

Marine Stewardship Council

MSC – Das Siegel für nachhaltige Fischerei



Ökotrologen, Haushalts- und Ernährungswissenschaftler erfüllen eine wichtige Aufgabe in der Aufklärung von Unternehmen, Verbraucherinnen und Verbrauchern. Dabei spielt der Aspekt der Nachhaltigkeit eine immer wichtigere Rolle. Dieses Informationsblatt informiert Sie über das MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei.

Das MSC-Siegel

Das MSC-Siegel belohnt nachhaltige Praktiken beim Fischfang. Fischereien auf der ganzen Welt können sich freiwillig prüfen lassen, um herauszufinden, ob sie die MSC-Kriterien für eine nachhaltige Fischerei erfüllen. Auch nach erfolgter Zertifizierung müssen die Fischereien weiterhin an sich arbeiten und kontinuierlich ihre gute Leistung unter Beweis stellen.

Fisch mit MSC-Siegel kann weltweit lückenlos bis zu jener nachhaltigen Fischerei zurückverfolgt werden, die ihn gefangen hat. Das MSC-Siegel hilft Verbrauchern eine umweltbewusste Wahl beim Fischeinkauf zu treffen.



Das blaue Umweltsiegel des MSC.

Ein strenger internationaler Standard

Kern des MSC-Programms ist unser Standard für nachhaltige und vorbildlich geführte Fischereien, der bei der Zertifizierung als Maßstab gilt. Er wurde im Rahmen eines umfangreichen, internationalen Beratungsprozesses entwickelt, an dem über 200 Experten aus Wissenschaft, Umweltschutz, Fischerei und anderen Bereichen beteiligt waren. Fischereien müssen die folgenden drei Prinzipien erfüllen, um zertifiziert zu werden:

1. Ausreichend große Fischbestände
2. Begrenzte Auswirkungen auf die Lebensräume im Meer
3. Effektives Managementsystem

Wer wir sind

Der MSC (Marine Stewardship Council) ist eine unabhängige und gemeinnützige Organisation, die das weltweit führende Zertifizierungsprogramm für nachhaltig arbeitende Fischereien verwaltet. Durch das Anerkennen und Belohnen umweltverträglicher Praktiken beim Fischfang möchten wir die Fischerei in einen nachhaltigeren Wirtschaftssektor verwandeln und die Vielfalt in den Meeren erhalten. Erfahren Sie mehr auf unserer Webseite www.msc.org/de.

Wie sieht nachhaltige Fischerei in der Praxis aus? Wir stellen Ihnen zwei MSC-zertifizierte Fischereien und ihre nachhaltige Arbeitsweise vor.

Die Angelrutenfischerei vor den Malediven erhielt 2012 das MSC-Siegel für ihre nachhaltige Fischerei.

Die zertifizierte maledivische Fischerei auf die Thunfischart „Echter Bonito“, auch „Skipjack“ genannt, ist eine sehr traditionelle und handwerkliche Fischerei. Ohne Gurt und Rehling stehen die Fischer am Heck ihrer Boote und locken die Thunfische mit Köderfischen an.

Sauberer Fang

Mit einfachen Angelruten werden die Thunfische dann einzeln aus dem Wasser gezogen. Eine sehr saubere Methode, die so gut wie keinen Beifang verursacht.



Maledivische Thunfischfischer bei der Arbeit.

Die Kutterfisch-Zentrale wurde 2008 mit dem MSC-Siegel ausgezeichnet und hat bei der Rezertifizierung 2013 mit Bestnoten abgeschnitten.

Als erster deutscher Fischfangbetrieb hat die Cuxhavener Firma Kutterfisch das MSC-Siegel für ihren Seelachsfang erhalten. Treibende Kraft war Kai-Arne Schmidt, der jüngste der drei Geschäftsführer. „Fischfang kann und muss auch im großen Stil bestandsschonend funktionieren“, sagt Kai-Arne Schmidt überzeugt.

Netze für „Flüchtlinge“

Die Fischer arbeiten ausschließlich mit großmaschigen Netzen. Jungfische und anderem unerwünschten Beifang wird so die Flucht in die Freiheit ermöglicht. „Wir wollen keine kleinen Fische fangen, da sie die nächste Generation sind. Mit größeren Maschen fangen wir nur ausgewachsene Tiere und sorgen so dafür, dass sich der Seelachs ausreichend fortpflanzen kann“, erklärt Schmidt. „Wir sind Fischer aus Leidenschaft und nur mit nachhaltigen Praktiken hat dieser Beruf Zukunft.“



Achten Sie auf das MSC-Siegel!

Mit Ihrer Hilfe können wir Unternehmen, Verbraucherinnen und Verbraucher über nachhaltige Fischerei und verantwortungsbewussten Fischkonsum informieren und Fischereien unterstützen, die Fisch auf nachhaltige Weise fangen. Wir freuen uns über Ihre Unterstützung!

Informationsmaterialien

Auf unserer Webseite stehen Ihnen unter „Dokumente“ verschiedene Informationsmaterialien zum Download zur Verfügung. Sie können diese auch kostenfrei bei uns anfordern:

- In unserem Verbraucherflyer erklären wir, wie einfach Genuss mit Verantwortung sein kann!
- Die Rezeptbroschüre „Nachhaltigkeit schmeckt“ nimmt Sie mit auf eine kulinarische Weltreise und bringt Sie zu neun MSC-zertifizierten Fischereien, die ihre nachhaltige Arbeitsweise vorstellen. Sternekoch Christian Lohse zaubert aus dem Fang unkomplizierte Sterneküche für zu Hause.
- Im Lehrmaterial „Schlau fischen mit Kurt dem Kutter!“ sind die Themen Fischkonsum und Nachhaltigkeit spielerisch und altersgerecht aufbereitet. Die Unterrichtskarten und Übungsaufgaben passen zu den Lehrplänen für Naturwissenschaften und Erdkunde für Grundschulkinder.
- In der Broschüre „Nachhaltige Fischerei in der Praxis“ erzählen MSC-zertifizierte Fischereien ihre Geschichte und zeigen auf, was ihre nachhaltige Arbeitsweise auszeichnet.



Fischen mit Weitsicht – damit Fisch und unsere Meere erhalten bleiben.

Was können Sie und Ihre Kunden tun?



Nachhaltigkeit schmeckt!

Wenn Unternehmen und Verbraucher Fisch aus nachhaltiger Herkunft wählen, tragen sie dazu bei, dass auch künftige Generationen dieselbe Vielfalt an Fisch genießen können, wie wir es heute tun.



Außer Haus

Immer mehr Gastronomiebetriebe bieten MSC-zertifizierten Fisch an und kennzeichnen diese Gerichte in der Speisekarte mit dem MSC-Logo.



Im Handel

Viele Supermärkte, Marken und Großhändler haben Produkte mit MSC-Siegel in ihr Sortiment aufgenommen.



Im Netz

In unserer Online-Produktsuche können Verbraucher gezielt nach MSC-gekennzeichneten Produkten aus nachhaltiger Fischerei suchen. Oder sie können die kostenlose MSC-App benutzen.



Zu Hause

Verbraucher können Genuss mit Verantwortung verbinden und MSC-zertifizierten Fisch für sich und ihre Gäste zubereiten.



Auf Facebook

Neuigkeiten aus der Welt der nachhaltigen Fischerei gibt es auch auf Facebook: MSC – Nachhaltige Fischerei.



Klassischer Heringsstip mit Pellkartoffeln.

Weitere Rezeptideen mit Fisch und Meeresfrüchten aus nachhaltigem Fang finden Sie auf unserer Webseite unter „Kochen & Genießen“.

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

MSC – Deutschland, Österreich, Schweiz

Schwedter Str. 9a
10119 Berlin
+49 (0)30 609 8552-0
berlin@msc.org
www.msc.org/de

Sie finden uns auch auf

