

aus Deutschland



Stipendien-Aufenthalt in Peru

vom 20. November 2004 bis 12. Januar 2005

Skandalöses Pulver Fischmehlindustrie in Peru

Von Andrea Hertlein

Peru, vom 20. November 2004 bis 12. Januar 2005



Inhalt

1. Zur Person	186
2. Klingt vielversprechend...	186
3. Klein aber heißbegehrt	187
4. Peruanischer Fisch für deutsche Eier	187
5. Die fetten Jahre sind vorbei	188
6. Immer der Nase nach	189
7. Getrübter Blick	190
8. María Elena Foronda und NATURA	192
9. Fischmehl macht krank	194
10. Wertvolles Pulver	195
11. Billiges Öl	197
12. Die dicksten Fische sitzen im Kabinett	198
13. Visionen für die Zukunft	200
14. Jagd auf Riesenkraken	201
15. Besuch beim Kapitän von Paita	202
16. David gegen Goliath	204
17. Die tiefgefrorene Alternative	206
18. Ausblick	207

1. Zur Person

Andrea Hertlein, geboren am 31.03.1971, studierte Biologie an der Universität in Bonn. Ihr Interesse für Lateinamerika brachte sie im Rahmen eines Stipendiums bereits 1994 nach Argentinien und 1997 nach Mexiko. Erste journalistische Erfahrungen sammelte Andrea Hertlein als freie Mitarbeiterin in der Ibero-/Lateinamerika Redaktion der Deutschen Welle in Köln. Seit 2000 arbeitet sie als freiberufliche Wissenschaftsjournalistin für diverse Printmedien und Hörfunkanstalten, unter anderem für die Berliner Zeitung und den Bayerischen Rundfunk.

2. Klingt vielversprechend....

Begleitet von Huptiraden schiebt der Taxifahrer sein gebrechliches gelbes Auto durch die verstopften Straßen Limas. Der Weg zum Busbahnhof führt einmal quer durch die Innenstadt, wo die Rush Hour ein zügiges Vorankommen unmöglich macht. Zeit also für ein nettes Schwätzchen. Prompt richtet der untersetzte Peruaner seinen Blick fragend in den Rückspiegel: „Wohin geht die Reise, señorita?“ „Nach Chimbote“, sage ich. Als hätte er nicht richtig verstanden, dreht er sich ruckartig um und mustert mich erstaunt: „Warum denn nach Chimbote?“ „Ich schreibe eine Reportage über die Fischmehlproduktion in Peru“, antworte ich. „Ah!“ Mit zusammengekniffenen Augen manövriert er seine verbeulte Blechkiste an einem wartenden Kombi vorbei: „Warum fahren Sie nicht nach Cuzco und Macchu Picchu“, versucht er mich indes zu überzeugen. „Weil es dort keine Fischmehlfabriken gibt“, entgegne ich ein wenig verwirrt. „Nein“, stimmt er mir zu und nimmt geistesabwesend noch schnell eine rote Ampel mit. Ich halte mich krampfhaft fest, um nicht nach vorne geschleudert zu werden. Plötzlich hat er eine Idee: „Schreiben Sie doch über die Incas“. Siegesicher dreht er sich ein zweites Mal um und überlässt sein Taxi dem Schicksal. Als ich ihm versichere, dass mein Plan schon lange fest steht, ich aber vielleicht das nächste Mal über seinen grandiosen Vorschlag nachdenken werde, dreht er sich beleidigt ab und murmelt: „Dann ist Ihnen wohl nicht mehr zu helfen“. Von nun an widmet er seine ganze Aufmerksamkeit dem Radio, fummelt an Drähten und Knöpfen bis schließlich Musik aus dem Kasten ertönt. Sambarhythmen machen die Fortführung unserer Unterhaltung unmöglich. Stattdessen konzentriere ich mich den Rest der mörderischen Fahrt auf zwei Madonnen und den gekreuzigten Jesus, die an der Windschutzscheibe im Takt der Musik fröhlich hin und her wippen.

3. Klein aber heißbegehrt

Chimbote liegt 420 km nördlich von Lima und ist die erste größere Stadt nach sechs Stunden eintöniger Panamericana. Hin und wieder eine kleinere Siedlung am Ufer eines Flusses, der ins Meer mündet, ansonsten kilometerweit abseits der Straße nur Wüste. Der Humboldtstrom sorgt dafür, dass kein Tropfen Regen die Küste erreicht. Dafür lässt die kalte nahrungsreiche Strömung gigantische Mengen Anchovis gedeihen. Das sind kleine heringsartige Schwarmfische, die sich hauptsächlich von Plankton ernähren und selbst wiederum als Nahrungsgrundlage für größere Fische und Seevögel dienen. In manchen Jahren kann sich das Plankton wegen einer gegenläufigen warmen Strömung nicht entwickeln, die Anchovis finden wenig Nahrung und wandern in kältere Gewässer ab. El Niño heißt dieses alle sieben Jahre wiederkehrende Klimaphänomen und ist wohl den meisten noch aus dem Erdkundeunterricht der Mittelstufe ein Begriff.

Heiß begehrt sind die Anchovis aber vor allem als Rohstoff für Fischmehl, das als billiges Futtermittel insbesondere nach Asien und Europa exportiert wird. Jährlich werden in Peru etwa acht Millionen Tonnen Anchovis gefischt und zu 2 Millionen Tonnen Fischmehl verarbeitet, das sind laut Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) ungefähr 90 Prozent der gesamten Fangerträge. Damit ist Peru weltweit der größte Fischmehlerzeuger. Das Geschäft mit dem hochpotenten Proteinpulver lohnt sich: Immerhin erwirtschaftet die Fischmehlindustrie in Peru 20 Prozent der gesamten Deviseneinnahmen und ist bis heute nach dem Bergbau das wichtigste Exportgeschäft. In Spitzenjahren macht die Fischfangnation Nummer eins etwa 1.000 Millionen Dollar Umsatz. Allerdings haben sich in den letzten Jahren aufgrund der neuen EU-Bestimmungen, geschaffen wegen der BSE-Krise, vor allem die Exportmengen nach Europa deutlich verringert.

4. Peruanischer Fisch für deutsche Eier

„Angefangen hat alles in den 50er Jahren“, erzählt mir Carlos Suero von der Nicht-Regierungsorganisation Cooperación in Lima einige Tage vor meiner Abreise nach Chimbote. Das vom zweiten Weltkrieg gebeutelte Deutschland war damit beschäftigt die Wirtschaft wieder anzukurbeln. Die Nachfrage nach einem potenten aber billigen Futter für die Hühner- und Schweinemast stieg zunehmend. Peru witterte seine Chance und begann, Fischmehl in großem Stil zu produzieren. Als Folge dessen schossen Fischmehlfabriken wie Pilze aus dem Boden und pflasterten die gesamte Küste von Tacna bis

Tumbes. „Die kleinen Hafenstädte wuchsen, immer mehr Menschen kamen, um auch vom Fischmehlboom zu profitieren. Chimbote zählte in den 40er Jahren 4.000 Einwohner, heute sind es 390.000, fast hundertmal so viele“, erklärt Suero und zeigt mit dem Finger auf eine Landkarte. Wir sitzen an einem großen runden Tisch in einer Art Besprechungsraum mit Blick auf einen kleinen sonnigen Garten. Carlos Suero redet viel und schnell. Hin und wieder unterstreicht der überdurchschnittlich große und schlaksige Peruaner das Gesagte mit ausladenden Gesten. Zweimal hätte er fast mein neues Sony-Aufnahmegerät vom Tisch gefegt. Er ist mir auf Anhieb sympathisch. Auch das Haus, in dem die NGO residiert, strahlt eine sehr angenehme Atmosphäre aus. Es liegt mitten in Miraflores, einem Stadtviertel, in dem sich vorwiegend die wohlhabende Mittelschicht von Lima niedergelassen hat. Nur ein paar Blocks weiter erstreckt sich der Pazifik.

Cooperación wurde 1997 gegründet und initiiert seitdem eine Vielzahl von Projekten, die sich vor allem mit der nachhaltigen Entwicklung von Gemeinden an der Küste und in den Bergbauregionen beschäftigen. „Mit gezielten Projekten wie auch in Chancay, neben Chimbote der wichtigste Hafen zur Fischmehlproduktion, versuchen wir ein Gleichgewicht zwischen Ökonomie und Umwelt zu schaffen, und gleichzeitig die Lebensqualität der Bevölkerung zu verbessern. Dazu arbeiten wir intensiv mit den Gemeinden vor Ort aber auch mit anderen NGO's und privaten sowie öffentlichen Instituten zusammen“, erklärt Suero, als er mir einen kurzen Abriss über das Profil von Cooperación gibt. Ich möchte wissen, wie die Zusammenarbeit mit staatlichen Einrichtungen, wie dem Umwelt- oder Fischereiministerium funktioniert? „Ziemlich schlecht. Eine Zusammenarbeit gibt es so gut wie gar nicht. Für die sind wir immer noch ein paar verrückte Öko-Spinner“, sagt Suero und lacht dabei zynisch.

5. Die fetten Jahre sind vorbei

Nach einer Tasse Kaffee, den Suero mit heißem Wasser solange verdünnt hat, bis er zwar nicht mehr bitter aber dafür fade schmeckt, geht es mit seiner detaillierten Einführung über die Geschichte der Fischmehlherstellung weiter: Rekordfänge von zwölfteinhalf Millionen Tonnen Anchovis machten Peru Ende der 60er Jahre zum Zentrum der Fischmehlproduktion und Hamburg zum größten Importhafen des als Tierkraftfutter vermarkteten Fischprodukts. Die Fabriken wurden mit Beginn der Militärdiktatur 1968 verstaatlicht und „Pesca Peru“ diente als Aushängeschild erfolgreicher Wirtschaftspolitik. Doch dann kam 1972/73 die erste große Krise: Ein starker El Niño sorgte dafür, dass der Anchovis-Bestand um ein Vielfaches

schrumpfte. Die Fangmengen reduzierten sich von 10 Millionen Tonnen auf nur eine Million. Auch in den nachfolgenden Jahren erholte sich der Bestand nur wenig. Es gab nur eine Chance, die Fischmehlindustrie, Musterschüler der peruanischen Wirtschaft, nicht komplett zum Erliegen zu bringen. Der Plan von Regierung und Fischmehlproduzenten war simpel: „Hauptsache fangen – egal was“. Von nun an fischte man zur Fischmehlherstellung neben Speisefischen wie der Makrele hauptsächlich Sardinen, bis auch diese knapp wurden.

Kaum hatten sich die Anchovis wieder erholt, kam der nächste Kollaps. 1996/97 brach der schwerste El Niño herein, den Peru im letzten Jahrhundert erlebt hat. Hinzu kam die Asienkrise. Der wichtigste Absatzmarkt machte schlapp. Die Folgen für die peruanische Wirtschaft waren fatal: Der Preis für eine Tonne Fischmehl fiel um die Hälfte, die Produktion ging um 43 Prozent zurück – Verluste in Milliardenhöhe. „Die Fabriken, die heute alle wieder privatisiert sind, konnten ihre Kredite nicht zurückzahlen Mehr als die Hälfte der Unternehmen standen kurz vor der Pleite. Sie haben sich bis heute nicht erholt und sind noch immer hochverschuldet. „Es ist aber falsch, für die Einbrüche der Anchovis-Bestände ausschließlich das Klimaphänomen El Niño verantwortlich zu machen“, beendet Suero seinen Vortrag. „Immer wieder wurden in der Vergangenheit viele Jungfische gefischt, was dann in El Niño Jahren dazu beigetragen hat, dass die Bestände vollends zusammengebrochen sind. Auch wenn die Regierung in den letzten Jahren Gesetze zur Regelung des Fischfangs erlassen hat, kann von einer nachhaltigen Fischerei noch lange keine Rede sein. Aber sehen Sie selbst!“

Bevor ich mich von meinem ersten Interviewpartner verabschiede, mache ich noch ein Foto von ihm, direkt neben der Madonna, im hauseigenen Garten. Er wünscht mir viel Glück bei meiner Recherche in Chimbote und gibt mir noch einen Packen Infomaterial mit. Ich trete den Heimweg zu meinem Hostal an, zu Fuß, ein wahrer Luxus in Lima. Unterwegs mache ich halt, in einem der Fischrestaurants, von denen man einen perfekten Blick auf den blauschimmernden Pazifik hat. Die Sonne scheint, ich esse mein erstes Cebiche. Ein perfekter Tag.

6. Immer der Nase nach

Es ist schon dunkel, als der doppelstöckige Reisebus am Terminal von Chimbote einrollt. Der beißende Gestank nach verwestem Fisch wabert bereits durch Tür- und Fensterritzen. „Chimbote“, lächelt meine Sitznachbarin und rümpft die Nase. „Kein Zweifel“. Ein Taxi bringt mich ins nah gelegene Stadtzentrum. Die Straßen rund um den Plaza de Armas sind

wenig einladend. Zwischen zahlreichen Internetcafés, Ramschläden und Supermärkten haben sich ein halbes Dutzend Ableger der Schnellimbisskette „Pollo“ niedergelassen. Hier gibt es Huhn in allen Varianten. Fleisch scheint auf der Speisekarte in der Fischfangnation Nummer eins sowieso an erster Stelle zu stehen. Ich sollte mit meiner Annahme Recht behalten.

Die Suche nach einem Hostal gestaltet sich schwieriger als gedacht. Trotz der Touristenzahl, die sich in der höchst unattraktiven Stadt gegen Null bewegt, sind fast alle der im Lonley Planet unter der Rubrik „low budget“ angegebene Unterkünfte belegt. Der Grund: Es ist Ende November und die Fischesaison hat seit ein paar Tagen begonnen. Hunderte von Fischern pilgern in die Stadt mit der Hoffnung schnell viel Geld zu machen.

Endlich, das „Hostal Chimbote“ – wie originell – hat noch ein Zimmer frei. Auf den schmalen Gängen lungern dutzende von Männern. Mit einem Cuzqueño (peruanisches Bier) in der Hand starren sie auf den Fernseher. Es läuft gerade eine schnulzige Telenovela aus Kolumbien. Die Protagonisten sind allesamt hellhäutig und blond, versteht sich. Nachdem ich mir selbst ein Bier eingeflößt habe, versuche ich in meinem fensterlosen Raum, an dem der Schimmel die Wände hochkriecht, zu schlafen. Draußen grölen die Fischer oder rotzen hemmungslos in die Waschbecken. Es stinkt bestialisch. Mein letzter Gedanke, bevor ich in einen traumlosen Schlaf falle: „Wie soll ich das hier bloß aushalten?“

7. Getrübter Blick

Carlos Reyes steht auf dem Kai und blinzelt angestrengt in die Sonne. Das Meer gleicht einem Kriegsschauplatz, eine ganze Armada roter, gelber und grüner Frachter haben Kurs Richtung Hafen genommen. Immer wieder tauchen winzige Punkte hinter der vorgelagerten Insel auf, die wie der gezackte Rücken eines Meeresungeheuers aus dem Ozean ragt. Die Szenerie erinnert mich irgendwie an eine Kulisse der Augsburger Puppenkiste. Auch Carlos wartet auf sein Boot, eine rote lancha, Ladekapazität 80 Tonnen, Alter 10 Jahre. Es ist jetzt neun Uhr und seine Männer sollten schon vor Stunden vom Fischen heimgekehrt sein. Die ganze Nacht waren sie draußen auf offener See und haben ihre Netze ausgebracht.

Der Fischer mit Baseballkappe und einem sympathischen Zahnlückelächeln hofft auch heute wieder auf eine reiche Ausbeute. „Die letzten Tage waren ziemlich gut“, sagt er ohne den Blick vom Horizont abzuwenden. 100 US-Dollar bekomme er für eine Tonne Anchovis. Wenn sein Boot vollbeladen einläuft sind das 800 US-Dollar am Tag. Doch viel bleibe da manchmal nicht übrig. Nicht nur seine Mannschaft, auch die Instandsetzung

seines Frachters, Benzin etc. alles müsse er davon bezahlen. „Außerdem gibt es Tage, da fangen wir keinen einzigen Fisch.“

Doch die meisten Frachter, die an diesem Morgen im Hafen von Chimbote einlaufen, sind vollbeladen. In ihren Rümpfen liegen Berge silbrigschimmernder Anchovis. Schwerfällig tuckern sie die letzten Meter Richtung Mole. Am Kai herrscht Hochbetrieb: Geschrei, Geschubse, dazwischen ein paar tollpatschig dreinblickende Pelikane, die auf und abschlendern, als wären sie auf einem Sonntagsspaziergang. Seile werden flink am Pöller festgemacht, die eigentliche Arbeit kann beginnen: Der Laderaum wird randvoll mit Wasser gefüllt und die Anchovis über ein Rohrsystem direkt in die Fabriken gepumpt. Zwei bis drei Tonnen Wasser werden pro Tonne Fisch benötigt. Im Jahr sind das umgerechnet 16 Millionen Tonnen. Durch den hohen Druck werden viele Fische noch bevor sie die Fabrik erreichen in ihre Einzelteile zerlegt. Eine rote Brühe aus Blut und Fischresten ergießt sich ohne Unterlass durch eine Öffnung im Bug ins Meer.

Ein paar chicos springen geschickt vom Kai an Deck der „Victoria“. Ein großer Schlanker mit afrikanisch gekräuseltem Haar verschwindet im Laderaum und kommt nach wenigen Minuten mit zwei mit Anchovis gefüllten Eimern zurück. Brutal versuchen die Fischer ihn vom Frachter zu schubsen. Doch der drahtige Peruaner ist schneller, springt von Deck und macht sich mit seinen Freunden in einem kleinen Paddelboot auf und davon. Ich frage Carlos, was das zu bedeuten habe. „Das sind Jungs, die sich ihr Geld verdienen, indem sie die Fischreste, die nicht rausgepumpt wurden, aus dem Laderaum klauben“, erklärt Carlos. „Sie sind zwar nicht gerne gesehen, werden aber trotzdem von der Mannschaft geduldet, da sie die Bodega – wie der Laderaum genannt wird – sauber halten.“ Eine illegale Putzkolonie, sozusagen.

Vom Kai schaut man direkt auf das Industriegelände „11 de noviembre“ am gegenüberliegenden Ende der Bucht. Hier befindet sich ein Großteil der 49 Fabriken, die in Chimbote mehr als die Hälfte des peruanischen Fischmehls produzieren. Doch der Blick ist getrübt: Schwarze und graugelbe Rauchschwaden hängen über dem Meer und hüllen alles in einen dichten Nebel. Wie ich später erfahre, werden hier 11.000 Tonnen ungefilterte Stäube jährlich aus den Fabrikschloten ausgestoßen. Pro Tonne verarbeiteten Fisches fallen außerdem zwei Tonnen mit Fischteilen belastetes Kühlwasser, eine halbe Tonne Kochwasser und 50 Liter blutiges Fischwasser an, die zumeist ungeklärt ins Meer geleitet werden.

Die Bucht von Chimbote hat sich im Laufe der letzten 50 Jahre in eine Kloake verwandelt. Organische Partikel wie Blut- und Fettreste lagern sich auf dem Meeresboden ab und bilden dort eine toxische Schlammschicht, die

mittlerweile zwei Meter dick ist. Hier kann kein Fisch, keine Muschel, nicht einmal ein Wurm überleben.

8. María Elena Foronda und NATURA

Am nächsten Tag sitze ich auf einem unbequemen Stühlchen bei NATURA, einer nichtstaatlichen Umweltschutzorganisation (NGO) mitten im Herzen von Chimbote und warte. Die Sekretärin, bekleidet mit einem viel zu engen rosa Kostüm und dazu passendem Lippenstift, führt indes unendlich viele Telefonate. Ich habe das Gefühl, sämtliche Freunde, Bekannte oder Familienangehörige erkundigen sich an diesem Morgen nach ihrem Gemütszustand. Nur María Elena Foronda ruft nicht an, um mir mitzuteilen, dass sie zu unserer Verabredung ein bisschen später kommen wird. Ich warte also geduldig, ohne allzu oft auf die Uhr zu schauen und lese stattdessen alle Ausgaben der *Industria*, der Tageszeitung von Chimbote. Es sind zwei Stunden vergangen, als die Sekretärin schließlich aufblickt und meint, dass María Elena vor dem Mittagessen wohl nicht mehr bei NATURA auftauchen wird. Ich versuche nett zu sein und verabschiede mich vorerst, um es am Nachmittag sowie einen Tag später erneut zu versuchen. Unser erstes Treffen kommt dann zwei Tage später zustande, immerhin.

Wir parken vor dem Haus, das María Elena Foronda mit Oscar, ihrem Ehemann, und den beiden Kindern gerade frisch bezogen hat. Es liegt auf einem Hügel in einem neuen Vorort der Stadt. Fernab vom Gestank der Fischmehlfabriken haben sich hier die besser Verdienenden ihr Häuschen gebaut. Dazwischen Grünanlagen, in denen Hundebesitzer ihre Vierbeiner Gassi führen und Bänke zum Ausruhen einladen. Roberto, ihr 6-jähriger Sohn, nimmt mich an der Hand und präsentiert mir stolz sein neues Zuhause. Oscar bereitet einen warmen Kakao, dazu gibt es eine Art Stollen, klassisch für die Vorweihnachtszeit.

Wir setzen uns an den großen Esstisch und María Elena beginnt zu erzählen: „Früher war Chimbote wegen seiner sanft abfallenden Bucht bei den Schwimmern sehr beliebt. Großfamilien, Liebespärchen, ganze Scharen kamen am Wochenende aus den nahe gelegenen Dörfern, um hier zu baden. Heute gehört Chimbote zu den am meisten verschmutzten Städten Perus. Die Lebenserwartung liegt derzeit zehn Jahre unter dem nationalen Durchschnitt. Wer bleibt da schon freiwillig?“ Die 44-jährige Soziologin schaut mich herausfordernd an und fügt erklärend hinzu: „Die Meisten sind nach Chimbote gekommen, um schnell viel Geld zu machen. Sie kümmern sich nicht darum, dass das Meer verseucht und die Luft verpestet ist. Du denkst doch nicht im Traum daran, dass die Besitzer der Fabriken in Chimbote

wohnen. Die leben in großen Villen in den besseren Vierteln von Lima oder aber im Ausland. Ihre Kinder atmen saubere Luft. Die stinken nicht nach Fisch.“ Während sie spricht, klemmt sie sich immer wieder energisch eine verirrte Locke hinters Ohr.

Mit ihrem damaligen Lebensgefährten, dem Biologen Rolando Quito Rodriguez hat sie Anfang der 90er den gemeinnützigen Verein NATURA gegründet, der seither gegen die Umweltverschmutzung in Chimbote kämpft. Gemeinsam mit anderen NGO's setzt sich die Institution für die Einhaltung und Verschärfung von Umweltauflagen sowie für die Umsetzung der Agenda 21 ein. Ich möchte von María Elena wissen, was NATURA in den letzten 15 Jahren erreicht hat. „Wir schaffen mit unserer Arbeit Umweltbewusstsein, dass es bis dato nicht gab. Noch vor zehn Jahren war es fast unmöglich, über die Umweltfrevel der Fischmehlfabriken zu sprechen. Die Bürger von Chimbote trauten sich nicht, ihren Mund aufzumachen, sie hatten Angst um ihre Arbeitsplätze“, erklärt María Elena und beschreibt weitere Aufgaben und Ziele der NGO. „Wir bauen Netzwerke auf, veranstalten Workshops, um Veränderungen auf nationaler Ebene zu bewirken. Denn die Verschmutzung ist nicht auf Chimbote beschränkt. Zahlreiche Küstenorte, wie Supe im Süden oder Chicama im Norden sind davon genauso betroffen. Nur gemeinsam sind wir in der Lage, Druck auf die Regierung auszuüben und auf nationaler Ebene Veränderungen zu erzwingen.“

Die Reaktion auf ihr zum Teil radikales Engagement seitens der Regierung fiel entsprechend hart aus: 1994 wurde María Elena Foronda beschuldigt, der Terrororganisation „Sendero luminoso“ anzugehören und zu 20 Jahren Gefängnis verurteilt. Doch Foronda ließ sich nicht beirren. Selbst aus dem Gefängnis, erarbeitete sie Strategien, die Umweltverschmutzung durch die Fischmehl-Unternehmen aufzuhalten. „Da ist sie wie ihr Vater“, erzählt mir Forondas Mutter ein paar Tage später im Wohnzimmer des Hauses, in dem María Elena groß geworden ist. Als Gewerkschaftsanwalt hatte er großen Einfluss auf die Entscheidung seiner Tochter, sich für die soziale Gerechtigkeit einzusetzen. Nach ihrer Studienzeit in Mexiko kehrte sie nach Chimbote zurück, um sich ehrenamtlich für die Gemeinde einzusetzen. Elenas Mutter bietet mir Kaffee und Kekse an, die perfekte Gastgeberin. Sie ist routiniert im Umgang mit Gästen aus dem Ausland. „Damals, als María Elena im Gefängnis saß, ging es hier zu wie im Taubenschlag“, erinnert sie sich. „Stundenlang saß ich mit Vertretern von amnesty international hier auf dem Sofa und wir haben gebangt und gehofft.“

Auf dem Speicher hat sie noch eine Kiste mit zahlreichen Briefen aufbewahrt, in denen Privatpersonen, Politiker und NGO's ihre Unterstützung anbieten. Auf internationalen Druck hin wurde María Elena Foronda schließlich nach einem Jahr Haft freigelassen. Die weit über die Grenzen

von Peru bekannte Umweltaktivistin hat für ihr unumstrittenes Engagement 1998 den Goldmann-Preis bekommen.

Doch Natura wird von vielen kritisch beäugt, insbesondere von den Chimbotanern selbst. Es gibt sogar einen Slogan, der zeigt, dass Natura bei den Stadtbewohnern alles andere als beliebt ist. „La ecología es del pueblo y que no NATURALmente el pueblo se sirve de ella. Die wörtliche Übersetzung lautet: Die Ökologie gehört dem Volk, das heißt nicht, dass sich die Menschen NATURALmente der Ökologie einfach so bedienen dürfen. Im Klartext: NATURA heimst viel Geld für angebliche Projekte ein, von denen die Chimbotaner konkret nichts sehen. „Die Fabriken schleudern nach wie vor ihren Dreck aus den Schornsteinen, die Bucht ist verdreckt und unsere Kinder sind krank“, ist die landläufige Meinung der Chimbotaner, die ich auf NATURA anspreche.

9. Fischmehl macht krank

Tuberkulose, Lungenentzündung, obstruktive Bronchitis, Urtikaria, Neurodermitis, Asthma, Lungenkrebs – Doctor Ortero geht gewissenhaft die Krankenliste seiner Patienten durch. Seit mehr als zehn Jahren leitet der 55-Jährige mit dem zu kleinen Kittel und der zu großen Brille das Gesundheitszentrum in Miraflores Alto, am südöstlichen Stadtrand von Chimbote. Die Menschen leben hier direkt im Einzugsgebiet der Fischmehlfabriken. „Der Wind kommt meistens aus Nordwest und transportiert die feinen Stäube, die tonnenweise in die Luft gepustet werden, Tag und Nacht. Leider ist dies keine Ausnahme, sondern eher die Regel: Über die Hälfte der Fischmehlfabriken der Stadt sind in Wohngebieten angesiedelt. Als Schwebstoffe gelangen kleinste Partikel organischen Materials in die Atemwege und setzen sich auf den Schleimhäuten in Nase und Bronchien fest. Die meisten Patienten kommen deshalb mit Erkrankungen der Atemwege oder der Haut in die Klinik“, erklärt Ortero.

Der Doktor kann zwar keine bunten Statistiken und gesicherten Studien vorweisen, die einen wissenschaftlichen Zusammenhang zwischen der starken Umweltbelastung und der Gesundheit der Bewohner belegen, dennoch ist er sich sicher: „Der beste Beweis sind meine Patienten selbst“. Während ich mit dem Doktor rede, warten seine Kranken schon den ganzen Vormittag draußen vor der Tür, in einem überfüllten Vorraum des „centro médico“. Auf den wenigen Plastikstühlen sitzen die Älteren und einige Mütter mit ihren Babys im Arm, der Rest steht oder hockt auf dem kargen Betonboden. In der Ecke dudelt ein Fernseher, den Ortero für die Kinder von zu Hause mitgebracht hat. „Damit das lange Warten nicht so schwerfällt“, sagt er.

Unter den Patienten ist auch María. Sie ist sieben Jahre alt und hat einen Tumor im Hals. Sie kann kaum sprechen und das Schlucken bereitet ihr große Schmerzen. Verlegen drückt sie sich an ihre Mutter, die für sie redet: „Der Arzt sagt, der Tumor müsse operiert werden.“ Momentan bekomme sie Tabletten, die zwar die Schmerzen lindern, aber nicht die Ursache bekämpfen. Die junge Mutter ist verzweifelt, da sie die Operation, die so nötig wäre, nicht bezahlen kann. Sie ist froh, sagt sie, dass sie überhaupt über die Runden kommt. Sie arbeitet in einer Konservenfabrik, von 8.00 bis 20.00 Uhr, stehend. Sie filetiert Fisch, entfernt Haut und Gräten. Die Arbeit läuft auf Provision, doch mehr als 10 soles bringt sie selten am Abend mit nach Hause. Davon lebt sie mit ihrer Schwester und der kleinen María, ihr Mann hat sich schon früh aus dem Staub gemacht. Dass die Abgase der Fabriken an dem Zustand ihrer Tochter schuld sind, weiß sie genau: „Nicht nur, dass wir tagtäglich den Gestank ertragen müssen, der sich in jeder Nische festsetzt, in den Kleidern, in den Haaren, er macht uns auch noch krank“. Mittlerweile sind die anderen Patienten aufmerksam geworden, einige nicken zustimmend. Eine andere junge Frau kommt auf mich zu und zeigt mir ihre blutig gekratzten Arme. „Neurodermitis“, sagt der Doktor. Die entzündeten und geschwellenen Quaddeln sparen auf ihren Armen kaum ein Stück Haut aus. „Auch im Gesicht fängt es neuerdings an zu jucken.“ Jeder möchte seine Leiden preisgeben, die Spuren, die das Leben in Miraflores Alto auf ihrem Körper hinterlassen hat. Gibt es denn keine Möglichkeit der stinkenden Hölle zu entkommen? Hier weg ziehen, nein, das sei unmöglich. „Wovon sollen wir denn leben? Hier ist doch unser Zuhause!“

10. Wertvolles Pulver

Seit fast einer Woche versuche ich nun schon einen Besuchstermin in einer der Fabriken zu ergattern. Von einem kleinen Schreibwarenladen auf dem Plaza de Armas telefoniere ich die lange Liste von Telefonnummern ab, die NATURA mir gegeben hat. Immer wieder werde ich vertröstet. „Tut mir leid, der Direktor ist in einer reunión, wir rufen sie zurück, diese Woche ist es ganz schlecht, wie war ihr Name noch gleich?“ Die Liste der Ausreden wird von Tag zu Tag länger und ich immer ungeduldiger. Der Laden wird indes zu meinem provisorischen Büro. „Ah, la señorita Andrea, die Journalistin“, begrüßt mich Oscar, der kleine untersetzte Besitzer und scheucht seinen einzigen Mitarbeiter auf, mir Stuhl und Stifte zu bringen.

Dann endlich! Pacifico Centro hat zugesagt. Montag 10.00 Uhr. „Bitte melden Sie sich an der Pforte und bringen Sie Ihre Dokumente mit“, lautet die strenge Anweisung der Sekretärin, bevor sie auflegt. Da Journalisten

in den Fabriken nicht besonders beliebt sind, habe ich mich am Telefon als Doktorandin der Meeresbiologie ausgegeben. Das Problem: In meinem Reisepass klebt stolz ein Journalistenvisum, ausgestellt vom peruanischen Konsulat in Hamburg. Hoffentlich macht mir der Wisch nicht noch in letzter Minute einen Strich durch die Rechnung, schießt es mir durch den Kopf. Doch meine Befürchtungen treten nicht ein. Die Prozedur an der Pforte läuft problemlos ab, auch das zehninütige Verhör über meine angebliche wissenschaftliche Arbeit in Deutschland und meine Kontakte, vielmehr Nicht-Kontakte, zu diversen NGO's in Peru geht trotz meiner Beklemmung und einiger skeptischer Blicke, glatt über die Bühne.

Pacifico Centro ist eine der „moderneren“ Fabriken. 1992 wurde die Anlage aus Rømsdal in Norwegen, wo sie bereits 10 Jahre ihren Dienst getan hatte, nach Peru verschifft. Von ihrer eigentlichen Herkunft zeugen heute nur noch Schaltpläne und Gebrauchsanweisungen, die allesamt in norwegischer Sprache sind. Doch dies scheint niemanden zu stören. Hauptsache der Umsatz stimmt. Freddy Alva Valentín, der Geschäftsführer von Pacifico Centro, ist zufrieden: 2004 hat die Anlage mit seinen insgesamt 74 Mitarbeitern 80.000 Tonnen Fischmehl produziert, tausend mehr als im vorhergehenden Jahr. Der Preis für eine Tonne beträgt auf dem Weltmarkt im Durchschnitt 600 Dollar.

Der eloquente und etwas nüchterne Geschäftsführer führt mich durch die Fabrik und erklärt die wesentlichen Arbeitsprozesse zur Herstellung von Fischmehl. Kurz gefasst sieht das so aus: Der Fisch wird gekocht, gepresst und dann bei hohen Temperaturen getrocknet. Dabei werden Fischmasse, Wasser und Fett voneinander getrennt. Heraus kommt ein gelblich-bräunliches Pulver, das Fischmehl. Die Ausbeute ist allerdings verglichen mit dem hohen Energieaufwand eher gering: Aus 5 kg Fisch entsteht 1kg Fischmehl. Als Nebenprodukt fällt bei der Verarbeitung Fischöl an, das unter anderem zur Herstellung von Margarine, Brennstoff oder Seife verwendet wird. In 100 Kilo Säcken lagert das proteinhaltige Pulver auf einem riesigen Areal des Fabrikgeländes und wartet auf den Abtransport. „Zwei Drittel unserer Produktion gehen direkt nach Asien, hauptsächlich nach China und Korea, 15 bis 20 Prozent nach Europa und der Rest ist für den lokalen Markt bestimmt“, erklärt der Ingenieur Valentín.

Leider sind heute mit Ausnahme von Verwaltungsangestellten und einer Putzkolonie fast keine Arbeiter zu sehen. Der Grund: „Die Frachter sind an diesem Morgen leer eingelaufen“, sagt Valentín und fügt hinzu: „Kein Fisch, keine Arbeit.“ Trotz der hohen Dollarpreise sei die Fischmehlproduktion eine Industrie mit großen Risiken. Insbesondere in starken „El Niño“-Jahren komme die Produktion fast vollständig zum Erliegen. Viele Fabriken verkraften die hohen Verluste nicht und müssen dicht machen. Erschwerend

kommt die Schonzeit hinzu, in der sich die Fischbestände regenerieren sollen. Zweimal im Jahr, von Januar bis März und von August bis Oktober herrscht deshalb absolutes Fangverbot. „Für uns bedeutet dies, dass wir die Hälfte des Jahres nicht produzieren können“, sagt Valentín, der sich jedoch gleichzeitig bewusst ist, dass nur durch die nachhaltige Nutzung der Anchovis-Bestände seine Fabrik auch noch in den nächsten zehn Jahren Fischmehl herstellen wird.

Ich bin überrascht, da ich eine marode Anlage mit einer total veralteten Technik erwartet hatte. Stattdessen besichtige ich eine moderne, saubere Produktionsstätte. Eine Ausnahme, wie mir der Geschäftsführer bestätigt. Anders als die meisten Fabriken trocknet Pacifico Centro seinen Fisch nicht im Feuer (*fuego directo*), sondern mit Hilfe von Wasserdampf. „Das macht die Produktion nicht nur umweltfreundlicher, sondern erzeugt auch eine bessere Qualität“, erklärt Valentín. Und die lasse sich als „prime“ oder „super prime“ auch zu höheren Preisen verkaufen. Unterm Strich wird die Produktion sogar günstiger. Die meisten der 49 Fabriken in Chimbote stammen allerdings noch aus den 60er Jahren. Sie müssten hohe Investitionen tätigen, um von Feuer auf Dampf umzustellen. „Doch die Banken sind bei der Vergabe von Krediten vorsichtig geworden. Zu viele Fabrikbesitzer machen unseriöse Geschäfte. Häufig investieren sie nur die Hälfte des Geldes in ihr Unternehmen, die andere Hälfte fließt meist in illegale Geschäfte“, sagt Valentín.

Am Ende unserer Besichtigungstour steigen wir hinauf auf die Aussichtsplattform, von wo wir einen ausgezeichneten Blick auf die „schmutzigen“ Nachbarn von Pacifico Centro haben. „Es ist gut, ab und an ein Auge auf die anderen zu haben“, schließt Valentín. Sein anfängliches Misstrauen ist verflogen. Fast überschwänglich verabschiedet er sich und wünscht mir viel Glück.

11. Billiges Öl

Eine staubige Piste führt von Pacifico Centro direkt zum Strand, vorbei an hohen Mauern, hinter denen sich Dutzende von Fabrikanlagen verstecken. Die Größte davon ist Fisch Proteins. Bewaffnete Patrouillen sichern das mit Stacheldraht und Glasscherben gesicherte Eisentor. Der Besitzer, ein Kroat, delegiert die Geschäfte von Lima aus. Daneben – inmitten von Fabrikdämpfen – Bretterverschläge und Wellblechhütten, in denen sich Menschen ihr Zuhause gezimmert haben. In der Kloake, die sich mit den Industrieabwässern mischt, spielen kleine Kinder und bauen Staudämme.

Schließlich taucht das Meer vor mir auf. Wie ein dichtes Wurzelgeflecht eines Mangrovenwaldes ragen marode Rohre in die Brandungszone. Eine rötliche Brühe ergießt sich in den Pazifik. Bevor die Abwässer im Sandboden versickern, bilden sich kleine Pfützen, die von einer Schar Seevögel bevölkert werden. Ein paar hundert Meter weiter haben sich einige Männer eine illegale Einkommensquelle geschaffen: Sie stauen die Abwässer in verschiedenen Becken und schöpfen den ölhaltigen Schaum ab, den sie wieder zu minderwertigem Fischöl verarbeiten. Santos Salazar ist Besitzer von einem der insgesamt 30 Staubecken. Zudem gehört ihm ein Kleintransporter, mit dem er das recycelte Öl auf den Märkten kleiner Dörfer in der Umgebung als billiges Speiseöl verkauft. 30 Soles bekomme er für 20 Liter, sagt Santos. Dafür müsse er etwa zwei Tage arbeiten. Mit dem Geld, das er dabei verdient, könne er ganz gut leben, „jedenfalls besser als in der Fabrik für ein Drittel des Lohns zu schuften“, fügt er hinzu. Das lohnende Geschäft ist jedoch illegal. „Schon zweimal haben sie die Becken wieder zugeschüttet“, sagt Santos. Doch die Männer ließen sich nicht beirren. Zwei Tage lang haben sie geschaufelt, gegraben, geschwitzt und alles war wieder beim Alten. Seitdem lässt die Regierung die Illegalen in Ruhe. Übelriechende Dämpfe steigen mir in die Nase, als ich mich den Staubecken nähere und den Ausführungen von Santos Salazar aufmerksam lausche. Sofort beginnen die Augen zu tränen und der Magen rebelliert. Mit einem Halstuch, das ich mir vor Nase und Mund binde, halte ich es gerade mal 20 Minuten aus, danach habe ich das Gefühl, auf der Stelle ohnmächtig zu werden, wenn ich nicht sofort diesen stinkenden, abscheulichen, widerwärtigen Ort verlasse.

12. Die dicksten Fische sitzen im Kabinett

Im Mai 2004 klagt der Gewerkschaftsführer Oscar Inocente Ramos die Fabrik Copeinca, die einem gewissen Samuel Dyer gehört, der illegalen Fischerei an. Doch schon einige Tage später zieht der Gewerkschafter seine Anzeige wieder zurück und wird im Ministerium angestellt, und zwar von Carlos Bruce, dem Haushaltsminister höchstpersönlich. Wie sich später herausstellt, verwaltete Carlos Bruce mehrere Jahre lang sämtliche Unternehmen seines Freundes Samuel Dyer. Hinzu kommt, dass der Companion von Dyer und damit Teilhaber an Copeinca, kein geringerer als der Ex-Fischereiminister, José Rategui, ist.

„Noch Fragen?“ Rocio Vasquez Goicochea schaut mich herausfordernd an. Wir sitzen in der hintersten Ecke einer schmutzigen dunklen Chifa – so heißen in Peru die Chinarestaurants – während draußen die Mittagssonne glüht und trinken eine klebrige grellgelbe Inca Cola. Rocio arbeitet als

Journalistin und hat sich auf Korruption und illegale Regierungsgeschäfte spezialisiert. Jeden Monat gibt sie eine fünfseitige Zeitung mit dem Titel „Investigando contra la corrupción“ heraus. Ihre Artikel handeln größtenteils von den korrupten Machenschaften bekannter Politiker und einflussreicher Wirtschaftsbosse. Mit der tatkräftigen Unterstützung ihres Freundes, der die ganze Zeit stumm lächelnd neben uns sitzt, verteilt sie ihre Zeitung an hunderte von Kiosken in Chimbote und Lima. 50 Centavos kostet ein Exemplar, Gewinn kann sie damit nicht machen. „Das Geld reicht gerade aus, um die Kosten annähernd zu decken.“ Bevor sich die umtriebige 29-Jährige, die mindestens zehn Jahre älter wirkt, der Fischerei verschrieben hat, recherchierte sie über die Drogenmafia und die Terrororganisation „Der leuchtende Pfad“. „Anonyme Beschimpfungen und Drohungen am Telefon sind bei mir nicht außergewöhnlich“, sagt sie. Doch daran habe sie sich im Laufe der Jahre gewöhnt. Nicht zimperlich, meine Verabredung.

„Die Gesetze, sofern sie überhaupt existieren, werden unterwandert, wo es nur geht: Fangquoten werden überschritten, die Lizenzen illegal vergeben, Schonzeiten nicht eingehalten, Korruption steht auf der Tagesordnung“, erklärt sie und verrät mir einige sehr interessante Details. Ein Beispiel: Die Anchovis-Fangflotte besteht derzeit aus rund 750 Schiffen mit einer Ladekapazität von 186.000 Kubikmeter. Doch schon die Hälfte würde nach Schätzungen unabhängiger Institutionen genügen, die Fabriken mit dem Rohstoff für das Turbofutter zu versorgen. Deshalb dürfen vom „ministerio de la producción“, dem unter anderem das Vizeministerium für Fischerei untersteht, keine Lizenzen mehr vergeben werden. „Allerdings gibt es mehrere Möglichkeiten, die Gesetze geschickt zu umgehen“, sagt Rocio und skizziert mir auf einer Papierserviette einige Varianten: Ich besitze ein Schiff, das 30 Tonnen laden kann, kaufe mir dann einen Frachter mit einer Kapazität von 150 Tonnen und benutze dafür die alte Lizenz. Oder: Ich habe zwei Schiffe, einen 50 und einen 100 Tonner. Ich gebe vor, beide Schiffe zu verschrotten und kaufe mir dafür ein 150 Tonner und erhalte eine neue Lizenz. Nun habe ich zwei Lizenzen für insgesamt 250 Tonnen. „Sehen Sie, ganz einfach“, sagt Rocio. „Man muss nur rechnen können“.

Ein weiteres Beispiel dafür wie Versuche, die Fischerei zu kontrollieren, fehlschlagen, ist die Ausrüstung der Frachtschiffe mit Satellitenkontrollsystemen. Damit soll verhindert werden, dass die Schiffe innerhalb der fünf Seemeilen, die ausschließlich für die traditionellen Kleinfischer vorgesehen sind, ihre Netze auswerfen. Deckt man jedoch die Sender lediglich mit einem Tuch ab, fehlt jegliche Kontrolle. Mit der Ausrede, das Gerät habe nicht richtig funktioniert und ein paar Dollars cash, lösen sich die Anschuldigungen der Kontrollbehörde in Nichts auf. „Die Liste lässt sich noch endlos weiterführen“, sagt Rocio. „Tatsache ist, dass durch Korruption

und Bestechung die Kontrolle der peruanischen Fischerei fast unmöglich ist.“

13. Visionen für die Zukunft

Auch Alvaro Tressierra fordert eine wesentlich striktere Kontrolle des Fischereisektors. „Doch wie es aussieht, gibt es keine finanziellen Mittel dafür“, sagt er und schaut mich zum ersten Mal über den Rand seiner dunklen Hornbrille an. Tressierra ist Direktor des „Instituto del Mar de Perú“ (IMARPE) in Chimbote, eines von insgesamt sieben meeresbiologischen Instituten, die sich entlang der peruanischen Küste erstrecken. Als staatliche Forschungseinrichtung ist es dem Vizeministerium für Fischerei in Lima untergeordnet. Während in Lima die Entscheidungen getroffen werden, liefert das IMARPE den wissenschaftlichen Input. In einer Art Monitoring stellen sie unter anderem tagtäglich die wichtigsten Daten über Vorkommen und Größe der Anchovis zusammen. Auf dieser Basis werden in Lima Fangquoten festgelegt, minimale Fanggrößen bestimmt und Schonzeiten terminiert. „Und das funktioniert auch?“, frage ich neugierig. „Die Vergangenheit hat leider immer wieder gezeigt, dass soziale und wirtschaftliche Faktoren mächtiger sind als trockene wissenschaftliche Zahlen“, antwortet Tressierra ehrlich und nennt ein Beispiel: „Wenn wir der Meinung sind, die Fischsaison sollte am 1. November beginnen, kann es sein, dass das Ministerium den Beginn auf Mitte Oktober vorverlegt.“ Dann fügt er schnell hinzu: „Ich möchte jetzt keinen falschen Eindruck erwecken. Im Großen und Ganzen werden die Empfehlungen, die wir aussprechen auch ernst genommen.“ Der ehemalige Hochschulprofessor hat eine sehr genaue Vorstellung davon, wie es möglich ist, die Fischerei in Peru nachhaltiger zu gestalten und die Umweltverschmutzung durch die Fischmehlproduktion einzudämmen: „Wir sollten die Fangquote für Anchovis von 8 auf 4 Millionen Tonnen im Jahr halbieren“, fordert Tressierra. Die Fischbestände wie etwa Makrelen oder Seehecht, die sich von den Anchovis ernähren, könnten sich erholen und die Fischer würden wieder mehr Fisch für den menschlichen Verzehr und nicht ausschließlich für die industrielle Verarbeitung fangen. Der Fischkonsum pro Einwohner beträgt in Peru derzeit 15 kg im Jahr, das sind 20 kg weniger als in anderen Fischfangnationen wie beispielsweise Portugal. „Eine Schande, wenn man bedenkt, dass wir eigentlich das fischreichste Gewässer direkt vor der Haustür haben.“ Dass auch Anchovis hervorragend zum Verzehr geeignet sind, daran denken in Peru nur Wenige. Für den nationalen Konsum spielen die kleinen Fische bislang keine Rolle, obwohl gerade Anchovis besonders nährreich sind. Eine weitere Alternative

sieht der studierte Ingenieur in der Aquakultur. Hierfür eignen sich seiner Meinung nach vor allem Garnelen und Muscheln. „Wir dürfen die Fischerei nicht ausschließlich auf die Fischmehlproduktion konzentrieren. Stellen Sie sich vor, in ein paar Jahren wird Fischmehl durch Soja ersetzt, was dann?“

14. Jagd auf Riesenkraken

Paita, 7.00 Uhr. Wie jeden Morgen liegt über dem kleinen Fischerstädtchen weit im Norden des Landes eine dünne Wolkendecke. Die Sonne sieht aus wie eine große Scheibe hinter Milchglas. Dennoch ist die Luft bereits warm und feucht. Ein zum Taxi umgebautes Moped bringt mich die lange Schotterpiste hinunter zur Mole. Der Hafen wird von der peruanischen Marine kontrolliert, Zutritt haben nur Bedienstete, Fischer und Hafendarbeiter. Vor dem weißen Eingangshäuschen, in dem ein uniformierter Marinesoldat gewissenhaft die Papiere prüft, warten bereits Dutzende von Menschen. Viele von ihnen sind Tagelöhner, die für ein paar Soles helfen, die ankommenden Frachter zu entladen. Zwischen den dunklen Gesichtern erkenne ich schließlich José María Martínez, den Gewerkschaftsführer der Kleinfischer von Paita. In der Hand wedelt er bereits mit einem Passierschein: „Das war nicht einfach“, sagt er. Er habe lange verhandeln müssen, bis die Verantwortlichen schließlich ihr O.K. gaben, dass ich mich ein wenig auf der Mole umschaue. „Aber bitte keine Fotos, das ist strikt verboten“, warnt er mich. Ich danke ihm für seine Mühe, während wir uns vorbei an der wartenden Schlange in Richtung Mole bewegen.

Ich habe Glück. Just in diesem Moment laufen drei Frachter ein, die randvoll mit Riesenkalamaren beladen sind. Der Anblick ist gigantisch: Die überdimensionalen Tintenfische mit dem wissenschaftlichen Namen *Dosidicus gigas* können bis zu drei Meter lang und 150 Kilogramm schwer werden. Zur Jagd auf ihre Beutefische – in erster Linie die wirtschaftlich bedeutenden Arten wie Sardine und Makrele aber auch Anchovis und Seehecht – steigen die monströsen Kopffüßer bei Nacht aus der Tiefsee bis in Oberflächennähe. Hier schlagen dann die Fischer zu und fangen die begehrte Beute. Obwohl Riesenkalamare kulinarisch gesehen in Peru selbst nur wenig Bedeutung haben, gelten sie in vielen Teilen der Welt, vor allem in Asien, als Leckerbissen. Zwischen Paita und Talara werden derzeit täglich 600 Tonnen Pota – so die umgangssprachliche Bezeichnung – angelandet. Eine maximal erlaubte Fangquote gibt es bislang nicht. Vielmehr denkt die Regierung sogar daran, Lizenzen zum Fang von Riesenkalamaren an ausländische Frachter zu vergeben. Dagegen protestiert jedoch die heimische Industrie. „Zu Recht“, sagt José María energisch. „Chinesische und japanische Schiffe

könnten damit die Beute in schwimmenden Fabriken direkt auf offener See verarbeiten und sofort in ihr Land verschiffen, steuerfrei versteht sich, ohne dass wir davon profitieren. Im Gegenteil: Mit den HighTech-Frachtern können wir nicht konkurrieren.“ Die einzige Möglichkeit bestände nach Ansicht des Gewerkschaftsführers darin, die Kalamare in Peru weiterzuverarbeiten. Damit würden wenigstens Arbeitsplätze entstehen.

Die „Admiral Grau“ ist heute mit fünf Tonnen in den Hafen von Paita zurückgekehrt. „Ein guter Fang“, meint José María bewundernd. Die Besatzung hievt ihre Riesenbeute mit vereinter Kraft an Land, wo sie direkt zerlegt und gewogen wird. Der Anblick ist nicht jedermanns Sache. Auf dem Kai liegen neben abgetrennten Tentakeln, Berge glibbschiger Riesenaugen. Denn wirtschaftlich interessant ist vor allem der trichterförmige Mantel. Der Großteil des Fangs wird direkt von den Zwischenhändlern gekauft, die sich auf der Mole unter die Fischer drängen. Der Preis für ein Kilo liegt derzeit bei 25 bis 28 Centavos. „Warum verkaufen die Fischer ihre Beute nicht direkt an die Fabriken?“, frage ich José María. „Weil die Fischer auf die Zwischenhändler angewiesen sind. Sie bezahlen nicht nur das Benzin für die Schiffe, sondern kümmern sich auch um die Instandhaltung. Wenn größere Reparaturen anfallen, werden diese in der Regel von den Zwischenhändlern finanziert. Oft können die Fischer von ihrem schmalen Einkommen nicht einmal ihre Familien ernähren. Während er spricht, fährt der Kommandant der Marine mit einem beigen Jeep an uns vorbei. Jeder hält sofort die Hand zum Gruß an die Stirn, auch José María. Er nutzt die Gelegenheit, den Kommandanten um einen finanziellen Zuschuss für die Weihnachtsfeier der Fischer und ihrer Familien zu bitten. Der Kommandant nickt kurz, bevor er seine Kontrollfahrt weiterführt. José María bedankt sich überschwänglich, im Namen seiner „Brüder, den Fischern“.

15. Besuch beim Kapitän von Paita

Strahlend weiße Uniformen, überall. Dutzende von Marinesoldaten laufen erhobenen Hauptes an mir vorbei, darunter erstaunlich viele Frauen. Die dunklen Gesichter lassen ihr streng geschnittenes Jackett und die Hose mit exakt gebügelter Falte noch weißer erscheinen. Der Kontrast zwischen Hautfarbe und Kleidung erinnert mich an Schwarzafrikaner, deren Zähne auch immer weißer aussehen, als sie in Wirklichkeit sind. Ich warte indes in einem kargen Raum der „Dirección General de Capitanías y Guardacostas“. Als Institution der Marine überwacht sie jegliche Aktivitäten im peruanischen Hoheitsgewässer von Paita bis Talara. Sie überprüft die Lizenzen der Fangflotte, bestimmt deren Standort über Satellit und spürt

illegale ausländische Schiffe auf, die im Küstengewässer innerhalb der 200 Seemeilen fischen. Kurzum: Die „Dirección General de Capitanías y Guardacostas“ hat die wichtige Aufgabe zu kontrollieren, ob nationale Fischereibestimmungen in der Praxis auch eingehalten werden.

Während ich mich noch immer wie in einem Webespot für Waschmittel fühle, steht eine hochgewachsene Frau mit streng nach hinten geknoteten Haaren vor mir und sagt: „Der Kapitän erwartet Sie!“ Ich habe Probleme ihrem schnellen Schritt zu folgen, der durch die kahlen Flure hallt. Die feuchtschwüle Mittagshitze macht mir zu schaffen. Nach fünf Minuten und mindestens 30 Treppenstufen haben wir endlich das Büro erreicht.

Als ich den Raum betrete, kann ich mir das Lachen kaum verkneifen. Feist und klein thront der Kapitän des einst wichtigsten Handels- und Militärhafens hinter einem schweren mahagonifarbenen Schreibtisch. Neben ihm ein altmodisches schwarzes Telefon mit riesiger Wählscheibe und davor zahlreiche peruanische Flaggen in Miniaturformat. Ein Gemälde in einem schweren dunklen Holzrahmen ziert die Wand hinter ihm. Es zeigt einen Mann mittleren Alters in Marineuniform und gezwirbeltem Schnauzbart „Wissen Sie wer das ist?“, fragt mich Eduardo Pardo und zeigt auf das prunkvolle Gemälde. „Miguel Grau, ein großer Admiral und peruanischer Staatsheld“, sage ich zu seiner Verwunderung. „Er hat 1879 bei Iquique die Seeschlacht gegen die Chilenen gewonnen.“ Ich erwähne jedoch nicht, dass dies die einzige Seeschlacht war, die die Peruaner überhaupt je gegen ihre verfeindeten Nachbarn gewonnen haben. Ich scheine die Prüfung bestanden zu haben und darf mich setzen.

Unser anschließendes Gespräch verläuft etwas zäh. Und das ist noch harmlos ausgedrückt:

„Wie viele Lizenzen sind derzeit an ausländische Flotten vergeben?“

„Keine.“

„Dennoch kommt es immer wieder vor, dass hochtechnisierte Schiffe aus Japan, Korea oder wie zuletzt aus Ecuador vor der Küste Paitas gesichtet werden. Wie ist das möglich?“

„Das kann ich Ihnen auch nicht genau sagen.“

„Aber gerade Sie als Dirección General de Capitanías y Guardacostas, müssten doch darüber Bescheid wissen, oder nicht?“

„Ja.“

„Also noch mal, wie viele Hochseefrachter haben vor Paita illegalerweise gefischt?“

„Etwa acht.“

„In welchem Zeitraum – im letzten Jahr?“

„Nein“
„In den letzten drei Monaten?“
„Nein.“
„Im letzten Monat?“
„Ja.“
„Aha, wie viele davon haben sie überführt!“
„Das kann ich Ihnen nicht sagen, dazu müsste ich in den Unterlagen nachschlagen.“
„Gerne.“
„Das ist gerade etwas ungünstig, die Unterlagen sind nicht in meinem Büro.“

Ungeduldig schaut er auf seine teure Armbanduhr, die kaum um sein dickes Handgelenk passt. Außerdem müsse er jetzt gehen, denn er habe noch viele Termine. Ich frage, ob ich ihn noch einmal in seinem netten Büro besuchen dürfe, da ich noch einige Fragen habe. „Schlecht, sehr schlecht, ich bin bis Weihnachten komplett ausgebucht“, sagt er schnell, bevor er mir auch schon die Tür aufhält und sich überschwänglich für meinen interessanten Besuch bedankt. Ich danke ebenfalls für das sehr informative Gespräch und füge hinzu, dass es mich in meiner Recherche einen großen Schritt voran gebracht hat.

Ich bin etwas verwirrt, als ich erneut versuche mit seiner Sekretärin Schritt zu halten. Ich überlege, wie seine Zurückhaltung zu interpretieren ist. Möglicherweise lässt sich der „Capitán“ genauso wie die Beamten in den Behörden der Hauptstadt bestechen. Ein paar Dollarscheine cash und die Koreaner können ungestört fischen. Nicht umsonst hat schon Carlos Suero in Lima gesagt, das Hauptproblem in der Fischerei sei die fehlende Kontrolle.

16. David gegen Goliath

„Auf die Unterstützung der Küstenwache kann man nicht zählen“, sagt auch José María und kramt einen dicken Ordner hervor. Darin enthalten sind zahlreiche Briefe, in denen der Gewerkschaftsführer illegale Aktivitäten minutiös dokumentiert. Die meisten Schreiben sind an den Kapitän von Paita höchstpersönlich adressiert, einige auch an den Minister des Fischereiministeriums in Lima. In einem Brief vom 20. Januar 2003 entdeckte ich das Foto eines toten Delfins. Zwei Fischer sind gerade dabei, ihn von Deck zu tragen. Delfinfleisch wird noch immer auf dem Schwarzmarkt zu Höchstpreisen verkauft. Die Angelegenheit trägt die offizielle Nummer

003-2003-FEPEAR-RG, bearbeitet wurde sie nie. Nicht einmal eine simple Eingangsbestätigung erhielt José María.

Ich frage ihn, ob ihn das nicht frustriere. „Ja, das tut es“, gibt er zu. Dennoch fühle er sich seinen „Brüdern den Fischern“, wie er immer wieder betont, verpflichtet. „Wir leben seit Generationen von der Fischerei und wir wollen es auch noch in Zukunft tun“, sagt er und klopft seinem Enkel, der unserem Gespräch aufmerksam lauscht, auf die Schulter. Wir sitzen auf weißen Plastikstühlen in der Mitte des Wohnraumes. An der Wand hängt eine kitschige Madonna und daneben steht ein bunt blinkender Tannenbaum aus Plastik. Das Haus, das José María zusammen mit seiner Frau, fünf seiner Kinder und wiederum deren Kindern – an die genaue Zahl kann ich mich nicht mehr erinnern – bewohnt, liegt auf einem staubigen Hügel oberhalb von Paita. Dicht an dicht drängen sich hier die Hütten, in denen fast ausschließlich Fischerfamilien wohnen. Einige davon sind provisorische Bretterverschläge mit bunten Plastikplanen, die als Dach dienen. Dazwischen sammeln sich Unmengen von Müll. Wenn es regnet, verwandeln sich die staubigen Wege in ein Schlammfeld. Elektrizität und Wasser gibt es nur am Fuße des Hügels, dort wo José María mit seiner Familie wohnt.

„Immer mehr Familien können vom Fischfang alleine nicht mehr leben“, sagt der Gewerkschaftsführer weiter. „Die größeren Trawler fischen mit ihren feinmaschigen, riesigen Netzen alles leer. Außerdem sind sie mit allen möglichen HighTech-Instrumenten ausgestattet. Da können die traditionellen Fischer mit ihren kleinen Booten nicht mehr mithalten.“ Gerade die jüngere Generation ziehe es deshalb immer häufiger nach Lima, wo sie hoffen mit irgendeiner anderen Arbeit Geld zu machen. Doch meistens landen sie dort in den Slums und werden kriminell. „Auch hier in Paita nimmt Diebstahl, Drogenhandel und Prostitution dramatische Ausmaße an“, kritisiert José María. Doch die Regierung schaue untätig zu.

Die traditionellen Fischer versuchen indes durch Streiks, Straßenblockaden und Demonstrationen auf sich aufmerksam zu machen. Zuletzt konnten sie mit einem nationalen Streik, an dem 57.000 Fischer teilnahmen, verhindern, dass ein neues Gesetz die industrielle Fischerei auch innerhalb der 5 Seemeilen zulässt. Damit würde den traditionellen Fischern nicht nur das alleinige Recht auf die 5 Seemeilen vor der Küste genommen, sondern es würden auch zunehmend Jungfische gefischt, die sich bevorzugt in Küstennähe aufhalten. „Kleine Lichtblicke in einer ansonsten vom Fischmehl bestimmten Fischereipolitik“, sagt José María.

Draußen ist es mittlerweile dunkel geworden. Ich bedanke mich bei José María für seine Gastfreundschaft und beeile mich an der nächsten Straßenecke ein vertrauenswürdiges Taxi anzuhalten, das mich den langen Weg hinunter zum Meer bringt.

17. Die tiefgefrorene Alternative

„Die internationale Konkurrenz ist groß“. Ich sitze im klimatisierten Büro von Antonio Bologna. Dem gebürtigen Italiener gehört „Sea Frost“, eine der größten Fischfabriken im Industrieviertel von Paita. Als zweitgrößtes Exportunternehmen verkauft er tiefgefrorenen Fisch in die ganze Welt. Obwohl der Italiener mit Seehecht, Aal, Langusten und kleinen Tintenfischen eine breite Produktpalette anbietet, macht auch er seinen Hauptumsatz mit den Riesenkalamaren. Derzeit können in den Kühlhallen von Sea Frost 80 Tonnen Fisch lagern. Doch Bologna plant, sich zu vergrößern. „Wir wollen in den nächsten beiden Jahren unsere Kapazität verdoppeln“, erklärt er stolz. Und das, obwohl die Fischindustrie noch immer ein unsicheres Geschäft ist. „Man weiß nie, wie viel Fisch das Meer am nächsten Tag hergibt. Es ist schwer vor auszuplanen“, sagt Bologna. „An guten Tagen beschäftigen wir 250 Arbeiter, an schlechten Tagen sind es nur 50.“ Mit welchen Risiken dieser Industriezweig kalkulieren muss, machte der Zusammenbruch der Seehechtpopulation Ende der 90er Jahre deutlich. Der Speisefisch kam in den Jahren zuvor in rauen Mengen vor und ließ sich zu einem guten Preis verkaufen. Andere Fischarten waren dagegen wirtschaftlich weitaus weniger interessant. Die Beliebtheit des Seehechts führte jedoch dazu, dass er gnadenlos überfischt wurde. Die Folgen waren fatal: Der El Niño von 1997/98 bereitete dem Boom schließlich ein jähes Ende. Zwei Jahre lang kam die Produktion komplett zum Erliegen und kein einziger Seehecht wurde exportiert. „Die meisten Unternehmen scheuen sich seitdem größere Investitionen zu tätigen“, sagt Bologna. Hinzu komme, dass die Banken nur ungern Kredite vergeben.

Ich frage Antonio Bologna, ob es möglich sei, einen Blick in die Fabrik zu werfen. „Natürlich, gerne“, antwortet er und führt sofort mehrere Telefonate, um alles Notwendige in die Wege zu leiten. Zehn Minuten später stehe ich im weißen Kittel, Gummistiefeln, Latexhandschuhen und einem OP-Häubchen in einer der Produktionshallen. Ich habe Glück: Gerade heute ist wieder eine frische Ladung mit Riesenkalamaren eingetroffen. Ein Dutzend Männer mit Mundschutz stehen an einer gekachelten Arbeitsplatte und enthäuten die Kalamare. Eine schweißtreibende Arbeit, denn die Riesentintenfische bringen einige Kilos auf die Waage. In einer anderen Ecke machen sich etwa 30 Frauen daran, hauchdünne Filetscheiben aus dem weißen gummiartigen Tintenfischfleisch zu schneiden. Weitere Arbeiterinnen produzieren indes Tintenfischringe im Akkord, die in einer speziellen Gefriermaschine einzeln tiefgefroren werden. Es herrscht Hochbetrieb bei Sea Frost. Bologna kann mit Recht stolz sein.

Aus der Lagerhalle bringt mir ein junger Bursche sämtlichen Fisch in gefrorenen Eisblöcken. Obwohl das Thermometer heute 35 Grad anzeigt, ist Juan mit einem dicken Anorak, Wollhandschuhen und einer peruanischen Ohrenklappenmütze bekleidet. Ich möchte wissen, ob er jeden Tag hier ist. „Nur bei Bedarf“, sagt er, „wie die meisten von uns.“ Juan war Fischer, bevor er vor zwei Jahren zu Sea Frost kam. Er verdiene jetzt viel besser und weil der Vater keine regelmäßige Arbeit habe, sei er auf dieses Geld angewiesen. Auch Mónica kann nicht klagen: Sie verdient 10 Soles am Tag, macht sie Überstunden sind es manchmal bis zu 15 Soles. Das sind knapp vier Euro am Tag, wenig genug. Doch sie ist froh, bei Sea Frost arbeiten zu können. So bessert sie das knappe Geld, das ihr Mann als Fischer verdient ein wenig auf. Fast alle Arbeiter und Arbeiterinnen von Sea Frost haben eine ähnliche Geschichte. Mónica bringt es auf den Punkt: „Die Arbeit in der Fabrik ist hart, aber wir können davon einigermmaßen leben“.

18. Ausblick

William Leon Villavicencio von der Dirección Regional de Pesquería sieht in der Industrie für Tiefkühlfish ein großes Potential für die Zukunft. Als regionaler Ableger des Vizeministeriums der Fischerei kontrolliert und unterstützt die Behörde die fischereilichen Aktivitäten in der Region. Zwischen Paita und Sechura sind derzeit 33 Fabriken in Betrieb, die 2003 zusammen einen Umsatz von 54,9 Millionen Dollar machten. Damit können Fabriken, die tiefgefrorenen Fisch herstellen, den Fischmehlfabriken zwar den Rang nicht streitig machen, dennoch stellen sie mittlerweile eine wichtige Alternative dar. Einen weiteren Vorteil sieht Villavicencio in der weitaus höheren Zahl der Beschäftigten in den Fischfabriken. „Während bei der Herstellung von tiefgefrorenem Fisch allein in der Provinz Piura 1.000 Arbeiter beschäftigt werden, sind es in der Fischmehlindustrie nur knapp 100 Arbeitskräfte. Gerade in einer Region, die mit einer hohen Arbeitslosigkeit zu kämpfen hat, ist dieser Aspekt sehr wichtig“, betont er. Ich möchte wissen, ob seine Vorgesetzten das genauso sehen. „Auch in Lima müssen sie lernen, umzudenken. Doch damit tun sie sich bislang noch immer schwer“. Dennoch ist Villavicencio optimistisch: „Auch die verantwortlichen Politiker werden früher oder später einsehen, dass wir nicht ausschließlich auf die Produktion von Fischmehl bauen können.“

Hoffentlich wird er Recht behalten, denke ich ein paar Stunden später, als ich vom Balkon meines ehemals prächtigen kolonialen Hotels auf ein paar Boote schaue, die im Mondschein friedlich auf dem Meer dümpeln.