Languste Westaustralien

ZERTIFIZIERT AM	3. März 2000; erneut zertifiziert im Dezember 2006
SPEZIES	Languste *(Panulirus cygnus)*
FANGMETHODE	Reusen, mit Ködern ausgelegt
LAND	Australien
GEBIET	Küstengewässer vor Westaustralien, von Kap Leeuwin (Margaret River südlich von Perth) 1.000 km nach Norden bis Shark
FANGVOLUMEN	10.750 Tonnen

> “Vor der Zertifizierung war die Fischerei deshalb nachhaltig, weil wir es von ihr behauptet haben. Heute prüfen Experten rund um den Globus all diese wundervollen wissenschaftlichen Daten. Wir erhalten automatisch eine Expertenmeinung über die Art wie wir unsere Fischerei managen.”
>
> Dexter Davies, Vorsitzender, Western Rock Lobster Council

ALS ERSTE nach MSC-Standard zertifizierte Fischerei der Welt hatte dieser Fangbetrieb jede Menge Zeit, die Vorteile zu assimilieren. „Der wichtigste war der Zugang zu Märkten,“ kommentiert Dexter Davies, Vorsitzender des Western Rock Lobster Council. „In Australien verlangen große Supermarktketten nun MSC-zertifizierte Ware, das stärkt unsere Position.“ Im März 2009 verkündete Aldi, ab Juli in allen seinen Niederlassungen elf MSC-zertifizierte Erzeugnisse in sein Dosen- und Tiefkühlsortiment aufzunehmen. Der deutsche Discounter betreibt in den australischen Bundesstaaten New South Wales, Queensland und Victoria mehr als 200 Filialen.

Zugang zu neuen Märkten, niedrigere Zölle, politischer Einfluss

Dieses Interesse ist in Australien neu, doch verhalf die MSC-Zertifizierung der Fischerei gleich zu Beginn zur Erschließung europäischer Märkte. „Die EU erhebt Gebühren auf australischen Fisch, der nach Europa exportiert wird,“ erklärt Davies. „Die Zertifizierung erwies sich als effektives Mittel, diese um die Hälfte zu senken“ – von zwölf auf sechs Prozent. Bei 1.500 Tonnen gefrorener Langusten, die innerhalb von drei Jahren nach Europa verkauft wurden, haben die Ersparnisse einen Teil der Zertifizierungskosten wettgemacht.

„Vertreter der Langustenindustrie setzten sich in Verhandlungen mit der EU für den Marktzugang ihrer Produkte ein,“ erläutert Davies weiter. „Die Tatsache, dass wir nach MSC-Standard zertifiziert waren, fiel bei den Verhandlungen entscheidend ins Gewicht. Wir konnten argumentieren: ‚Schaut her, die Ware stammt aus einer von unabhängiger Seite bewerteten nachhaltigen Fischerei.‘ Das hat enorm geholfen.“

Der Löwenanteil der rötlich-lilafarbenen Krustentiere mit den langen Fühlern wird allerdings nach China, Taiwan, in die Vereinigten Staaten und nach Japan exportiert. Dies generiert pro Jahr Umsätze in Höhe von 400 Millionen AUD (250 Millionen Euro) – und entspricht 20 Prozent der gesamten Einnahmen der australischen Fischereien. Beim Absatz auf diesen Märkten sparte die Verbindung zum MSC auch Zeit und Aufwand, was wiederum die Kosten senkte und bewies: Nicht nur eine Preisprämie bringt Gewinne. Vier Monate nach der Zertifizierung des Fangbetriebes verabschiedete die australische Regierung das Gesetz zum Schutz der Umwelt und Erhalt der Artenvielfalt (EPBC Act 1999). Es schreibt vor, dass Unternehmen, die Fisch und Meeresfrüchte exportieren, auditiert und EPBC-zertifiziert sein müssen. „Das Gesetz orientierte sich am MSC-Standard,“ fügt Davies hinzu, „und weil wir schon MSC-zertifiziert waren, hatten wir die ganze Arbeit bereits getan. Ein beträchtlicher Betrag der für die Bewertung nach MSC-Standard entstandenen Kosten wäre ohnehin für den Erwerb der Exportzertifizierung angefallen.“

Mindern der negativen Folgen des globalen Abschwungs

In diesem Jahr sind die Langustenexporte generell gesunken. „In einer globalen Rezession essen die Leute nicht unbedingt Langusten,“ erklärt Davies. Aber auch hier kann die MSC-Zertifizierung helfen. „Heutzutage ist es enorm wichtig, möglichst unterschiedliche Absatzmärkte zu erschließen – Europa, den Nahen Osten und verschiedene Produktbereiche in den USA. In spezialisierten Märkten achten Unternehmen auf Faktoren, die hochpreisige Produkte differenzieren. Das MSC-Siegel half uns dabei, derlei Marktchancen zu erhöhen.“

Langfristiges Management

Ökologisch gesehen war die Langustenfischerei schon immer abhängig von der „großartigen vorausschauenden Wissenschaft,“ die wir seit 40 Jahren betreiben,“ erläutert Davies und bezieht sich damit auf eine in den 60er Jahren von dem Biologen Bruce Phillips entwickelte Methode, mit der sich das Fangvolumen für die nächsten vier Jahre präzise vorhersagen lässt. Indem er an Küstenriffen so genannte ‚Kollektoren‘ – künstliche Lebensräume – platzierte, war Phillips in der Lage, die Langustenlarven zu zählen, die mit der Meeresströmung aus ihren Laichplätzen in den Tiefen des Indischen Ozeans in die Fangvorrichtungen geschwemmt wurden. „Diese Technik hat es uns ermöglicht, Managemententscheidungen bereits vier Jahre im Voraus zu fällen – ein höchst effektives Instrument,“ so Davies weiter.

Mithilfe dieser Methode erkannten die Fischereimanager, dass die Anzahl an Pueruli aufgrund von veränderten Umweltbedingungen außergewöhnlich niedrig war. Sie reduzierten die Fangquote um 50 Prozent, damit sich die Bestände erholen können. „Das ist eine Vorsichtsmaßnahme bei gleichbleibend vorbildlichem Management,“ erklärt Davies. „Wir nehmen das Problem lediglich frühzeitig in Angriff.“