigen das Hungergespenst für alle Zeiten gebannt sein.
Selbstverständlich ist die feuchte Vorratskammer schon längst aufgeschlossen. Seit Urzeiten werfen die Küstenbewohner Angelleine und Netz aus und schleudern die Harpune. In allen Kontinenten üben Menschen den Fischerberuf aus. Fischgerichte bilden in einzelnen Ländern den Hauptbestandteil der täglichen Nahrung, beispielsweise in Norwegen, in Island oder in Japan. Doch scheint die Natur in der Verteilung des Fischreichtums etwas parteiisch gewesen zu sein. Die wichtigsten Fanggründe liegen samt und sonders auf der nördlichen Halb-

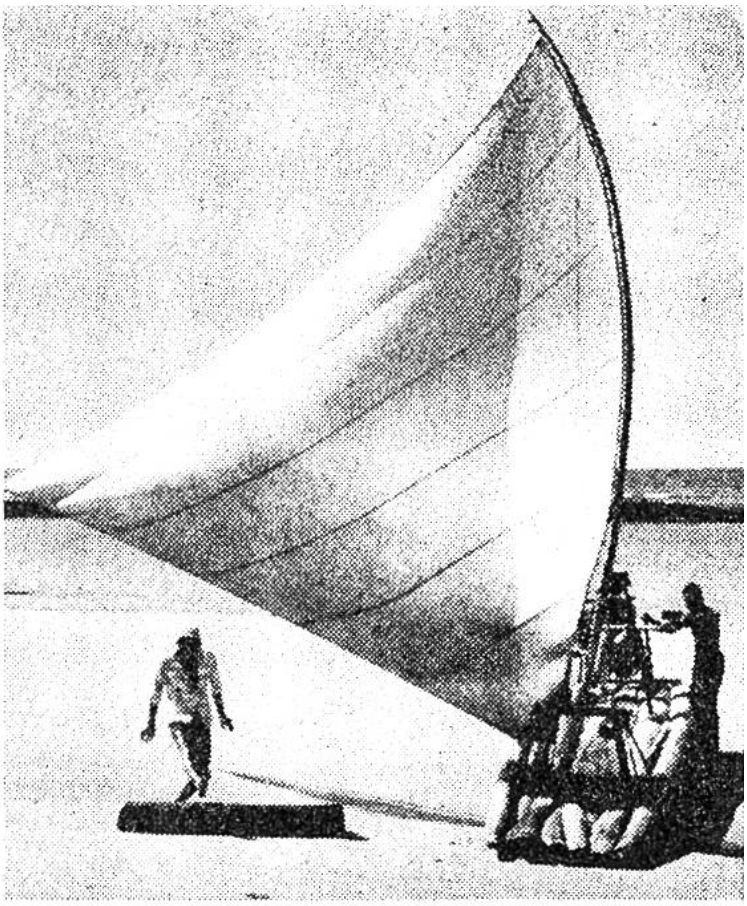
Im Nordatlantik, vor der Küste Islands, setzen die wetterharten Fischer trotz des hohen Seeganges das Grundschleppnetz aus.

Thunfischfang. Unter Aufbietung aller Kräfte ziehen die Fischer ein Prachtexemplar von fast 300 Kilogramm an Bord.

kugel, nämlich an der norwegischen Fjordküste, in der Nordsee, den Gewässern um Island, der Neufundlandbank und in den nordpazifischen Gewässern. Aus diesen Gebieten allein stammen siebzig Prozent der auf der ganzen Erde eingebrachten Fangbeute, die 1964 volle 52 Millionen Tonnen erreichte. Da sind heute die modernsten Fischereiflotten am Werk. Auch die Natur begünstigt den Erfolg. Nur wenige Fischarten leben in den kalten arktischen Gewässern, aber jede Art ist durch eine ungeheure Zahl von Einzelwesen vertreten. Dazu pflegen die Fische vielfach in riesigen Schwärmen aufzutreten, vor allem der Dorsch oder Kabeljau und der Hering, zusammen in den nordischen Meeren den wichtigsten Bestandteil der Fangbeute bildend. Die Fischerei kann sich darum auf solche Arten konzentrieren, und im Bereich der Fanggründe entwickelt sich eine vielseitige Verarbeitungsindustrie. Gefrorene, gesalzene und ge-



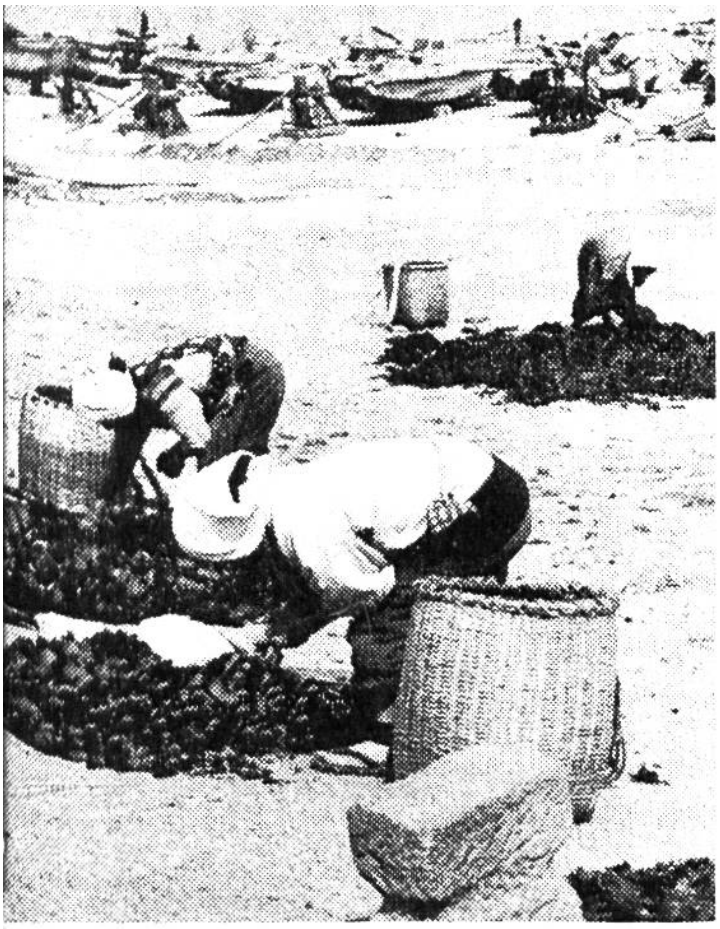
Wie ein Sturzbach ergiesst sich die wertvolle Ladung des Netzes aufs Deck, viele Zentner Rotbarsch, ein geschätzter Edelfisch.



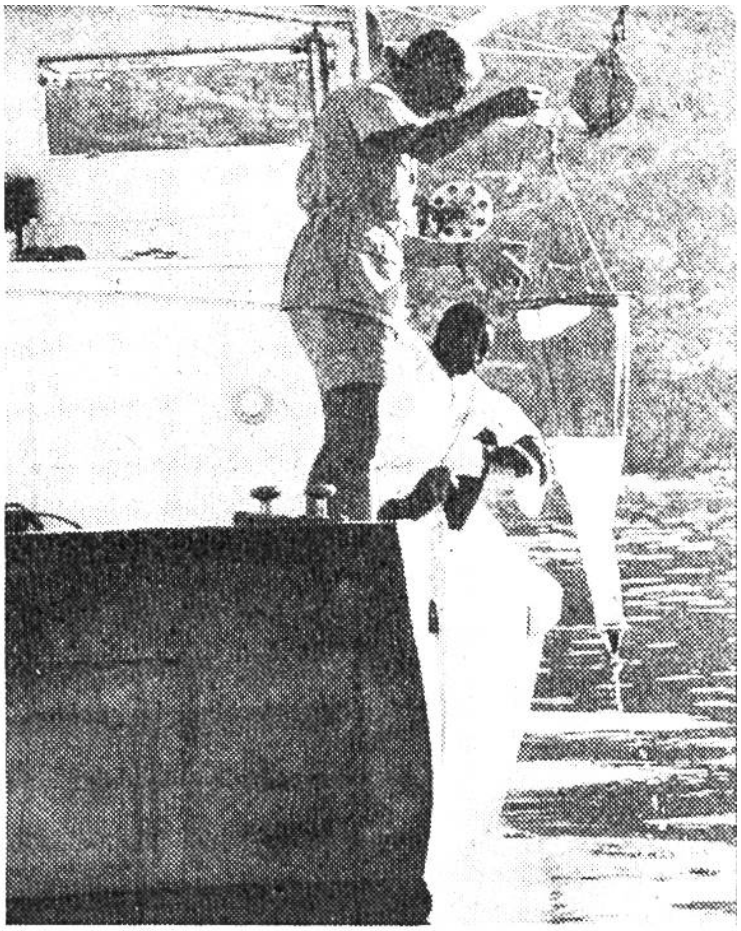
Flossfischer in Brasilien bei der morgendlichen Ausfahrt. In den Tropen dient die Fischerei meist erst zur Selbstversorgung der Küstenbevölkerung.

trocknete Fische gelangen als wertvolle Exportgüter in alle Welt. Dazu kommen Fischöle als begehrte Rohstoffe für Lebensmittel- oder Seifenindustrie in den Handel. Schliesslich dient noch Fischmehl als Kraftfutter für das Vieh und auch als ausgezeichneter Dünger. In den warmen Meeren der subtropischen und tropischen Küstengebiete aber wimmelt es von Arten, hingegen bleibt die Zahl der Einzelwesen je Art gering. Darum ist die Ernte des Fischers von bunter Vielfalt. Kaum zu nennen, was dort auf den Fischmärkten alles angeboten wird. Nur die Sardinen streifen in Schwärmen einzelnen Küstenstrichen nach, und auf offener See wird dem bis 300 Kilogramm schweren Thunfisch nachgestellt. Auf diesen beiden Fischarten beruht die Konservenindustrie jener Gegenden. Meist aber besteht an den Küsten der warmen Meere noch keine Möglichkeit, die Fangbeute in gefrorenem oder konserviertem Zustand landeinwärts

zu verteilen, und darum kommen die Früchte des Meeres leider nur der Küstenbevölkerung allein zugute.
Die Ernährungsfachleute, welche jetzt schon Massnahmen gegen das heraufbeschworene Hungergespenst zu erwägen haben, stellen allerhand Überlegungen an. Mehr als 50 Millionen Tonnen Lebensmittel, und zwar hochwertige eiweissreiche Nahrung, werden heute schon der ozeanischen Speisekammer jährlich entnommen. Wie lässt sich dieses Quantum steigern? Den Gehirnen der Techniker entspringen immer raffiniertere Methoden, um die Fische sicher ins Netz zu bekommen. Die Biologen indessen haben dafür zu sorgen, dass nicht eines Tages ganze Meeresteile vollständig ausgeräumt sind. Sie denken an eigentliche Zuchtgebiete, wo Jungfische aufgezogen und dann anderswo ausgesetzt werden sollen. Anderseits bemüht man sich, Mittel und Wege zu finden, um die Fischfangbeute auch wirklich ganz auszunützen, was bis heute leider nicht der Fall ist. So sollen beispielsweise Fischkonzentrate hergestellt werden. Den andern Speisen zugesetzt, vermöchten sie den Eiweissgehalt zu erhöhen, denn gegenwärtig ist in den Entwicklungsländern vor allem die Nahrung im allgemeinen zu arm an Eiweißstoffen. Im Meer aber erzeugt die Natur genügende Mengen davon, so daß jeder Mensch die ihm zukommende Menge erhalten kann, selbst wenn die Menschheit noch so sehr anwachsen sollte.
Doch sind Fische nicht der einzige Inhalt der marinen Speisekammer. Es gibt auch Krebse, Muscheln und anderes Kleingetier. Denken wir nur an die verschiedenen Meeresspezialitäten, von denen der Feinschmecker mit Behagen nascht. Besonders einige Kleinkrebsarten, Crevetten oder Garnelen, sind dazu bestimmt, Grundlagen der künftigen Ernährung zu werden. Sie sind äusserst nahrhaft und vermehren sich lawinenartig, wenn sie günstige Lebensbedingungen finden. In Japan bestehen bereits eigentliche Garnelenzuchten, und tonnenweise gelangt das verschieden verarbeitete organische Material auf den Lebensmittelmarkt. Unter den Meerespflanzen hat der unscheinbare



Seetangernte in Japan. Der von den Booten eingebrachte Tang wird am Strand verlesen. Trotz des vielleicht unappetitlichen Aussehens stellen diese Wasserpflanzen nahrhafte und bekömmliche Lebensmittel dar.



Um die einheimische Fischerei zu entwickeln und zu fördern, werden in afrikanischen Staaten besondere Massnahmen getroffen. Hier ein Forschungsschiff auf dem Karibasee in Zambia. Eben wird eine Wasserprobe entnommen.

Tang, bestehend aus Algen, die lange Fäden bilden, die Aufmerksamkeit auf sich gezogen. Er kann teilweise als Gemüse zubereitet werden, doch lässt er sich auch zu hochwertigen Nahrungszusätzen verarbeiten. So betrachtet, kann der Ozean künftig tatsächlich wichtigste Speisekammer werden. F. B.