

# Makrele Cornwall Großbritannien



© John Spaul



ZERTIFIZIERT AM 29. August 2001;  
erneut zertifiziert im  
Februar 2007

SPEZIES Makrele  
(*Scomber scombrus*)

FANGMETHODE Handleine

LAND Großbritannien

FANGGEBIET



Küstengewässer vor  
Cornwall und Devon,  
zwischen Start Point  
und Hartland Point in  
Südengland

FANGVOLUMEN 1.750 Tonnen

„MAN BRAUCHT KEINEN Köder,“ sagt Nathan de Rozarieux zu mir, während er seine Leine von einem Brett abwickelt, das wie eine Malerpalette aussieht, und sie ins Meer gleiten lässt. An der Leine hängt ein Bleigewicht und 35 jeweils 5 cm lange Haken, die mit roten Federn und Kunststoff verziert sind. „So fühlt es sich an, wenn die Makrele anbeißt,“ mit diesen Worten reicht er mir die Leine und stößt sein Boot bedächtig nach vorne. Das einzige, was ich bemerke, ist ein leichtes Zittern aus dem dunklen Gewässer unter mir. „Sie ernähren sich von Plankton oder jagen nach Sandaalen,“ so de Rozarieux weiter. Als er die Leine einholt, hängen daran nicht nur einer, sondern gleich acht Fische, die nun in der Sonne baumeln.

## Traditionelle, verträgliche Fischerei

Diese Fangmethode ist präzise und hat klinische Präzision. Sie zielt nur auf eine Art ab – andere Arten werden lebend wieder über Bord geworfen, genau wie Jungfische. „So wie wir fischen, kann man Bestände keinesfalls schädigen oder überfischen,“ erklärt David Muirhead, Leiter der South West Handline Fishermen's Association (SWHFA). Zudem wird der Flotte von 150 Kuttern nur eine jährliche Quote von 1.750 Tonnen zugeteilt – was weniger als einem Prozent der gesamten britischen Quote entspricht. „Die Trawler, die großen schottischen Schiffe, fangen die Hälfte dieser Quote in einer einzigen Nacht,“ sagt Muirhead.

## Das Image verbessern

Die Fischerei mit den minimalen Folgen für die Umwelt hat erhebliche Marketingkraft. „Übers Jahr verteilt führen alle großen britischen Einzelhandelsketten irgendwann per Handleine gefangene MSC-Makrele aus Cornwall,“ so de Rozarieux. Seit der Zertifizierung in 2001 ist kaum ein Monat vergangen, in dem der Fisch nicht in der Presse erwähnt wurde.

„MSC-zertifiziert zu sein hat zweifellos das Image der Fischerei gestärkt,“ erklärt er weiter. „Viele Journalisten schreiben darüber und überall wo der MSC erwähnt wird, ist auch die per Handleine gefangene Makrele als britisches Beispiel für MSC-zertifizierte Ware nicht weit. In Zeitschriftenbeilagen ist sie besonders im Rezeptteil beliebt. Für die Medien ist die Tatsache, dass wir MSC-zertifiziert sind, sozusagen der Köder!“

## Höhere Erzeugerpreise

Mit dem steigenden Verbraucherbewusstsein sind auch die Preise gestiegen. „Für große Makrelen bekommt man viel mehr als für alle anderen Handelsklassen,“ erläutert Muirhead. „Wir haben bis zu 4 britische Pfund pro Kilo erhalten, das ist einfach unglaublich. Das ist 30-mal so viel wie in den 70er Jahren. Wenn jemand noch vor kurzem 1,5 Pfund pro Kilo einer großen Makrele erzielte, war das schon eine tolle Leistung. Das liegt zum Teil sicher an unserem MSC-Status, aber man kann den Unterschied nur schwerlich quantifizieren.“

Laut de Rozarieux liegt ein weiterer Grund vielleicht im Trend zu gesünderem Essen und in den oft zitierten Vorteilen der in öligem Fisch enthaltenen Omega-3-Fettsäuren – aber für ihn geht es nicht darum, den Preis des Fisches zu diskutieren.

## Bestehende Märkte erhalten

„Für uns liegt die Bedeutung des MSC vor allem im Erhalt unserer jetzigen Märkte,“ sagt er. „Die meisten großen Supermarktketten haben die MSC-Zertifizierung in ihren Entscheidungsbaum zur Beschaffung integriert. Wer seine Ware in die Regale bringen will, muss also zertifiziert sein. MSC gilt beim Öko-Labeling als Goldstandard. Die Nachricht lautet: Wer mit den großen Ketten in Zukunft Geschäfte machen möchte, muss MSC-zertifiziert sein.“ Alle großen Einzelhändler in Großbritannien haben die MSC-Zertifizierung zum zentralen Element ihrer Beschaffungsstrategien für Fisch aus nachhaltiger Herkunft gemacht.

Cornwall arbeitet mit Händlern, die nach dem Rückverfolgbarkeits-Standard des MSC zertifiziert sind: „Alle unsere Makrelen, die in Supermärkten verkauft werden, tragen das blaue Logo. Hier bei uns gibt es eine Handvoll von Leuten, die für Tesco, Marks & Spencer, Sainsbury's und Morrisons einkaufen,“ so Rozarieux weiter. In Newlyn, wo der Fisch auf Auktionen versteigert wird, schaut auch ein Einkäufer für die Schweizer Einzelhandelskette Migros vorbei. „Sie zahlen gute Preise für gute Qualität,“ erklärt de Rozarieux, „und auch sie verlangen MSC-zertifizierte Ware.“



„Ein Mann in einem offenen Kleinboot, der eine einfache Leine mit Haken verwendet, fischt auf die reinste Art und Weise. Das MSC-Logo sagt uns, dass der Fisch sehr umweltschonend gefangen wurde – und obwohl es Makrelen an zahlreichen Orten gibt, ist der Fisch aus Cornwall etwas ganz Besonderes.“

Andrew Mallison, Meerestechnologe, Marks & Spencer