

meer

VERANTWORTUNG



Mit der BIANCA nach Norden

An Bord eines Fischkutters Seite 04/09

„Stopp Discard“

Pilotprojekt startet Seite 10/11

Fisch tut gut!

Im Gespräch mit Ernährungsexperte

Dr. Witasek Seite 26/27



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 befischt, 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.“



EU-Fischereipolitik

Seit 2002 verfolgt die EU eine neue „Gemeinsame Fischereipolitik“, die die Weichen für eine nachhaltige Meeresschereifischerei stellen soll. Allerdings wurden im politischen Kompromiss viele Ansätze verwässert. Und: Die EU ist bis heute bei der unsinnigen Discard-Praxis geblieben. Neu eingeführt wurden folgende Maßnahmen:

- Mehrjährige Erholungs- und Bewirtschaftungspläne für alle Fischbestände.
- Einführung von regionalen Beratungsgremien, in denen Fischer, Industrie und Verbände enger in die Entscheidungsprozesse der Politik eingebunden werden.
- Verbesserungen der Kontrollen.
- Keine Subventionierung von neuen Schiffen seit 2004.
- Modernisierungs-Subventionen für Schiffe nur, wenn sie die Kapazität und die Fähigkeit zum Fischen nicht erhöhen.
- Einführung finanzieller Soforthilfen für das Abwracken von Fischereifahrzeugen.

Die norwegische Wende

Schutzprogramme und Kontrollen sichern die Bestände von Kabeljau & Co.

Immer wieder warnen Umweltschützer vor der Ausrottung ganzer Arten von Meeresbewohnern durch Überfischung. Als Beweis dient dabei oft der Kabeljau, dessen Bestand in der Nordsee und damit im Bereich der EU-Gesetzgebung tatsächlich auf einen historischen Tiefstand gesunken ist. Ganz anders ist es in Norwegen – „bekenndendes“ Nicht-Mitglied der EU. Dr. Christopher Zimmermann vom Johann Heinrich von Thünen-Institut (vTI), dem neuen Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei: „In Norwegen hat man es dank konsequenter Schonprogramme geschafft, die Bestände von Kabeljau und anderen Speisefischen in den Gewässern des Nordostatlantiks seit langem auf konstant stabilem Niveau zu

halten.“ Der Grund: Als in den 70er Jahren die Erträge bei bestimmten Arten wie Hering und Kabeljau merklich zurückgingen, leitete Norwegen eine radikale Wende in der Fischereipolitik ein.

Heute betreibt das Land eines der besten und erfolgreichsten Schonungs- und Erholungsprogramme der Welt. Hauptaugenmerk: Die nachhaltige Bewirtschaftung und der verantwortungsvolle Umgang mit den natürlichen Meeresressourcen. Zum Hintergrund: Ein Bestand kann nur dann stabil bleiben, wenn nicht mehr Exemplare einer Art gefangen werden, als sich auf natürlichem Wege regenerieren. Eine Konsequenz: Um den Nachwuchs nicht zu gefährden, müssen beispielsweise die Netzmaschen in der Kabeljau-Fischerei so weit sein, dass heranwachsende Tiere rechtzeitig entkommen können und so das fortpflanzungsfähige Alter erreichen und den Bestand mehren.

Außerdem dürfen die norwegischen Fischer, im Gegensatz zu ihren Kollegen in der EU, überzählige oder unerwünscht im Netz gelandete Fische nicht einfach ins Meer zurückwerfen – ein verbreitetes Vorgehen, wenn zu kleine Fische ins Netz gegangen sind, die Fischer ihre individuelle Quote ausgeschöpft haben oder für die gefangenen Fische gar keine Quote vorhanden ist. „Discard“ nennt sich das (englisch für wegwerfen) – und gemeint ist die unnötige Vernichtung von Meerestieren, die als „Beifang“ zu Abfall deklariert werden. Christopher Zimmermann: „Zwar überleben die Tiere die strapaziöse Behandlung meist nicht,

Ständige Kontrollen auch auf hoher See sind wichtiger Teil aller Schutzmaßnahmen



dennoch tauchen die zum Teil erheblichen Mengen, die so dem Bestand verloren gehen, in keiner offiziellen Statistik auf. Sie spielen also auch bei der Bestimmung der Fangquoten in der EU keine Rolle.“ Ganz anders in Norwegen: Strengste Kontrollen auf See und an Land durch das norwegische Fischereidirektorat sowie die Küstenwache ergänzen heute die effektiven Schonmaßnahmen und tragen dazu bei, die gesunden Bestände von Kabeljau & Co. in norwegischen Gewässern auch in Zukunft zu sichern.

Norwegen liefert damit ein Beispiel, das auch in der EU-Fischereipolitik Schule machen könnte. Denn zwar gilt

 **Vorbildlich: Island**

- **Quoten** werden ausschließlich gemäß der wissenschaftlichen Empfehlungen für jedes Fangschiff einzeln festgelegt und deren Einhaltung kontrolliert.
- **Fanggebiete** werden ständig untersucht und zum Schutz der Babyfische für die Fischerei gesperrt, wenn bestimmte Arten dort laichen und/oder ihre Jungfische dort aufwachsen.
- **Kontrollen** werden auf See und an Land durchgeführt. Dabei wird modernste Computertechnik eingesetzt, um Daten zu sammeln und auszuwerten.

auch hier eine ganze Reihe von Beständen immer noch als überfischt, dies bedeutet allerdings nicht, dass die betroffenen Spezies Gefahr laufen auszusterben. Dr. Zimmermann: „Fischerei kann keine Art im biologischen Sinne ausrotten – es können allerdings Bestände, also die Vorkommen bestimmter Arten in bestimmten Gebieten, so weit dezimiert werden, dass sie sich für einen kommerziellen Fischfang nicht mehr lohnen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass geeignete Maßnahmen durchaus dazu beitragen können, die Situation bedrohter Fischbestände überraschend schnell zu verbessern.“

Eine weitere große Fischereination mit langer Tradition ist Island. Rund um den Inselstaat gibt es gesunde Fischbestände, die den Menschen in der Fischwirtschaft ein sicheres Auskommen ermöglichen. Keine Frage: Auch Island setzt auf ein „verantwortungsvolles Fischereimanagement“. Dessen Grundlage bildet das „catch limitation system“, nach dem jeder Bestand wissenschaftlich bewertet und danach jedem Fangschiff eine genaue Quote zugeteilt wird. Jeder angelandete Fang wird unter Aufsicht gewogen und in einer Datenbank mit den Fang-

mengen des Schiffes abgeglichen. Begleitet wird das System durch ständige Kontrollen auf See, bei denen alle relevanten Daten wie Fanggebiet, Ausrüstungstyp und Mengen erfasst werden. Zusätzlich sind alle Unternehmen, die mit Fisch handeln, verpflichtet, den Behörden regelmäßig ihre Zahlen zum Ein- und Verkauf zu melden. Bei Verstößen drohen drastische Strafen. Besondere Bedeutung hat in Island der Schutz der „Babyfische“. Die Maßnahmen reichen von der Regelung der Maschenweite bis zur Schließung ganzer Fanggebiete zum Schutz von Laichplätzen oder Jungfischen. Und auch hier ist Discard natürlich verboten.

 **Vorreiter: Norwegen**

- **Schutz** für die Jungfischbestände bieten Mindestmaschenweiten für alle Netze, so dass die kleinen Fische entkommen und sich später vermehren können.
- **Discard** ist verboten und wird mit hohen Strafen geahndet. Die Fischer bringen alles an Land, was sie fangen, und lassen es sich auf die Fangquote anrechnen.
- **Nachhaltigkeit** und ein verantwortlicher Umgang mit der wertvollen Ressource Fisch haben auch für die Fischer selbst höchste Priorität.



Was war im Netz? Fischer und Kontrolleure prüfen den Fang

FOTOS: © EUROPEAN COMMUNITY, 2008

Besser Fisch

„Nur so viel rausholen, wie nachwächst.“ Für Dr. Peter Dill und Egbert Miebach, Geschäftsführende Gesellschafter von „Deutsche See“, ist Nachhaltigkeit in der Fischerei Geschäftsphilosophie.

Jeder kennt das Bild vom Ast, auf dem man sitzt. Dr. Peter Dill: „Es gibt drei Problemfelder, die wir lösen müssen, wenn wir in der EU wie in Norwegen und Island zu einem nachhaltigen Fischereimanagement kommen wollen. Wir müssen die Vorgaben der Wissenschaft verantwortungsvoll in die Quotenfestsetzung übernehmen, wir müssen die unsägliche Discard-Praxis stoppen, also die Vernichtung des Beifanges, und wir müssen die IUU-Fischerei – Illegal, Unreported and Unregulated Fishery – ganz unterbinden.“

Die Zeit ist reif

Als Marktführer in Deutschland übernimmt „Deutsche See“ in Sachen Nachhaltigkeit seit Jahren Verantwortung. Und geht damit jetzt offensiv an die Öffentlichkeit. Egbert Miebach: „Jetzt ist die Zeit reif für die Kommunikation von Nachhaltigkeit. Wir können endlich darüber reden, was wir schon seit Jahren machen.“ So setzt unter dem Motto „meer Verantwortung“ jetzt „Deutsche See“ die starke Stellung im Markt ein, um schon über das Ein-

kaufsverhalten langfristige Veränderungen in der internationalen Fischwirtschaft zu bewirken.

Dr. Dill: „Wir stellen sicher, dass unsere Ware aus nachvollziehbaren, legal gefischten Fängen kommt. Wir wissen, aus welchem

Gebiet der Fisch stammt, aus welchem Bestand er ist und wir wissen in vielen Fällen schon heute, von welchem Schiff er kommt.“ Ziel ist es, auf lange Sicht nur noch Fisch aus gut gemanagten Beständen zu kaufen. Und im Zweifelsfall auf ein Geschäft zu verzichten. So handelt „Deutsche See“ bereits seit Jahren nicht mehr mit Rotem Thun, weil der weltweit überfischt ist.

Für Egbert Miebach beginnt Nachhaltigkeit beim Menschen. „Wir kennen Menschen – als Lieferanten, als

Kunden und als Mitarbeiter – und das ist unser Geschäft“, erklärt er. „Nachhaltigkeit fängt immer mit der Frage an, ob ich mit einem Kunden oder Lieferanten auch nachhaltig arbeiten will, sprich mit langfristigen Beziehungen. Gleiches gilt für die Mitarbeiter. Nachhaltigkeit fängt also mit den Beziehungen zu den Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern an – mit dem Be-

stand dieser Beziehungen.“ Das Erfolgs-Rezept von Dr. Peter Dill und Egbert Miebach, die „Deutsche See“ 1998 übernahmen, war und ist nach ihren eigenen Worten Qualität. Miebach: „Wir wollen alles besser machen. Qualität wird zur Voraussetzung von nachhaltigen Beziehungen. Wir sind mit 1.200 Leuten gestartet, als die deutsche Fischwirtschaft gerade dabei war, sich zu verabschieden, und wir haben alles anders gemacht, altmodischer, unmoderner und eben erfolgreicher. Heute haben wir 1.700 Mitarbeiter – Menschen, die unsere Botschafter sind. Und Botschafter für unsere Philosophie der nachhaltigen Bestandssicherung.“

Nachhaltigkeit, sagt Egbert Miebach,

Verbrauchern die notwendige Sicherheit vermitteln. Denn eines haben wir gelernt: Die Menschen brauchen Sicherheit – gerade bei einem Produkt aus dem tiefen blauen Meer. Absicherung ist mehr als Qualitätskontrolle. Es bedeutet, den Menschen das Gefühl zu geben, dass sie bei „Deutsche See“ gut aufgehoben sind, weil wir an allen relevanten Punkten der Wertschöpfungskette arbeiten.“

EU-Gesetze ändern

„Deutsche See“ geht inzwischen weit über ihr eigentliches Geschäftsfeld hinaus, wenn es um das Thema Nachhaltigkeit geht. Die Geschäftsführer sind aktiv, mischen sich in Berlin und Brüssel ein und machen ihren Einfluss auch in der Fischerei-Politik geltend. Einen großen Erfolg können sie jetzt mit dem Projekt

„Stopp Discard“ verbuchen (s. Seite 10), das sie bei der EU-Kommission in Brüssel durchgesetzt haben.

Für Peter Dill ist der in der EU vorgeschriebene Zwang, den Beifang zurück ins Meer zu werfen, „einfach ein krankes System.“ Dill fordert hier eine schnelle Änderung der EU-Gesetzgebung in Anlehnung an nachhaltig wirtschaftende Fischereinationen wie Island und Norwegen. Dort ist es unter strengen Strafen verboten, Beifang über Bord zu werfen. Alles wird angelandet und dem Fischer auf seine Quote angerechnet. Dill: „Und wenn er irgendwann seine Quote ganz erschöpft

Old Economy mit dem Netz

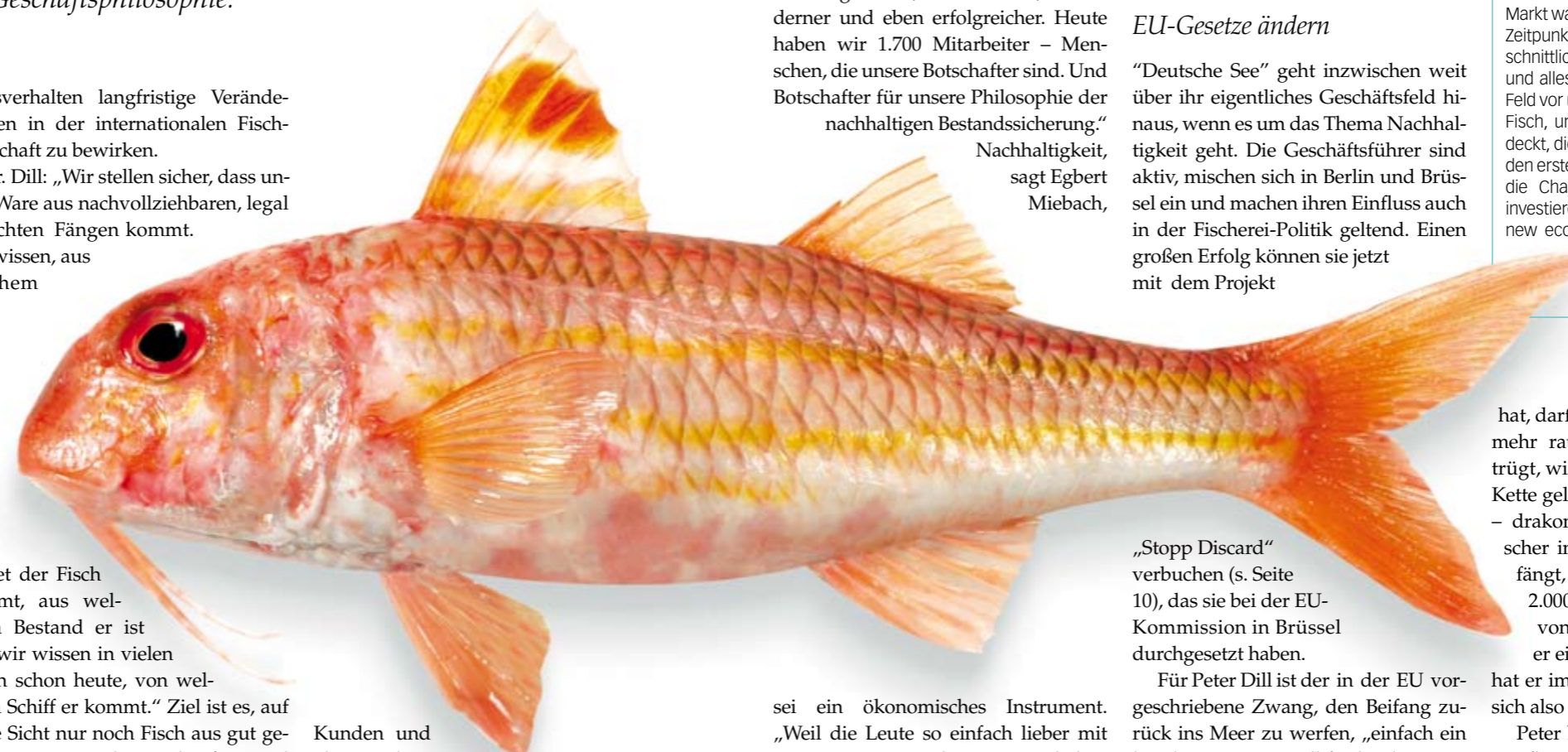


Egbert Miebach (l.) und Dr. Peter Dill sind seit 1998 Eigner und Geschäftsführer von „Deutsche See“ Fischmanufaktur. „Wir haben gesehen, dass das Fischgeschäft in Deutschland ein schlecht gemanagter Markt war, dass „Deutsche See“ zu diesem Zeitpunkt ein in diesem Markt unterdurchschnittlich agierendes Unternehmen war, und alles zusammen wie ein unbestelltes Feld vor uns lag. Alles floh damals aus dem Fisch, und so haben wir eine Firma entdeckt, die sonst keiner haben wollte. Nach den ersten Schritten hatten wir ab ca. 2000 die Chance, auch in Nachhaltigkeit zu investieren. Wir haben also in Zeiten der new economy in diesem für uns neuen Markt 'Old Economy' gemacht – mit unserem eigenen weltweiten Netz.“

FOTOS: DEUTSCHE SEE

hat, darf der Fischer schlichtweg nicht mehr rausfahren. Und wenn er betrug, wird entweder sein Schiff an die Kette gelegt oder er zahlt 200.000 Euro – drakonische Strafen. Wenn ein Fischer in der EU zu viele Seezungen fängt, sagen wir zwei Tonnen, also 2.000 Kilo, mit einem Warenwert von etwa 35.000 Euro, dann kriegt er eine Strafe von 2.000 Euro – die hat er immer bar dabei. Für den lohnt sich also auch die Übertretung noch.“

Peter Dill und Egbert Miebach sind Kaufleute, Männer, die ihre Investitionen sichern und nach Möglichkeit einen Gewinn erzielen wollen. Für sie ist Nachhaltigkeit die Grundlage ihres Handelns, weil sie darin die Grundlage ihres Handels erkannt haben. Dr. Dill: „Wir wollen von den Zinsen leben, nicht vom Kapitalstock, also müssen wir die Bestände nachhaltig bewirtschaften.“





Fisch genießen mit bestem Gewissen

Laut Statistik isst jeder Deutsche pro Jahr mehr als 15 Kilo Fisch. Doch kaum jemand setzt sich deshalb mit der Angelrute ans Ufer. Ist ja auch nicht nötig: Schließlich beliefert die Fischereiwirtschaft uns mit rund zwei Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchten jährlich. Doch was gibt dem Verbraucher bei dieser Menge die Sicherheit, nachhaltig einzukaufen?

Die jährlich neu von der EU ausgehandelten Fangquoten für die Fischerei führen regelmäßig zu Demonstrationen von Umweltschützern. Und in der Tat: Manche Fischbestände sind tatsächlich überfischt. Dennoch gibt es auch für den umweltbewussten Fischliebhaber ein großes Angebot an Fischen und Meeresfrüchten, die er ohne Bedenken genießen kann. Dazu zählen wild gefangene Fische und Meeresfrüchte aus sicheren Beständen der tiefen, blauen See, dazu zählen aber auch ihre Artgenossen, die an den Küsten oder im Binnenland in Fischzuchtanlagen, den so genannten Aquakulturen, artgerecht aufgezogen und gehalten werden.

Fischfang auf hoher See

Fischer sind immer auf der Suche nach dem Schwarm! Ob mit dem traditionellen Kutter oder auf hochmodernen Fangschiffen. Eine nachhaltige Fischerei jedoch wirft ihre Netze nur in gesicherten Fischbeständen aus.

Wild gefangen und lecker zubereitet ist Fisch nicht nur eine Köstlichkeit, sondern auch eine ausgesprochen gesunde Bereicherung des Speiseplans. Das wissen andere Nationen noch viel besser als wir: Der Pro-Kopf-Verbrauch der Isländer und Japaner beispielsweise liegt mit bis zu 90 Kilogramm Fisch im Jahr deutlich höher als der Verbrauch hierzulande. Der weltweite Bedarf an Ressourcen aus dem Meer ist entsprechend hoch und er wird noch steigen; die UN prognostiziert für die kommenden 20 Jahre einen Zuwachs der Weltbevölkerung um etwa zwei Milliarden Menschen. Damit steigt der Bedarf an Lebensmitteln weiter an. Doch nur intakte Meere liefern uns auch in Zukunft ausreichend Nahrung. Es darf ihnen darum nicht mehr an Fischen und Meeresfrüchten entnommen werden als auch wieder nachwachsen kann. Eine Befischung nach den Grundsätzen des nachhaltigen Bestandsmanagements ist da kein Luxus, sondern absolut unerlässlich.

Im Auftrag der Meere

Eine unabhängige und rund um den Globus arbeitende Organisation, die sich engagiert dem Erhalt der weltweiten Fischbestände widmet, ist der Marine Stewardship Council (MSC). In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern, Fischereiexperten und Umweltschützern entwickelte der MSC die einzige international anerkannte Sammlung von Umweltprinzipien, die es möglich macht, Fischereien hinsichtlich deren Nachhaltigkeitsbemühungen zu bewerten. Eine für den MSC als

vorbildlich geltende Fischerei schützt sowohl die Tiere als auch ihren Lebensraum und zeichnet sich dadurch aus, dass ihre Fischbestände konstant auf einem guten Niveau sind. Jede Fischerei kann sich um diese Zertifizierung bewerben.

Geprüft wird dann anhand folgender Fragestellungen:

1. Zustand der Bestände: Ist für eine nachhaltige Fischerei genügend Fisch vorhanden?
2. Folgen für die maritime Umwelt: Wie wirkt sich der Fischfang auf die unmittelbare Umgebung aus, auf andere Meeresbewohner und Seevögel?
3. Gewährleistet das Managementsystem eine nachhaltige Fischerei und minimale Umweltbeeinträchtigungen?

Wird eine Fischerei allen Anforderungen gerecht, dann belohnt der Marine Stewardship Council sie mit seinem unverwechselbaren blauen Nachhaltigkeitsiegel.

Diese unabhängige Auszeichnung bietet dem Verbraucher einen wichtigen Hinweis für die richtige Auswahl von Frischfischen, Meeresfrüchten und ihren Produkten. Mit dem Kauf von MSC-zertifizierten Produkten trägt der Konsument dazu bei, die Artenvielfalt im Meer zu erhalten.

Nachhaltig gemanagte Fischerei bedient sich nur aus gesicherten Beständen



FOTOS: DEUTSCHE SEE

Mit Auszeichnung

Für die Fischerei in nachhaltig gemanagten Beständen vergibt der Marine Stewardship Council sein blaues Siegel.



Die Auszeichnung gilt als einziges weltweit etabliertes und seriöses Zertifikat für nachhaltige Fischereien. Das zunehmend an Bedeutung gewinnende blaue MSC-Siegel belohnt verantwortungsvolles und umweltgerechtes Fischereimanagement. Damit kommt es den Verbrauchervünschen nach mehr Transparenz beim Thema Nachhaltigkeit und Ressourcenschutz entgegen. Das erkennen auch die Fischereien in zunehmendem Maße und lassen sich durch den MSC zertifizieren. Schließlich profitieren sie von der Auszeichnung, da sie ihnen den Zugang zu den umkämpften Märkten erleichtern kann.

„Deutsche See“, Marktführer in Deutschland, startete im September 2006 mit der weltweit größten Einführung eines MSC-zertifizierten Sortiments, das bereits in kurzer Zeit auf mehr als 35 Produkte angewachsen ist. Und die Palette des wild gefangenen Fisches mit Nachhaltigkeitsiegel wird kontinuierlich ausgebaut. Die Bremerhavener Fischmanufaktur bekennt sich damit eindeutig zu Nachhaltigkeit und Umweltschutz in der Fischereiwirtschaft.



Grundsätze für BIO-Fisch

Kontrolle schafft Vertrauen

Alle BIO-Fische von "Deutsche See" stammen aus ökologischer Aquakultur, in der die folgenden Prinzipien gelten:

- Besatzdichte und Wasserqualität unterliegen einer ständigen Überprüfung durch Kontrollorganisationen.
- Die Besatzdichte ist auf 10 kg Fische pro Kubikmeter begrenzt.
- Antifouling-Mittel auf den Netzen der Gehege sind verboten.
- Im Futter verwendetes Getreide stammt aus ökologischer Landwirtschaft.
- Der Zusatz von Medikamenten, Hormonen, Farbstoffen etc. ist verboten.
- Der Einsatz genmanipulierter Elterntiere und Futtermittel ist nicht erlaubt.
- Die Tiere müssen mindestens zwei Drittel ihrer Lebenszeit in ökologischer Aquakultur verbringen.
- Die Mitarbeiter von Bio-Farmen werden regelmäßig geschult.

Ökologische Aquakultur

Neben dem nachhaltigen Management der Bestände im offenen Meer bieten auch Fischfarmen Nachhaltigkeit. Während die Fischerei in den Weltmeeren zunehmend an ihre Grenzen stößt und einige intensiv genutzte Fischbestände so stark dezimiert wurden, dass eine kommerzielle Nutzung in Zukunft schwierig werden kann, bieten moderne Zuchtanlagen neue Möglichkeiten. Sie können die benötigten Mengen an Fisch und Meeresfrüchten flexibel dem Bedarf anpassen. Aquakultur gehört heute zu den am schnellsten wachsenden Zweigen der Lebensmittelproduktion. „Wild“ gefangener Fisch allein wird die steigende Nachfrage in Zukunft nicht decken können.

Doch wie für die Fangbetriebe auf hoher See gilt auch für die Fischfarmer: Nur, wenn die Zuchtanlagen nach den Gesichtspunkten von artgerechter Hal-

tung und Umweltschutz betrieben werden, liefern sie zuverlässig hochwertige Produkte.

Aus Fehlern und Problemen in den Anfängen der Aquakultur, als zum Beispiel ein häufig zu dichter Besatz oder die falsche Platzierung der Gehege sowohl die Zucht als auch die Umwelt schädigten, haben die Fischzüchter gelernt und die Methoden optimiert. Fisch aus ökologischer Aquakultur bietet dem Verbraucher im Vergleich zu seinen Artgenossen aus freier Wildbahn einige Vorteile: In den räumlich abgegrenzten Aquakulturen ist eine konstante Qualitätsüberwachung nach strengen Standards möglich. Nur hier können Wasserqualität, Futter und die Gesundheit der Tiere ständig kontrolliert werden. Deshalb ist die Zucht in ökologischer Aquakultur die einzige Möglichkeit, auch Fisch und Meeresfrüchte in BIO-Qualität anbieten zu können.

Genießer-Trend BIO-Fisch

Verbraucherumfragen bestätigen immer wieder: Produkte aus ökologischem Anbau sind gefragt. Und das gilt nicht nur für die klassische Landwirtschaft mit Gemüse- und Obstbau oder Viehzucht. In der BIO-Branche haben sich dank ökologischer Aquakultur mittlerweile auch Fisch und Meeresfrüchte fest etabliert.

„Deutsche See“ begann bereits im Jahr 2001 damit, BIO-Fisch ins Sortiment aufzunehmen und leistete damit einen entscheidenden Beitrag zu dieser Entwicklung. Heute bietet die Bremerhavener Fischmanufaktur das weltweit umfangreichste Sortiment dieser Art an.

Neben Garnelen und Lachs umfasst es auch Exoten wie Tilapia und Pangasius. Kabeljau, Dorade und Loup de Mer gibt es heute ebenfalls schon aus ökologischer Aquakultur.