

Alaska Seelachs

Beringsee, Aleuten Golf von Alaska, USA



© At-sea Processors Association



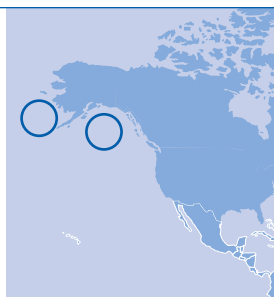
ZERTIFIZIERT AM 14. Februar 2005; April 2005; erneut zertifiziert am 29. Januar 2009

SPEZIES Seelachs
(*Theragra chalcogramma*)

FANGMETHODE Pelagisches Schleppnetz

LAND USA

FANGGEBIET



Pazifik, östliche Beringsee nördlich der Aleuten; Golf von Alaska, südlich und östlich der Aleuten

FANGVOLUMEN 815.000 Tonnen;
19.000 Tonnen,
50.000 Tonnen (2009)

„EINE ZEIT LANG waren Bemühungen, Alaska Seelachs auf dem britischen Markt einzuführen sinnlos, weil es kein Kabeljau war,“ erläutert Jim Gilmore, PR-Leiter bei At-Sea Processors Association (APA), deren Mitglieder die eisigen Gewässer der riesigen, symbolträchtigen und lukrativen Fischereien durchkämmen. „Plötzlich vertreibt Young’s MSC-zertifizierte Ware aus Alaska Seelachs – und sie verkauft sich!“

Neue Märkte für ‚neuen‘ Fisch

Heute sind Co-op-Fischfrikadellen aus Alaska Seelachs und Young’s Chip Shop Jumbo Specials („zwei extragroße Filets aus wild gefangenem Alaska Seelachs in knusprig-leichtem Teigmantel“) für britische Verbraucher etwas Selbstverständliches. Damit gesellen sie sich verstärkt zu den Konsumenten in den USA, wo Alaska Seelachs in unterschiedlichsten Zubereitungsformen seit vielen Jahren auf Produkten ausgewiesen, und in Geschäften quer durch Nordamerika angeboten wird. In Großbritannien wurde Alaska Seelachs vor 2005 einfach als ‚Weißfisch‘ deklariert, um konservative Einkäufer, die Kabeljau und Seehecht eisen die Treue hielten, nicht zu alarmieren.

Nachhaltiges Fischereimanagement

Tatsächlich wird Alaska Seelachs seit Jahrzehnten nachhaltig gefangen. Die Fischereimanager praktizieren einen vorsorgenden Ansatz und setzen die jährliche Fangquote unterhalb der biologisch akzeptablen Niveaus fest, die von einem Forum staatlicher, bundesstaatlicher und akademischer Wissenschaftler empfohlen wird. Wo Unsicherheit herrscht, wählen sie konservative Limits. Auf den meisten Fangschiffen reist mindestens ein staatlicher Beobachter mit, der den Fang nicht nur überwacht und dokumentiert, sondern auch wissenschaftliche Forschung betreibt. Auch in allen inländischen Betrieben, die Alaska Seelachs verarbeiten, sind Beobachter im Einsatz.

Beifang und Abfall sind gering: 99 Prozent dessen, was in den Netzen landet, ist Alaska Seelachs. Alle anderen Teile des Fisches werden zu verschiedenen Produkten verarbeitet. In den Fanggebieten hat die Fischerei ausgedehnte Zonen zum Schutz der Brut- und Nahrungsplätze von Steller Seelöwen geschlossen. Außerdem wird abgelegenen Gemeinden in Alaska über ein spezielles System ein Anteil der Quote zugewiesen.

Trotzdem unterlag die MSC-Zertifizierung von Alaska Seelachs, wie auch bei anderen Fischereien, bestimmten Auflagen, um sicherzustellen, dass der Fangbetrieb die wissenschaftlichen Forschungsarbeiten fortführt und vertieft, um auch in Zukunft die Bestände und das sensible marine Ökosystem zu schützen.

Marktzugang und -erhalt

„Wir nahmen an dem Programm teil, weil wir überzeugt waren, dass wir den MSC-Standard erfüllten,“ betont Gilmore. „Doch über die Bestätigung durch Dritte bringt der MSC eine zusätzliche Leistung – und die Würdigung in der Seafood-Branche, dass wir eine vorbildlich geführte Fischerei sind. Dies macht uns stärker sichtbar.“

Besonders „sichtbar“ jedoch wurde der Fisch selbst. Japan war schon immer ein bedeutender Absatzmarkt für Alaska Seelachs – gehackt, als Surimi und für Erzeugnisse aus Rogen. Die Wachstumsmärkte jedoch sind Europa und die USA. In den Vereinigten Staaten zum Beispiel verwendet McDonald’s für seine Fischburger fast ausschließlich Alaska Seelachs. „McDonald’s schätzt es, dass Alaska Seelachs MSC-zertifiziert ist, auch wenn das Unternehmen nicht groß damit wirbt,“ erklärt Gilmore. „In Europa und Großbritannien profitieren wir zweifellos vom MSC-Programm. Es hilft uns, Märkte zu erschließen und zu halten.“

Harte Fakten und Zahlen hingegen sind schwerer zu finden. Doch hat sich laut einer Studie des Marktforschungsinstituts TNS der Umsatz mit Seelachs – einschließlich Alaska Seelachs – in Großbritannien in den letzten zwei Jahren von 11 auf 23 Prozent verdoppelt. Von diesem Trend können MSC-zertifizierte Fischereien auf Seelachs nur profitieren.

„Ich glaube der MSC ist nicht allein dafür verantwortlich, dass Alaska Seelachs nun einen festen Platz auf vielen Sortimentslisten hat,“ sagt Pat Shanahan, Programmleiter bei Genuine Alaska Pollock Producers (GAPP), „aber geholfen hat es auf jeden Fall. Wir hatten bereits gemeinsam daran gearbeitet, den Begriff ‚Weißfisch‘ in Seelachs zu verwandeln. Unternehmen wie Young’s, die schon früh MSC-zertifizierte Ware führten, waren aufgrund des MSC-Labels eher bereit, diesen Kurs einzuschlagen. Der MSC spielte definitiv eine Rolle dabei.“

Im Januar 2009 verkündeten die Fischereien auf Alaska Seelachs in der Beringsee, um die Aleuten und im Golf von Alaska ihre Absicht, sich erneut bewerten zu lassen. Fangbetriebe müssen alle fünf Jahre die komplette Bewertung neu durchlaufen, um zertifiziert zu bleiben. „Unsere Mitglieder sagten: OK, wir wagen den Sprung, weil er uns nützt – besonders in Europa,“ so Gilmore weiter. „Es war ihre Entscheidung. Ich bin mir sicher, dass wir aufgrund der Zertifizierung neue Märkte geschaffen und bestehende Märkte beibehalten haben und so Sicherheit bieten konnten.“



„Das MSC-Logo gab uns das Selbstvertrauen, mit Kunden über Alaska Seelachs zu sprechen. Wir konnten nicht nur sagen ‚So heißt dieser Fisch‘, sondern auch ‚Aus diesem Grund hat er für Sie als Verbraucher Bedeutung – er kommt aus einer nachhaltigen Fischerei.“

Mark Ventress, Category Director bei Young’s Seafood