

Seelachs Nordsee Deutschland



© Marnie Bammert / MSC



ZERTIFIZIERT AM 8. Oktober 2008

SPEZIES Seelachs
(*Pollachius virens*)

FANGMETHODE Semi-pelagisches
Schleppnetz

LAND Deutschland

FANGGEBIET



Nordsee, vor allem in tiefen Gewässern nahe des Nördlichen Schelfs und der Norwegischen Tiefen, zwischen Südnorwegen und Nordostschottland

FANGVOLUMEN 9.700 Tonnen

„LETZTEN ENDES müssen wir immer alles unter ökonomischen Gesichtspunkten betrachten, ohne dabei langfristige Perspektiven aus dem Auge zu verlieren,“ sagt Jörg Petersen, Geschäftsführer von Kutterfisch, dem deutschen Unternehmen, das Seelachs aus der Nordsee-Fischerei verarbeitet. Seiner Meinung nach gehen die beiden Dinge Hand in Hand: Vorausschauende Maßnahmen zum Schutz der Meere resultieren oft in Kostenersparnissen.

Umweltfolgen minimieren

Ohne diese Anmerkung hätte man meinen können, die Investitionen seines Unternehmens seien unter rein ökologischen Gesichtspunkten erfolgt. „Wir führten Versuche mit sogenannten „semi-pelagischen Scherbrettern durch,“ sagt er und bezieht sich auf ein neuartiges Fanggerät, das keinen oder nur geringen Kontakt zum Meeresboden hat und so die Auswirkungen auf das Ökosystem minimiert. Dann ist da noch die Maschengröße, die darüber bestimmt, welche Größe an Seelachsen gefangen wird. „Über Jahre, lange bevor wir zertifiziert wurden, fischten wir mit Maschenweiten von 125 mm und mehr, während die EU 100 mm forderte,“ sagt er. „Unsere Jungs sagten ‘Wir wollen keinen kleinen Fisch fangen. Sie sind die nächste Generation Fisch und wir werfen sie weg. Mit größeren Maschen fangen wir nur ausgewachsene Fische.’“

Tatsächlich ist der Rückwurf von Seelachs „relativ selten“, so der MSC-Zertifizierungsbericht, denn Jungfische schwimmen in küstennahen Gebieten (wo Trawler nicht fischen) bis sie drei Jahre alt sind. Dennoch zeigt dies und die Scherbretter, dass ökologische und kommerzielle Interessen überlappen können.

Die Scherbretter sind zwei schwere Metallplatten, die das Netz offenhalten, während es durch das Wasser gezogen wird. „Man kann sie in unterschiedlichen Winkeln fahren und die Länge des Seils, an dem sie hängen, anpassen,“ so Petersen. „Man kann sie ein oder zwei Meter oberhalb des Meeresbodens gleiten lassen, so dass das Netz den Boden von Zeit zu Zeit berührt, oder eben gar nicht.“ Deshalb der Name „semi-pelagisch“.

Umweltmaßnahmen sparen Produktionskosten

Hergestellt in Dänemark, verlangt diese Ausrüstung weitere Veränderungen am Fanggerät. Aufgrund der geringeren Reibung am Meeresboden benötigt man weniger Leistung, um die Scherbretter zu ziehen. „Zusätzlich führten wir ein neues Netz aus Garn ein, das 30 Prozent leichter ist als das herkömmliche Material,“ erläutert Petersen. „Es hat die Spritkosten um 20 bis 30 Prozent gesenkt.“

Der Einsatz größerer Maschen brachte auch kommerzielle Vorteile. „Wenn man kleinere Fische fängt hat man mehr Arbeit und höhere Verarbeitungskosten,“ sagt Petersen. „Um 50 Kilo Fisch zu filetieren, benötigt man bei kleinen Maschenbreiten 90-100 Fische, bei großen Maschenbreiten nur um die 60. Aus größeren Fischen erhält man auch größere Filets von über 200 Gramm. Die lassen sich viel besser verkaufen als 100 Gramm-Filets.“

Aktionsplan zum Verbessern der Umweltleistung

Die Fischerei erzielte eine hohe Punktzahl in der Bewertung und so wurden ihr auch nur wenige Bedingungen auferlegt. Versuche mit Scherbrettern und leichterem Gerät waren bereits im Gange und der Beifang wurde auf nur zwei Prozent beziffert. „Trotzdem: Die Bedingungen zur Zertifizierung verlangten von uns, einen Aktionsplan zu implementieren, der die Umweltleistung der Fischerei weiter verbessert,“ kommentiert Petersen, „und wir kamen überein, dass wir versuchen würden, die Auswirkungen der Grundschleppnetze zu verringern.“ Aus diesem Grund wird das Gerät quasi kontinuierlich weiterentwickelt, was die Bedingung erfüllt, aber auch das Geschäft ankurbelt.

Ökonomischer Nutzen

Der Lohn dafür zeigte sich im Marktgeschehen – nicht in Form einer kontinuierlichen Preisprämie, sondern in neuen Produktbereichen. „Wir bekommen jetzt Kontrakte über gefrorene Filets,“ erzählt Petersen, „denn der Tiefkühlsektor verlangt nach MSC-Fisch.“ Die große Nachfrage kommt von Tiefkühlproduzenten, die ihrerseits Discounter wie Lidl und Aldi beliefern. Eine gestiegene Nachfrage von Seiten der Kunden sei zu registrieren.

„Eine sehr positive Entwicklung für uns,“ sagt Petersen, „denn es gibt uns ein zweites Standbein. Jetzt sind wir nicht mehr so sehr vom Frischemarkt abhängig, wo die Auktionspreise tagtäglich schwanken. Wir haben eine stabilere Basis bekommen – und das wäre sicher nicht ohne das MSC-Siegel zustande gekommen.“

“ Deutschland ist der weltweit größte Markt für MSC-gekennzeichnete Produkte – ein wichtiger Beitrag zur nachhaltigen Fischerei. Durch die MSC-Zertifizierung ihrer Seelachs-Fischerei hat die Kutterfisch-Zentrale aus Cuxhaven als erster deutscher Fangbetrieb bewiesen, dass ökonomischer Erfolg und der Schutz des marinen Ökosystems kompatibel sind. Mein Wunsch ist es, dass Verbraucher dies unterstützen, indem sie sich für nachhaltigen Fisch entscheiden. ”

Bart van Olphen, Geschäftsführer, Fishes Wholesale BV



© Marnie Bammert / MSC

“ Vor vier Jahren stellten wir uns immer wieder dieselbe Frage: ‘Wie können wir uns differenzieren?’ Der einzige Weg, einen Stempel zu bekommen, zu Verbrauchern und Kunden sagen zu können, dass du besser bist als andere, ist die MSC-Zertifizierung. ”

Jörg Petersen, Geschäftsführer, Kutterfisch-Zentrale GmbH