

Kohlenfisch Pazifik USA



© Dean Adams

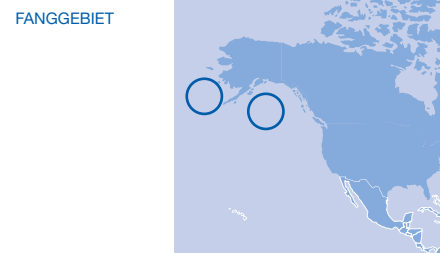


ZERTIFIZIERT AM 19. Mai 2006

SPEZIES Kohlenfisch
(*Anoplopoma fimbria*)

FANGMETHODE Grundhaken und
Langleine

LAND USA



Beringsee und Golf von
Alaska, Nordpazifik

FANGVOLUMEN 18.100 Tonnen

„DER IM HANDEL als Schwarzer Kabeljau bekannte Kohlenfisch gehört eigentlich gar nicht zur Familie der Kabeljaue. Sein Fleisch ist weiß und flockig wie das von Kabeljau, aber ölig – das verleiht ihm seinen gehaltvollen, nussartigen Geschmack, der von Köchen und Gourmets bevorzugt wird. Laut Young's Lexicon of Fish, einem umfassenden Leitfaden zu Aromen, hat er „sowohl eine artischockenartige Note als auch ölige Nuancen, die dem Geschmack von Makrele durchaus ähneln,“ deshalb „passt er auch gut zu kräftigen Kräutern und Gewürzen.“ Schwarzer Kabeljau mariniert in Miso ist das Signatur-Gericht des japanischen Restaurantbetreibers und Küchenchefs Nobu Matsuhisa, und 90 Prozent des Fangs aus dieser Fischerei gehen nach Asien – vor allem nach Japan.“

Neue Märkte

Dort kaufen Verbraucher Kohlenfisch nicht, wie auf den meisten Märkten, weil er nachhaltig gefischt wird, sondern weil er eine Delikatesse ist. Somit lassen sich Neumsätze auch schwerer direkt dem MSC-Programm zuordnen. „Vor kurzem rief uns das erste Mal ein Konzern an und sagte: ‚Wir wollen MSC-zertifizierten Kohlenfisch,‘“ sagt Bob Alverson, Geschäftsführer der Fishing Vessel Owners Association in Seattle. „Als wir fragten, für welches Land dieser Fisch bestimmt sei, antworteten sie: ‚Er geht nach Spanien.‘ Schwarzer Kabeljau kommt in Europa in Mode – und das verdanken wir einzig und allein dem MSC.“

Die Früchte ihrer Mühen haben lange auf sich warten lassen – aber ein Grund dafür, warum Alverson 2004 beschloss, sowohl diesen Fangbetrieb als auch die Heilbutt-Fischerei im Nordpazifik bewerten zu lassen, war die Erschließung neuer Märkte in Europa. „Damals sprangen europäische Länder stärker auf MSC-Erzeugnisse an als die USA, wo die ganze Geschichte noch sehr in den Kinderschuhen steckte,“ erklärt er weiter. „Sowohl aus kommerzieller als auch politischer Sicht fanden wir es eine sehr gute Sache, die Zertifizierung in unserem Land zu haben.“

Management nachhaltiger Fischereien

Während die USA den europäischen Ländern umsatztechnisch hinterherhinkten, hatten sie in vielen Bereichen des Fischereimanagements die Nase vorn, vor allem in Alaska. Bereits seit 1977, als das Magnuson-Gesetz zum Schutz und zum Management von Fischereien in Kraft trat, werden die Bestände nachhaltig bewirtschaftet. Der National Marine Fisheries Service (NMFS), der den Fangbetrieb überwacht und kontrolliert, berichtet „hohe Bestandszahlen für Kohlenfisch“, die je nach Gebiet zwischen 96 und 105 Prozent der Populationsgröße betragen, die erforderlich ist, um den maximal nachhaltigen Ertrag zu generieren.

„Wir haben ein Beobachterprogramm und ein Logbuchsystem für den Beifang,“ erklärt Alverson. Das Fanggerät sei sehr selektiv aufgrund der Größe der eingesetzten Haken und der Tatsache, dass „Half-Skates“ – der Branchenbegriff für die verwendeten 275 Meter langen Langleinen – auf dem Meeresboden nur in bekannten Kohlenfischhabitaten ausgelegt werden. Den Fangschiffen werden individuelle Quoten zugeteilt und alle Anlandungen werden mithilfe elektronischer Karten dokumentiert. „Beim Anlanden zieht man seine Karte durch ein Gerät, das jeder Käufer haben muss und das die Daten an die Bundesregierung übermittelt,“ veranschaulicht Alverson. Die Fischer müssen die ‚Transaktionsstation‘ sechs Stunden vor ihrer Ankunft informieren, damit NMFS den Vorgang beobachten kann.

Politische Einflussnahme

„Durch all dies wussten wir bereits vor der Zertifizierung, dass die Fischerei nachhaltig arbeitet,“ sagt Alverson, „aber was zählt sind Beweise.“ Für ihn ist die Teilnahme am MSC-Programm „zu 15 Prozent Politik,“ erklärt er weiter. „Jetzt wo die Obama-Regierung auf einen umweltfreundlichen Kurs setzt, hat es für uns große Bedeutung, nach Washington DC reisen und dort sagen zu können: ‚Ach übrigens, wird sind MSC-zertifiziert. Wir haben uns von unabhängigen Dritten bewerten lassen, die bestätigten, dass wir alles richtig machen.‘“ Diese Munition gibt den Fischern das Gefühl, dass man ihnen zu den politischen Themen, die sie persönlich angehen, Gehör schenken wird. „Politisch gesehen, hat die MSC-Zertifizierung für uns enormen Wert,“ schließt Alverson.



“ Neunzig Prozent unseres Kohlenfisches gehen nach Asien, zum Großteil nach Japan, wo das Interesse an der MSC-Zertifizierung gerade erst Fuß fasst. Vor kurzem erhielten wir das erste Mal eine Anfrage von einer Unternehmensgruppe, die sagte: ‚Wir möchten MSC-zertifizierten Kohlenfisch.‘ In Europa wollen sie nur noch MSC – das hat uns sehr geholfen. ”

Bob Alverson, Geschäftsführer,
Fishing Vessel Owners Association

“ Als Unternehmen, das nur wild gefangenen Fisch kauft, verarbeitet und vertreibt, hat Harbour Marine Products ein begründetes Interesse an einer gesunden und nachhaltigen Fischereiindustrie. Die MSC-Zertifizierung hat uns neue Chancen eröffnet, auch in neuen und profitableren Segmenten. Unsere MSC-zertifizierten Produkte helfen uns dabei, uns von der Konkurrenz abzuheben und bieten uns darüber hinaus ein beträchtliches neues Absatzpotenzial. MSC ist gut für die Kunden, die Lieferkette und die Fischereien. ”

Ron F Habijanac, Präsident und Geschäftsführer, Harbour Marine Products Inc.