

ZWEITE  
AUSGABE

# SCHWARZ WEIß

FOR  
FREE!

WAHRHAFTIGES AUS DER WELT DER NACHHALTIGEN FISCHEREI

GANZ SCHÖN VERDREHT: SEITE 4 UND 5



Seemannsknoten sind nicht nur für Seebären unerlässlich – auch im Alltag helfen sie in kniffligen Situationen. Auf dem großen Poster sind vier wichtige Knoten abgebildet und ihre Funktion erklärt. Einfach an die Wand hängen, Techniken lernen und bei der nächsten Gelegenheit glänzen!

GANZ SCHÖN VERFRESSEN: SEITE 6



GANZ SCHÖN LECKER: SEITE 7



GANZ SCHÖN NASS: SEITE 3

## FÜR DIE ZUKUNFT: INTAKTE LEBENSÄUERE IM MEER

In einer gesunden Umgebung lässt es sich gut leben. Das ist bei Meeresbewohnern nicht anders als bei Menschen. Deshalb ist der Erhalt der Lebensräume im Meer eines der zentralen Anliegen des MSC. Was bunte Bänder damit zu tun haben können, lesen Sie auf Seite 3.

GANZ SCHÖN KOMPLEXE AUFGABE: SEITE 7

## DAS A UND O: EIN VORAUSSCHAUENDES FISCHEREIMANAGEMENT

Für den Erfolg eines Unternehmens ist die Führungsebene, die es versteht, ihr Personal richtig zu leiten, essenziell. Genauso ist es beim Fischereimanagement auch. Das Fischereimanagement muss vorausdenken, sich Ziele setzen und die Fischereien für diese Ziele begeistern. Klingt einfach, oder? Wie so etwas in der Praxis aussieht, lesen Sie auf Seite 7.

GANZ SCHÖN LANGER ATEM: SEITE 2

# MSC: BESTÄNDIG FÜR DEN SCHUTZ VON FISCHBESTÄNDEN

Der MSC fordert und fördert nachhaltig genutzte Fischbestände. Der Begriff „Nachhaltigkeit“ kommt ursprünglich aus der Forstwirtschaft und besagt, dass man nicht mehr entnehmen darf, als nachwachsen kann. Diese Regel sollte für jedes öffentliche Gut gelten, das Menschen gemeinsam bewirtschaften. Auch für die weltweiten Fischbestände. Doch wann gilt ein Bestand als nachhaltig genutzt, wie halte ich einen Fischbestand auf hohem und gesundem Niveau und ist ein überfischter Fischbestand überhaupt noch zu retten? Antworten auf diese Fragen stehen auf Seite 2.



© Hanna Adén

© C. Wathaus, Thünen-Institut

### IMPRESSUM

MSC Regionalbüro  
Deutschland, Schweiz, Österreich  
Schwedter Straße 9a  
10119 Berlin  
TELEFON: +49 (0)30 609 8552-0  
E-MAIL: berlin@msc.org

GESTALTUNG UND REDAKTION:

©Little Adén | www.littleaden.com

Der MSC engagiert sich weltweit für den Erhalt der Fischbestände und der Lebensräume im Meer. Mehr zur Arbeit des MSC gibt es hier:

🏠 [www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)  
f MSC – Nachhaltige Fischerei  
🐦 @MSCsiegel





© C. Warkus, Thünen-Institut

© Hanna Adén

# MSC: BESTÄNDIG FÜR DEN SCHUTZ VON FISCHBESTÄNDEN

Der MSC setzt sich seit Jahren weltweit für eine nachhaltige und umweltschonende Fischerei ein. Dieses ehrgeizige Ziel basiert auf drei grundlegenden Prinzipien: Die befischten Bestände müssen ausreichend groß sein, die Lebensräume im Meer müssen auf lange Sicht bewahrt werden (siehe S. 3) und das Fischereimanagement muss auf Nachhaltigkeit ausgerichtet sein (siehe S. 7). Nur wenn alle drei Kriterien in ausreichendem Maße erfüllt werden, können Fischereien und fischverarbeitende Betriebe auf das begehrte MSC-Siegel hoffen.

Die Gesamtheit einer Fischart wird meist in Einheiten – Bestände – unterteilt, die in bestimmten Meeresregionen vorkommen und sich dort fortpflanzen. Fast jede Fischart kommt über den Globus verteilt in mehreren Beständen vor. Allein im Nordostatlantik gibt es beispielsweise 13 verschiedene Kabeljaubestände, die sich unabhängig voneinander entwickeln. Bei der Einschätzung des Zustandes einer Fischart ist es also wichtig, ihre einzelnen Bestände zu betrachten. Da sich Fische leider nicht zählen lassen wie Bäume im Wald, bedarf es verschiedener Parameter.

das Wissen über Fischbestände zu verbessern. So stoßen sie beispielsweise Forschungsprojekte an und arbeiten eng mit der Wissenschaft zusammen. Die dabei gesammelten Daten sind ein wichtiger Schritt bei der präzisen Einschätzung der Bestände und ihrer langfristigen Sicherung.

**Der Hoki-Bestand in Neuseeland ist wieder auf hohem Niveau. Stark reduzierte Fangmengen und finanzielle Einbußen haben sich am Ende ausgezahlt.**

Wichtig ist z.B. die Menge an Fisch, die die Fischer jedes Jahr fangen. Nimmt diese ab, kann das ein Anzeichen für ein Schrumpfen des Bestandes sein. Zusätzlich erheben Wissenschaftler auch eigene Daten. Zum Beispiel über Probefänge, um Alter, Größe und Gewicht der Fische oder auch die Menge geschlechtsreifer Exemplare zu erfassen. Basierend auf allen verfügbaren Daten wird die aktuelle Größe des jeweiligen Fischbestandes geschätzt.

Fischbestände sind jedoch nicht statisch. Ihre Größe kann abhängig von Wachstumsraten, Räuber-Beute-Verhältnissen oder der Nahrungssituation schwanken. Der Rückgang eines Bestandes ist nicht immer auf den Fischfang zurückzuführen. Klar ist aber, dass die Fischerei auf eine solche Entwicklung reagieren muss. Auch das fordert eine MSC-Zertifizierung. Ein Beispiel: Der Bestand des Fisches Hoki vor Neuseeland nahm vor ein paar Jahren drastisch ab. Um den Bestand wieder aufzubauen, reduzierten die Fischereien ihre Fangmengen erheblich und nahmen mehrere Jahre lang finanzielle Einbußen hin. Doch die Mühe hat sich gelohnt: Der Hoki-Bestand ist wieder auf einem hohen Niveau angelangt und die Fischereien dürfen das MSC-Siegel noch immer tragen.

Allerdings sind Fachwissen und Daten für aussagekräftige Einschätzungen nicht überall vorhanden. Aktuell existieren nur für gut ein Drittel der weltweit 1500 kommerziell befischten Bestände umfassende Berechnungen. Fischereien, die das MSC-Siegel erhalten möchten, leisten mit ihrem Bestreben oft einen wichtigen Beitrag, um



KEINE LUST ZU LESEN?

FISCHE ZÄHLEN

Unser neuester Blockbuster auf: [www.msc.org/bild-und-ton](http://www.msc.org/bild-und-ton)

## ZAHLEN auf SCHWARZ WEIß

**80 UND MEHR**

Damit eine Fischerei das MSC-Siegel erhält, muss sie mindestens 80 von 100 Punkten in dem mit internationalen Fischerei- und Umweltpartnern entwickelten Punktesystem erreichen.

**4.720.000**

Fischfangboote sind weltweit auf den Meeren unterwegs.

Mit **22%**

ist der Alaska-Seelachs der meistverzehrte Fisch der Deutschen. Gefolgt wird er von Lachs und Hering mit 17% und 16%.

**ALLE 5 JAHRE**

werden MSC-Fischereien auf Herz und Nieren geprüft und bewertet, ob sie das MSC-Siegel weiterhin tragen dürfen. Zwischenkontrollen gibt es jedes Jahr.

**ÜBER 8 MILLIONEN TONNEN**

So viel Fisch und Meeresfrüchte fangen alle MSC-zertifizierten Fischereien zusammen pro Jahr. Das sind mehr als 9% der weltweiten Fangmenge.

ETWA

**3/4**

der Erdoberfläche sind mit Wasser bedeckt.

**28,8 PROZENT**

der weltweiten Fischbestände gelten als überfischt\*

\*SOFIA-Bericht 2014 der FAO (Welternährungsorganisation)

**Bis zu 864 MILLIONEN**

Menschen sind Schätzungen zufolge von der Fischereindustrie abhängig. Das sind 12% der Weltbevölkerung.

## UNVERZICHTBARE WÖRTER AUS DER WELT DER FISCHEREI

### AWZ

Abkürzung für „Ausschließliche Wirtschaftszone“. Der Begriff beschreibt das an einen Staat angrenzende Meeresgebiet zwischen 12 und 200 Seemeilen Entfernung von der Küstenlinie.

### BACKBORD

Linke Seite des Schiffes (in Fahrtrichtung blickend). Eselsbrücke: Back hat wie links ein K im Wort.

### BEIFANG

Unabsichtlich mitgefangene Fischarten, für welche die Fischerei meist nur eine kleine Quote (siehe Fangquote) besitzt.

### ERASMUS VON ANTIOCHIA

Der Schutzheilige aller Seeleute (\*um 240 in Antiochia; †303 in Formia).

### FANGQUOTE

Menge an Fisch, die eine Nation oder eine Fischerei von einer bestimmten Fischart in einem bestimmten Gebiet fischen darf.

### FISCHBESTAND

Einheit, innerhalb einer fest definierten Meeresregion, in der sich Fische einer Art fortpflanzen. Ob Kabeljau, Seelachs oder Hering – jede Fischart kommt in verschiedenen Beständen vor, die sich unterschiedlich entwickeln können.

### LABSKAUS

Traditionelles Seemannsgericht. Kartoffelpüree, Pökelfleisch und Rote Bete werden zusammen püriert. Es entsteht eine unappetitlich aussehende, aber schmackhafte Masse, zu der traditionell saure Gurke, Rollmops, Spiegelei und Bier gereicht werden.

### MAYDAY

Stammt vom französischen „m'aidez“ – also „Helft mir!“. Damit wird ein Seenotruf im Sprechfunkverkehr eingeleitet.

### MESSE

Speiseraum an Bord eines großen Schiffes.

### SEEMEILE

Wird auch nautische Meile genannt und ist ein in der Schifffahrt gebräuchliches Längenmaß. Entspricht 1,852 Kilometern.

### STUEBORD

Rechte Seite des Schiffes (in Fahrtrichtung blickend). Eselsbrücke: Steuer hat wie Rechts ein R im Wort.

### ÜBERFISCHUNG

Liegt vor, wenn einem Fischbestand lange mehr entnommen wird, als nachwachsen kann. Am Ende kann ein Bestand zusammenbrechen, woraufhin sich eine gezielte Fischerei nicht mehr lohnen würde. Durch Überfischung können einzelne Bestände gefährdet werden, selten jedoch die ganze Art.



### FISCHKRAUT

Auch als Dill bekannt. Dill hat seinen Ursprung in Zentralasien, wächst aber mittlerweile auch auf heimischen Balkonen hervorragend. Er wurde bereits in der Antike als Heilpflanze geschätzt, weil er verdauungsfördernd, appetitanregend und krampflindernd wirkt.

# TESTEN SIE IHR FISCHWISSEN!

**1. ECHTER BONITO**  
Katsuwonus pelamis



Alter: 10-12 Jahre Größe: ø 80 cm  
Gewicht: ø 10 kg

**2. HERING**  
Clupea harengus



Alter: bis zu 20 Jahre Größe: ø 15 cm  
Gewicht: ø 200 g

**3. HEILBUTT**  
Hippoglossus hippoglossus



Alter: bis zu 50 Jahre Größe: max. 400 cm  
Gewicht: max. 300 kg

**4. HOKI**  
Macrurus novaezelandiae



Alter: bis zu 25 Jahre Größe: ø 80 cm  
Gewicht: max. 15 kg

**5. SCHELLFISCH**  
Melanogrammus aeglefinus



Alter: bis zu 20 Jahre Größe: max. 112 cm  
Gewicht: max. 16,8 kg

**6. BUCKELLACHS**  
Oncorhynchus gorbuscha



Alter: bis zu 3 Jahre Größe: ø 50 cm  
Gewicht: max. 6,8 kg

**7. ALASKA-SEELACHS**  
Gadus chalcogrammus



Alter: bis zu 22 Jahre Größe: ø 60 cm  
Gewicht: ø 700 g

**8. WEISSER THUN**  
Thunnus alalunga



Alter: bis zu 12 Jahre Größe: ø 100 cm  
Gewicht: ø 40 kg

© Scandinavian Fishing Year Book

**Hätten Sie es gewusst? Stellen Sie Ihr Wissen über Fisch unter Beweis oder erfahren Sie interessante Fakten zu einigen der beliebtesten Speisefische.**

- A.  Im Larvenstadium hat dieser Fisch je ein Auge rechts und links. Nach ca. 3-4 Monaten wandert das linke Auge auf die rechte Seite des Kopfes.
- B.  Dieser Fisch fühlt sich in riesigen Schwärmen wohl. Geht der Kontakt verloren, ist er vollkommen orientierungslos und gerät in Panik.

- C.  Sehr häufig findet man diesen Fisch in rechteckiger Form und paniert als Fischstäbchen auf den Tellern wieder.
- D.  Obwohl er zoologisch nicht zu dieser Gattung gehört, ist er die wirtschaftlich bedeutendste als Thunfisch verkaufte Art.

- E.  Während der Paarungszeit verändert sich der männliche Fisch grundlegend. Neben einer neuen Farbe verformen sich auch Teile des Körpers.
- F.  Mit erstaunlichen 50 km/h Höchstgeschwindigkeit geht dieser Fisch zum Beispiel südlich des indischen Subkontinents auf Beutefang.

- G.  Der auch als Blauer Seehecht bekannte Fisch verlagert seinen Lebensraum von 200-600 m in der Jugend auf bis zu 1500 m Tiefe im Alter.
- H.  Mit seiner Vorliebe für Fischeier (Laich) schwimmt dieser Fisch eine Stufe weiter oben in der Nahrungskette als der Nachwuchs von Hering und Lodde.

LÖSUNG : A3, B2, C7, D1, E6, F8, G4, H5

## FÜR DIE ZUKUNFT: INTAKTE LEBENSÄUERE IM MEER

Eine nachhaltige Fischerei muss nicht nur einen großen Fischbestand vorweisen und ein vorausschauendes Management haben, das auf Nachhaltigkeit beim Fischfang ausgerichtet ist. Sie muss auch die Lebensräume im Meer langfristig erhalten. Nur dann erhält sie das MSC-Siegel.

Die Lebensräume im Meer werden von den Pflanzen und Tieren bestimmt, die dort leben und sich fortpflanzen. Damit eine Fischerei als nachhaltig nach MSC-Standard gilt, darf sie die Lebensräume und die Beziehungen ihrer Bewohner untereinander nicht nachteilig beeinträchtigen. Hierbei spielen die Auswirkungen der eingesetzten Fanggeräte eine zentrale Rolle. Anhand des „Schleppnetzes“ lässt sich anschaulich zeigen, warum es bei der Beurteilung der Nachhaltigkeit einer Fischerei wichtig ist, immer den Einzelfall zu betrachten. Unter dem Begriff Schleppnetz werden viele verschiedene Fanggeräte zusammengefasst, die sich in ihrer Bauart und Wirkweise erheblich unterscheiden. Sogenannte pelagische Schleppnetze werden durch das freie Wasser gezogen und haben meist keine Berührung mit dem Meeresboden. Grundschleppnetze hingegen sind für den Einsatz am Boden oder in Bodennähe bestimmt und können je nach Entfernung zum Boden und Gewicht unterschiedlich starke Auswirkungen auf den Meeresboden haben und beispielsweise sensible Arten zerstören. Der Einfluss variiert auch je nach Bodenbeschaf-

fenheit. In Gebieten, deren Böden stark von Strömungen oder Gezeiten ungewälzt werden, sind die Auswirkungen von Grundschleppnetzen meist weniger bedeutend als z.B. bei sensiblen Korallenböden. Für eine MSC-Zertifizierung ist bestimmend, dass die Fischerei den Lebensräumen im Meer keinen Schaden zufügt, der nicht wieder gutzumachen ist.

Auch was unbeabsichtigt in den Fanggeräten landet, ist beim MSC ein wichtiger Aspekt. Die Menge des sogenannten Beifanges darf der Art nicht schaden. Wenn eine Fischerei die Anforderungen für eine MSC-Zertifizierung erfüllt, es aber noch Raum für Verbesserungen gibt, bekommt sie „Hausaufgaben“ mit auf den Weg, deren Umsetzung regelmäßig kontrolliert wird. Zum Beispiel hatte die MSC-zertifizierte Seehechtfischerei in Südafrika einen hohen Beifang an Seevögeln, vor allem an Albatrossen. Bei der Suche nach Nahrung verhedderten sich die Vögel oft in den Leinen der Netze und ertranken. Daraufhin brachten die Fischer bunte Bänder an ihren Netzen an, um die Vögel abzuschrecken. Mithilfe dieser einfachen Maßnahme konnte der Beifang an Albatrossen um 99 Prozent gesenkt werden.



© Hanna Adén



KEINE LUST ZU LESEN?

MARINE LEBENSÄUERE SCHONEN

Unser neuester Blockbuster auf: [www.msc.org/bild-und-ton](http://www.msc.org/bild-und-ton)

**AUCH WIR POSTEN, TWITTERN UND FILMEN UND VERSORGEN SIE MIT AKTUELLEN INFOS RUND UMS THEMA FISCHEREI UND MEER.**

**WERDEN SIE UNSER FAN!**

f MSC – Nachhaltige Fischerei

**UND FOLGEN SIE UNS IN DIE WELT DER NACHHALTIGEN FISCHEREI!**

@MSCSiegel

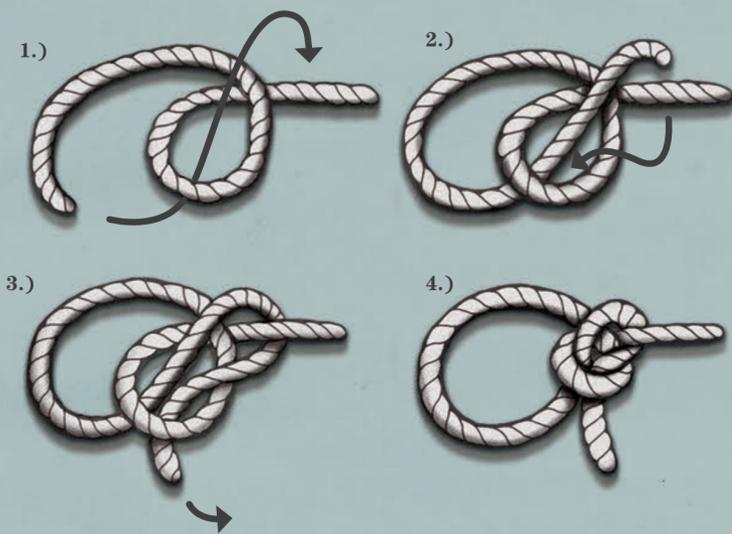
**HIER KÖNNEN SIE UNS AUSSERDEM SEHEN UND HÖREN:**

MSC – Nachhaltige Fischerei

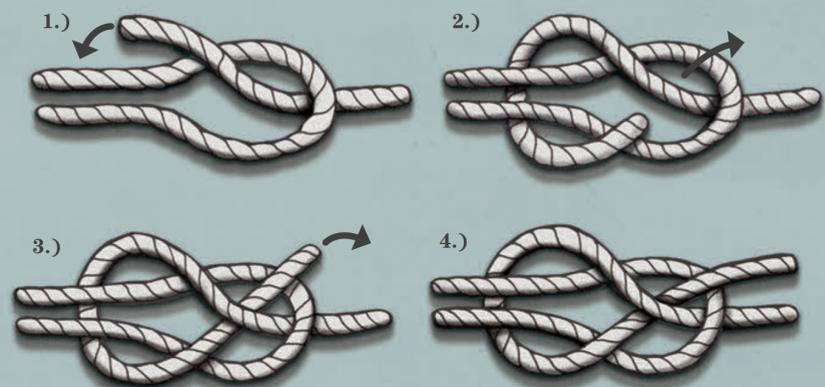
# SEEMANNSKNOTEN

FÜR FISCHER WIE FÜR  
LEICHTMATROSEN UNERLÄSSLICH.

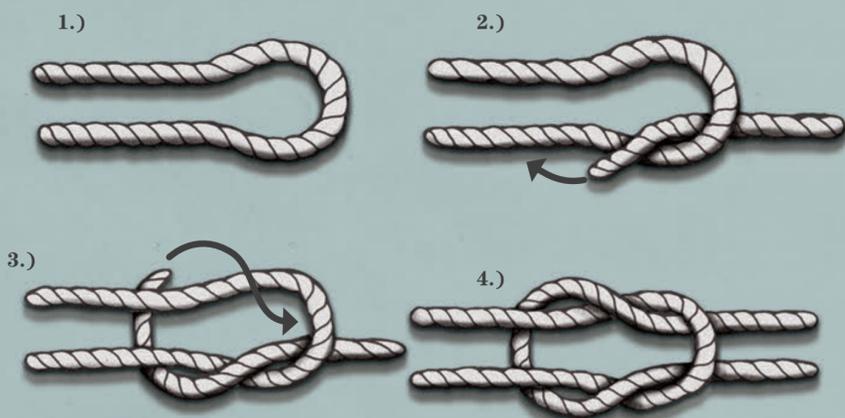
## 1. PALSTEK



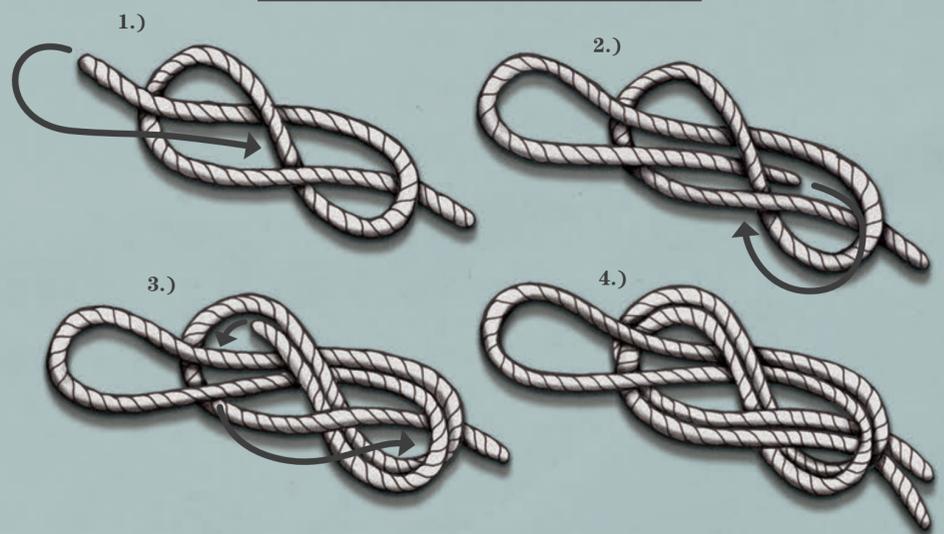
## 2. SCHOTSTEK



## 3. KREUZKNOTEN



## 4. ACHTERKNOTEN



*Für den richtigen Kniff  
beim Fischeinkauf!*



### 1. PALSTEK

Bei diesem Knoten wird eine Schlaufe erzeugt, die sich nicht zuziehen lässt. Damit lässt sich ein Seemann in den Mast ziehen. Er ist aber auch ideal, um etwas daran aufzuhängen, wie zum Beispiel eine Schneeschaukel in der Garage.

### 2. SCHOTSTEK

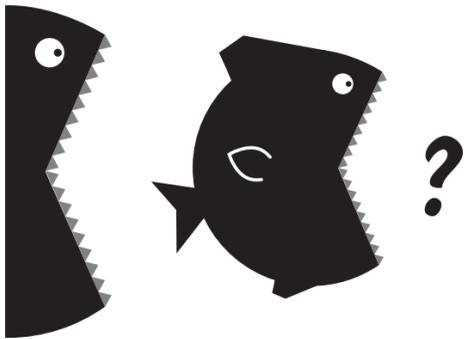
Will man zwei Leinen unterschiedlicher Dicke miteinander verbinden, bietet sich der Schotstek an. Er findet vielfache Anwendung in der Schifffahrt, ist aber auch im Alltag nützlich, z.B. wenn die Leine einer Hängematte mit einer anderen Leine verlängert werden muss, um bis zum Baum zu reichen.

### 3. KREUZKNOTEN

Bei gleich dicken Leinen wird nicht der Schotstek, sondern der Kreuzknoten geknüpft. Er garantiert – zumindest unter Druck – einen sicheren Halt beider Seile und eignet sich beispielsweise zum Reparieren einer gerissenen Wäscheleine.

### 4. ACHTERKNOTEN

Der Achterknoten ist ein einfacher Knoten, der viele Einsatzbereiche hat. Als Stopperknoten am Ende eines Seils verhindert er das Durchrutschen durch eine Rolle oder einen Stopper. Im Alltag kann man mit ihm den „normalen Knoten“ ersetzen, wie z.B. beim Nähgarn, dessen Ende verknötet wird.



# WAS ESSEN FISCHE?

## Komplex und sensibel – die Nahrungskette

Alles Leben hängt voneinander ab: die einen sind Nahrung der anderen. Dieses System von Fressen und Gefressenwerden stellt die Nahrungskette dar – so auch im Meer. Phytoplankton, winzige im Wasser treibende Algen, bilden die Basis des Lebens in den Ozeanen. Das Phytoplankton wird von Zooplankton, wie Ruderfußkrebse und Fischlarven, gefressen. Das Zooplankton wiederum wird von Bodentieren und kleinen Fischen gefressen, die ihrerseits auf der Speisekarte größerer Fische, wie Kabeljau und Schellfisch, stehen. Die Fische sind Beute für Seevögel, Meeressäugtiere und natürlich uns Menschen.

In Wirklichkeit ist die Nahrungskette allerdings um einiges komplizierter. Die Ketten überschneiden sich oder überlappen, sodass komplexe Nahrungsnetze entstehen, wie diese Beispiele zeigen: Zooplankter fressen andere Zooplankter. Das Nahrungsspektrum von Fischen verändert sich außerdem mit zunehmender Größe und Alter. Selbst Kannibalismus von älteren an jüngeren Meerestieren ist verbreitet, wie beispielsweise unter Alaska-Seelachsen.

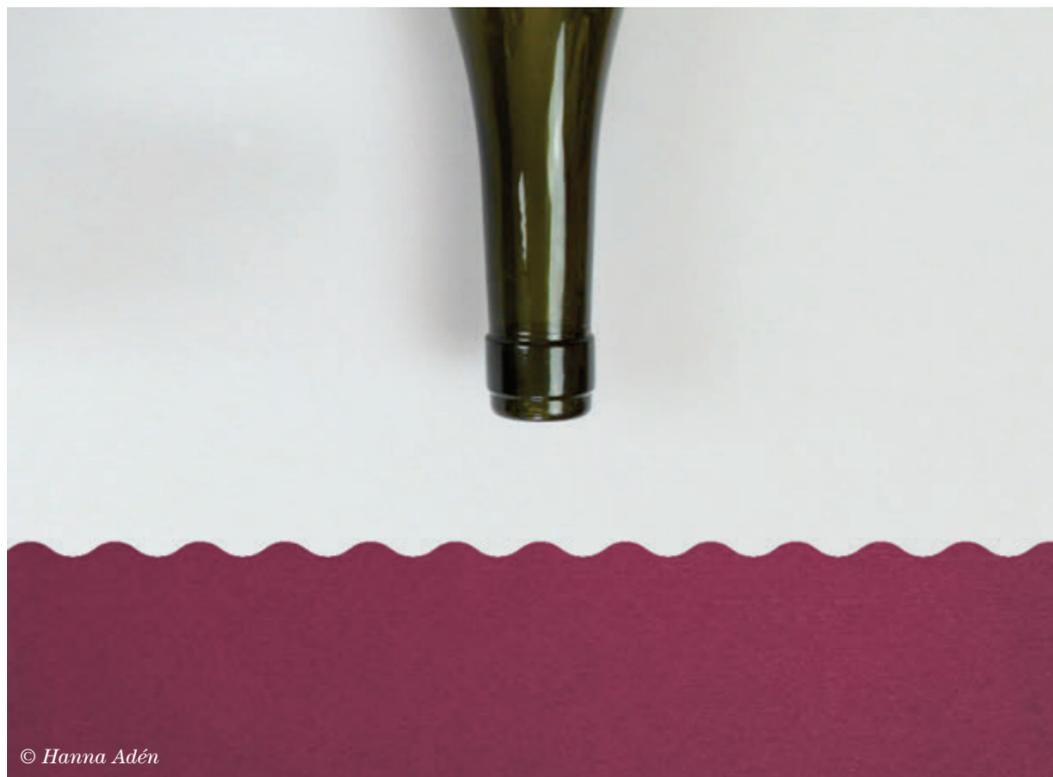
Wenn eine Nahrungsquelle für ein Tier verschwindet, z.B. durch eine Dürre oder Krankheit, betrifft das auch viele andere Tiere. Oft sind Menschen jedoch



dafür verantwortlich, dass Ketten unterbrochen und empfindliche Ökosysteme beschädigt werden, etwa durch Verschmutzung. Ein Ölteppich im Meer kann das Sonnenlicht blockieren, sodass Phytoplankton nicht genug Energie zum Überleben produzieren kann. Dadurch stehen weniger Pflanzen für kleine Fische oder auch Garnelen als Nahrung zur Verfügung. Ihre Zahl sinkt. Dieser Effekt verstärkt sich: größere Fische konkurrieren um weniger Nahrung, sodass einige sterben und andere abwandern müssen.

## Interessante Fallstudie: Von Kabeljau zu Garnele

Die Fischgründe vor der Ostküste Kanadas waren einmal voll mit Kabeljauschwärmen. Die Fischer fingen jedoch so viele Fische, dass es zu einem Bestandszusammenbruch kam und kaum Kabeljau übrig blieb. 1992 wurden die Fischgründe geschlossen. Als der Kabeljau aus diesem Teil des Nordatlantiks verschwunden war, nahmen andere Arten wie die Eismeergarnele seinen Platz ein. Die Population der Garnele, die zur Nahrung des Kabeljaus gehört, ging sprunghaft in die Höhe. Jetzt werden dort Garnelen gefischt. Der Kabeljau vor der Ostküste Kanadas hat sich auch nach so vielen Jahren ohne Befischung nicht erholen können. Die menschlichen Aktivitäten haben das Ökosystem womöglich für immer verändert.



# IM MEER WIE IN DER KÜCHE – FISCHE MÜSSEN SCHWIMMEN

Fisch und Wein verbindet eine Wahlverwandschaft und unzählige Kombinationen daraus erfreuen Feinschmecker rund um den Globus. Doch welcher Wein passt zu welchem Fischgericht? Und worauf sollten Liebhaber der guten Küche beim Einkauf von Wein achten? MSC hat einen Weinexperten gefragt: Steffen Krischak, Geschäftsführer des Biowein-Onlinehandels Vinoverde, gibt wertvolle Tipps und verrät, warum es nicht immer Weißwein sein muss.

## Zu Beginn eine Grundsatzfrage: In jedem Fall Weißwein zum Fisch?

– Ein klares Nein! Zwar wird zu Fischgerichten traditionell Weißwein ausgeschenkt, allerdings gibt es Zubereitungsarten, mit denen ein Rosé- oder Rotwein besser harmoniert. Eine grobe Orientierung: Mit den oft filigranen Aromen von Süßwasserfischen harmonisieren Weißweine mit eher zurückhaltendem Aroma und geringer Säure am besten. Salzwasserfische haben in der Regel kräftigere Aromen als Süßwasserfische und finden häufiger im Rotwein den idealen Partner. Auch zu gebratenem und gegrilltem Fisch bietet sich Rotwein an, da er die entstehenden Röstaromen hervorragend ergänzt.

## Ist es richtig, dass auch aus roten Trauben weißer Wein gekeltert werden kann?

– Ja! Zwar werden die meisten Weißweine aus weißen Trauben gewonnen, es gibt aber auch Weißweine, die aus roten Trauben hergestellt werden. Der Saft der meisten Rotweintrrauben ist ebenso wie bei den Weißweintrrauben farblos. Die dunkle Färbung des Rotweins ergibt sich erst durch das Herauslösen von Farbstoffen aus der Schale der Beeren durch den Alkohol bei der Gärung.

## Wir haben ein tolles Rezept für einen Fischeintopf (S. 8). Welchen Wein würden Sie dazu servieren?

– Angesichts der Zubereitungsart und der Verwendung von Zitronenschale und Zitronensaft zum Abschmecken würde ich einen trockenen, schlanken und mineralischen Weißwein mit klarer Struktur empfehlen. Um unterschiedliche Regionen, Rebsorten und Preisklassen in den Empfehlungen zu berücksichtigen, möchte ich drei Empfehlungen aussprechen:

Riesling ‘Gutswein’ QbA 2013 Wittmann

‘Manuel de la Osa’ Blanco DO 2011 Irjimpa

Verdicchio ‘Geos’ Castelli di Jesi DOC 2013 Moncaro

(Eine genaue Beschreibung der genannten Weine und weitere Informationen dazu gibt es unter [www.vinoverde.de](http://www.vinoverde.de))

## Oft landet der Wein mit dem schicksten Etikett im Korb. Was sagen Sie als Experte zu dieser Strategie?

– Die Strategie ist nachvollziehbar und auch ich beschäftige mich bei gleicher Informationslage erst einmal mit Weinen, die mir durch ein besonderes Etikett oder andere Äußerlichkeiten auffallen. Die wenigen Untersuchungen, die es zum Thema gibt, legen nahe, dass das Etikett einen großen Einfluss auf die Kauf- und Wiederkaufrate von Weinen hat. Ich würde dazu raten, sich die gesetzlichen Angaben auf den Etiketten bzw. den Rücketiketten genauer anzuschauen und so über Anbauregion, Rebsorten und Jahrgang Rückschlüsse auf das Preis-Genussverhältnis zu ziehen. Im Fachhandel kann darüber hinaus der Weinverkäufer zur Qualität des Weins befragt werden.

## Und zum Schluss: Was ist ihr persönliches Traumpaar aus Fischgericht und Wein?

– Es fällt mir sehr schwer unter den vielen wunderbaren Kombinationen aus Fischgerichten und Weinen eine auszuwählen. Ein Klassiker der französischen Küche ist sicherlich Fisch in der Salzkruste. Stellt man ihm einen kräftigen, mineralischen und eleganten Wein wie einen Chablis oder Meursault zur Seite, dann ist das Grund genug für einen fantastischen Abend.

# DAS A UND O: EIN VORAUSSCHAUENDES FISCHEREIMANAGEMENT

Neben intakten Fischbeständen und dem langfristigen Erhalt der Lebensräume im Meer ist ein vorausschauendes Fischereimanagement der Schlüssel zu einer nachhaltigen Befischung unserer Meere.

Der Begriff „Fischereimanagement“ umfasst verschiedene Mechanismen, die die Fischerei regulieren. Nur ein vorausschauendes, umweltbewusstes Fischereimanagement kann gewährleisten, dass ein Bestand verantwortungsvoll befischt wird und die Lebensräume im Meer erhalten bleiben – es ist eine wichtige Voraussetzung für die MSC-Zertifizierung. Meist befischen mehrere Fischereien einen Bestand, die sich deshalb auf gemeinsame Regeln einigen müssen. Fangquoten sind dabei der Dreh- und Angelpunkt: Ein vorbildliches Management hält sich an die Empfehlungen der Wissenschaft und beschränkt die Fangmengen auf ein biologisch und wirtschaftlich sinnvolles Maß.

Daneben gibt es noch viele weitere Instrumente zur Regulierung einer Fischerei. Um zu verhindern, dass zu viel Fisch gefangen wird, kann das Management auch den sogenannten Fischereiaufwand reduzieren, also z.B. nur eine bestimmte Zahl an Fangschiffen zulassen

oder deren Größe begrenzen. Es kann aber auch die Fangdauer beschränken, indem es beispielsweise ein Maximum an Fangtagen oder Schonzeiten vorgibt. Bei der MSC-zertifizierten Lachsfischerei in Alaska wiederum wird die Fischerei erst dann von den Behörden eröffnet, wenn ausreichend viele Lachse die Flüsse hochgeschwommen sind, die den Erhalt des Bestandes sichern können.

**Bei der MSC-zertifizierten Lachsfischerei in Alaska starten alle Fischer wie bei einem Pferderennen auf ein Signal hin gleichzeitig mit dem Lachsfang.**

Das Fischereimanagement legt auch Maßnahmen zur Vermeidung von Beifang fest und definiert, wie die Einhaltung der verschiedenen Regeln zu kontrollieren ist. Das Management der norwegischen Fischerei auf Eismeer Garnelen schreibt z.B. vor, dass alle Netze mit einem Sortiergitter ausgerüstet

sein müssen. Während die Garnelen klein genug sind, um das Gitter zu passieren, werden Fische und andere Meereslebewesen zur Oberseite des Netzes geleitet, wo sie durch eine Ausstiegsluke wieder ins Meer entkommen. In der ebenfalls MSC-zertifizierten Alaska-Seelachs-Fischerei wird jedes Fangschiff von einem unabhängigen Fischereikontrolleur begleitet. Diese achten nicht nur auf die Einhaltung der Regeln, sondern liefern auch wichtige Daten zur Fangzusammensetzung sowie Art, Größe und Alter der Fische an die Wissenschaft.

Welche Maßnahmen am besten geeignet sind, um langfristig ausreichend fangen zu können und zugleich die Fischbestände und die Lebensräume im Meer zu erhalten, hängt letztlich von der Situation vor Ort ab. Das Management MSC-zertifizierter Fischereien muss dafür sorgen, dass alle vereinbarten Regeln und Gesetze eingehalten werden, dass die befischten Bestände groß bleiben und die Lebensräume im Meer erhalten bleiben.

© Gunnar Olafur Sigmarsson



KEINE LUST ZU LESEN?

FISCHER MANAGEN

Unser neuester Blockbuster auf: [www.msc.org/bild-und-ton](http://www.msc.org/bild-und-ton)

## IN 7 FISCHGERICHTEN UM DIE WELT

### USA (Louisiana) Jambalaya

Die „Heilige Dreifaltigkeit“ der Cajun-Küche aus Zwiebeln, grüner Paprika und Staudensellerie würzen neben Alaska-Seelachs und Garnelen auch Wurst, Huhn und Schinken in diesem schmackhaften Reisgericht.

### PORTUGAL Bacalhau com natas

Bei diesem Gericht werden getrockneter und gesalzener Kabeljau, Zwiebeln, gebratene Kartoffeln und Sahnesauce übereinander geschichtet und wie ein Auflauf im Ofen gebacken. Zuvor muss der Fisch eingeweicht werden.

### SCHWEDEN Inlagd sill

Ehemals ein Essen für Arme, wurde der eingelegte Hering Ende des 19. Jahrhunderts salonfähig. Heute ist er ein fester Bestandteil von Oster-, Weihnachts- und Mittsommermenüs und weit über Schwedens Grenzen beliebt.

### JAPAN Sushi

Entstanden ist Sushi aus einer Konservierungsmethode, bei der in Reis eingelegter Fisch durch Fermentierung haltbar gemacht wurde. Modernes Sushi hingegen besteht aus frischen Zutaten, wie rohem Fisch, Garnelen oder Gemüse.

### PERU Ceviche

Bei diesem Gericht werden roher Seelachs oder andere Fischarten in Limetten, Zwiebeln und Chili mariniert. Als Beilage eignen sich z.B. Süßkartoffeln, Salat, Mais oder Avocado. In Süd- und Mittelamerika existieren vielfältige Abwandlungen.

### SÜDAFRIKA Pickled fish

Mit exotischen Zutaten wie Ingwer, Kurkuma und Zitronenblättern wird Kap-Seehecht nach der Zubereitung für 3 Tage in einem Glasbehälter eingelegt. Mit Sultaninen verfeinert, ergibt sich ein süß-saures scharfes Geschmackserlebnis.

### INDONESIEN Krupuk

Von der Garnele zum knusprigen Krabbenchip ist es ein weiter Weg: Die Krustentiere werden gestampft, mit Tapiokamehl gemischt, zu Broten gebacken, getrocknet, in Scheiben geschnitten und erneut getrocknet, bevor sie in Fett ausgebacken werden.



© Brent Hofacker, Fotolia

© Joerg Lehmann

© Marie Chioca

© Marie Chioca

© Sea Harvest

© MSC

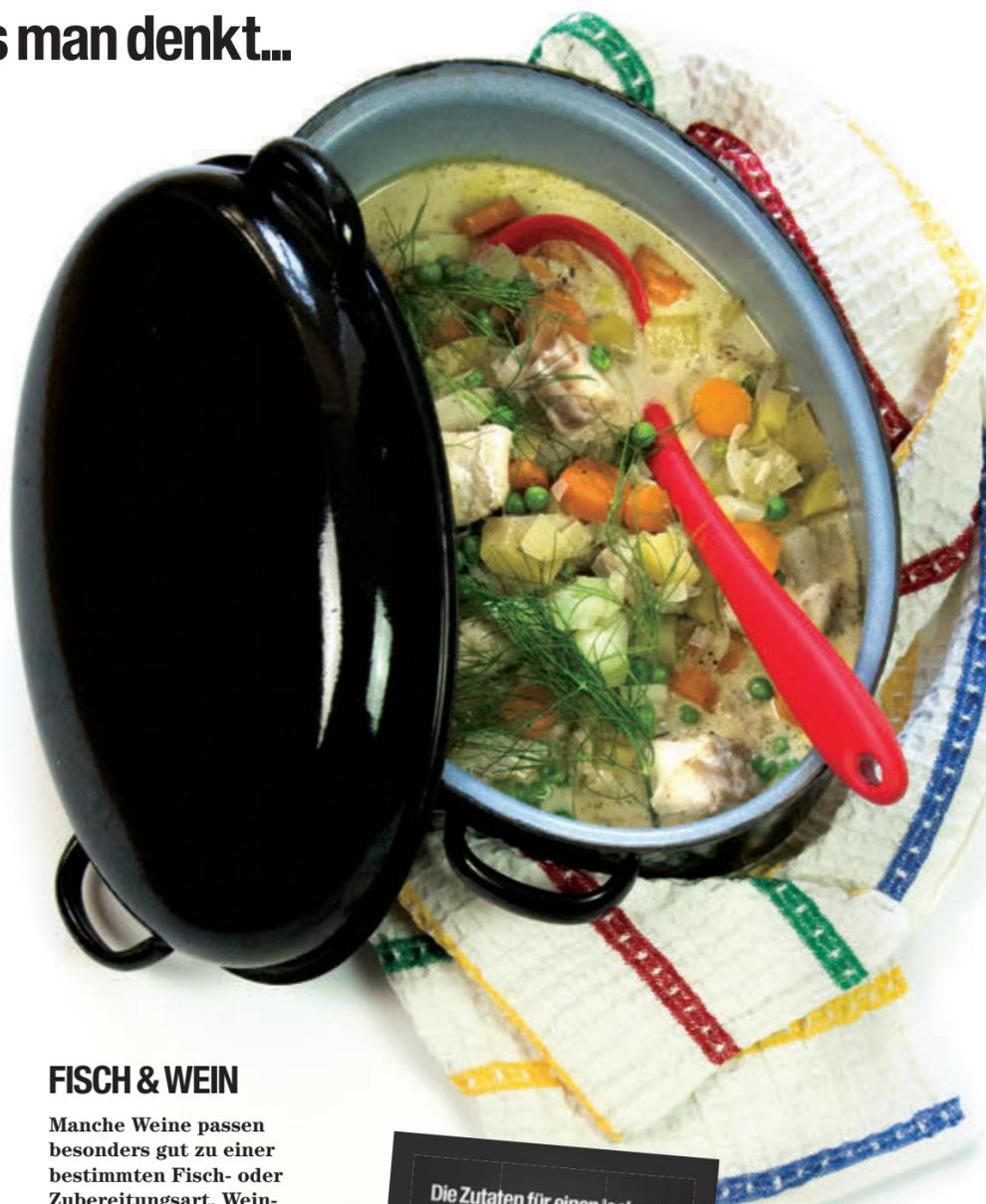
© MSC

# LECKERERER FISCHEINTOPF

Viel einfacher als man denkt...

## ZUTATEN für 4 Personen

- 500 g Fischfilet mit MSC-Siegel  
(frisch oder tiefgekühlt, z.B. Kabeljau, Seelachs, Alaska-Seelachs, ...)
- 1 EL loser Fenchel-Anis-Kümmel-Tee
- 1 unbehandelte Zitrone
- Salz
- 1 Zwiebel
- 5 festkochende Kartoffeln
- 1 Kohlrabi
- 2 Karotten
- 1 Porree/Lauch
- 100 g grüne Erbsen  
(frisch oder tiefgekühlt)
- 1 EL Butter
- 150 ml Wermut  
(z.B. Martini, Cinzano, ...)
- 500 ml Fischfond  
(oder Gemüsebrühe)
- 150 g süße Sahne
- Pfeffer und Salz
- Dill



## ZUBEREITUNG

1. Die Fenchel-Anis-Kümmel-Samen ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten.
2. Etwa 1 TL Zitronenschale fein abreiben. Die gerösteten Samen, die Zitronenschale und 1 TL Salz in einem Mörser fein zerstoßen, bis eine Art Paste entsteht.
3. Die eventuell tiefgekühlten Fischfilets schnell in lauwarmem Wasser auftauen, mit einem Küchentuch trocken tupfen, in grobe Stücke schneiden und mit der Würzpaste mischen.
4. Die Kartoffeln und den Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Den Porree in Ringe schneiden.
5. Zwiebel in feine Ringe schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Flamme in Butter glasig dünsten. Den Wermut dazugießen und einkochen lassen. Den Fischfond gemeinsam mit den Kartoffeln und den Möhren hinzugeben und 10 Minuten mit Deckel köcheln lassen. Kohlrabi und Porree in den Topf geben und weitere 5 Minuten kochen. Sahne, Erbsen und die vorbereiteten Fischstücke hinzufügen und wiederum etwa 5 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen.
6. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Möglichst nicht zu häufig und stark umrühren, sonst zerfällt der Fisch.
7. Den Eintopf mit Dill bestreuen und servieren. Wir wünschen guten Appetit!

## FISCH & WEIN

Manche Weine passen besonders gut zu einer bestimmten Fisch- oder Zubereitungsart. Weinexperte Steffen Krischak (Interview, S. 6) gibt eine Übersicht der empfehlenswerten Kombinationen.

Zu den **Magerfischen** wie Hecht, Scholle, Kabeljau, Seelachs und Schellfisch passen Weine mit zurückhaltender Säure wie Gamay, Pinot Noir, Sangiovese und Sauvignon Blanc.

Mit den sogenannten **Fettfischen** wie Lachs, Hering, Seehecht und Thunfisch harmonieren Chenin Blanc oder Riesling mit ansprechender Säure besonders gut.

Zu **Krustentieren und Muscheln** empfehlen sich Chenin Blanc, Vioigner oder Chardonnay mit vollem Körper.

Pinot Noir, Spätburgunder oder Chianti passen zu **geräuchertem oder mariniertem Lachs, zu Lachsforelle und geräuchertem Fisch**.

Zu **Sushi und asiatischen Fischgerichten** passt ein halbtrockener aromatischer Riesling hervorragend.

Spätburgunder harmoniert mit **Thunfisch**, insbesondere wenn dieser mit einer dezenten Schärfe versehen ist.

Schwarzriesling kann der perfekte Begleiter der **Forelle „Müllerin Art“** sein.

