

Wolfsbarsch Großbritannien



© David McCandless / North East Sea fisheries committee



ZERTIFIZIERT AM 3. Dezember 2007

SPEZIES **Wolfsbarsch
(Dicentrarchus labrax)**

FANGMETHODE **Stellnetze im
Gezeitenbereich**

LAND **Großbritannien**

FANGGEBIET



Zwischen den Ebbe- und Flut-Markierungen an der nordöstlichen Küste von Holderness, vom Leuchtturm bei Flamborough Head bis nach Spurn Point

FANGVOLUMEN 7 Tonnen

DER UNBERÜHRTE Landstrich an der Küste Yorkshires ist das marine Gegenstück zum betriebsamen Londoner Piccadilly Circus. In Scharen wandern jährlich Wolfsbarsche, Meeresforellen und Lachse an der Landspitze Flamborough Head vorbei. Von diesen Arten war der Wolfsbarsch am wenigsten durch Verordnungen geschützt – bis sich die örtlichen Fischer für die MSC-Zertifizierung entschieden.

Der Fang von Salmoniden, also von Lachs und Meerforelle, unterlag in den Sommermonaten schon immer einer sorgfältigen Kontrolle, der winterliche Fang von Wolfsbarsch hingegen war eine vollkommen andere Geschichte. „Für den größten Teil des Fanggebietes gab es zwischen November und März keine Regelung,“ erinnert sich David McCandless, Chief Fisheries Officer beim North Eastern Sea Fisheries Committee (NESFC). „Es war also quasi Jagdzeit.“

Fischerei mit geringen Auswirkungen

Die verwendete Fangmethode hatte nur minimale Auswirkungen auf den Meeresboden und die Umwelt. Hier fischt man mit Strandnetzen: Die bis zu 180 Meter langen, mit Schwimmkorken und einer beschwerten Grundleine versehenen Netze werden am Strand verankert und bei Ebbe in einer geraden Linie Richtung Meer ausgelegt. Erst die Flut gibt ihnen die richtige Form für das Fangen von Fisch und zweimal täglich werden sie nach dem Rückzug des Wassers geleert.

Das hoch selektive Fanggerät ermöglicht den gezielten Fang der gewünschten Art in der gewünschten Größe. Nur gelegentlich landen Seezunge, Kabeljau und Wittling als Beifang in den Netzen. Abgesehen von zu kleinen Fischen werden alle einbehalten und vermarktet. Meistens handelt es sich dabei um kleine Wittlinge, deren Zahl im Herbst eine „Höchstmarke“ von fünf bis zehn Fischen erreicht, danach fällt sie rapide ab. In vier Jahren wurden keine Robben, Schweinswale oder andere Walarten gefangen. Große Meeressäuger sieht man in diesen seichten Gewässern nur selten, außer sie stranden aus ungeklärten Gründen oder es handelt sich um kranke Tiere. Trotzdem montierten die Holderness-Fischer freiwillig an ihren Netzen akustische „Pinger“ – kleine elektronische Vorrichtungen, die zur Abschreckung von Walen regelmäßig ein Signal senden.

Nur vereinzelt landeten Meeresvögel – hauptsächlich Trottellummen – in den Netzen und deshalb musste die Fischerei auch nur wenig verändern, um den MSC-Standard zu erfüllen. Sie arbeitete bereits sehr nachhaltig.

Fassbarer ökologischer Nutzen

Trotzdem sind es die Zertifizierungsauflagen, die den sichtbarsten Umweltvorteil brachten. Der bedeutendste war das Inkraftsetzen einer neuen Verordnung, welche die Lizenzen für Stellnetze von Mitte Oktober bis April auf nur fünf begrenzt (für das Fanggebiet vom Fluss Tyne im Norden bis zum Fluss Humber im Süden, einem Abschnitt von rund 160 Kilometern). Jeder Fischer muss seither einen monatlichen Fangbericht einreichen, der Art und Gewicht aller an der Küste von Holderness gefangenen Fische – einschließlich Beifang – aufführt. Ziel ist das Überwachen aller Folgen für die marine Umwelt und nicht nur für die gewünschte Zielart.

„Ohne den MSC hätten wir für dies nicht als Regulierung unserer Fischereien in Betracht gezogen,“ gibt McCandless freimütig zu. „Alle Verbesserungen helfen, die Fischerei und ihr künftiges Management zu stärken.“

Marktvorteile

Durch das Kennzeichnen der Ware mit dem MSC-Siegel hatte sich McCandless für die Fischer auch eine bessere Marktposition erhofft. Und es wurde wahr: So erzielten sie beim Verkauf an Londoner Spitzenrestaurants Preise, die 25 Prozent über dem lagen, was sie beim lokalen Verkauf vor der Zertifizierung erzielten.

Eine Zukunft für Fischereien

Frank Powell, 55, fischt seit seinem 15. Lebensjahr – mit Trawlern, die in der englischen Küstenstadt Hull beheimatet sind und das Meer vor Island und Grönland sowie die Strände von East Riding durchkreuzen. Auch er freut sich darüber, dass die Wolfsbarsch-Fischerei zertifiziert ist. In einer Zeit, in der die britischen Binnenfischereien von der Schließung bedroht sind, glaubt er: „Sie kann unser Leben verlängern. Wir können sagen: ‚Wir sind nachhaltig. Das ist erwiesen, weshalb also wollt ihr uns schließen?‘ Sie gibt uns Munition zum Kämpfen.“

Weniger theoretisch ist sein Blick auf die Welt der Medien und Starköche. „Wir hatten die BBC hier,“ grinst er. „Und Sie kennen doch den berühmten Fernsehkoch Tom Aikens von da unten, wo Sie her sind? Der hat bei uns übernachtet!“

“ Die MSC-Bewertung hat Verbesserungen an unserem Management vorangetrieben und beschleunigt. Sie schaffte die nötigen Impulse für das zügige Ausrollen unseres Planes – ohne den MSC hätten wir das nicht erreicht. ”

David McCandless,
Chief Fishery Officer, NESFC

“ Der MSC bringt all diese gleichgesinnten Menschen zusammen. Er weist ihnen den Weg, gibt ihnen ein Gefühl der Zugehörigkeit. Nirgendwo sonst konnte ich das stärker beobachten als bei den Wolfsbarsch-Fischern von Bridlington. ”

Caroline Bennett, Eigentümerin der Sushi-Restaurantkette Moshi Moshi