

Raubbau mit Raubfischen

Die Rechnung mit dem Thunfisch geht für die pazifischen Inselstaaten nicht auf

Beim Thunfisch werden nicht nur die Fischbestände rücksichtslos ausgebeutet, sondern auch die ArbeiterInnen in den Konservenfabriken. Doch trotz Billiglöhnen und miserablen Arbeitsbedingungen ist das Geschäft mit dem Thunfisch auf den pazifischen Inselstaaten gefährdet. Die globale Konkurrenz ist hart, und die lukrativen Bestandteile der Wertschöpfungskette werden von internationalen Konzernen beansprucht.

Von Eberhard Weber

Fließbänder bewegen den gekochten Fisch gerade schnell genug, damit er mit geschickten Handgriffen enthauptet, von Haut und Gräten befreit und dann filetiert werden kann. Das Aufteilen des Fisches auf die Konservendosen geht dann fast wie von selbst. In der Halle der Fischkonservenfabrik arbeiten auf engstem Raum hunderte Frauen. Die Beschäftigten am Folienschweißgerät für die Filets und beim Verpacken der Konserven haben den besseren Job. Fast alle Arbeiten müssen im Stehen erledigt werden, bei sehr hohen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit. In der Regel sind die Beschäftigten nicht fest angestellt, damit das Werk bei Engpässen bei der Zulieferung der Rohware Thunfisch die Lohnzahlungen von einem Tag auf den anderen einstellen kann.

Die Arbeitsverhältnisse in der Konservenfabrik der Pacific Fishing Company (PAFCO) im kleinen Städtchen Levuka auf der Insel Ovalau in Fidschi sind Ausdruck und Folge eines globalen Wettfischens um Thunfisch. Weltweit betrug der Fang der vier wichtigsten Thunfischarten 2012 etwa viereinhalb Millionen Tonnen, 58 Prozent entfielen auf den westlichen und zentralen Pazifik. Der Verkaufswert des dort gefangenen Thunfisches hat in den vergangenen Jahrzehnten beträchtlich zugenommen: von 375 Millionen US Dollar 1982 auf 7,2 Milliarden 2012. Der Großteil der Gewinne wird allerdings außerhalb der Region der Pazifischen Inselstaaten erzielt: Nicht mehr als maximal ein Zehntel der Gewinne aus dem Thunfischfang verbleiben in den Ländern des westlichen und zentralen Pazifiks. Ein weitaus größerer Anteil geht nach China, Korea, Japan, Taiwan, Europa und den USA.

Jagen, fangen, handeln....

Die meisten Thunfische werden von Schiffen gefangen, die von außerhalb des westlichen und zentralen Pazifiks kommen: 2013 fingen diese mehr als vier Mal so viel Thunfisch wie Schiffe der Pazifischen Inselstaaten - und das, obwohl führende Unternehmen schon vor Jahrzehnten damit begonnen hatten, ihre Fangboote zu verkaufen. US-amerikanische Unternehmen reduzierten zwischen 1976 und 1986 die Zahl ihrer Schiffe mit Ringwaden¹ um mehr als die Hälfte, und auch die japanische Fangflotte ist stark geschrumpft. Genau zu diesem, falschen Zeitpunkt versuchten einige pazifische Inselstaaten, zum Beispiel Mikronesien und die Marshall Inseln, Fangflotten aufzubauen. Das scheiterte meistens jämmerlich, denn mit dem Fang von Thunfisch ist angesichts der großen Konkurrenz koreanischer, indonesischer und taiwanesischer Fangboote kein großes Geschäft zu machen, zumal die Preise für Thunfisch aufgrund von Überkapazitäten im Fangbereich stark zurückgingen. Unternehmen wie Bumble Bee Tuna, Van Camp und Starkist kaufen inzwischen Thunfisch auf Spotmärkten, statt ihn

¹ Ringwaden sind Umschließungsnetze, die am Netzboden mit einer Schließleine ausgestattet sind. Durch das Zuziehen bildet sich ein Beutel, in dem der eingekreiste Thunfischschwarm gefangen ist.

durch eigene Schiffe zu fangen. Gute Gewinne werden im Handel mit der Rohware, der Vermarktung und dem Verkauf der Thunfischkonserven erzielt, nicht aber im Thunfischfang und der Verarbeitung.

Für die Pazifischen Inselstaaten bleiben häufig nicht mehr als die Gebühren für Zugangsrechte, die auswärtige Fischereifloten bezahlen, um in ihren Hoheitsgewässern fischen zu dürfen. Wenn sie denn dafür überhaupt bezahlen, denn Piraterie ist in den Weiten des Pazifischen Ozeans an der Tagesordnung, die Inselstaaten können ihre riesigen Hoheitsgewässer kaum überwachen. Bis 1988 hatte die Regierung der USA die mächtige Interessensgruppe der Thunfischfischerei sogar in ihrer Forderung unterstützt, überhaupt keine Zugangsgebühren zu bezahlen. Diese Praxis änderte sich erst, als Kiribati damit anfang, Schiffen aus der Sowjetunion Zugang zu seinen Hoheitsgewässern zu gestatten. 1999 erhielt die Region etwa 60 Millionen US Dollar für Zugangsrechte, deutlich mehr als noch 1982, als die Gebühreneinnahmen 15 Millionen betragen. 2012 schnellten dann die Einnahmen aus Gebühren für Fangrecht auf etwa 230 Millionen an, was aber angesichts der beträchtlichen Einnahmen aus dem Geschäft mit Thunfisch noch immer sehr gering ist.

... kochen und konservieren

Kommerzieller Thunfischfang im westlichen und zentralen Pazifik trägt nur sehr wenig zur Erwerbstätigkeit in der Region bei. Etwas mehr als 13.000 Menschen fanden 2012 in diesem Bereich Beschäftigung. Gemessen an den riesigen Erlösen in Höhe von 7,2 Milliarden US Dollar ist dies so gut wie gar nichts. Am höchsten ist die Beschäftigung noch in der Verarbeitung von Thunfisch. Eine der Handvoll Konservenfabriken ist die Pacific Fishing Company in Levuka in Fidschi. 1964 wurde PAFCO als Gemeinschaftsunternehmen zwischen der kolonialen Regierung Fidschis und japanischen Unternehmen gegründet. Zunächst war PAFCO nicht mehr als ein riesiger Gefrierschrank, in dem Thunfisch gelagert wurde, bis er zur Weiterverarbeitung in die USA exportiert wurde. Zu diesem Zeitpunkt hatte PAFCO etwa einhundert größtenteils männliche Beschäftigte. 1970 wurde dann versuchsweise mit der Konservenverarbeitung begonnen und 1977 schließlich eine vollwertige Konservenfabrik eingerichtet.

Zu seinen besten Zeiten beschäftigte das staatliche Unternehmen nun bis zu tausend MitarbeiterInnen, davon etwa 75 Prozent Frauen, die den Thunfisch kochen, ausnehmen, reinigen, sortieren, in Konservendosen verpacken, etikettieren und verpacken oder als gekochte Thunfischfilets in Folien einschweißen. Profitabel war das Unternehmen selten und in vielen Jahren auf Subventionen der Regierung angewiesen, oder aber auf Entwicklungshilfegelder, die zumeist aus Australien kamen.

Seit Ende der 1990er Jahre hat PAFCO wiederholt Vereinbarungen mit Bumble Bee getroffen, dem Marktführer im Handel mit Thunfischkonserven in den USA. PAFCO stellt dabei die Verarbeitungsanlagen, Infrastruktur und Arbeitskräfte, während Bumble Bee sich um die Vermarktung kümmert. Der Rohstoff Thunfisch wird vom taiwanesischen Unternehmen Fong Chen Formosa geliefert, das auch andere Bumble Bee-Konservenfabriken beliefert. Bumble Bee reservierte sich dadurch den lukrativsten Teil: Vermarktung und Verkauf der Konserven. PAFCO erhält durch diesen Deal Zugang zum amerikanischen Markt.

Die Löhne in den Konservenfabriken sind niedrig, jedoch höher als in anderen Sektoren. Bei PAFCO lagen sie 2008 zwischen eineinhalb US Dollar pro Stunde für ungelernte und zwei für gelernte Arbeitskräfte. Im Textilbereich wurden damals Löhne ab 0,6 und im Hotel- und Gaststättengewerbe ab 0,7 US Dollar bezahlt. Die Löhne sind auch deutlich höher als in Thailand, den Philippinen und Indonesien, wo seit den 1980er Jahren viele Thunfischfabriken entstanden. Niedrige Löhne dort mussten immer wieder dafür herhalten, Lohnerhöhungen für

ArbeiterInnen im Pazifik aufzuschieben. In Thailand und Indonesien schreiben trotz der weltweit niedrigsten Lohnkosten viele Konservenfabriken Verluste – ein Zeichen für den starken globalen Wettbewerb bei der Verarbeitung von Thunfisch. Hohe Gewinne werden in diesem Bereich schon lange nicht mehr erzielt.

Im September 2009 schloss der amerikanische Multi Chicken of the Sea International seine Konservenfabrik auf Amerikanisch Samoa. Dort wurden in besten Zeiten etwa die Hälfte der Thunfischkonserven für den US-amerikanischen Markt produziert. Mit einem Schlag gingen 2.000 Arbeitsplätze verloren, vorwiegend für weibliche Beschäftigte. Grund der Werksschließung war die gesetzliche Einführung des US-amerikanischen Mindestlohnes auf Amerikanisch Samoa. Dies hatte zu einer Steigerung der Löhne für Frauen in der Konservenfabrik von etwa vier auf 7,25 US Dollar pro Stunde geführt.

Heute lassen viele in den USA ansässigen Unternehmen Thunfisch in Billiglohnländern kochen, säubern und als tiefgefrorene Filets in ihre Fabriken in den USA schicken, wo sie dann in Dosen konserviert werden. Damit werden Einfuhrzölle in Höhe von 35 Prozent des Handelswertes umgangen, die die USA beim Import von in Öl eingelegten Thunfischkonserven verlangen. Auch bei PAFCO hat das Geschäft mit gekochten Thunfischfilets die Konservenproduktion abgelöst, zumindest wenn es um Exportware geht. In die USA werden überhaupt keine Konserven mehr geliefert.

Trotz der schlechten Löhne ist die Arbeit in der Thunfischfabrik von PAFCO in Levuka begehrt: Ein großer Teil der Frauen der Insel ist dort beschäftigt. Die Konservenfabrik profitiert hier von Arbeitslosigkeit und Strukturschwäche. In vielen Haushalten sind es nun die Frauen, die nun das Geld nach Hause bringen. Nicht selten wird ein beträchtlicher Teil ihres Gehaltes von ihren Männern in den Kneipen von Levuka ausgegeben. Doch was ist, wenn das Werk - wie schon oft angekündigt - von einem auf den anderen Tag schließt?

Eberhard Weber ist Dozent an der University of the South Pacific in Suva, Fidschi.

Einklinker:

Die Konservenfabrik profitiert von Arbeitslosigkeit und Strukturschwäche