

Umweltfreundlich, bestandserhaltend, nachhaltig

Fisch mit dem MSC-Siegel

Für die leichte Sommer-Küche sind viele Fischarten wie geschaffen: Ihr Fleisch ist zart und leicht verdaulich, ihr Geschmack harmoniert mit Gemüse und Salaten aller Art. Noch besser schmeckt es Fisch-Fans meist unter der Urlaubssonne an den Stränden ferner Länder, wo ungewöhnliche Arten gekostet werden können. Wermutstropfen für Fischgenießer sind jedoch die ökologischen Nachteile der weltweiten industrialisierten Fischerei. Der Marine Stewardship Council (MSC) setzt sich für eine nachhaltige Fischereiwirtschaft ein.

Wer gern Fisch isst, kann sich an den zahllosen Möglichkeiten der Fischküche erfreuen und zugleich etwas für sein Wohlbefinden tun. Denn die in Fisch reichlich enthaltenen Vitamine A, B2, B6, B12 und D sowie Mineralstoffe sind für den menschlichen Stoffwechsel von großer Bedeutung. Für das lebenswichtige Jod ist Seefisch sogar die wichtigste natürliche Quelle. Auch wer auf sein Gewicht achten will, ist mit Fisch gut beraten: Fische sind in der Tendenz fettärmer als Fleisch, es kommt jedoch stark auf die gewählte Fischart an. Die so genannten Magerfische, zu denen zum Beispiel Thunfisch, Hoki, Kabeljau oder Merlan gehören, enthalten maximal 10 % Fett. Wer ein Rindersteak also durch ein entsprechendes Fischfilet ersetzt, ist auf der fett- und energiearmen Seite. Eine Portion Lachs oder Hering schlägt dagegen mit deutlich mehr Energie zu Buche als eine gleichgroße Steak-Portion. Allerdings enthält das Fett dieser



Fische zwei besondere Fettsäuren, die für den menschlichen Organismus lebensnotwendig sind. Diesen beiden Verbindungen aus der Gruppe der Omega-3-Fettsäuren werden zudem eine vorbeugende Wirkung gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen und lindernde Eigenschaften bei Rheuma zugeschrieben. Außerdem sollen sie günstig auf den Cholesterinspiegel und das Immunsystem wirken. Daher sind auch fettreiche Fische durchaus eine gute Alternative zu Fleisch. Genießer lassen sich den Lieblingsfisch sowieso nicht durch Betrachtungen über den Energiegehalt vermiesen. Zu Recht, sind doch die Beilagen und die Zubereitungsform sehr viel bessere Ansatzpunkte fürs Kaloriensparen. Panade, fettreiche Soßen oder gebratene Kartoffeln können leicht weggelassen werden. Jeder Fisch lässt sich mit gekochtem Reis oder Salzkartoffeln sowie einem großen Salat oder gedünstem Gemüse gewichtsbewusst genießen.

Kehrseite der Medaille

Die Bundesbürger essen am liebsten Seefisch. Von den durchschnittlich 13,5 kg Fisch und Meerestiere, die jeder von ihnen im Jahr verspeist, stammen etwa 80 % aus den Meeren der Welt. Doch viele der einst als unerschöpflich geltenden Fischarten sind heute von den Fangflotten nur noch unter Mühen zu finden. Die FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) schätzt, dass weltweit 52 % der wirtschaftlich wichtigen Fischarten bis an die Grenze ihrer Belastbarkeit befischt werden. Bei 16 % der Bestände wurden inzwischen so viele Exemplare von Menschen gefangen, dass sie ihre Größe aus eigener Kraft nicht mehr aufrecht erhalten können – sie sind überfischt. Die Gründe dafür sind vielfältig: Viele Tiere werden gefangen, bevor sie sich vermehren konnten. Ein Übriges tut die technische Ausstattung der Fangflotten mit



Laura Groche
arbeitet als
Ernährungs-
referentin bei der
**VERBRAUCHER
INITIATIVE**



ihren riesigen Fangkapazitäten. Mit Echoloten und Satellitennavigationssystemen können sie die Schwärme orten und gezielt abfischen. Zusätzliche Schäden erleidet das Ökosystem Meer durch den so genannten Beifang. Lediglich bei Fischen, die in großen Schwärmen leben, ist einigermaßen zu verhindern, dass auch Exemplare anderer Arten ungewollt gefangen werden. Bei anderen Arten kann der Beifang den größten Teil des Fangs ausmachen. Schätzungen gehen im Falle von Plattfischen davon aus, dass etwa 40 bis 80 % der Fangmenge andere als die eigentlich gesuchten Tiere sind. Sie werden größtenteils tot, sterbend oder verletzt ins Meer zurückgeschüttet. Die Überfischung einzelner Arten und die dramatischen Beifänge schädigen das ökologische Gleichgewicht und die Artenvielfalt der Meere erheblich. Teile der marinen Nahrungsketten verschwinden, so dass inzwischen auch Großfische wie Hai, Thun- und Schwertfische in ihren Beständen bedroht sind. Menschen überall auf der Welt sind von dieser Entwicklung

ebenfalls direkt betroffen: Etwa 200 Millionen Menschen sind weltweit zur Sicherung ihrer Ernährung und ihres Lebensunterhalts auf die Fischerei angewiesen. Für Milliarden sind Fisch und Meerestiere die wichtigste Quelle für Nahrungseiweiß. An vielen Küsten sind die Menschen zudem seit Generationen Fischer. Während sie von den Einkünften aus der Fischerei leben, erhält ihre Arbeit das ökonomische und soziale Gefüge der Regionen. Umso wichtiger sind daher wirksame Bemühungen um den langfristigen Schutz des Lebensraumes Meer.

MSC-Siegel

Im Jahr 1997 gründeten Unilever und die Umweltschutzorganisation WWF den Marine Stewardship Council (MSC; zu deutsch etwa: Rat der Verantwortung für die Meere). Ziel war es, Lösungen für das Problem der Überfischung der Meere zu finden. Seit 1999 ist der internationale MSC eine unabhängige, gemeinnützige Einrichtung, die von Nichtregierungsorganisationen

und Unternehmen in der ganzen Welt getragen wird. Der MSC arbeitet daran, verantwortungsvolle Formen der Fischerei zu etablieren, durch die sowohl die Bestände als auch das Ökosystem Meer geschont werden. Dafür entwickelte er gemeinsam mit Wissenschaftlern, Fischereiexperten und Umweltorganisationen weltweit einen Umweltstandard für die nachhaltige und verantwortungsbewusste Fischerei wildlebender Fische und Meerestiere. Fischereien, die nachweisen können, dass sie nach den Prinzipien des MSC arbeiten und seine Kriterien erfüllen, können sich nach dem MSC-Standard zertifizieren lassen und ihre Produkte mit dem MSC-Label für umweltverträgliche Fischerei auszeichnen. Dafür muss die Fischerei so gestaltet sein, dass Überfischung und Erschöpfung der Bestände vermieden werden. Bereits dezimierte Bestände müssen sich innerhalb eines festgelegten Zeitraums nachhaltig erholen. Die Fischerei darf zudem die Zusammensetzung der Bestände nach Alter, Geschlecht und genetischer Ausstattung nicht in einer Weise verändern, die die Regeneration des Bestandes gefährden würde. Fischereien, die das MSC-Zertifikat erhalten wollen, dürfen Struktur, Produktivität, Vielfalt und Funktionen des Ökosystems Meer nicht beeinträchtigen. Insbesondere gilt es, die natürlichen Beziehungen zwischen den Arten nicht zu gefährden und ungünstige Einflüsse auf geschützte, gefährdete oder bedrohte Arten so gering wie möglich zu halten. All dies ist nur möglich, wenn das Managementsystem der Fischereien auf die verantwortungsvolle und nachhaltige Nutzung der Meere ausgerichtet ist und entsprechende institutionelle und betriebliche Standards etabliert. Für jede der MSC-gesiegelten Fischereien ist daher ein Fischerei-Managementsystem nachzuweisen, das speziell an die Besonderheiten der befischten Art und ihres Ökosystems angepasst und für die Einhaltung der vorgenannten Bedingungen geeignet ist. Dazu gehört zum Beispiel, die Art der Fischerei und die technischen Hilfsmittel so zu gestalten, dass Beifänge und Beeinträchtigungen anderer Arten möglichst vermieden werden.

Die Fischerei muss zudem in Übereinstimmung mit den einschlägigen internationalen Fischereiabkommen erfolgen und nationale sowie lokale Gesetze einhalten. Bei allen Entscheidungen müssen weiterhin die Auswirkungen dieser Entscheidungen auf

Anzeige

Wohnen Sie gesund?

Schriften, Bücher, Videos und DVDs zum Themenbereich Baubiologie-Architektur-Umweltmedizin: z.B. die laienverständlichen Bücher "Stress durch Strom und Strahlung", "Das Haus – Ursache allergischer Erkrankungen", "Feuchtigkeit u. Schimmelbildung", uvm.

Zeitschrift Wohnung + Gesundheit

Die seit 28 Jahren bestehende Informations- und Wissensquelle für verantwortungsbewusste Menschen, die gesünder und zufriedener wohnen und leben wollen. Probeheft auf Wunsch.

Fernlehrgang Baubiologie IBN

Seit 28 Jahren bewährt und staatlich zugelassen. Für Bauhandwerker, Bauherren, Architekten, Ärzte, Heilpraktiker und für alle, die sich fortbilden und gesund wohnen wollen. **Infopaket auf Anfrage.**

Baubiologische/ökologische Seminare in den Bereichen Elektrosmog, Wohngifte, Pilze, Lehm, Farben, Ökosoziale Siedlungen, Baukonstruktionen, uvm.

Baubiologische Beratungsstellen IBN

Rund 100 Baubiologen im In- und Ausland beantworten Ihre Fragen und bieten Messungen, Sanierungen, Planungen, Hausbau, Vorträge uvm. an.

Adressübersicht u.a. in www.baubiologie.de

Institut für Baubiologie + Oekologie IBN

Holttham 25 · D-83115 Neubuam · Tel. 08035-2039 · Fax 08035-8164
institut@baubiologie.de

www.baubiologie.de



all jene berücksichtigt werden, deren Lebensunterhalt von der Fischerei abhängt. Unabhängige Zertifizierungsunternehmen überprüfen vor und nach Vergabe des Zertifikats regelmäßig, ob die Fischereien die MSC-Standards einhalten. Dabei werden die Auswirkungen der Art, Größe, Umfang, Ort und Intensität der überprüften Fischerei ebenso zu Grunde gelegt wie die Besonderheiten des jeweiligen Fanggebietes, der gefangenen Tiere sowie die Auswirkungen dieser speziellen Fischerei auf andere Ökosysteme. Die Zertifikate laufen nach fünf Jahren aus, Unternehmen, die weiterhin mit dem MSC-Label werben wollen, müssen sich erneut zertifizieren lassen.

Augen auf beim Fischeinkauf

Im Jahr 2000 erhielt die Fischerei des Westaustralischen Stein-Hummers, der an der Westküste Australiens gefangen wird, als weltweit erste das MSC-Siegel. Seitdem sind zahlreiche Arten hinzugekommen:

- Alaska-Pollack (Alaska-Seelachs) aus der Beringsee
- Alaska-Lachs aus den Fanggebieten vor der Küste Alaskas,
- Edwards Langusten aus Mexiko,
- Herzmuscheln aus dem Meeresarm von Burry,
- Kaisergranat aus dem schottischen Loch Torridon,
- Neuseeland-Hoki aus den Gewässern vor der West- und Ostküste der Südinsel Neuseelands,
- Makrelen aus den britischen Territorialgewässern vor der Südwestküste Englands,
- South-Georgia-Seehecht (Schwarzer Seehecht) aus den Gewässern vor Südgeorgien und den südlichen

Sandwich-Inseln im Atlantischen Ozean,

- Südafrikanischer Seehecht (Kaphecht) aus den westlichen und südöstlichen Gewässern vor der Küste Südafrikas,
- Themse-Hering, Seezunge, Makrele und Hering aus dem englischen Kanal,
- pazifischer Kabeljau aus der Beringsee und rund um die Aleuten,
- Makrelen Eisfisch aus australischen Wassern der Subantarktik und rund um Heard Island,
- Heilbutt und Säbelfisch aus dem Nordpazifik,
- Hering aus der Nordsee.

Sie alle zielt im Handel das blaue MSC-Label als Zeichen dafür, dass sie aus nachhaltiger, verantwortungsbewusst und umweltfreundlich geführter Fischerei stammen. Die Arbeit des MSC zeigt zudem, dass der weltweite Appetit auf Fisch nicht zwangsläufig mit der Ausbeutung der Meere und Umweltschäden bezahlt werden muss. Wenn einige grundsätzliche Prinzipien eingehalten werden, ist es stattdessen durchaus möglich, das Ökosystem Meer zu nutzen und zugleich auf Dauer zu erhalten. Fischgenießer können sich mit Hilfe des MSC-Siegels bewusst für Fischprodukte aus umweltschonendem Fang entscheiden. Ihre Nachfrage bestätigt den Weg des MSC und macht das Siegel und mit ihm nachhaltige Formen der Fischerei auch für andere Unternehmen attraktiver. In Deutschland bieten Iglo, Frosta, Friedrichs, Mare und Metro Fischprodukte mit dem MSC-Label für nachhaltige Fischerei an.



Weitere Informationen sowie eine Liste aller Produkte mit dem MSC-Siegel

in Deutschland finden Sie auf <http://de.msc.org>.



Deutsch			Englisch			Französisch		
Aal	Eel	Anguille	Jakobsmuschel/ Kammuschel	Scallop	Coquille	Scholle	Plaise	Plie, Carrelet
Alaska-Seelachs	Pollock	Lieu de l'Alaska	Kabeljau/Dorsch	Cod	St. Jacques	Seehecht	Hake	Merlu
Austern	Oysters	Huitres	Kaisergranat/ Scampi	Scampi, Norway lobster	Morue, Cabillaud	Seelachs/Köhler	Pollack, Saithe	Lieu noire, Colin noir
Barsch	Perch	Perche	Karpfen	Carp	Carpe	Seeteufel/Angler/ Lotte	Angler, Monk, Sea Devil	Baudroie, Lotte de mer
Flusskrebs	Crayfish	Ecrevisse commune	Krabbe	Crab	Crabe	Seezunge	Sole, Dover sole	Sole
Forelle	Trout	Truite	Lachs/Salm	Salmon	Saumon	Steinbeißer/ Katfisch	Wolffisch, Catfish	Loup de mer, Pession-loup
Garnelen/ Shrimps	Shrimps (klein) Prawns (groß)	Crevettes (klein) Crevettes roses (groß)	Makrele	Mackerel	Maquero bleu	Steinbutt	Turbot	Turbot
Goldbrasse/ Dorade	Gilthead, Seabream	Dorade royale, Daurade (Grand)	Merlan/Wittling	Marling, Whiting	Merlan	Thunfisch	Tuna	Thon
Hecht	Pike	Brochet	Miesmuschel/ Pählmuschel	Blue mussel	Moule	Tiefseegarnele	Deepwater prawn	Crevette nordique
Heilbutt	Halibutt	Flétan	Red Snapper/ Schnapper	Red snapper	Vivaneau campeche	Tintenfisch, Sepia, Octopus	Squid, Cuttlefish, Poupl	Calmar, Sèche, Poulpe
Hering	Herring	Hareng de l'Atlantique	Rotbarsch	Ocean perch, Redfish	Rascasse du Nord, Sébaste	Venusmuschel/ Herzmuschel	Cockle	Coque
Hoki/Blauer Seehecht	Hoki, Blue grenadier	Grenadier bleu	Sardelle	Anchovy	Anchois	Wels/Waller	Sheat-fish, Catfish	Silure glane, Grand silure
Hummer	Lobster	Homard	Sardine	Sardine, Pilchard	Sardine	Wolfsbarsch/ Seebarsch	Seabass	Loup de mer, Bar
			Schellfisch	Haddock	Aiglefin, Eglefin	Zander/Sander	Pike-perch	Sandre

Urlaubswörterbuch Fisch & Meerestiere

Bundesverband
Die Verbraucher
Initiative e.V.





Deutsch	Italienisch	Spanisch
Aal	Anguilla	Anguila
Alaska-Seelachs	Merluzzo dell'Alasca	Abadejo de Alaska
Austern	Ostrica	Ostra
Barsch	Perca, Persico	Perca
Flusskrebs	Gambero di fiume	Cangrejo de río
Forelle	Trota	Trucha
Garnelen/ Shrimps	Gamberi (Klein) Gamberetti (groß)	Canarones (Klein) Gambas (groß)
Goldbrasse/ Dorade	Orata	Dorada
Hecht	Lucio	Lucio
Heilbutt	Ippoglosso	Fletán
Hering	Aringa	Arenque
Hoki/Blauer Seehecht	Merluzzo granatiere	Cola de rata azul
Hummer	Astice, Lupo di mare	Bogavante
Jakobsmuschel/ Kammmuschel	Ventaglio	Vieira

Deutsch	Italienisch	Spanisch
Kabeljau/Dorsch	Merluzzo bianco	Bacalao
Kaisergarnat/ Scampo	Scampi	Gigala, Maganto, Langosta
Karpfen	Carpa	Carpa
Krabbe	Granchio	Cangrejo
Lachs	Salmone	Salmon
Makrele	Maccarello, Sgombro	Caballa
Merlan/Witling	Merlano	Merlán
Miesmuschel	Mitilo	Mejillon
Red Snapper, Schnapper	Lutiano rosso	Pargo del golfo
Rotbarsch	Scorfano di Morvogia	Gallineta nórdica
Sardellen	Sardella, Acciuga	Anchoa
Sardine	Sardina	Sardina
Schellfisch	Asinello	Egelfino
Scholle	Passera di mare	Solla
Seehecht	Nasello, Merluzzo	Merluza

Deutsch	Italienisch	Spanisch
Seelachs	Merluzzo carbonaro	Carbonero, Fognonero
Seeteufel/ Angler/Lotte	Rana pescatrice	Rape
Sezunge	Sogliola	Lenguado
Steinbeißer/ Katfisch	Lupo di mare, Basova lupo	Perro
Steinbutt	Rombo chiodato	Rodaballo
Thunfisch	Tonno	Atún
Tiefseegarnelle	Gambero, Gamberello boreale	Camaron boreal
Tintenfisch, Sepia, Oktopus	Calamaro, Sepia, Polpo di scoglio	Calamar, Jibia, Pulpo
Venusmuschel/ Herzmuschel	Vongola, Chiore edule	Berbercho croque
Weis/Waller	Siluro	Siluro
Wolfsbarsch/ Seebarsch	Spigola, Branzino	Lubina, Robalo
Zander/Sander	Luccioperca, Sandra	Lucioperca

„Konsumenten können zum Erhalt der Fischbestände beitragen!“

Im Gespräch: Rupert Howes, Geschäftsführer des MSC

Verbraucher konkret: Was müssen Fischereien tun, um das MSC-Siegel zu erhalten?

Rupert Howes: Jede Fischerei, die ihren Fang mit unserem Siegel auszeichnen möchte, kann sich freiwillig um eine Zertifizierung nach unserem Umweltstandard bewerben. Ein unabhängiges Expertenteam nimmt eine wissenschaftliche Bewertung der Fischerei nach den drei Prinzipien des MSC-Standards vor. Die Experten untersuchen den Fischbestand, die Auswirkungen der Fischerei auf den marinen Lebensraum und die Effizienz des Managementsystems. Externe Interessengruppen werden in verschiedenen Stadien in die Bewertung einbezogen. Erfüllt die Fischerei unseren Umweltstandard wird sie mit dem MSC-Zertifikat ausgezeichnet. Jährliche Audits stellen sicher, dass die Fischerei auch nach der Zertifizierung unseren Standard erfüllt. Fisch aus der zertifizierten Fischerei darf unser Siegel tragen. Konsumenten finden das Label inzwischen auf 36 Produkten in deutschen Supermärkten.

VK: Je nach Fisch und Region arbeiten Fischereien unter sehr verschiedenen Bedingungen. Wie gewährleistet der MSC, dass das Siegel dennoch in jedem Fall für nachhaltige Fischerei steht?

Howes: Das bewertende Expertenteam setzt sich aus Fachleuten der Wissenschaft zusammen, die mit der Fischerei und den Verhältnissen vor Ort vertraut sind. Detaillierte Bewertungsanleitungen und -wegweiser stellen sicher, dass jede zertifizierte Fischerei die Kriterien des MSC-Standards erfüllt. Das Einbeziehen externer Interessengruppen und eine separate Überprüfung der Bewertung sorgen darüber hinaus für nachvollziehbare und glaubwürdige Zertifizierungen.

VK: Wie gehen MSC-Fischereien mit dem Problem des Beifangs um?

Howes: Kleine Mengen an Beifang haben oft nicht nennenswerte Auswirkungen auf das marine Ökosystem. Die Experten berücksichtigen dies bei der Bewertung. Außerdem ist die Frage entscheidend, ob der Beifang kommerziell etwa für Fischfutter weiterverwertet oder ob er zurück ins Meer geleitet wird. Im zweiten Fall achten die Gutachter besonders darauf, ob gefährdete Arten als Beifang in den Netzen lan-

den und analysieren, mit welchen Methoden die Fischer versuchen, den Beifang zu minimieren. Schon einfache Maßnahmen wie etwa das Auswerfen von Ködern bei Nacht anstatt am Tage können den Beifang enorm verringern.

Erachten die Gutachter den Beifang einer bestimmten Art als so hoch, dass ihr weiteres Bestehen gefährdet ist, wird die Fischerei nicht zertifiziert. In anderen Fällen verordnen sie Maßnahmen, die den Beifang minimieren. Die Gutachter besuchen die Fischerei nach erfolgter Zertifizierung mindestens einmal pro Jahr, um ihre Fortschritte zu überprüfen. Hat eine Fischerei die Maßnahmen nicht effektiv eingeführt, riskiert sie, das Zertifikat zu verlieren. Maßnahmen können im Übrigen in allen Bereichen der Fischerei auferlegt werden und sind nicht auf Beifang beschränkt.

VK: Gibt es auch MSC-zertifizierten Fisch aus deutschen Fischereien?

Howes: Die erste deutsche Fischerei hat einen Gutachter mit einer Voruntersuchung beauftragt. Erfüllt die Fischerei noch bei weitem nicht den MSC-Standard, wird sie sich nicht um eine Zertifizierung bewerben, um unnötige Kosten zu vermeiden. Viele Fischereien nutzen die Ergebnisse der Voruntersuchung, um ihr Management zu verbessern. Inzwischen sind weltweit 19 Fischereien mit unserem Zertifikat ausgezeichnet, 17 weitere befinden sich derzeit in Bewertung und immer mehr interessieren sich für eine Zertifizierung. Auch wenn es noch keinen MSC-zertifizierten Fisch aus Deutschland gibt, können Konsumenten über den Kauf von Produkten mit dem blauen MSC-Siegel zum Erhalt der weltweiten Fischbestände beitragen. ■



Zur Person: Rupert Howes ist seit Oktober 2004 Geschäftsführer des MSC. Zuvor war er Leiter des Programms für Nachhaltige Wirtschaft bei „Forum for the Future“, einer in London ansässigen gemeinnützigen Organisation. Er ist Wirtschaftsprüfer, hat einen Hochschulabschluss in Wirtschaft und Umwelttechnik und hat sechs Jahre bei der Wirtschaftsprüfungsgesellschaft KPMG verbracht.