

ERSTE
AUSGABE

SCHWARZ AUF WEIß

FOR
FREE!

WAHRHAFTIGES AUS DER WELT DER NACHHALTIGEN FISCHEREI

IN DER MITTE: SEITE 4 UND 5



EIN POSTER FÜR DEINE KÜCHE

Fische sind nicht nur nahrhaft und gesund, sondern auch wunderschön anzusehen. Auf dem großformatigen Poster in der Heftmitte versammeln sich einige der beliebtesten Speisefische. Poster einfach herausnehmen und an die Küchenwand hängen, fertig!

AN DER ANGEL: SEITE 6

DIE »CLEVERE« MASCHE

Es wird geforscht und experimentiert, um Fanggeräte selektiver zu machen und so den ungewollten Beifang zu minimieren. Die Ergebnisse reichen von technischen Innovationen bis hin zu einfachen Tricks.

IN DEN STERNEN: SEITE 7

DU SIEHST DAS MEER VOR LAUTER WELLEN NICHT? MEERJUNGFRAUEN WISSEN, WIE DU DEINE SEGEL ZU SETZEN HAST ODER OB DU BESSER KRÄFTIG RUDERN SOLLTEST. WAGE MIT DEM MEERJUNGFRAUEN-HOROSKOP DEN BLICK IN DIE NAHE ZUKUNFT!



AUF DEN PUNKT: SEITE 3

WISSENSCHAFTLER UNBESORGT: NOCH NIE GING ES UNSEREN MEEREN BESSER!

Unbesorgte Fischerei- und Meeresbiologen und vor allem: intakte Meere! Ein ambitioniertes Ziel. Damit es irgendwann Wirklichkeit wird, liefern der MSC und die Fischereien, die mit ihm arbeiten, wertvolle Informationen an die Wissenschaft. Wie und warum, erfährst du auf Seite 3.

AUF DEM TELLER: SEITE 7

VERBRAUCHERAUFSTAND: WIR WOLLEN NACHHALTIG GEFANGENEN FISCH!

Es gibt viele Möglichkeiten, sich für nachhaltigen Fischfang einzusetzen. Du kannst dich an Fischkonservenregale im Supermarkt ketten oder firmeneigene Facebookprofile im Shit Storm erobern. Einen Alternativvorschlag findest du auf Seite 7.

AUF LANGE SICHT: SEITE 2

AUSGEZEICHNET: FISCHEREI IST NACHHALTIGSTER WIRTSCHAFTSZWEIG DER WELT!



Mike Hilger, einer unserer MSC-zertifizierten Fischer (Interview Seite 6)

Wann ist eine Fischerei nachhaltig? Jede Fischerei hat Auswirkungen auf den Lebensraum Meer. Damit unsere Meere dennoch gesund und ertragfähig bleiben, wurde der MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei entwickelt. Der MSC hat sich »Meere voller Leben durch nachhaltige Fischerei« auf die Fahnen geschrieben. Was sich seit seiner Gründung im Fischereisektor getan hat, steht auf Seite 2.

IMPRESSUM

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

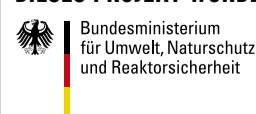
GESTALTUNG UND REDAKTION:
Hanna Adén und Judith Mair

©New Potential | www.newpotential.de

Das MSC-Siegel genießt weltweit Vertrauen und ist das bekannteste Label für verantwortungsvollen und vielfältigen Fischgenuss aus nachhaltigem Wildfang. Du bist neugierig geworden und willst mehr über den MSC und unseren Beitrag zum Schutz der Meere wissen? Hier kannst du mehr erfahren. Gerne beantworten wir deine Fragen:

WEB: www.msc.org/de
FACEBOOK: MSC - Nachhaltige Fischerei

DIESES PROJEKT WURDE GEFÖRDERT VON:



Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den AutorInnen.





DREI BUCHSTABEN VERÄNDERN DEN FISCHEREISEKTOR

Hinter den drei Buchstaben »MSC« verbirgt sich die internationale, gemeinnützige Organisation »Marine Stewardship Council«. Sie hat sich »Meere voller Leben durch nachhaltige Fischerei« auf die Fahnen geschrieben.

Jede Fischerei hat Auswirkungen auf den Lebensraum Meer und die Fischbestände. Damit unsere Meere dennoch gesund und ertragfähig bleiben, Fischer auch in Zukunft ihren Lebensunterhalt decken können und wir auf den gesunden und schmackhaften Fisch nicht verzichten müssen, brauchen wir nachhaltig arbeitende Fischereien. Was genau »nachhaltige Fischerei« ausmacht, wurde um die Jahrtausendwende in Zusammenarbeit mit über 200 Wissenschaftlern, Umweltorganisationen und Fischereixperten definiert und wird seither regelmäßig überprüft. Der MSC-Umweltstandard ist die Grundlage für die Überprüfung und Zertifizierung einer Fischerei. Fisch ist nachhaltig, erhält sie das weltweit bekannteste Siegel für nachhaltige Fischerei. Was aber macht eine Fischerei zu einer nachhaltigen Fischerei?

SIE FISCHT MARVOLL

Der gesunde Bestand besteht nicht nur aus niedlichen Jungfischen, die wir lieber durchs Netz schlüpfen sehen. Wie so oft im Leben, ist es das richtige Maß, das gefunden werden muss. Der Nachwuchs stellt die nächste Generation. Um aber einen Fischbestand auf gesundem Niveau zu halten, muss er so befishet werden, dass ausreichend geschlechtsreife Fische im Wasser bleiben, die weiterhin für Nachwuchs sorgen können. Eine nachhaltige Fischerei beherzigt dieses Wissen und behält, als eine unter vielen Maßnahmen, die »Zusammensetzung« ihres Fangs im Blick.

SIE SCHONT DAS ÖKOSYSTEM

Eine zertifizierte Fischerei muss den Lebensraum, in den sie eingreift, kennen und schonen. So muss sie

etwa sicherstellen, dass aus Versehen mitgefangene Arten durch ihre Fangpraktiken nicht bedroht werden. Wie viel Beifang landet im Netz? Welche Arten sind das? Sind sie gefährdet? Was muss getan werden, um diesen Anteil zu reduzieren? Welcher Untergrund herrscht im Fanggebiet vor? Korallen, Steine, Schlamm? Wie schwer ist das Fanggerät? Leidet der Boden unter der Berührung des Fanggerätes? Wie kurz oder lang wird es eingesetzt? ...?

SIE WEIß, WAS SIE TUT

Eine MSC-zertifizierte Fischerei muss verantwortungsvoll gemanagt werden. So muss sie beispielsweise festlegen, welche Boote wann und wo und wie viel mit welchem Fanggerät fischen dürfen. Dabei muss sie immer die Gesundheit des Bestandes und des Ökosystems im Auge haben. Sie muss wissen, was zu tun ist, wenn ein Bestand kleiner wird. Und letztendlich muss die Einhaltung und der Erfolg der diversen Regelungen kontrolliert und dokumentiert werden, um herauszufinden, ob sie dem Meer tatsächlich nützen.

Diese und weitere Punkte muss eine Fischerei einhalten, um das MSC-Zertifikat zu erhalten, das ihre nachhaltige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise bestätigt. Ob und zu welchem Grad eine Fischerei die »Zertifizierungsanforderungen« erfüllt, die auf dem Papier 200 Seiten füllen, bewerten spezialisierte Prüfer und Wissenschaftler. Da Vertrauen gut, Kontrolle aber besser ist, arbeiten Prüfer und Wissenschaftler unabhängig vom MSC. Sie alle sind kompetente, aber neutrale Dritte, die mithilfe des MSC-Umweltstandards die Nachhaltigkeit einer Fischerei ermitteln.

Dass der MSC-Standard nicht nur in der Theorie funktioniert, sondern tatsächlich auch »auf dem Meer« für messbare Verbesserungen sorgt, wurde bereits durch mehrere unabhängige Studien belegt, zuletzt im Frühjahr 2013 im angesehenen Wissenschaftsmagazin PLoS One. Die Bewertung einer zertifizierten Fischerei muss im Durchschnitt gut sein. Kleine Schwächen kön-

nen durch Stärken anderswo ausgeglichen werden. Allerdings geben die Prüfer den Fischern »Zertifizierungsaufgaben«, also Hausaufgaben mit auf den Weg. Durch die Umsetzung solcher Zertifizierungsaufgaben wurden in der recht kurzen Geschichte des MSC (Gründung: 1999) schon einige beachtliche Erfolge erzielt. Drei Beispiele: Die neuseeländischen Hokifischer haben über Jahre hinweg deutlich weniger gefischt als zuvor und auf Einkommen verzichtet. Mit Erfolg: Die Hokibestände vor Neuseeland befinden sich heute wieder auf gesundem Niveau. Das geschätzte Gesamtvorkommen von Alaska-Seelachs im Golf von Alaska nimmt seit der Zertifizierung der Fischerei im Jahr 2005 (und der Rezertifizierung 2010) kontinuierlich zu. Und die südafrikanische Seehechtffischerei konnte ihren Beifang von Albatrossen um über 80 Prozent senken.

Wer aber seine Hausaufgaben nicht macht, bekommt sein Zertifikat wieder aberkannt. Damit soll erreicht werden, dass sich eine einst zertifizierte Fischerei nicht auf ihren Lorbeeren ausruht, sondern stetig nachhaltiger wird. Und mit ihr der gesamte Fischereisektor.

FRISCHE FAKTEN

- Am 3. März 2000 erhielt die westaustralische Langustenfischerei als erste Fischerei weltweit das MSC-Siegel.
- Die »Kutterfisch-Zentrale« in Cuxhaven war Deutschlands erste Fischerei mit MSC-Zertifikat. Seit 2008 darf sie ihren Seelachsfang aus der Nordsee mit dem MSC-Siegel kennzeichnen.
- 213 Fischereien jeder Größenordnung sind derzeit MSC-zertifiziert. Weitere 103 befinden sich in Bewertung.
- Die MSC-zertifizierten Fischereien fangen über 7 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte. Das sind fast 8 % der weltweit gemeldeten Fangmengen aus Wildfang.



HINTERLISTIGE VERBRAUCHERTÄUSCHUNG?

Alaska-Seelachs, Seelachs und Lachs – ein Name, viele Arten. Hier erfahrt ihr die wahre Geschichte.



MSC-ZERTIFIZIERTE FISCHEREIEN auf Alaska-Seelachs, Seelachs und Lachs

DER ALASKA-POLLACK

ALASKA-SEELACHS (*Theragra chalcogramma*)

Wird bis zu 22 Jahre alt
GRÖÙE: Ø 60 cm
GEWICHT: 2 kg
FLEISCH: zart, weiß bis rosa



DAS ORIGINAL

PAZIFISCHER WILDLACHS (*Oncorhynchus spp.*)

Wird je nach Art 2 bis 7 Jahre alt
GRÖÙE: je nach Art Ø 60 bis 100 cm
GEWICHT: je nach Art 1 bis 18 kg
FLEISCH: rosa bis rötlich



DER KÖHLER

SEELACHS (*Pollachius virens*)

Kann über 25 Jahre alt werden
GRÖÙE: Ø 70 cm
GEWICHT: 3 bis 4 kg
FLEISCH: perlgrau und fest, wird beim Garen hell



Ein Rot-, Hunds-, Silber-, Königs- oder Buckellachs wird im Süßwasser geboren und wandert später ins Meer ab. Erst zum Laichen kehrt er an seinen Geburtsplatz im Süßwasser zurück. In seinem neuen Lebensraum, dem salzigen Ozean, ernährt er sich unter anderem von Krebstieren, die seinem Fleisch die typische rötliche Farbe verleihen. Abhängig von Fangzeit und Fanggebiet und dem dort gerade vorherrschenden Nahrungsangebot haben manche Wildlachsarten dunkleres, manche helleres Fleisch. Alaska-Seelachs und Seelachs hingegen (siehe rechts und links) kommen über ein kaum wahrnehmbares Rosa nie hinaus – da hilft auch die Beschwerde beim Smutje nichts!

Bis zum 1. Weltkrieg war der im Nordatlantik vorkommende Seelachs nur unter dem Namen Köhler bekannt. In dieser Zeit, als Atlantische Lachse in den Flüssen ausblieben und Importe rar waren, wurde als Ersatz für den »echten« Lachs ein neues Produkt erfunden: rot gefärbte, gesalzene und in Öl eingelegte Köhlerseiben. Dabei blieb man aber stets bei der Wahrheit und nannte das Ganze »Lachsersatz«. Da der Köhler als Lachsersatz zur Erfolgsgeschichte wurde und der echte Lachs schon damals einen guten Ruf hatte, taufte man den wenig beliebten Köhler kurzerhand auf Seelachs – und machte Kunde und Verkäufer bis zum heutigen Tage glücklich. Mittlerweile wird für den Lachsersatz übrigens meist Alaska-Seelachs verwendet – als Seelachsersatz quasi.

ZAHLEN auf SCHWARZ auf WEIß

1, 2, 3 WIR KOMMEN!

Gesunde Fischbestände, Schutz des Ökosystems und langfristige Sicherstellung der Ressource Fisch – so lauten die drei einer MSC-Zertifizierung zugrunde liegenden Kategorien

VON 0 AUF 100

Um MSC-zertifiziert zu werden, muss eine Fischerei mindestens 80 von maximal 100 Punkten in dem mit Unterstützung internationaler Fischerei- und Umweltpartnern entwickelten Punktesystem erzielen

90,4

MILLIONEN TONNEN
Fisch werden jährlich den Meeren entnommen

RUND 50%

der Fisch- und Meeresfrüchteprodukte aus Wildfang tragen in Deutschland das MSC-Siegel

30.000

verschiedene Fischarten gibt es weltweit

29,9

PROZENT
DER WELTWEITEN FISCHBESTÄNDE GELTEN ALS ÜBERFISCHT*

*laut der FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations

14,4 KILOGRAMM

betrug der Pro-Kopf-Verbrauch an Fisch in Deutschland im Jahr 2012

54,8
MILLIONEN

Menschen sind in der Fischerei oder Aquakultur tätig

UNVERZICHTBARE WÖRTER AUS DER WELT DER FISCHEREI

AHOI

Gruß, Warnung oder Abschiedsformel (deutsche Seemannssprache)

HEIMATHAFEN

Der Hafen, in dem ein Schiff zu Hause bzw. auf den es in die Schiffsregister eingetragen ist

PETRI HEIL

Traditionelle Grußformel der Fischer und Angler

BEIFANG

Unabsichtlich mitgefangene Fische oder andere Lebewesen – werden meist halbtot ins Meer zurückgeworfen

KLABAUTERMANN

Im seemannischen Aberglauben existierender Schiffsgeist, der den Kapitän bei Gefahren warnt

SEEMANNSGARN

Oft erfundene oder fantasievolle aus geschichtliche Erzählungen und Geschichten der Seeleute

BLAUER PETER

Flaggensignal: Schiff sticht in den nächsten 24 Stunden in See

KNOTEN

1 Knoten (kn) = 1 Seemeile/h = 1,852 km/h

SMUTJE

Schiffskoch (niederdeutsch)

FISCHBESTAND

Unabhängig lebende Gruppe von Fischen derselben Art in einer genau definierten Meeresregion

KOMBÜSE

Schiffsküche

ÜBERNUTZUNG

Über ihre Grenze hinaus genutzte Fischbestände. Kann zur Erschöpfung des Bestandes führen

MSC AKTUELL

Die deutsche Seelachsfischerei wurde im Oktober 2013 rezertifiziert und darf das MSC-Siegel voraussichtlich für weitere fünf Jahre tragen. In der Zwischenzeit muss sie sich regelmäßigen Kontrollen stellen. Alle zertifizierten Fischereien müssen den gesamten Bewertungsprozess fünfjährlich durchlaufen.

WIE DER MSC UND SEINE FISCHEREIEN MEEREN UND WISSENSCHAFT HELFEN

Wir wissen mehr über das Universum, als über das Meer«, heißt es landläufig. Fakt ist, dass große Teile unserer Meere noch immer ein Mysterium sind. Wissenschaftliche Forschung, die zu aussagekräftigen Daten führt, ist eine grundlegende Voraussetzung für eine nachhaltige Nutzung der Meere. Der MSC und die Fischereien, die mit ihm arbeiten, leisten hier einen wichtigen Beitrag.

Weltweit werden rund 1.500 Fischbestände kommerziell befishet. Für 500 dieser Bestände gibt es umfassende Bestandsberechnungen. Bei den restlichen 1.000 hat man nur eine vage Vorstellung davon, wie es um die Bestände steht. Auch die Beschaffenheit des Meeresbodens sowie seine Bewohner sind in vielen Gegenden nur unzureichend erforscht. Fischereien, die ein MSC-Zertifikat wollen, müssen die entsprechenden Daten zu ihrem Bestand und ihren Fanggründen vorlegen können. Wenn das nicht möglich ist, müssen sie dafür sorgen, dass diese erhoben werden. Und so wurden bereits Meeresböden kartiert, Beifangstudien durchgeführt und

Beobachter mit an Bord genommen. Infolge der gewonnenen Daten wurden Gebiete mit Korallen für eine Fischerei geschlossen, konnte der Beifang an Seevögeln in einer anderen Fischerei drastisch reduziert werden und sind illegale Fangaktivitäten in einer weiteren Fischerei eingestellt worden.

Auch der MSC selbst investiert in Forschung. Ein Team von Wissenschaftlern, das im Auftrag des MSC Untersuchungen zu kleinen Schwarmfischen durchführte, gelangte zu einer wegweisenden Erkenntnis: Kleine Schwarmfische sind in manchen Meeresregionen eine wichtige Nahrungsgrundlage für viele andere Arten. Damit diese Arten zahlreich bleiben, müssen die kleinen Schwarmfische noch viel vorsichtiger befishet werden als bisher angenommen. In der Nordsee identifizierten die Forscher zum Beispiel den Sand-Aal als zentrale Art. »Dies ist überraschend, da Hering oder Sprotte dort fast genauso häufig vorkommen«, erklärt der Fischereibiologe Christopher Zimmermann. Das Ergebnis der Studie, das auch im Wissenschaftsmagazin »Science« behandelt wurde, hat der MSC in seinen Umweltstandard aufgenommen. Indem der MSC Forschung fördert, treibt er die nachhaltige Nutzung von Fischbeständen voran und kommt seinem Ziel näher: Meere, die voller Leben sind.



DIESE WOCHE! Fünf Minuten Meer

Das Zine gefällt euch? Der Fisch schmeckt? Grüßt Freunde und Familie von hoher See! Möglich macht's die Webseite zum Zine.

www.msc.org/schwarz auf weiss

CANDLELIGHT-DINNER, WG-ESSEN ODER SINGLE-MENÜ? FINDE NACHHALTIGE Fischprodukte AUF DEINEM HANDY!

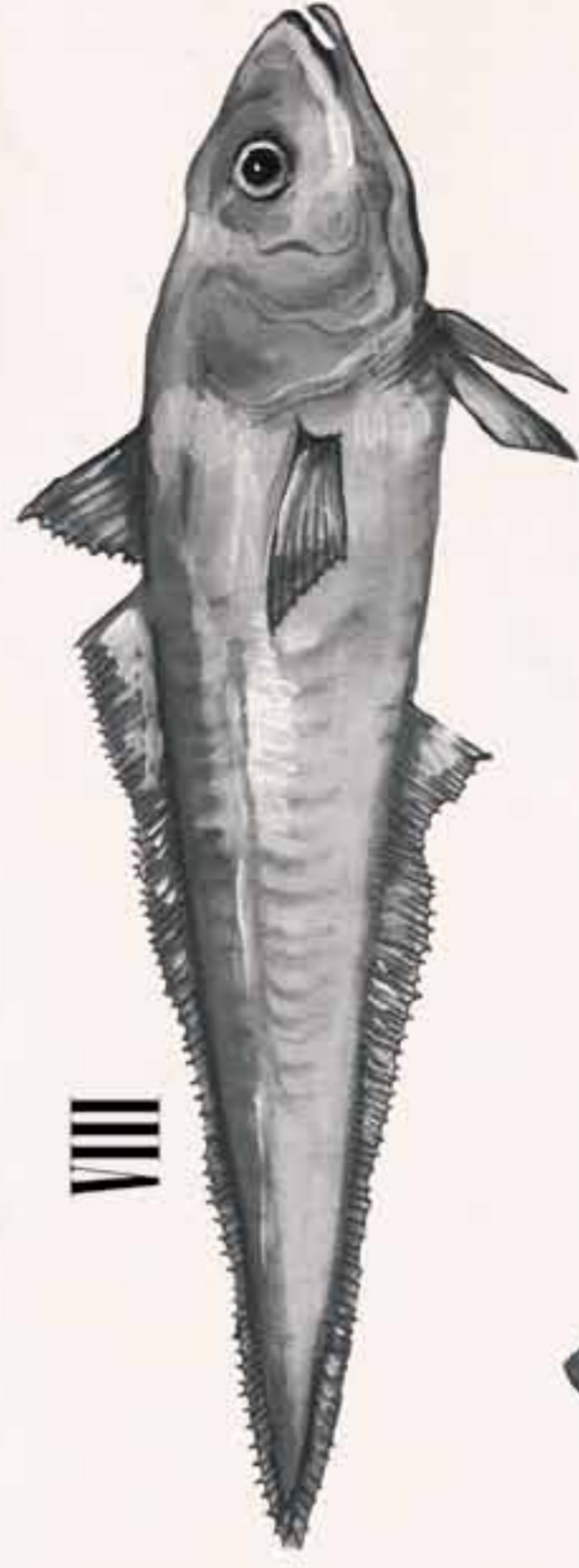
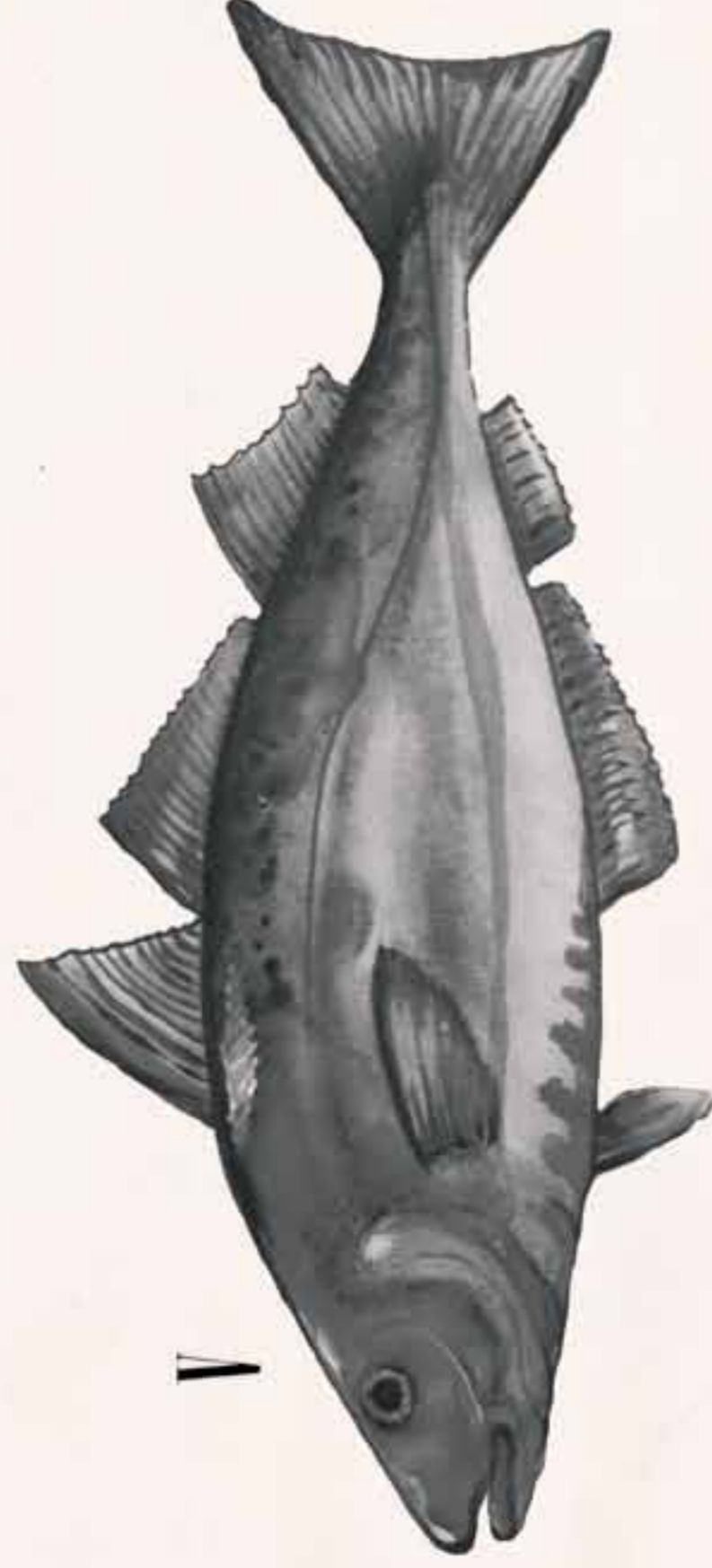
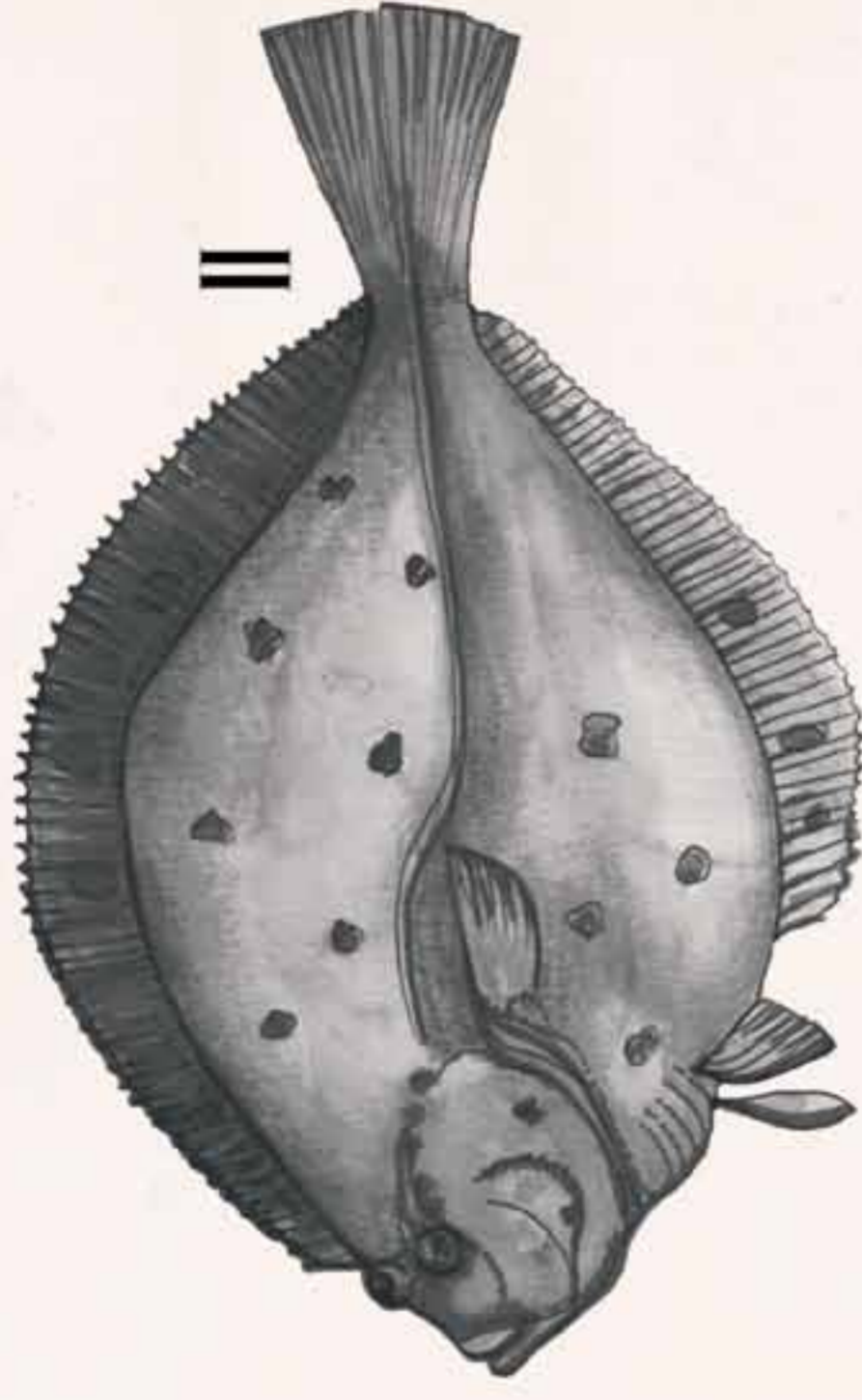
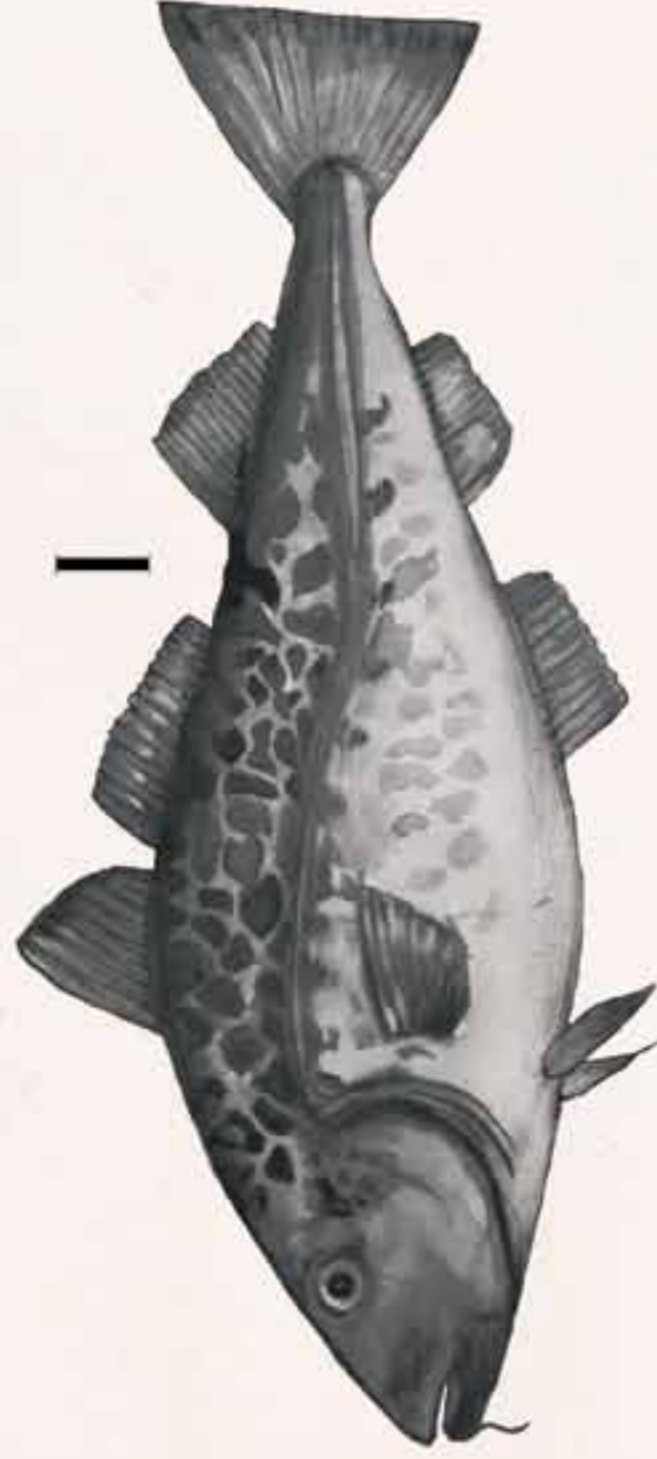
MIT DER KOSTENLOSEN APP SEAFOOD FINDER FINDEST DU DAS PASSENDE PRODUKT MIT MSC-SIEGEL FÜR JEDEN ANLASS.

Du hast kein Smart Phone? Einfach auf unserer Webseite aus über 5000 MSC-zertifizierten Produkten das Richtige auswählen:

www.msc.org/de

HOL DIR DIE KOSTENLOSE MSC APP: SEAFOOD FINDER

SPEISEFISCHE



I KABELJAU/DORSCH
Gadus morhua
Größe: 60 cm

II SCHOLLE
Pleuronectes platessa
Größe: 30 cm

III ALASKA-SHELLACHS
Theragra chalcogramma
Größe: 60 cm

IV SARDINE
Sardinia pilchardus
Größe: 20 cm

V SCHELLFISCH
Melanogrammus aeglefinus
Größe: 35 cm

VI EISMER-GARNELE
Pandalus borealis
Größe: 16 cm

VII MUSCHEL
Mytilus edulis
Größe: 5-8 cm

VIII HOKI
Macrurus spp.
Größe: 80 cm

IX SEEHECHT
Merluccius spp.
Größe: 50 cm

Das MSC-Siegel garantiert verlässliches Vertrauen und ist das bekannteste Label für verantwortungsvolles und nachhaltiges Fischereimanagement.



Du bist neugierig geworden und willst mehr über den MSC und unseren Beitrag zum Schutz der Meere wissen? Hier kannst du mehr erfahren. Gerne beantworten wir deine Fragen.
WEB: www.msc.org/de FACEBOOK: MSC Nachhaltige Fischerei



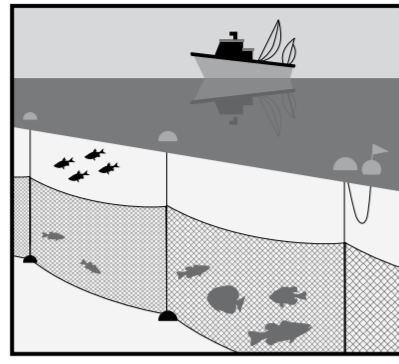
DIE »CLEVERE« MASCHE

TECHNISCHE INNOVATIONEN VERHINDERN, DASS DEN FISCHERN DIE FALSCHEN INS NETZ GEHEN

Es wird geforscht und experimentiert, um Fanggeräte selektiver zu machen und so den ungewollten Beifang zu minimieren – also all das, was ein Fischer nicht in seinem Netz haben will. Die Ergebnisse reichen von technischen Innovationen bis hin zu einfachen Tricks. Sie alle helfen, ungewollten Beifang zu reduzieren. Die MSC-zertifizierten Seehechtfischer in Südafrika haben beispielsweise farbige Bänder an ihren Netztauen angebracht. Albatrosse und andere Seevögel bleiben durch das Flattern der Bänder und die leuchtende Farbe auf Abstand und verheddern sich so viel seltener in den Netzen. Es gibt weltweit viele wirkungsvolle Ideen für selektivere Fanggeräte – wichtig ist, dass sie gefördert werden und Verbreitung finden.

Käpt'n und Crew wählen ihr Fanggerät je nach Fischart und deren Lebensraum aus. Fischarten, die am Meeresboden leben, etwa Plattfische wie Scholle und Seezunge, fangen sie meist mit Grundschleppnetzen oder Stellnetzen. Um die im offenen Wasser schwimmenden Fische zu erwischen, zumeist Schwarmfische wie Hering und Alaska-Seelachs, setzen sie gerne pelagische* Netze ein. Thunfische hingegen werden häufig mit Langleinen gefischt. Einige »clevere« Varianten haben wir rechts zusammengefasst.

* Das Pelagial (aus dem Griechischen für »Meer«) ist der Freiwasserbereich oberhalb der Bodenzone, dem Benthos.

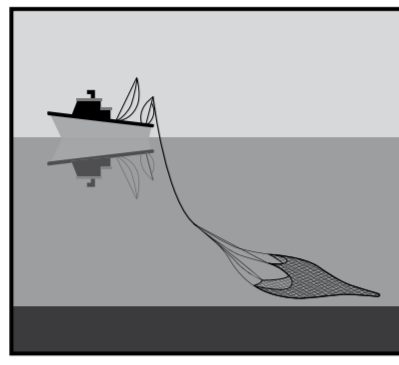


STELLNETZE

Sehen aus wie Volleyballnetze und werden im Wasser mithilfe einer Boje und eines Ankers positioniert. Versucht der Fisch das Netz zu durchschwimmen, bleibt er mit dem Kopf stecken.

CLEVERE STELLNETZE

Sind sehr selektiv und fangen nur, was gefangen werden soll, indem die Maschen in Größe und Form auf die Zielart abgestimmt werden. Zusätzlich kann man durch »Pinger« Räuber wie zum Beispiel Schweinswale fernhalten, die sich am gefangenen Fisch laben wollen und dabei verheddern und ertrinken. Die Pinger werden in Abständen am Netz angebracht und erzeugen einen hochfrequenten Ton, der die Säuger fernhält.

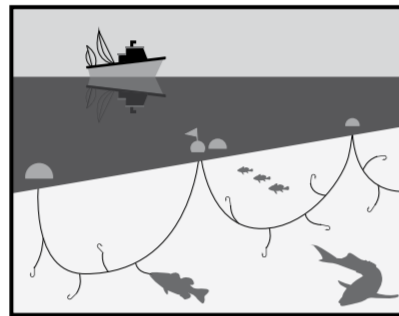


GRUNDSCHLEPPNETZE

Werden von einem oder zwei Schiffen über den Meeresboden gezogen. Die Fische werden wie mit einem Trichter oder Kescher gefangen und sammeln sich am Ende des Netzes in einer Tasche.

CLEVERE GRUNDSCHLEPPNETZE

Mit Drähten statt mit schweren Ketten ausgestattete Netze. Durch die Wasserbewegung vibrieren die Drähte und scheuchen so die am Meeresboden lebenden Tiere auf. Diese Netze sind leichter und deshalb sanfter zum Meeresboden. Sie können außerdem mit Klappen, Notausgängen und Fluchtschleusen ausgestattet sein. Während der Fang im Netz verbleibt, können ungewollte Arten wieder aus dem Netz herausschwimmen.



LANGLEINEN

Bestehen aus einer langen sogenannten Mutterleine, an der kurze Nebenleinen mit Haken und Ködern befestigt werden.

CLEVERE LANGLEINEN

Haben runde statt J-förmige Haken, da Meeresbewohner wie Schildkröten gerne die Köder von den Leinen schnappen. Durch die runden Haken bekommen Schildkröten im schlimmsten Fall eine leichte Wangenverletzung. Zudem ist es für die Fischer sehr viel einfacher, die Tiere wieder vom Haken zu befreien.

DIE QUOTEN GEHEN WIEDER NACH OBEN!

Ein Gespräch mit Mike Hilger, MSC-zertifizierter Inselfischer der Fischereigenossenschaft Burgstaaken auf Fehmarn, über die Leidenschaft für Fischerei, verantwortungsvolle Fangmethoden und die Erholung der Bestände.

Die deutsche Dorschfischerei der „Kutterfisch Erzeugergemeinschaft“, der Mike Hilger angehört, ist seit 2011 für ihren Dorschfang in der östlichen Ostsee MSC-zertifiziert. Der dortige Dorschbestand war jahrelang überfischt, hat sich jedoch bemerkenswert gut erholt. Grund dafür war die Einrichtung eines strikten, langfristigen Managementplanes, einhergehend mit der Reduzierung der Fangmengen und einer besseren Nachwuchsproduktion.

INTERVIEW

Das prämierte Foto Ihres Sohnes Marc Hilger trägt den Titel „Fischer mit Leidenschaft“. Braucht es Leidenschaft, um Fischer zu sein?

Auf jeden Fall. Ohne Leidenschaft könnte man diesen Beruf heute gar nicht mehr machen. Man muss kämpfen, darf nicht aufgeben und sich unterkriegen lassen. Ein guter Fischer braucht einen starken Willen, einen langen Atem, Leidenschaft und natürlich Glück!

Wie sind Sie zur Fischerei gekommen?

Ich bin hier auf der Insel Fehmarn am Hafen groß geworden. Fast alle Familien in unserer Nachbarschaft lebten von der Fischerei. Als ich dann auch das erste Mal mit raus aufs Meer gefahren bin, war es sofort klar, dass ich Fischer werden wollte. Fischerei, das ist für mich beides: Beruf und Berufung. Meine große Leidenschaft und mein Gelderwerb.

Welche Fische gehen Ihnen ins Netz? Und was für Netze benutzen Sie?

Die meiste Zeit des Jahres fischen wir Dorsch. Vor allem im Sommer, da holen wir an guten Tagen schon mal 2000 Kilogramm heraus. Uns ist es wichtig, dass wir verantwortungsvolle Fischerei betreiben und die Bestände schonen. Wir benutzen Netze mit größeren



© MSC / Frank Peters

Maschenweiten, um Beifang zu vermeiden. Außerdem sind die Enden der Netze entweder mit einem Fluchtfenster oder mit quadratischen Maschen ausgerüstet, die sich auf Zug nicht zusammenziehen. So wird jungen Dorschen und anderen Meereslebewesen die Flucht in die Freiheit ermöglicht. Wo die Tiefe des Meeres es zulässt, verwenden wir zudem sogenannte pelagische Netze. Die liegen im Mittelwasser, wodurch sich die Menge des Beifangs nochmals reduzieren lässt, denn die kleinen Fische tummeln sich vor allem unten am Grund.

Was bedeutet Ihnen das Meer?

Meer, das bedeutet für mich vor allem Ruhe und Freiheit. Ohne Meer geht es bei mir nicht. Ich muss jeden Tag mindestens einmal zum Hafen, sonst fehlt was. Selbst im Urlaub. Draußen auf See bekommt man die Natur sehr direkt zu spüren. Ob Unwetter oder fantastische Sonnenuntergänge, für mich gehört beides dazu.

Welche Rolle spielen Natur und Umwelt?

Ihre Unversehrtheit spielt eine große Rolle für mich. Nehmen wir zum Beispiel den Plastikmüll, der im Meer

umhertreibt. Den fische ich immer aus dem Wasser, schon deshalb, weil er sonst das nächste Mal wieder bei mir im Netz landet. Gemeinsam mit anderen Inselfischern beteilige ich mich an dem Projekt „Fishing for Litter“, das in der Nord- und Ostsee zum Müllfischen aufruft. Gemeinsam haben wir bereits mehrere 100 Kilogramm Müll aus der Ostsee gefischt.

Auch vor dem Hintergrund Ihres persönlichen Engagements: Denken Sie, dass Nachhaltigkeit und Umweltschutz generell wieder eine größere Rolle spielen?

Das Verhältnis von Mensch und Umwelt bessert sich. Die Leute passen mehr auf, sind sensibler. Jeder von uns, auch der ganz normale Bürger, merkt doch, dass er etwas tun, einen Beitrag leisten kann. Gerade bei der Nahrung wird das ja sehr deutlich. Die Leute wollen wissen, woher ihr Fisch stammt und wie er gefangen wurde und verändern damit die Fischerei: Vor 3-4 Jahren gab es hier noch viele überfischte Bestände. Jetzt, da die meisten Fischereien verantwortungsvoll arbeiten, gehen die Quoten wieder nach oben.



WARUM DU ENTSCHNEIDEST, WAS UND WIE GEFISCHT WIRD



© MSC / Frank Peters

Es gibt viele Möglichkeiten, sich für nachhaltigen Fischfang einzusetzen. Du kannst dich an Fischkonservengale im Supermarkt ketten oder firmeneigene Facebookprofile im Shit Storm erobern. Unser Alternativvorschlag ist ziemlich einfach.

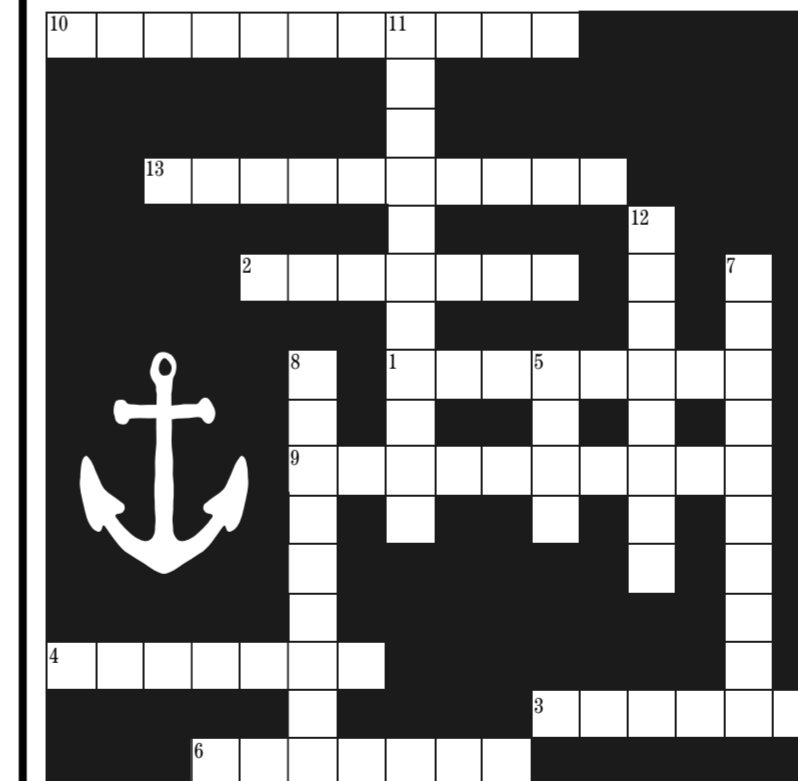
Eine Fischerei ist ein Wirtschaftsbetrieb, der Geld verdienen möchte. Dabei sollten ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen. Deshalb nutzt der MSC die Nachfragemacht der Verbraucher und des Handels, um Fischereien Anreize zu umweltbewusstem Verhalten zu geben. Damit dies funktioniert, muss ein Markt, also Abnehmer, für Produkte aus nachhaltiger Fischerei vorhanden sein.

Der Handel bestimmt über seine Beschaffung ganz wesentlich mit, was und vor allem wie gefischt wird. Er

kann diktieren, welche Produkte Eingang in sein Sortiment finden. Du wiederum kannst beeinflussen, was der Handel beschafft. Dazu musst du dich weder an Supermarktgale ketten noch Facebookprofile von Firmen kapern. Was hilft, ist deine bewusste Kaufentscheidung für nachhaltige Produkte, um Fischereien tatsächlich zu verändern. Je größer dein Verlangen und die Nachfrage des Handels nach nachhaltig gefangenem Fisch sind, desto motivierter sind Fischereien, umweltverträglich zu arbeiten und sich nach dem MSC-Umweltstandard zertifizieren zu lassen.

In Deutschland gibt es mittlerweile über 5000 Produkte mit MSC-Siegel. Die große Auswahl macht einen nachhaltigen Fischeinkauf ziemlich leicht. Selbst wer den heimischen Herd lieber kalt lässt und auswärts essen geht, muss nicht auf nachhaltig gefangenen Fisch verzichten. Vielleicht hast du bereits heute mit der Wahl deines Mittagmenüs – unbewusst oder bewusst – ein paar Fische gerettet. Mahlzeit!

KREUZWORTRÄTSEL



- Wo wird an Bord gekocht?
- Wie werden aus Verschen mitgefangene Arten genannt?
- Ein Schwarmfisch, der u.a. in der Nordsee vorkommt?
- Wo lebt der Alaska-Seelachs?
- Welche Farbe hat das MSC-Siegel?
- Wie wird Seelachs noch genannt?
- Welche Einrichtung wurde kürzlich nach dem MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard zertifiziert?
- Mit welchem Fanggerät können Thunfische u.a. gefischt werden?
- Wie sollte eine Fischerei idealerweise arbeiten?
- Wodurch wurde der Köhler zum Seelachs?
- Wer oder was ist ein Smutje?
- Wie sollten Fanggeräte möglichst sein?
- Woran erkennt man Fisch aus nachhaltiger Fischerei?

AUFLÖSUNG

- Küchense / 2. Beifang / 3. Hering / 4. Plastik / 5. Bunt
- Lachsreste / 7. Tretgittern / 8. Langleinen / 9. nachhaltig
- MSC-Siegel / 10. Lachsreste / 11. Schiffscock / 12. selektiv

MSC AKTUELL

Der Tiergarten Nürnberg hat sich nach dem Rückverfolgbarkeits-Standard des MSC zertifizieren lassen. Seit September 2013 gehört nachhaltig gefangener Fisch vor allem Hering, zum Menü von Pinguinen & Co. Auch auf der Speisekarte des Tiergartenrestaurants steht nun Fisch mit MSC-Siegel.

DEIN GLÜCK STEHT NICHT IN DEN STERNEN?

WIELLEICHT FINDEST DU ES IN EINEM DER GLÜCKSKEXSE, DIE ES DIESE WOCHE KOSTENLOS IN DEINER MITTAGSPAUSE GIBT.



WIDDER STIER

Alle um dich herum machen Riesenwellen. Und immer sollst du dich um alles kümmern. Klar, da sehnt man sich nach Ruhe, mal keinen Seegang... Aber bedenke: Fließendes Wasser ist besser als stehendes Wasser. Die täglichen Herausforderungen halten dich wach und lebendig. Auf dem Schiff steht der eine am Ruder, der andere am Bug. Jeder hat seine spezifische Aufgabe und ist wichtig!

ZWILLING

Die anderen haben das schönere Schiff, den größeren Fang und die bessere Crew? Kann sein, aber die teuersten Schiffe liegen oft auf dem Trockenen. Oft trägt der äußere Schein. Schau also nicht immer, was die anderen haben und tun, sondern mach dein eigenes Ding, such dir deine eigene Crew. Du hast es überhaupt nicht nötig, im Kielwasser von jemand anderem zu fahren!

LÖWE

Du hast das Gefühl, ständig im Trüben zu fischen? Dann ändere deine Taktik! Die Seemänner sagen: Der Köder muss dem Fisch schmecken, nicht dem Angler. Gehe also nicht immer von dir aus, sondern auch mal auf andere ein. Wenn du weißt, was die Menschen um dich herum wirklich fühlen und wollen, kommst du viel einfacher an deine eigenen Ziele!

WAAGE

Es ist gut, immer eine Hand breit Wasser unterm Kiel zu haben. Aber im stillen Wasser kann jeder ein Schiff steuern. Wenn du ein guter Seemann sein willst, musst du schwere Stürme überstehen. Nur in Extremsituationen lernst du dein Schiff wirklich kennen und kannst über dich hinaus wachsen. Riskiere also mal was und sag dir immer: Das Meer besteht auch nur aus Tropfen.

SCHÜTZE

Heute ist dein Tag am Meer. Nicht Möwen füttern, nicht Sonnenbaden, nein, klar Schiff machen ist angesagt. Das schiebst du schon wochenlang vor dir her – mach es heute einfach, ohne groß drüber nachzudenken! Räum auf – in deinem Leben oder in deiner Wohnung. Auch wenn es nur Kleinigkeiten sind – ein guter Admiral kümmert sich auch um die Mäuse auf seinem Schiff!

WASSERMANN

Klar, das Leben ist anstrengend und gerade läuft es für dich nicht so gut. Dadurch denkst du vielleicht jetzt anders über Dinge als früher. Im Sturm wird das Liebste auf dem Schiff zum Ballast, sagen die Seemänner in solchen Situationen. Aber trifft keine voreiligen Entscheidung! Auf jedes Gewitter folgt Sonnenschein – oder auch: Das Meer treibt nicht alle Tage einen Wal an Land!

KREBS

Du ruderst gerade ganz schön herum und es ist kein Land in Sicht? Natürlich ist das ein unangenehmer Zustand, aber wie die Seemänner sagen: Man muss mit den Riemen rudern, die man hat. Hör also auf zu jammern und nutze das Vorhandene in deinem Leben. Gerade ist es so, wie es ist. Keine optimalen Umstände, aber die Wellen gehören nun mal auch mit zum Meer.

JUNGFRAU

Du hättest gerne etwas mehr Abenteuer? Wildwasser und Stromschnellen? Schwierig, wenn man wie du mit zwei Ankern im Hafen sitzt. Wovor hast du Angst? Vertraue doch mal dir und dem Leben. Die Seeleute sagen: Statt am Meer zu stehen und dich nach Fischen zu sehnen, geh nach Hause und web ein Netz. Also: Tu was und warte nicht länger ab, dass das Leben anfängt!

SKORPION

Die Winde stehen günstig. Du bist ganz schön in Fahrt. Also nutze den Schwung aus und versuche, möglichst weit zu kommen. Bist du auf dem hohen Meer, fahr mit vollen Segeln her, sagen die Seemänner. Die Gunst der Stunde will also genutzt werden. Das heißt jedoch nicht, du sollst übermütig werden. Ein Schiff scheitert nämlich oft gerade dann, wenn es am besten fährt...

STEINBOCK

Ein Schiff, das mit jedem Wind segelt, wird niemals in den Hafen kommen. Dieser Ratschlag könnte von dir kommen, denn du erzählst gerne mal anderen, wo es heute einfach, ohne groß drüber nachzudenken! Räum auf – in deinem Leben oder in deiner Wohnung. Auch wenn es nur Kleinigkeiten sind – ein guter Admiral kümmert sich auch um die Mäuse auf seinem Schiff!

NACHHALTIGE FISCHEREI IN DER PRAXIS

Fisch ist ein wertvolles Lebensmittel, das Millionen von Menschen rund um den Globus ein Einkommen sichert und ihren Bedarf an proteinreicher Nahrung deckt. Die Vielfalt unserer Meere und die Produktivität ihrer Bewohner sind darüber hinaus wichtig, um das ökologische Gleichgewicht der Meere zu erhalten. Alle Meeresschleppnetzfischer sind von der abhängig und brauchen intakte Lebensräume, um gedeihen zu können.

Der MSC (Marine Stewardship Council) ist eine gemeinnützige und unabhängige Organisation, die das weltweit führende Zertifizierungsprogramm für nachhaltig arbeitende Fischereibetriebe verwaltet. Das MSC-Siegel ist an Fischereibetriebe vergeben, wenn es nachgewiesen ist, dass ausreichend Fisch vorhanden ist, dass andere Arten nicht gefährdet werden und dass die Vielfalt der Lebensräume erhalten bleibt. Das Zertifizierungsprogramm leistet einen Beitrag zu gesünderen Weltmeeren. Anerkennen und Belohnen nachhaltiger Praktiken beim Fischfang, die Unterstützung der Verbraucherentscheidung beim Kauf von Fisch und Meeresfrüchten und die Zusammenarbeit mit Partnern möchten wir die Fischerei in einen nachhaltigeren Wirtschaftszweig verwandeln.

Seit sich 1999 die ersten Fischereien dem MSC-Programm angeschlossen haben, wurden 200 Fischereien mit unserem blauen Siegel ausgezeichnet. Aus ihnen resultieren weltweit rund 20.000 Artikel mit MSC-Siegel, die es Verbrauchern zunehmend leicht machen, beim Fischkauf eine ökologisch bewusste Wahl zu treffen.

OSTSEEDORSCH

Mit der Umstellung auf bestandschonendes, großmaschiges Fanggeschirr hat die Erzeugergemeinschaft der Hochsee- und Kutterfischer ökologische und ökonomische Zukunftsperspektiven für die Dorschfischerei in der Ostsee eröffnet. Kai-Arne Schmidt, Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft, erklärt, welche Maßnahmen

haben. Seit 2011 ist der Fang des östlichen Ostseedorschs ebenfalls MSC-zertifiziert. Die 52 Dorschkutter, die der Erzeugergemeinschaft angeschlossen sind, waren der erste deutsche Ostseefischerei mit MSC-zertifiziertem Dorschbestand stand vor einigen Jahren vor dem Zusammenbruch, hat sich aber gut erholt. Die Reduzierung des Fischfangs führt zu einer etwas besseren Nachwuchsjahrgänge, was zu einer sehr positiven Entwicklung führt. Heute gilt der Bestand als stabil und wirtschaftet.



WAS ZEICHNET

Gestartet ist die Erzeugergemeinschaft 2008 mit der Seelachs- und Dorschfischerei, mit der sie die ersten in Deutschland waren, die das MSC-Siegel angestrebt und bekommen

haben. Seit 2011 ist der Fang des östlichen Ostseedorschs ebenfalls MSC-zertifiziert. Die 52 Dorschkutter, die der Erzeugergemeinschaft angeschlossen sind, waren der erste deutsche Ostseefischerei mit MSC-zertifiziertem Dorschbestand stand vor einigen Jahren vor dem Zusammenbruch, hat sich aber gut erholt. Die Reduzierung des Fischfangs führt zu einer etwas besseren Nachwuchsjahrgänge, was zu einer sehr positiven Entwicklung führt. Heute gilt der Bestand als stabil und wirtschaftet.

Die Dorschfischerei beträgt nur noch ein Prozent des Gesamtfangs und das hängt natürlich mit der Größe der Flotten zusammen. Natürlich gibt es immer noch Dorsch, und man kann das auch nie ganz vermeiden, aber es ist klar, wir müssen das so weit wie möglich reduzieren“, erklärt Schmidt weiter.

Das zeigt sich aus unserer Sicht durch die MSC-Zertifizierung eine Stabilisierung der Fischereibranche an. Wenn Bestände wieder größer werden, werden auch Quoten erhöht, was unsere Zukunftsperspektiven verbessert. Wir gehen hin und sagen öffentlich, wir engagieren uns für die nachhaltige Fischerei, und das lockt junge Leute an“, sagt Schmidt. Die 127 Mitglieder der Erzeugergemeinschaft beschäftigen 80 Auszubildende.

WELTMEERE IM WANDEL

Gesunde Ozeane sind nicht nur Voraussetzung für einen lebensfähigen Lebensraum Meer, sondern auch für die Existenzgrundlage zahlreicher Menschen und Volkswirtschaften rund um den Globus. Noch nie lastete auf unseren Weltmeeren ein stärkerer Druck als heute – die Folge menschlicher und ökologischer Auswirkungen.

- **WELTWEITE IM WANDEL:** Wissenschaftler, Regierungen, Umweltschutzorganisationen und Fischereimanager sind wegen der Beeinträchtigung mancher globaler Fischereiresourcen in Sorge.
- **FISCHEREI-WIRTSCHAFT:** Sie leistet einen wichtigen Beitrag zum globalen Handel – weltweit versorgt sie Unternehmen mit der nötigen Rohware und sichert die Lebensgrundlage vieler Menschen.
- **FISCHEREI-MENGEN:** Sie sind für den Erhalt von Arbeitsplätzen und der wirtschaftlichen Sicherheit auf ertragsfähige Ozeane angewiesen.
- **FISCH ALS NÄHRUNGSMITTEL:** Fisch ist ein gesunder, erneuerbarer Nahrungslieferant und sichert das Überleben zahlreicher Menschen. Durch die wachsende Weltbevölkerung lastet ein steigender Druck auf dieser Ressource.
- **ÖKOLOGISCHE FOLGEN DER FISCHEREI:** Aufgrund ihrer Auswirkungen auf die Umwelt müssen Fangbetriebe verantwortungsvoll geführt werden, denn nur so können wir den Schutz empfindlicher Ökosysteme gewährleisten.
- **KLIMAWANDEL:** Die Veränderung des Klimas birgt neue Unsicherheiten. Die globalen Konsequenzen verschärfen die Herausforderungen für die Fischerei und für den Erhalt des Lebensraumes Meer.

FISH 'N' CHIPS

Das inoffizielle Nationalgericht des Vereinigten Königreiches ist bis heute fester Bestandteil der englischen und schottischen Küche und Esskultur. Dahinter steckt in Backteig frittiertes Fischfilet mit dicken frittierten Kartoffelstäbchen. 60.000 Tonnen Fisch werden dafür in Großbritannien jährlich verarbeitet – meist von spezialisierten und in der Regel in Familienbesitz befindlichen Fish 'n' Chips-Läden, die den weißen Fisch morgens frisch auf dem Markt kaufen. Traditionell wurde das Fingerfood in der Boulevardzeitung des Vortags serviert, heute eher in unbedrucktem Papier. Fish 'n' Chips trugen in und nach dem Ersten Weltkrieg wesentlich zur politischen und sozialen Stabilität Großbritanniens bei, denn auch die Arbeiterklasse konnte sich das nahrhafte und preiswerte Gericht leisten. Heute gibt es in Großbritannien sogar zahlreiche MSC-zertifizierte Fish 'n' Chips-Läden!

- 300 G MEHL, 1 GEHÄUFTER EL BACKPULVER
- 150 ML WASSER, 200 ML MILCH, 1 EI, 2 EL WEINER ESSIG
- 1 KG WEISSES FISCHFLEISCH MIT MSC-SIEGEL
- 5 GROBE KARTOFFELN
- 2 ZITRONEN / MALZESSIG
- ÖL ZUM FRITTIEREN

1. Für den Backteig Mehl und Backpulver sieben und mit etwas Salz in eine große Schüssel geben. Wasser, Milch, Ei und Essig in einem Becher verquirlen und langsam in die Mehlmulde gießen. Mit dem Kochlöffel zu einem sehr weichen Teig verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Das weiße Fischfleisch mit MSC-Siegel – zum Beispiel Dorsch oder Seelachs – von Gräten und Hautresten befreien und in portionsgerechte Stücke teilen. Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Stäbchen schneiden.
3. Jetzt Frittier-Öl in einem hohen Kochtopf oder in der Fritteuse erhitzen. Die Kartoffelstäbchen langsam und in kleinen Mengen ins mäßig heiße Öl tauchen. Bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. bissig golden frittieren. Überschüssiges Öl vom Küchenpapier gut aufsaugen lassen. Vor dem Servieren dann das Öl wieder erhitzen und die Chips noch einmal in kleinen Mengen knusprig und goldgelb frittieren. Wieder abtropfen lassen.
4. Den Fisch in den Teig eintauchen, bis er gleichmäßig überzogen ist. Dann ca. 4-5 Minuten frittieren, sodass er einen knusprigen, goldgelben Teigrümel bekommt. Auf dem Küchenpapier abtropfen lassen, dann mit den Chips servieren.
5. Traditionell werden Fish 'n' Chips mit Salz, Maltessig und Zitrone gereicht und mit den Fingern gegessen.

Guten Appetit!