

Die Heringsfischerei in der Ostsee

Ein deutscher Klassiker aus dem
Norden – nachhaltig gefangen



© Schluckner

Die deutsche Erzeugergemeinschaft Nord- und Ostseefischer GmbH hat das MSC-Siegel für ihre umweltverträgliche Fischerei auf Hering in der westlichen Ostsee erhalten. Eine unabhängige Prüfung hat die Nachhaltigkeit der Fischerei bestätigt.

Die Erzeugergemeinschaft fischt den Hering (*Clupea harengus*) in der westlichen Ostsee, von der Küste Schleswig-Holsteins bis nach Rügen. Der Hauptanteil wird vor Rügen im Frühjahr gefischt. Die kleine Flotte, bestehend aus 38 Kuttern, setzt bei ihrer Arbeit pelagische Schleppnetze ein. Die Fischer fangen 58 Prozent der deutschen Heringsanlandungen. Das entspricht einer Fangmenge von 6.700 Tonnen im Jahr 2015, die ab sofort mit MSC-Siegel verkauft werden dürfen.

Der Hering zählt zu den bedeutendsten Speisefischen. Er belegt Platz drei der Lieblingsfische der Deutschen. 16 Prozent des in Deutschland verzehrten Fisches ist Hering. Er ist im gesamten Nordatlantik verbreitet und auch in der Ostsee zu Hause. Dort blickt die Heringsfischerei auf eine lange Tradition zurück. Der Hering aus der westlichen Ostsee ist eher schlank und kleinwüchsig und eignet sich daher besonders für die Marinadenproduktion, beispielsweise als Rollmops.



© Christian Jung – Fotolia.com

Der Hering in der westlichen Ostsee ist ein sogenannter „Frühjahrslaicher“: Er zieht im Frühjahr zum Laichen aus dem Skagerrak in der Nordsee in die Küstengewässer und laicht dort auf Wasserpflanzen. Das wichtigste Laichgebiet ist der Greifswalder Bodden bei der Ostseeinsel Rügen – der hier gefangene Fisch trägt deshalb auch den Spitznamen „Rügenhering“. Auf Rügen findet auch die Verarbeitung des MSC-zertifizierten Herings statt. Damit handelt es sich bei dem MSC-zertifizierten Ostsee-Hering um ein rundum regionales und nachhaltiges Produkt: Der Fisch stammt aus heimischen Gefilden, wird von lokalen Fischern auf verantwortungsvolle Weise gefangen und direkt vor Ort auf Rügen verarbeitet.

Selektivität und geringe Umweltauswirkungen

Für den Heringsfang setzen die Fischer pelagische Schleppnetze ein. Ein Netz wird jeweils von zwei Kuttern durch das offene Wasser gezogen. Umgangssprachlich wird diese Zweiboottechnik auch als „Tucken“ bezeichnet. Die Auswirkungen der Heringsfischerei auf den Meeresboden sind minimal, da die Netze den Boden in der Regel nicht berühren. Gefischt wird ausschließlich nachts: Tagsüber halten sich die Heringe am Grund auf und erst in der Nacht folgen sie ihrer Beute an die Wasseroberfläche. Der Hering ist ein Schwarmfisch und mischt sich selten mit anderen Arten. Daher landet in den Netzen der Fischer kaum etwas, was nicht erwünscht ist: Nur durchschnittlich ein Prozent des Fanges bestehen nicht aus Hering.



© Lena Ganssmann

Positive Entwicklung des Heringsbestands in der westlichen Ostsee

Der Heringbestand in der westlichen Ostsee hat sich in den letzten Jahren von seinem Tiefpunkt im Jahr 2011 erholt. Dies geht aus den wissenschaftlichen Bestandsberechnungen des Internationalen Rates für Meeresforschung (ICES) hervor. Für ihre Bestandsanalysen führen die Wissenschaftler Forschungsreisen durch, um alle Lebensstadien des Herings untersuchen zu können. Besondere Bedeutung für die Vorhersage der zukünftigen Fangmöglichkeiten hat die Bestimmung der Stärke der Nachwuchsjahrgänge, die vom Rostocker Thünen-Institut für Ostseefischerei mit einer aufwändigen Forschungsreise jedes Jahr im Greifswalder Bodden durchgeführt wird.



Das Forschungsschiff Clupea des Thünen-Instituts für Ostseefischerei

Dieses kontinuierliche Beobachten des Fischbestandes ist ausgesprochen wichtig, da der Hering in der westlichen Ostsee in der Vergangenheit mit verschiedenen Problemen zu kämpfen hatte. Der Bestand produziert seit 2004 viel weniger Nachwuchs als in den Jahrzehnten davor. Dies ist auf natürliche Schwankungen der Umweltbedingungen zurückzuführen. Allerdings wurden die Fangmengen nur sehr zögerlich reduziert, so dass der Bestand nach wenigen Jahren überfischt war.



Bongonetz – das typische Fanggerät für Heringslarven zur Bestimmung der Stärke der Nachwuchsjahrgänge

Verbessertes Management ermöglicht nachhaltige Bewirtschaftung

Seit 2011 wächst der Heringbestand wieder an. Die Fortschritte sind vor allem auf Verbesserungen im Fischereimanagement zurückzuführen. Im südlichen Teil des Verbreitungsgebietes dieses Bestandes, der westlichen Ostsee, entsprechen die Fangmengen seit 2010 den wissenschaftlichen Empfehlungen. Im nördlichen Teil, dem Kattegat und Skagerrak, mischt sich der Heringbestand der westlichen Ostsee mit dem benachbarten Nordseehering, außerdem ist mit Norwegen auch ein nicht-EU-Land an der Fischerei beteiligt. Beides macht die Bewirtschaftung noch komplizierter. Im April 2014 haben sich die EU und Norwegen erstmals auf ein Verfahren zur Festsetzung der Höchstfangmenge geeinigt. Schon für 2015 wurden die Fangmengen damit auch hier nachhaltig festgelegt. Ein nachhaltiges Management im gesamten Verbreitungsgebiet ist eine wichtige Voraussetzung für die MSC-Zertifizierung.

Gemeinsam für mehr Nachhaltigkeit in den Meeren

Immer mehr Händler und Verbraucher achten darauf, dass der von ihnen gekaufte Fisch aus nachhaltigen Quellen stammt und fordern eine MSC-Zertifizierung als Nachweis hierfür. Die Bewertung nach MSC-Standard ist unabhängig und streng, und fordert, wo nötig, Veränderungen von den Fischern. Sie hat die deutschen Heringsfischer verstärkt dazu angetrieben, sich für eine verantwortungsbewusste Bewirtschaftung des Bestandes einzusetzen. Dies ist ein anschauliches Beispiel dafür, wie der MSC über die Nachfrage des Marktes Fischereipraktiken für eine nachhaltige Zukunft verändert.

Langfristige ökonomische und ökologische Vorteile

Die Euro-Baltic Fischverarbeitungs GmbH in Sassnitz ist Hauptabnehmer der Heringsfänge aus der Ostsee. Sie hat die Erzeugergemeinschaft während des gesamten Zertifizierungsprozesses fachlich und organisatorisch begleitet. Den durch die MSC-Zertifizierung entstandenen Markt Vorteil wird das Fischwerk an die gesamte zertifizierte Heringsfischerei weitergeben, und den Fischern ab sofort je nach Größensortierung bis zu 30 Prozent mehr pro Kilo zertifizierten Hering bezahlen. Die MSC-Zertifizierung zahlt sich also nicht nur für die Meeresumwelt aus, sondern in diesem Fall auch für die Fischer.



Ihre Fragen zum MSC-Siegel und zur Arbeit des MSC beantworten wir Ihnen gerne.

MSC Deutschland, Österreich, Schweiz
Schwedter Straße 9a
10119 Berlin
Deutschland

Tel: +49 (0)30 609 8552-0

berlin@msc.org
www.msc.org