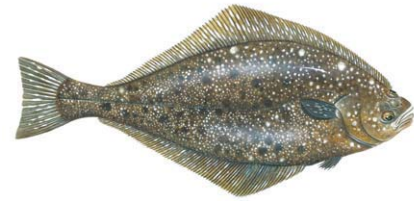



Heilbutt Pazifik USA



© Peter Thompson



ZERTIFIZIERT IM	April 2006
SPEZIES	Heilbutt (<i>Hippoglossus stenolepis</i>)
FANGMETHODE	Grundhaken und Langleine
LAND	USA
FANGGEBIET	
FANGVOLUMEN	24.000 Tonnen

Beringsee, Alaska,
Washington

„DIE BEVORZUGTE GRÖSSE sind 30-Pfünder,“ erklärt Bob Alverson, Geschäftsführer der Fishing Vessel Owners Association in Seattle. Mit diesen Worten zeigt er mir ein paar Fotos von einem riesigen Heilbutt, der von zwei strammen Jungs aus dem Wasser gehievt wird. Sie legen sich ins Zeug als würden sie Tauziehen. Der gigantische Plattfisch muss so schwer sein wie die zwei Kerle zusammen. Heilbutt kann bis zu 225 kg schwer werden – so viel wie drei erwachsene Männer – und dieser hier ist so lang wie eines der weiblichen Mitglieder an Bord groß ist.

Auswirkungen auf die Umwelt

Interessanterweise ist es die enorme Größe des Heilbutts, die ihn zu einer vergleichsweise leicht zu fangenden Beute macht, ohne dass Jungfische oder unerwünschte Arten mit ins Netz gehen. Mit entsprechend langen Haken, die in Abständen von 5,5 Metern an einer 550 Meter langen geradlinig ausgelegten Grundleine befestigt sind und wenig Schäden verursacht, vermeiden die Fischer Rückwurf und Beifang. „Sie fangen ein wenig Rotbarsch mit, der lässt sich verkaufen,“ erklärt Alverson, „und etwas Lengdorsch, den sie behalten dürfen.“ Auch Kabeljau darf laut Gesetz bis zu 20 Prozent des Fangs ausmachen, der Großteil davon wird jedoch als Köder verwendet, was Geld spart. „Natürlich müssen sie entsprechende Aufzeichnungen darüber führen,“ hebt Alverson hervor.

Das Einhalten dieser und anderer Vorschriften wird streng kontrolliert vom National Marine Fisheries Service und der International Pacific Halibut Commission. „Man darf keinen Heilbutt behalten, der weniger als 80 Zentimeter lang ist,“ so Alverson weiter. „Ab dieser Größe ist der Fisch geschlechtsreif. Wir nennen das einen 10/20er, weil er dann zwischen 10 und 20 amerikanischen Pfund wiegt (ein amerikanisches Pfund entspricht 454 Gramm). Sie [die Meereswissenschaftler] wollen, dass der Fisch diese Größe erreicht hat, bevor wir ihn fangen. Für uns ist das gut, weil wir für größere Fische mehr Geld bekommen.“

Auch in anderen Punkten scheinen sich Fischer und Umweltschützer einig. „Vor ein paar Jahren hatten wir ein Problem mit beigefangenen Meeresvögeln,“ erläutert Alverson. „Daraufhin arbeiteten wir mit der Universität Washington zusammen, erhielten eine Zuwendung und stellten zwei Jahre lang sechs unserer Fangschiffe als

Forschungsplattform zur Verfügung. Die Fischer experimentierten auch mit ‚Tori-Leinen‘ – mit flatternden Bändern versehene Tawe, die am Heck der Schiffe herabhängen und Vögel verschrecken – und erkannten, dass die Vögel wesentlich weniger mit dem Köder in Kontakt kamen, wenn die Crews diese Leinen richtig aufhängten.“ Seit drei Jahren nun sind Tori-Leinen Pflicht auf allen Schiffen im Nordpazifik, die mit Langleinen fischen. Der Beifang an Meeresvögeln hat sich dadurch um 80 Prozent reduziert.

Politischer Einfluss

Nur in einer Hinsicht bestand deutlicher Verbesserungsbedarf. „Obwohl wir an Land eine sehr gründliche Kontrolle und ein vorbildliches Logbuchsystem haben, betreibt die Heilbutt-Fischerei kein Beobachterprogramm für Beifang,“ illustriert Alverson. Anders gesagt: Beifang mit kommerziellem Wert wird im Hafen gewogen und dokumentiert, und die Fischer machen ihre eigenen Aufzeichnungen, aber es gibt keine unabhängigen Wissenschaftler, die den Beifang an Bord der Fangschiffe überwachen. Als Zertifizierungsaufgabe sollte die Fischerei deshalb staatliche Einrichtungen bemühen, um ein solches Programm zu implementieren. „In den nächsten drei Jahren,“ mutmaßt Alverson, „wird sich das Beobachterprogramm des Nordpazifischen Rates beträchtlich ändern, um die Bedenken des MSC zu entkräften.“ Das wäre vielleicht auch so geschehen, fügt er hinzu, aber der zusätzliche Druck habe definitiv geholfen.

Zuspruch und Zugang zu neuen Märkten

Ein wesentlich fassbarer Nutzen der Zertifizierung war der Reiz, den sie auf Köche mit ethischen Ansprüchen ausübte. Sie erwähnten die Fischerei in ihren tagsüber laufenden TV-Kochshows. „Sie sagen: ‚Das hier ist MSC-zertifiziert, das ist ein wunderbares Produkt, das sollten Sie essen,‘“ zitiert Alverson. „An der Westküste gibt es kein verdientes Fischrestaurant, das keinen Heilbutt auf seiner Speisekarte stehen hat. Ich würde sagen, dass wir indirekt aus dem Eifer der TV-Köche profitiert haben.“

Bislang erzielte die Fischerei 80 Prozent ihrer Umsätze aus Nordamerika, aufgeteilt zwischen Kanada und den Vereinigten Staaten – aber das beginnt sich langsam zu ändern. „Das MSC-Siegel spielte in Bezug auf das Volumen, das wir heute nach Europa verkaufen, eine wichtige Rolle,“ so Alverson weiter. „Ich denke, dort kommt es in Mode. Das hat eine neue Nachfrage geschaffen, die uns meiner Meinung nach enorm geholfen hat.“



© Peter Thompson

“ Wir glauben, dass unsere Nordpazifische Heilbutt-Fischerei, die von einem amerikanisch-kanadischen Gremium gemanagt wird, ein Modell für künftige Generationen ist. Das MSC-Siegel ist eine weitere Bestätigung dafür, dass sich alle Interessengruppen zur Nachhaltigkeit verpflichten und dies auch tun sollten. Auch unsere Enkel werden diese wunderbare Ressource noch fischen, verarbeiten, verkaufen und konsumieren können. ”

Dana Besecker, Präsidentin, Dana F Besecker Co, Inc.



Foto: Bering Select Seafoods Company