

Kabeljau und Schellfisch Norwegen



ZERTIFIZIERT AM 27. Februar 2009

SPEZIES Kabeljau (*Gadus morhua*); Schellfisch (*Melanogrammus aeglefinus*)

FANGMETHODE Langleine

LAND Norwegen



Norwegisches Meer, in der südlichen Barentssee und in der Svalbard-Region

FANGVOLUMEN 5.000 Tonnen Kabeljau (2009); 3.000 Tonnen Schellfisch (2009)

„SEIT JAHREN gilt das Management der norwegischen Fischbestände als eines der besten der Welt,“ sagt Rolf Domstein, Geschäftsführer bei Domstein, dem Verarbeiter und Exporteur, der diese beiden wichtigen Fischereien gemeinsam mit der Ervik Havfiske Langleinen-Flotte managt. Bei der Aufklärung von Verbrauchern fern der Heimat hat sich das MSC-Siegel als unentbehrlich erwiesen.

Neue Märkte

„In Norwegen haben die Menschen meines Erachtens nach viel Vertrauen in das verantwortungsvolle Management unserer Fischereien,“ erklärt Domstein. „Aber in fernerer Märkte ist die neutrale Bestätigung dieser Tatsache durch Dritte entscheidend. Wir genießen in Deutschland, Holland und Großbritannien viel Aufmerksamkeit. Asda, die drittgrößte britische Einzelhandelskette, an die wir zuvor gar nichts verkauft haben, hat schon in der ersten Woche nach der Zertifizierung unseren MSC-Kabeljau bestellt.“

Traditionell produziert Domstein Mehrwertprodukte aus den geringwertigeren Teilen des Filets, aber das könnte sich alles ändern. „Ich glaube, wir werden künftig mehr Frischfisch verkaufen,“ so Domstein weiter, „und dafür noch bessere Preise bekommen. Wir sind nicht auf Preisprämien angewiesen. Wenn wir unsere Verkaufsvolumen steigern und unseren Fisch auf besser zahlenden Märkten verkaufen können, erzielen wir auch ohne höhere Preise mehr Gewinn.“

Nachhaltige Fischerei

Der große Vorteil für Verbraucher: Nun können sie Kabeljau aus dem Atlantik (eine Art, die aus Nachhaltigkeitssicht oft Bedenken hervorruft) guten Gewissens kaufen. Denn das Bestandsmanagement in der Barentssee, das unter einem norwegisch-russischen Abkommen erfolgt, ist beispielhaft. „Wir haben die Fischerei schon immer an die Biomasse angepasst,“ erklärt Domstein. „Deshalb befand sie sich auch nie in einer solchen Krise wie Fischereien in anderen Teilen der Welt.“ In seinem Bericht bestätigte der Zertifizierer, der Bestand werde kontinuierlich auf einem Niveau gehalten, das über den „festgelegten vorsorgenden Grenzen liegt.“ Anders gesagt: Im Ozean gibt es mehr als genug Fische, damit die Spezies auch im nächsten Jahr laichen und eine gesunde neue Generation hervorbringen kann.

Auch in Sachen Selektivität erzielten beide Fischereien hervorragende Leistungen. „Die Fischer wissen aus Erfahrung, welche Arten sie zu verschiedenen Jahreszeiten fangen werden,“ erklärt Domstein. Von Oktober bis März sei es hauptsächlich Kabeljau und im Sommer Schellfisch. „Sie wissen, in welchen Bereichen und in welcher Tiefe sie fischen müssen, und die Größe von Haken und Köder bestimmt, was sie fangen. Unsere Beifangbilanz ist ausgezeichnet.“

Dennoch müssen beide Fischereien im Rahmen ihres MSC-Aktionsplans „solidere Schätzungen“ für alle beigefangenen Arten bereitstellen, um ein besseres Verständnis der möglichen Folgen für andere Spezies zu gewinnen. Insbesondere muss innerhalb von zwölf Monaten nach der Zertifizierung ein Stichprobenprogramm entwickelt und realisiert werden. Es soll Daten liefern, die Wissenschaftlern die Beurteilung der Distribution, Ökologie und Fülle der kommerziellen und nicht kommerziellen Spezies, Meeressäuger und Meeresvögel ermöglicht.

Im Fokus: Nachhaltigkeit

„Jeder Fischer muss über seinen Fang berichten,“ sagt Domstein. „Die Fischer werden nun wesentlich stärker einbezogen. Aufgrund der MSC-Bewertung konzentriert sich unsere gesamte Organisation jetzt mehr auf ökologische Verbesserungen. Sie hat unsere Augen geöffnet und wir haben eine Menge dazugelernt. In Norwegen berichten wir schon immer über den Beifang – aber jetzt tun wir es auf formalisierte Art und Weise.“

Auch in anderer Hinsicht nimmt Domstein das Thema Nachhaltigkeit sehr ernst. „Wir achten seit jeher auf den Treibstoffverbrauch, weil Öl zu unseren größten Kostenfaktoren zählt,“ erklärt Rolf Domstein. „All unsere Fangschiffe sind mit kraftstoffsparender Technik ausgestattet. Aber im letzten Jahr ist uns auch der Schadstoffaspekt bewusster geworden, insbesondere unsere CO₂-Bilanz.“ Und so unterzieht das Unternehmen jedes von ihm verkaufte Erzeugnis einer Lebenszyklusanalyse und ermittelt die entstandenen Kohlendioxidemissionen von der Rohware bis zum fertigen Produkt.



„Asda und seine Kunden unterstützen den MSC, dessen Ökolabel die Nachhaltigkeit des von uns verkauften Fisches absichert. Wir sind stolz darauf, unseren Kunden den ersten MSC-zertifizierten Kabeljau und Schellfisch aus dem Atlantik angeboten und so die Lieblingsspeise der Nation – Fish & Chips – zu einer umweltfreundlicheren Wahl gemacht zu haben.“

Chris Brown, Head of Ethical and Sustainable Sourcing, ASDA

„Mit dem MSC-Logo durchdringen wir interessantere Märkte, die höhere Preise zahlen. Wir wandeln uns von einem Produzenten von Massenware, der große Mengen an große Abnehmer verkauft, zu einem Lieferanten für kleinere Kunden, die sich auf nachhaltigen Fisch spezialisieren.“

Rolf Domstein, Geschäftsführer, Domstein Fish AS, Norwegen