

# Kammuscheln Patagonien



ZERTIFIZIERT AM	8. Dezember 2006
SPEZIES	Patagonische Kammuscheln ( <i>Zygochlamys patagonica</i> )
FANGMETHODE	Grundschleppnetz
LAND	Argentinien
FANGGEBIET	
FANGVOLUMEN	45.000 Tonnen

Südatlantik, argentinisches Kontinental-schelf ab der Grenze zu Uruguay (im Norden) bis zu einer gedachten Grenze zwischen den Malvinas-Inseln und Tierra del Fuego (im Süden)

DIE MEISTEN Fischereien blicken auf eine Historie mehr oder weniger intensiver Ausbeutung zurück. Diese jedoch begann ihre Aktivitäten im Jahr 1996 als eine Art lebendes Experiment zur Nachhaltigkeit, das aus der Taufe gehoben wurde, um wissenschaftliche Forschung zu betreiben. Im Frühjahr hatte das Fangschiff Erin Bruce im Auftrag der argentinischen Regierung 15 Studien zur Evaluierung der Bestände und der kommerziellen Rentabilität einer Kammuschel-Fischerei durchgeführt. Im Januar 1996 genehmigte die Regierung einen Antrag zweier Fangbetriebe zur Ernte Patagonischer Kammuscheln in argentinischen Gewässern. Dies geschah im Rahmen einer gesetzlichen Regelung, die vorschreibt, dass die Fischerei bei ihrem Aufbau den solidesten wissenschaftlichen Empfehlungen folgen musste.

„Es war eine fantastische Gelegenheit, die Fischerei von Anfang an zu erforschen,“ schildert Eduardo Gonzalez Lemmi, Präsident von Glaciar Pesquera SA. Das Unternehmen besitzt eine der beiden Lizenzen zur Ernte und Verarbeitung der Schalentiere und unterhält zwei Froster-Trawler. Vom ersten Moment an studierte man den Beifang, die Sterblichkeitsrate und die Auswirkungen des Fanggeräts auf die Ökosysteme am Meeresboden. Bei ausnahmslos allen Fangaktivitäten ist ein Beobachter dabei. „Jedes Mal, wenn die Flotte startet, ist ein Wissenschaftler mit an Bord,“ bestätigt Gonzalez Lemmi.

### Modifizierte nachhaltige Praktiken

Auch in anderen Bereichen zeigt sich die Fischerei fortschrittlich. Das sogenannte Trawling findet nur in Gebieten statt, in denen der Grund bekanntermaßen flach und ohne Erhebungen ist. „99 Prozent sind Sand und Schlamm,“ erklärt Gonzalez Lemmi. Schäden durch das Fanggerät sind auf diesem Boden unwahrscheinlicher. Das Netz wird nur zehn Minuten lang geschleppt und so ist der Zeitraum, in dem der Fang verenden kann, kurz. Zu kleine Kammuscheln werden innerhalb von nur zwei bis drei Minuten lebend ins Wasser zurückgeworfen, was ihre Überlebenschance beträchtlich erhöht. Auch Beifang ist „nach dem Fang- und Sortierprozess oft noch am Leben und vital,“ wie die MSC-Zertifizierer feststellten. Ferner dürfen die Fischer die Muscheln nur behalten, wenn die Schalenhöhe mindestens 55 mm beträgt (ab 40 mm sind sie geschlechtsreif), was den Bestand schützt. „Die meisten Muscheln werden

nach dem ersten Abblanchen gefangen,“ erklärt Gonzalez Lemmi. „Haben sie eine Größe von 44 bis 48 mm erreicht, legen sie erneut Eier. Wenn sie zum Fangzeitpunkt 55 mm hoch sind, haben sie bereits dreimal gelaicht. Das ist eine überwältigende Nachhaltigkeitsgarantie.“

### MSC-Zertifizierung erweitert Fachwissen

Der Argentinische Fischereirat habe sich von Anfang an „enorm um starke Forschung bemüht“ und die Biomasse der Spezies untersucht, um vorbildliche Managementpraktiken entwickeln zu können. Was hat die MSC-Zertifizierung angesichts all dieser Fakten zusätzlich gebracht? „Sie verpflichtete uns, noch tiefer zu gehen,“ entgegnet Gonzalez Lemmi. „Die Experten, die der MSC-Zertifizierer mitgebracht hat, waren beeindruckend. Das sind erstklassige, respektierte Wissenschaftler aus aller Welt, die wissen, wovon sie reden. Dies schaffte ein positives Umfeld für fachliche Diskussionen und vermied egogeschwängerte Debatten.“

### Neue Märkte

Der wichtigste Gewinn jedoch war kommerzieller Natur. „Heute erhalten wir Anfragen von europäischen Kunden, insbesondere aus Frankreich, die wir niemals erwartet hätten,“ schildert Gonzalez Lemmi. „Das liegt am MSC-Siegel: Es ist eine unabhängige Bestätigung unserer nachhaltigen Verfahren und unseres vorbildlichen Verhaltens. Für uns ist das ein riesiger Vorteil.“

Dieser Vorteil könnte durchaus noch wachsen, wenn die EU das für Kammuscheln aus China geltende Einfuhrverbot aufhebt und damit wieder einen bedeutenden Akteur auf dem Markt zulässt. Dann nämlich müssen andere Länder beim Verkauf ihrer Erzeugnisse noch spitzfindiger werden. Nach einer Reihe von Lebensmittelskandalen wurde 1998 ein Importbann auf Kammuscheln aus China erteilt. Zuvor wurden diese zu einem Preis angeboten, „der nicht einmal unsere Kosten deckte,“ so Gonzalez Lemmi weiter. „Wir wussten, dass China Qualitätsprobleme hatte und dass es die Chinesen schwer haben würden, ihre Nachhaltigkeit zu beweisen,“ erklärt er weiter. „Als wir auf den MSC aufmerksam wurden, wurde uns klar, dass die Zertifizierung uns in Sachen Nachhaltigkeit vom Wettbewerb abheben würde – also haben wir uns dafür entschieden.“

Ironischerweise zeigte dann die von der EU erhobene Importsperrung ihre Wirkung, aber für Gonzalez Lemmi war es offensichtlich, dass sie nicht von Dauer sein würde. „Wenn China heute erneut auf den Markt kommt, kennen die Kunden unser Produkt, mögen unser Produkt und vertrauen darauf, weil es MSC-zertifiziert ist. Damit haben wir ein schlagkräftiges Instrument gegen die Konkurrenz, die unserem Geschäft so geschadet hat.“

“ Der MSC ist für Young's genauso wichtig wie für unsere Muttergesellschaft Foodvest, und sein Siegel gibt den Kunden eine zusätzliche Garantie über die Nachhaltigkeit des gekauften Seafoods. Wir sind stolz, MSC-zertifizierte argentinische Kammuscheln anbieten zu können, die bei britischen Verbrauchern äußerst beliebt sind. ”

Mark Ventress, Category Director, Young's Seafood

