

Auf den Grund gehen

Die Wissenschaft ist für eine nachhaltige Fischerei: Darum untersucht die Bundesforschungsanstalt für Fischerei (BFAFi) ständig die Bestände in den europäischen Gewässern, um Politik und Wirtschaft Hinweise für die Festlegung der Fangquoten und weitere Schutzmaßnahmen zu geben. Im Gespräch: Dr. Christopher Zimmermann, Stellvertretender Leiter des bundeseigenen Instituts für Ostseefischerei.

Herr Dr. Zimmermann, essen Sie Fisch?
Sehr gerne.

Daraus entnehme ich, dass man auch als aufgeklärter, umweltbewusster Bürger ohne Probleme Fisch essen kann ...

Unbedingt. Fisch ist ein sehr, sehr gesundes Nahrungsmittel und die Vorteile einer fischreichen Ernährung sind hinreichend bekannt.

Einige NGOs raten vom Verzehr bestimmter Arten ab. Wie stehen Sie dazu?

Die beziehen sich auf den Umweltaspekt. Und da müssen wir, und das ist ganz wichtig, zunächst einmal zwischen Arten und Beständen unterscheiden. Das, was man immer wieder liest, auch in den NGO-Fischführern, ist: „Esst keinen Kabeljau mehr, denn Kabeljau ist als Art überfischt.“ Und das ist viel zu pauschal. Wir haben viele, viele Bestände. Eine Art zerfällt je nach Region in verschiedene Bestände, das

sind sozusagen Reproduktionseinheiten. Alleine im Nordostatlantik, in den europäischen Gewässern, haben wir 13 definierte Kabeljau-Bestände. Und von diesen 13 gibt es einige, die im guten Zustand sind, und einige im schlechten

„Die verarbeitende Industrie und der Handel haben schon jetzt die Möglichkeit, durch den Einkauf Einfluss zu nehmen.“

und einige in sehr schlechtem Zustand. Der größte Bestand ist der so genannte nordostarktische oder Barentssee-Kabeljau, der ist ungefähr 50 mal so groß wie der Nordsee-Bestand und liefert zurzeit Erträge von rund 400.000 Tonnen jährlich. Und diesem Bestand geht es relativ gut. Man muss also jedes Mal genau drauf gucken, aus welchem Bestand der Fisch kommt. Und wenn man sich das aussuchen kann, dann gibt es allerdings einige Bestände, von denen man aus meiner Sicht lieber die Finger weglassen sollte.

Aber auch dort stirbt der Fisch nicht aus?

Das ist die nächste Geschichte. Diese ganze Geschichte mit 'vom Aussterben bedroht' ist reiner Nonsense – das muss man ganz klar sagen. Das sind Massenfischarten und glücklicherweise können wir mit unseren Mitteln keine dieser Massenfischarten zum Aussterben bringen. Man muss sich vorstellen: Ein einziges Kabeljau-Weibchen kann im Laufe seines Lebens derartig viele Eier produzieren, dass es ausreichen würde, einen kompletten Bestand wie den Nordseebestand wieder aufzubauen – wenn die alle durchkämen.

Dann gibt es Druck von der Fischerei, natürlich auch von Fressfeinden, aber es lohnt sich irgendwann nicht mehr zu fischen. Dann sagen wir, der Bestand ist bedroht. Wir sagen nie, die Art ist bedroht, das ist Quatsch. Das ganze ist also überhaupt keine Rote-Liste-Artenschutz-Problematik, sondern es ist eine wirtschaftliche Erschöpfung. Das heißt, die Fische wer-



„meer Verantwortung“ im Visier: Dr. Christopher Zimmermann sucht nicht nur am Schreibtisch, sondern auch vor Ort auf hoher See nach Lösungen für eine nachhaltige Fischerei

den so selten, dass sich eine gezielte Fischerei bei diesem Bestand nicht mehr lohnt.

Nun weiß natürlich auch der umweltbewusste Kunde nicht, ob der Fisch aus einem überfischten oder gut gemanagten Bestand kommt. Wo fängt man also an, wenn man verantwortlich handeln will?

Aus meiner Sicht ist der Handel der beste Ansatz, denn er hat zurzeit die beste Möglichkeit, sich auszusuchen, aus welchem Bestand er Fische nimmt. Und auch wenn man den Bestand nicht genau kennt, weil die sich teilweise

auch mischen, dann kann man zumindest sagen, wenn ich aus dieser Region, von dieser Genossenschaft Fisch kaufe, dann ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass er aus einem nachhaltig bewirtschafteten Bestand kommt. Insofern haben der Handel und die Verarbeiter jetzt schon die Möglichkeit, durch den Einkauf Einfluss zu nehmen.

Hat die Wissenschaft denn einen Überblick über den Zustand der weltweiten Fischbestände?

Ja, die FAO, die Welternährungsorganisation, macht seit vielen Jahren sol-

che Statistiken. Und anders als in der Wahrnehmung der Öffentlichkeit sind diese Zahlen relativ stabil. Die prüfen die 200 Bestände, die 80 Prozent des Ertrages liefern. Dann stellt man fest, dass immer etwa 25 Prozent überfischt oder zusammengebrochen sind, ungefähr 50 Prozent auf so hohem Niveau befischt werden, dass keine Steigerung möglich ist, und weitere 25 Prozent zumindest theoretisch die Möglichkeit einer Produktionssteigerung bieten. Was nun die NGOs häufig machen, um der Presse Schlagzeilen zu liefern: Sie ad-

Deutschlands Lieblingsfische

Top 1 → Alaska Seelachs

Mit 25,9 % am Gesamtverzehr (2006) Deutschlands Speisefisch Nummer 1. Alaska-Seelachs hat große Ähnlichkeit mit dem Kabeljau und dem Dorsch. Er ist ein eher kleiner Fisch, der höchstens bis zu 80 Zentimeter lang wird und bis zu 15 Jahre alt werden kann. Das Fleisch ist sehr zart und schmackhaft und eignet sich zum Braten, Dünsten, Kochen und Backen.

Top 2 → Hering

Die Nummer 2 mit 17,5 % am Gesamtverzehr. Die bis zu 40 Zentimeter langen Heringe sind zwischen Anfang März und Ende April besonders fett und lecker, weil sie dann kurz vor ihrer Laichzeit stehen. Das sehr zarte Fleisch hat einen kräftigen Geschmack. Man kann es gut braten, dünsten, grillen, frittieren und einlegen.

Top 3 → Lachs

11,3 % am Gesamtfischkonsum machen ihn zur Nummer 3. Lachse werden bis zu 1,50 Meter lang und 35 Kilogramm schwer. Als Süßwasserfisch geboren, wandern sie ins Meer ab und kehren später in ihren Geburtsfluss zurück, um zu laichen. Lachs verfügt über einen unverwechselbaren kräftigen Geschmack. Das hellrosa Fleisch lässt sich braten, dünsten, kochen, grillen und sehr gut räuchern.

Top 4 → Thunfisch

Thunfische stehen mit 10,7 % auf Platz 4 der Hitliste. Sie können bis zu drei Meter lang werden und ein Maximalgewicht von 300 Kilogramm erreichen. Der Geschmack von Thunfisch erinnert an zartes Kalbsfilet, das Fleisch wird gebraten, gegrillt und roh gegessen. Am häufigsten wird Thunfisch allerdings in der Dose angeboten.

Top 5 → Seelachs (Köhler)

4,0 % an Gesamtverzehr bringen den Seelachs auf Platz 5. Seelachs ist eng mit dem Kabeljau verwandt. Die bis zu 70 Zentimeter langen Fische bevorzugen kältere und gemäßigte Gewässer. Seelachsfleisch zeichnet sich durch seinen sehr würzigen Geschmack aus. Man kann es gut braten, dünsten, kochen, backen, grillen und frittieren.



Prüfender Blick: Das Institut für Ostseefischerei erarbeitet die wissenschaftlichen Voraussetzungen für eine nachhaltige Nutzung der Fischereiresourcen der Ostsee

dieren die 50 Prozent der auf hohem Niveau genutzten Bestände den 25 Prozent überfischten Beständen hinzu. Und dann haben wir plötzlich die Schlagzeile, dass drei Viertel der Bestände gefährdet seien. Das ist aber nicht der Fall. Das muss man klar sagen.

Wenn bei den 50 Prozent nichts falsch gemacht wird, kann man dort noch jahrelang weiterfischen. Und aus fischereibiologischer Sicht ist das ein Zustand, den wir uns wünschen. Es geht beim Fisch um eine Ressource, die wir gerne nutzen wollen. Allerdings liefert die von der Welternährungsorganisation ermittelte Tatsache, dass 75 Prozent der weltweiten Fischbestände in Ordnung sind, keine Schlagzeile.

Was heißt nachhaltiges Management eines Fischbestandes für Sie?

Es muss so viel übrig bleiben, dass folgende Generationen von Fischern, Verarbeitern, Händlern, Fischessern davon noch etwas haben. Und das kann man auf ganz verschiedene Art und Weise machen, da gibt es viele Managementansätze.

Wie definieren Sie Überfischung?

Überfischung ist, wenn ich mehr entnehme als nachwächst. Das kann ich entweder am Ende machen, indem ich große Fische entnehme oder ich kann es ganz am Anfang machen, indem ich kleine Tiere entnehme. Aus fischereibiologischer Sicht sind allerdings die großen Fische viel wertvoller, weil sie zehnmal so viel Laich produzieren wie die kleinen Fische. Und weil der Laich darüber hinaus eine viel höhere Qualität hat, so dass viel mehr Jungfische durchkommen. Deshalb ist überhaupt nichts dagegen einzuwenden, auch kleine Fische zu fangen. Und da geht das Fischlineal genau in die falsche Richtung. Es sagt, ihr könnt soviel Große fangen wie ihr wollt, wenn ihr bloß Kleine übrig lasst. Das ist auch eine Möglichkeit, aber keine besonders schlaue. Aber es ist populär, und man kann damit Öffentlichkeit erzielen.

Das ist genau die Diskussion, die wir mit den NGOs auch immer führen. Wir sind sehr auf der Seite der NGOs, wenn es darum geht, nachhaltige Fischerei zu fördern. Aber manchmal ste-

hen die eben vor dem Dilemma, dass sie etwas ganz plakativ rüberbringen müssen. Und so sagen sie, wir können in unserem Fischführer nicht die weltweiten 17 Kabeljaubestände aufnehmen, das versteht der Verbraucher nicht. Aber so funktioniert es nicht. Sie können Aufmerksamkeit erregen, so viel sie wollen, aber sie kommen damit nicht weiter, weil der Kunde keine Wahl hat. Und der Handel soll ja Kabeljau verkaufen. Es gibt Kabeljau-Bestände, die in gutem Zustand sind und warum sollte man die nicht nutzen? Im Gegenteil: Es wäre schwachsinnig, sie nicht zu nutzen, denn sie sind eine wertvolle Ressource.

Wie sehen Sie das Discard-Problem?

Aus unserer Sicht sind Discards ein ganz großes Problem des Fischereimanagements. Marktfähiger Fisch geht meist tot über Bord und geht dem Markt und auch dem Bestand verloren, nur weil der Fischer seine Quote bereits ausgeschöpft hat oder die Fische zu klein sind. Wir sehen, in Norwegen geht es relativ gut, dort gibt es ein Discard-Verbot für quotierte Arten. Die werden dann auf die Quote des nächsten Jahres angerechnet. Oder der Fischer hat sich einen gewissen Anteil an Quoten für den Rest des Jahres aufge-

spart. Und das genau ist unser Ansatz. Wir schaffen ein Incentive für die Fischerei, sich verantwortungsbewusst zu verhalten. Daran arbeiten wir im Moment. Wir haben uns gerade in der EU an ein System gewöhnt, das den Fischern dauernd Vorschriften macht. Und dann stellen wir fest, die eine Vorschrift hat nicht so hingehauen, dann erlassen wir eine neue Vorschrift. So sind wir in einer Gegnerschaft gelandet, bei der das Management immer

„Die Tatsache, dass 75 Prozent der weltweiten Fischbestände in Ordnung sind, liefert allerdings keine Schlagzeilen.“

neue Regeln erlässt und die Fischerei viel Energie darauf verwendet, diese Regel sofort zu umgehen.

Der richtige Weg ist es, den Fischern Anreize zu geben, sich nachhaltig zu verhalten. Wir brauchen unbedingt das Discard-Verbot, aber gleichzeitig müssen wir den Fischern mehr Verantwortung übertragen. Dazu gehört eben die Erlaubnis zu fangen, was sie wollen, zu fangen, wie sie es wollen und zu fangen, wann sie wollen. Wir geben ihnen die Freiheit – und wenn sie mit Plastiktüten fischen wollen, dürfen sie das auch. Aber alles, was sie fangen, müssen sie an Land bringen und wenn es quotiert ist, wird es auf die Quote angerechnet. Wichtig ist, dass der Fischer es selber macht. Er trägt dafür die Verantwortung – und das kann er auch. Denn der Fischer kennt sich ja am besten aus. Er ist viel schlauer, viel erfahrener als wir und vor allem als die EU-Bürokratie. Er hat es in der Hand.

CHRISTOPHER ZIMMERMANN

studierte in Kiel Meeresbiologie, Ozeanografie und Zoologie. Seit 1997 arbeitet er bei der BFAFI, zunächst am Institut für Seefischerei und seit 2005 als Stellvertreter der Leiter am Rostocker Institut für Ostseefischerei. Zudem ist er in zahlreichen internationalen Gremien tätig.



FOTOS: DEUTSCHE SEE

meer Wissen

Grundsätzlicher Unterschied zwischen Art und Bestand

Jede Fischart wie Kabeljau, Rotbarsch oder Seelachs kommt je nach Region in vielen unterschiedlichen Beständen vor, die in sich geschlossene Reproduktionseinheiten darstellen. Alleine in den europäischen Gewässern des Nordatlantiks gibt es 13 definierte Kabeljau-Bestände, weltweit sind es 17. Durch Überfischung kann ein Bestand gefährdet werden, aber nie die ganze Art. Fazit: Es geht immer nur um einzelne Bestände, nie um ganze Arten!

Das Originalzitat der FAO: Nahe der vollen Verwertung

„Die Bestände an Meeresfischen sind weltweit nahe an der vollen Verwertung. Etwa 52 Prozent von ihnen werden voll genutzt, 24 Prozent sind entweder überfischt, erschöpft oder erholen sich zurzeit von der Erschöpfung, und bei 21 Prozent bestehen noch Kapazitäten, dass mehr gefangen werden kann, als es gegenwärtig geschieht.“

Das Originalzitat in der Greenpeace-Version

„76 Prozent sind nach Schätzungen der Welternährungsorganisation (FAO) überfischt.“

Die Erklärung des Wissenschaftlers Dr. Zimmermann

„Etwa 25 Prozent der Bestände sind überfischt oder zusammengebrochen, ungefähr 50 Prozent werden auf so hohem Niveau befishet, dass keine Steigerung möglich ist, und weitere 25 Prozent bieten zumindest theoretisch die Möglichkeit einer Produktionssteigerung. Was nun die NGOs häufig machen, um der Presse Schlagzeilen zu liefern: Sie addieren die 50 Prozent der auf hohem Niveau genutzten Bestände den 25 Prozent überfischten Beständen hinzu. Und dann haben wir plötzlich die Schlagzeile, dass drei Viertel der Bestände gefährdet seien. Das ist aber nicht der Fall. Das muss man klar sagen. Wenn bei den 50 Prozent nichts falsch gemacht wird, kann man dort noch jahrelang weiterfischen.“