

# kutter

Das Magazin | nachhaltig-verantwortlich



## Neue Macht

Europaabgeordnete  
Ulrike Rodust zur Rolle  
des Parlaments bei der  
GFP-Reform Seite 4

## Gesalzene Kritik

Starkoch Tim Mälzer kämpft für ein Rückwurf-  
Verbot und liefert die passenden Rezepte dazu  
Seite 19



## Vertrauen gefragt

Trendforscher  
Peter Wippermann  
über die Orientierung  
der Kunden Seite 11



### Impressum

Herausgeber: Kutterfisch-Zentrale GmbH, Niedersachsenstr. Halle IX, 27472 Cuxhaven; www.kutterfisch.de  
Verantwortlich: Kai-Arne Schmidt, Horst Huthsfeldt und Jörg Petersen  
Konzept / Realisation: Synchronis GmbH, Am Sandtorkai 68, 20457 Hamburg  
Redaktion: Martin Brinkmann, Lasse Hinrichs (bois media)



Cover: Peter Gärten (1), Heiko Marquardt (1), Peter Wippermann (1)  
Seite 2-3: Peter Gärten (2), wikipedia/CherryX (1), Matthias Haupt (1),  
fofolia (1), FZ e.V. (1), Messe Bremen/Jan Rathke (1)

Liebe Leserinnen und Leser,

die dritte Ausgabe unseres Magazins erscheint zu einem spannenden Zeitpunkt, denn die Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik nimmt Konturen an. Am 18. Dezember fällt im Fischereiausschuss des EU-Parlaments die Vorentscheidung über die Änderungen des Parlaments am Vorschlag der EU-Kommission. Erarbeitet wurde der Änderungskatalog unter Leitung von Ulrike Rodust. Wir baten die schleswig-holsteinische Europaabgeordnete zu einem Round-Table-Gespräch, an dem auch Claus Ubl vom Deutschen Fischerei-Verband teilnahm (Seite 4).

Eine treibende Kraft auf dem Weg zu einer ressourcenschonenden Fischerei ist der Verbraucher. Das Vertrauen darauf, dass Lebensmittel nachhaltig erzeugt werden und gesund sind, gewinnt als Kaufargument immer mehr an Gewicht, wie Trendforscher Prof. Peter Wippermann erläutert (Seite 11). Dieses Vertrauen basiert auf Transparenz, die Kutterfisch durch eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet. Der Gesetzgeber dagegen lässt mit einer halbherzigen Kennzeichnungspflicht den Verbraucher vielfach im Unklaren (Seite 8). Nicht zuletzt deshalb gewinnen das MSC-Siegel und Informationsportale im Internet immer mehr an Bedeutung (Seite 13).

Wir haben uns auch wieder in der Wissenschaft umgesehen. Das Ergebnis sind eine Reportage vom neuen Forschungsschiff „Clupea“ (Seite 14) und ein Blick hinter die Kulissen des ICES (Seite 17). Als kreative Fischforscher entpuppten sich zudem zahlreiche Schüler in zwei Informationsprojekten (Seite 18).

Und natürlich darf das Thema Discard nicht fehlen. In Großbritannien mobilisierte eine „Fish Fight“-Aktion Hunderttausende Discard-Gegner. In Deutschland griff Tim Mälzer diese Idee auf und kochte für die Politiker in Berlin ein „Rückwurfmenü“. Er verriet uns das Rezept und erläuterte im Interview, wie er zum „Fish Fighter“ wurde (Seite 19). Kutterfisch nahm übrigens schon 2007 an dem Modellprojekt „Stopp Discard“ teil und bringt seither freiwillig den Beifang aus der Seelachsfischerei mit an Land, trotz finanzieller Einbußen. Allerdings haben wir seit vielen Jahren durch großmaschige Netze und spezielle Fangtechniken unsere Beifangquote auf 0,3 Prozent gesenkt – das zeigt, wie wichtig es ist, das Discard-Problem auch von dieser Seite anzugehen.

In der Hoffnung, dass auch diese kutter-Ausgabe nachhaltigen Eindruck hinterlässt, wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Lesen!

*J. Petersen Kai-Arne Schmidt H. Huthsfeldt*

Jörg Petersen · Kai-Arne Schmidt · Horst Huthsfeldt



- Klartext**
- 04 \_\_ Was bringt die neue GFP?  
Wird durch die Mitwirkung des EU-Parlaments alles besser? Vier Experten diskutieren über die künftige Fischereipolitik
- Im Fokus**
- 09 \_\_ Zwei-Klassen-Gesellschaft im Fischregal  
Frisch oder verarbeitet, EU-Fang oder Importware: Die Pflicht zur Herkunftsangabe ist bei Fisch sehr unterschiedlich
- 11 \_\_ „Der Konsument schaut hinter die Kulissen“  
Woran orientieren sich Verbraucher beim Kauf von Lebensmitteln? Trendforscher Peter Wippermann im Interview
- 13 \_\_ Fangfahrt im Netz  
Drei Websites, die Verbraucher auf ganz unterschiedliche Weise über nachhaltigen Fischgenuss informieren
- Reportage**
- 14 \_\_ Forscher als Fluchthelfer  
Welches Netz lässt welche Fische entkommen? Eine Frage, bei der das neue Forschungsschiff „Clupea“ glänzen kann
- 17 \_\_ Streiten für den Fisch  
Der wissenschaftliche Disput gehört dazu, wenn die ICES-Forscher die Fangquoten-Empfehlungen festlegen
- Nachgefragt**
- 18 \_\_ Zeigt her eure Flossen!  
Fisch macht kreativ. Das gilt zumindest für die Teilnehmer des „Cuxhavener Fischzugs“ und der „School of Fish“
- 19 \_\_ „Dieser Wahnsinn muss ein Ende haben“  
Tim Mälzer kämpft für ein Discard-Verbot und erklärt im Interview, wie er dazu kam und was sich seither geändert hat
- Genießen**
- 20 \_\_ Rezepte für die Politik  
Zum Nachkochen: Das köstliche „Rückwurfmenü“, das Tim Mälzer den Berliner Politikern vor dem Reichstag servierte
- Kutterfisch vor Ort**
- 22 \_\_ Fisch mit Beilage  
Die Messe SlowFisch verbindet gutes Essen mit Information
- 23 \_\_ Meer Genuss  
In Kutterfisch-Restaurants kommt der Fisch frisch vom Schiff

# Was bringt die neue GFP?

Die neue Gemeinsame Fischereipolitik ist auf der Zielgeraden: Der EU-Ministerrat hat zum Gesetzentwurf der EU-Kommission Stellung bezogen, das EU-Parlament positioniert sich in Kürze. „Kutter“ fragte Experten aus Politik und Fischerei, was sich 2014 ändern wird.

Die bisherige GFP wurde von der EU-Kommission und dem Ministerrat beschlossen, das Europäische Parlament hatte nur beratende Funktion. Seit dem Inkrafttreten des Lissabon-Vertrags Ende 2009 gilt auch für die Fischereipolitik, dass das EU-Parlament als gleichberechtigter Gesetzgeber an der Reform beteiligt ist. Am 18. Dezember wird im Fischereiausschuss des Parlaments über Änderungsvorschläge zum Kommissions-Entwurf abgestimmt, die unter Leitung von Ulrike Rodust erarbeitet wurden. Die schleswig-holsteinische Europaabgeordnete (SPD) ist Berichterstatterin zur GFP-Grundverordnung und wird für das Europäische Parlament auch die anstehenden Kompromissverhandlungen mit Kommission und Ministerrat leiten. „Kutter“ brachte Ulrike Rodust mit drei weiteren Fischerei-Experten an einen Tisch: Claus Ubl, Medienreferent des Deutschen Fischerei-Verbands, sowie Kai-Arne Schmidt und Jörg Petersen, beide Geschäftsführer der Kutterfisch-Zentrale GmbH.

**Kutter:** Frau Rodust, in welchen zentralen Punkten der neuen GFP zeichnet sich Einigkeit zwischen Kommission, Ministerrat und Parlament ab?

**Ulrike Rodust:** Sicher ist hier natürlich noch nichts. Und ich werde auch darauf hinarbeiten, dass wir im Parlament zwei Lesungen haben werden, weil es ein so wichtiges Thema ist, das unsere Lebensgrundlagen betrifft. Trotzdem kann ich garantieren, dass zum 1. Januar 2014 alles geregelt sein wird. Um Ihre Frage zu beantworten: Es gibt Leitlinien, in denen wir uns mit Kommission und Rat über die Richtung der neuen GFP einig sind. Wir wollen Überfischung beenden, Überkapazitäten der Fischereiflotte abbauen, Rückwürfe vermeiden. Und wir wollen, dass künftig nur noch nach *MSY* (siehe Glossar

Seite 6) gefischt wird – also einem Bestand nur so viel Fisch entnommen wird, wie auch nachwachsen kann.

**Kutter:** Und wo gibt es deutliche Differenzen?

**Ulrike Rodust:** Zum Beispiel beim Thema *MSY*. Die Kommission will *MSY* ab 2015 strikt für alle Bestände einführen. Der Rat dagegen sagt: wenn möglich 2015, spätestens aber bis 2020. Doch wenn wir das stehen lassen, dann würden einige Länder erst 2019 beginnen. Als Verantwortliche für die Grundverordnung sage ich: Wir müssen eine Regelung finden, die selektives Fischen fördert, um so wenig Beifang wie möglich zu produzieren. Wir werden 2015 nicht sofort mit *MSY* beginnen können, sondern mit *FMSY*, und zwar schrittweise nach Beständen.

Ulrike Rodust

**Kutter:** Herr Ubl, was muss aus Sicht des Fischerei-Verbands in der neuen GFP unbedingt beibehalten, was dringend geändert werden?

**Claus Ubl:** Unbedingt erhalten bleiben muss die *relative Stabilität*. Deshalb ist es gut, dass die international handelbaren *ITQ*, die der erste Kommissions-Vorschlag vorsah, vom Tisch sind. Aus unserer Sicht sollte jeder Mitgliedsstaat selber entscheiden können, ob auf seinem Gebiet Quotenhandel möglich sein soll. Ändern würden wir gern die doppelte Beschränkung der Fischerei in Nord- und Ostsee. Die *Kilowatt-Tage-Regelung* bedeutet für die Fischerei und auch für die Verwaltung einen unglaublichen Mehraufwand, der bisher zu nichts geführt hat. Wir sagen: Eine Quoten-Regelung, die dann ordentlich kontrolliert wird, reicht aus. Außerdem würden wir gern einen weiteren Punkt in der neuen GFP verankert sehen: Wenn ein Staat nachweisen kann, dass er seine Fangkapazitäten den Fangmöglichkeiten angepasst hat, dass er also nachhaltig wirtschaftet, dann müssen notwendige Ersatzneubauten



Claus Ubl

Ulrike Rodust

Kai-Arne Schmidt

Jörg Petersen

möglich sein, die auch gefördert werden können. Denn die deutsche Flotte besteht überwiegend aus 30 bis 40 Jahre alten Schiffen, die kaum noch wettbewerbsfähig sind. Hier muss unbedingt etwas passieren.

**Kai-Arne Schmidt:** Diese Forderungen unterstützen wir voll. Eine ganz zentrale Frage ist für uns, wie die Kontrollen durchgeführt werden sollen, zum Beispiel bei einem Discard-Verbot. Wir brauchen nicht nur europaweit gleiche Spielregeln, sondern auch bei der Kontrolle müssen gleiche Maßstäbe angelegt werden. Und hier sehen wir die größten Diskrepanzen. So hat die Kommission erst zehn Jahre nach Inkrafttreten der alten GFP festgestellt, dass die Kilowatt-Tage-Regelung in einigen Ländern gar nicht richtig umgesetzt worden ist. In Frankreich lag das zum Beispiel daran, dass die Übersetzung ins Französische völlig falsch war, mit der Folge, dass die jährliche Aufwands-Reduzierung um zehn Prozent dort teilweise nicht umgesetzt wurde ...

**Ulrike Rodust:** ... aber diese Dinge betreffen die alte GFP ...

**Kai-Arne Schmidt:** ... das sind aber unsere Erfahrungen in Bezug auf europaweit gleiche Maßstäbe.

**Ulrike Rodust:** Der große Unterschied bei der neuen GFP ist, dass die Abgeordneten ab jetzt mitentscheiden. Wenn so etwas wieder vorkommen würde, kann man in Zukunft die Abgeordneten instrumentalisieren, um es in Ordnung zu bringen. Wenn



wir mit der ersten Lesung durch sind, das wird hoffentlich im Januar sein, sitzen Kommission, Ministerrat und Parlament an einem Tisch und müssen gemeinsam eine Lösung finden. Ohne uns geht nichts mehr.

**Jörg Petersen:** Aber es bleibt das Problem, wie diese Lösungen anschließend in den Mitgliedsstaaten umgesetzt werden. Und da sage ich aufgrund unserer Erfahrungen: Das wird auch in Zukunft nicht europaweit einheitlich geschehen.

**Kutter:** Haben Sie denn die Hoffnung, dass durch die Beteiligung des Parlaments auf Missstände eher reagiert wird?  
**Jörg Petersen:** Darauf setzen wir große Hoffnung. Sonst hätten wir, salopp gesagt, das gleiche Theater wie in den vergangenen zehn Jahren.

**Ulrike Rodust:** Zum Thema Kontrolle möchte ich sagen: Wir haben jetzt eine neue Kontrollverordnung beschlossen, die wesentlich besser ist. Das Problem ist nur, dass die Kontrolle von den Mitgliedsstaaten selbst ausgeübt werden muss. Ich sähe sie lieber auf europäischer Ebene, aber keine Regierung ist damit einverstanden. In Deutschland läuft die Kontrolle inzwischen gut. Und auch in Polen wird deutlich besser kontrolliert. Aber insgesamt ist die Situation noch nicht befriedigend. Zum Thema relative Stabilität: Die ist absolut sicher. Spanien ist das einzige Land, das hier etwas ändern möchte. Aber dafür gibt es keine Mehrheit.

**Eine zentrale Frage ist, wie die Kontrollen durchgeführt werden sollen, zum Beispiel beim Discard-Verbot. Hier müssen europaweit gleiche Maßstäbe angelegt werden.** Kai-Arne Schmidt

## Glossar

**MSY** Das Konzept des „Maximum Sustainable Yield“ (höchstmöglicher nachhaltiger Dauerertrag) definiert, wie viel Fisch jährlich aus einem Bestand entnommen werden kann, ohne dessen Fortbestand zu gefährden. Die EU hat sich 2002 verpflichtet, alle Fischbestände ab 2015 auf MSY-Niveau zu nutzen.

**ITQ** Handelbare Fangquoten („Individual Transferable Quotas“) sind Nutzungsrechte an Fischbeständen, die von den einzelnen EU-Staaten für unbestimmte oder bestimmte Zeit vergeben werden. Unterschiedliche ITQ-Konzepte kommen unter anderem in Dänemark, Estland, den Niederlanden und Schweden zum Einsatz.

**Kilowatt-Tage-Regelung** Die Fangaktivitäten in Nord- und Ostsee werden nicht nur durch die Quote begrenzt, sondern auch durch dieses Aufwandssystem. Es bestimmt, wie lange gefischt werden darf. Errechnet wird die Zeitspanne aus der Maschinenleistung eines Schiffes und dessen Seetagen in den letzten Jahren.

**Fmsy** Das MSY-Konzept sieht vor, dass die Erträge eines Fischbestands langfristig optimiert werden. Dazu werden die so genannten Zielreferenzwerte für Biomasse (Bmsy) und fischereiliche Sterblichkeit (Fmsy) entwickelt. Fmsy führt – in der Regel über einen langen Zeitraum – zur Bestandsgröße BMSY und damit zu der Biomasse, die der Bestand benötigt, um den höchstmöglichen Dauerertrag zu erbringen.

**Relative Stabilität** Wenn die zulässige Gesamtfangmenge (TAC) für einen Bestand festgelegt ist, werden die Fangquoten der Mitgliedsstaaten an der TAC berechnet. Dabei ist das Verhältnis der nationalen Quoten-Anteile zueinander immer gleich, was als relative Stabilität bezeichnet wird. Die Einführung eines ITQ-Systems mit international handelbaren Quoten wäre das Ende der relativen Stabilität.

**EMFF** Der Europäische Meeres- und Fischereifonds soll den bisherigen Europäischen Fischereifonds (EFF) und andere Instrumente ersetzen und von 2014 bis 2020 laufen. Der EMFF dient dazu, die Ziele der GFP-Reform umzusetzen. Er soll eine nachhaltige Fischerei und Aquakultur fördern sowie eine ausgewogene Entwicklung von Gebieten in der EU gewährleisten, die stark von der Fischerei abhängig sind.

**Kutter:** Das in der Öffentlichkeit meistdiskutierte GFP-Thema ist das Discard-Verbot. Wie soll es überwacht werden?  
**Jörg Petersen:** Das würden wir auch gern wissen, denn das ist bisher nicht geregelt. Schlimmstenfalls mit Überwachungskameras an Bord. Damit stellt man die Fischer quasi unter Generalverdacht. Wobei es in Deutschland sicher auch Fischereibetriebe gibt, die das Kamerasystem präferieren würden, weil sie sagen: Wir haben nichts zu verbergen. Es ist auch hier wieder die Frage einheitlicher Maßstäbe: Wenn europaweit alle Schiffe Kameras bekommen, wäre das in Ordnung.

**Ulrike Rodust:** Beim Thema Discard-Verbot ist zunächst einmal der Zeitplan wichtig. Die Kommission möchte die Rückwürfe von einigen Arten bereits ab 1. Januar 2014 europaweit verbieten. Ich sage: Das ist Wunschdenken, das geht technisch gar nicht. Wir müssen einen Kalender mit Terminen für die einzelnen Fischereien aufstellen, der rechtsverbindlich ist und in die GFP-Grundverordnung aufgenommen wird. Das gleiche gilt für die Bewirtschaftung nach MSY oder Fmsy. Über die Frage der Kameras wird noch verhandelt. Falls sie kommen sollten, bleibt die Kleinfischerei davon ausgenommen. Allerdings gibt es zurzeit keine einheitliche Definition für Kleinfischerei, und diese Frage werden wir in der Grundverordnung auch nicht lösen können. In Deutschland gehören zum Beispiel alle Schiffe unter 12 Meter zur Kleinfischerei, in Dänemark die unter 17 Meter. Um das Rückwurf-Verbot überhaupt durchführbar zu machen, haben wir außerdem etliche Ausnahmestimmungen wie die Kleinstmengen-Regelung aufgenommen.

**Kutter:** Welche Probleme sieht der Fischerei-Verband bei der Einführung des Discard-Verbots?

**Claus Ubl:** Eine generelle Einführung ab 2014 lehnen wir ebenfalls ab, und auch bei den Ausnahmeregelungen sind wir weitgehend gleicher Meinung, sprich: Die Kleinstmengen-Regelung muss her. Für einige Fischarten kann man das Discard-Verbot sicher auch schon 2014 einführen, etwa für die Heringsfischerei in der Ostsee, die überhaupt kein Beifang-Problem hat. Bei anderen Fischereien dagegen müsste zunächst die fangtechnische Forschung intensiviert werden, um die Selektivität zu verbessern. Außerdem sind wir der Meinung: Alles, was man dem menschlichen Konsum zuführen kann, sollte ihm

auch zugeführt werden. Das heißt: Die Mindestmaße müssen fallen. Bei der Dorschfischerei in der östlichen Ostsee sind zum Beispiel 90 Prozent des Discards Dorsche zwischen 35 und 38 Zentimeter. Würde das Mindestmaß wieder auf die früheren 35 Zentimeter gesenkt, gäbe es dort kein nennenswertes Discard-Problem mehr. So muss man jede Fischerei für sich betrachten, deshalb ist ein Kalender die richtige Lösung.

**Kai-Arne Schmidt:** Das sehen wir alles ganz genauso. Eine Kamerapflicht sollte aber nicht nur an der Schiffslänge, sondern auch an der Quote festgemacht werden. Ein Beispiel: In Dänemark, wo es ITQ gibt, können 16-Meter-Schiffe 300 bis 400 Tonnen Kabeljau-Quote haben. Die wären dann von der Kamera befreit – im Gegensatz zu einem deutschen 19-Meter-Schiff, das nur 20 Tonnen Kabeljau-Quote hat.

**Kutter:** Neben Discard sind die Überkapazitäten in der Fischereiflotte ein zentrales Thema. Frau Rodust: Warum darf Deutschland seine Flotte nicht modernisieren?

**Ulrike Rodust:** Meine feste Überzeugung ist: Wenn ein Staat nachweist, dass er keine Überkapazitäten hat, müsste er wieder Neubauten finanzieren dürfen. Doch solange wir europaweit Überkapazitäten haben, gibt es für diese Position keine Mehrheit im Parlament. Das liegt auch

daran, dass der Begriff Überkapazität nicht klar definiert ist. Es gibt viele Länder, von denen wir alle hier am Tisch behaupten würden, das sie eine massive Überkapazität haben. Aber die selbst sagen, das sei nicht so.

**Claus Ubl:** Aber es gibt keine europäische Flotte, sondern nur eine Flotte unter der Flagge der Mitgliedsstaaten – und hier hat Deutschland keine Überkapazität. Was die anderen Länder angeht, sollte man auch mal Ross und Reiter benennen. Die spanische Flotte zum Beispiel hat deutliche Überkapazitäten, zugleich erhält Spanien aber die höchste EMFF-Förderung. Das ist doch ein klarer Widerspruch.

**Jörg Petersen:** Da muss ich Herrn Ubl Recht geben. Das ist offenkundig, das weiß und sieht jeder. Aber da Spanien zurzeit massive wirtschaftliche Probleme hat, ist es politisch nicht opportun, auch noch das Problem der zu großen Fischereiflotte zum Thema zu machen. Deshalb fasst das keiner an.



**Deutschland hat nachweislich keine Überkapazität in der Fischereiflotte. Deshalb müssen notwendige Ersatzneubauten künftig wieder finanziert werden dürfen.** Claus Ubl

**Ulrike Rodust:** Fakt ist, dass die Frage der Überkapazitäten intensiv diskutiert wird und uns sicher auch im Trilog mit Kommission und Ministerrat beschäftigen wird. Aber man muss einfach sagen, dass das Parlament in zwei Punkten bisher nicht zu einer gemeinsamen Definition gefunden hat: bei der Kleinfischerei und bei der Überkapazität. Das werden zwei wichtige Themen für die Zukunft sein.

**Kai-Arne Schmidt:** Das ist beides wirklich elementar.

**Kutter:** Was steht nach der Verabschiedung der neuen GFP ganz oben auf der To-do-Liste?

**Ulrike Rodust:** Die Umsetzung von MSY, die Einführung des Discard-Verbots und die Entwicklung wirksamer Kontrollmechanismen.

**Kai-Arne Schmidt:** Zum Thema MSY: Wenn die Politik von uns verlangt, dass wir nach FMSY fischen, dann müssen auch genügend Forscher eingestellt werden, um die Bestände entsprechend zu bewerten. Denn wenn wir in Beständen fischen,

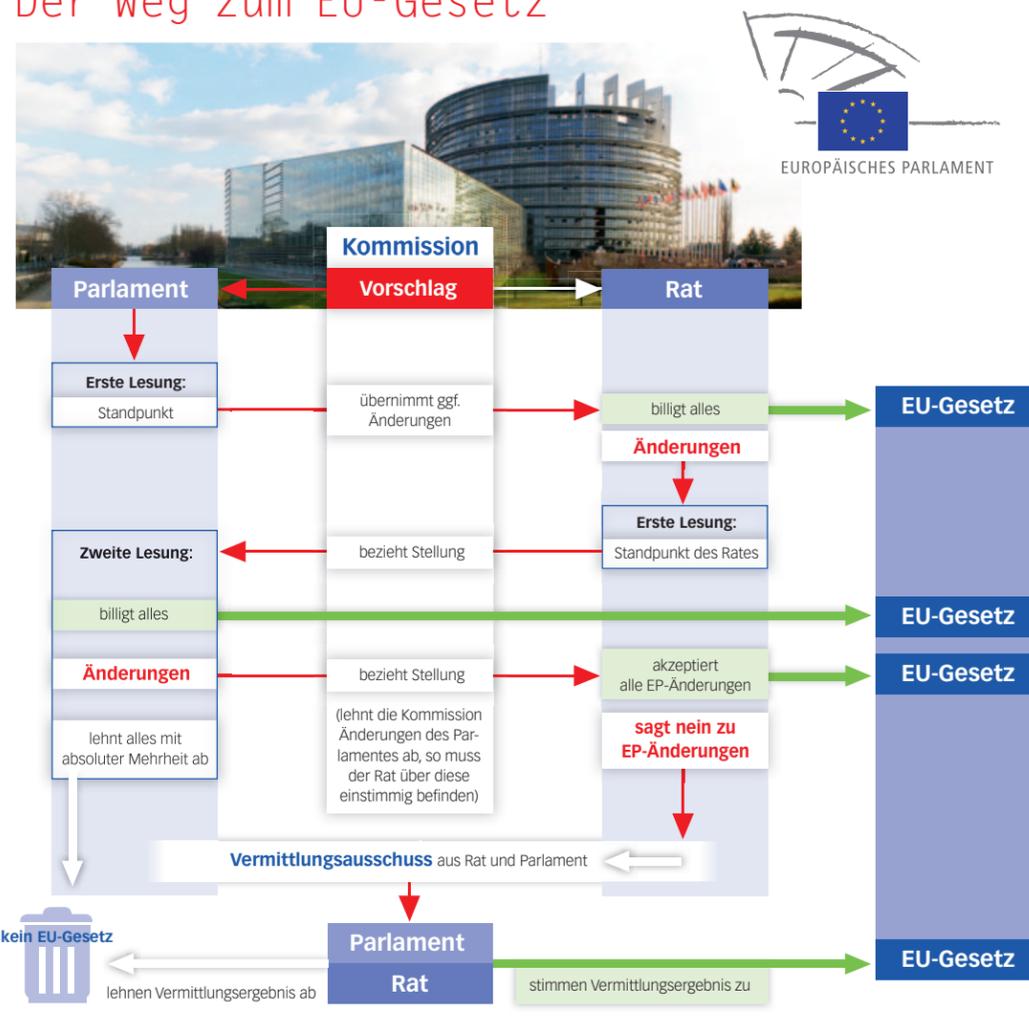
die nicht bewertet sind, heißt es, die sind überfischt, obwohl dazu gar keine Daten vorliegen.

**Ulrike Rodust:** Natürlich werden wir mehr Geld in die Hand nehmen müssen für Forschung und Wissenschaft, ebenso für die Umsetzung des Discard-Verbots. Wegen dieser Finanzierungsfragen haben wir übrigens die Verabschiedung des EMFF so lange verschoben, bis unser Konzept für die Grundverordnung stand. So konnten wir den EMFF darauf aufbauen. Das war enorm wichtig.

**Claus Uhl:** Dennoch stellt sich die Frage, ob gerade bei den kleinen Beständen der hohe Forschungsaufwand für die Bewertung überhaupt noch finanzierbar ist – oder ob es hier nicht vielleicht ganz andere Lösungen gibt. Mit diesem Thema beschäftigt sich auch der Internationale Rat für Meeresforschung, und man darf auf die Ergebnisse gespannt sein.

**Frau Rodust, meine Herren, vielen Dank für das Gespräch!**

## Der Weg zum EU-Gesetz



In den meisten Politikbereichen ist das **Europäische Parlament** seit dem Lissabon-Vertrag gleichberechtigt mit dem Rat der EU an der Gesetzgebung beteiligt. Das Verfahren beginnt mit einem **Vorschlag der EU-Kommission** und beinhaltet mindestens eine Lesung im Parlament. Stimmt der Rat anschließend dem Gesetzesvorschlag (und eventuellen Änderungen des Parlaments) zu, hat er Gesetzeskraft.

Nimmt der Rat Änderungen vor, kommt es zur zweiten Lesung im Parlament. Stimmt das Parlament den Änderungen zu, wird der Vorschlag Gesetz. Nimmt das Parlament weitere Änderungen vor, geht der Vorschlag erneut zum Rat und bei dessen Ablehnung in den **Vermittlungsausschuss**. Auf dieser letzten Etappe dürfen zwischen der Ablehnung des Rates und dem endgültigen Beschluss von Rat und Parlament maximal 18 Wochen liegen (drei Sechs-Wochen-Fristen).

Das **Reformpaket zur Gemeinsamen Fischereipolitik** besteht aus sechs Teilen, die separat behandelt werden. Im Mittelpunkt stehen dabei die Grundverordnung und der Europäische Meeres- und Fischereifonds (EMFF).

Fotos: wikipedia/CherryX (1), wikipedia (1), fotolia (1)

# Zwei-Klassen-Gesellschaft im Fischregal



Bei frischem Fisch muss die Herkunft gekennzeichnet sein - bei verarbeiteter Ware wie Schlemmerfilet oder Fischstäbchen drückt die EU beide Augen zu. Die deutsche Fischindustrie sorgt freiwillig für mehr Transparenz.

Den Ausweis, bitte: Frischer Fisch ist kennzeichnungspflichtig, verarbeiteter nicht.

Beim Kauf von Lebensmitteln ist der Preis für viele Verbraucher in Deutschland nach wie vor das ausschlaggebende Kriterium. Das gilt auch für Fischprodukte, wie sich zuletzt beim Hering zeigte, wo die Preissteigerungen zu einem deutlichen Rückgang im Pro-Kopf-Verbrauch führten. Zugleich aber wächst die Zahl der Kunden, denen nachhaltige Produkte wichtig sind und die dafür auch tiefer in die Tasche greifen. Der wichtigste Aspekt beim Fischgenuss guten Gewissens ist die Herkunft: Kommt der Fisch aus einem gesunden oder überfischten Bestand? Das ist auch die zentrale Frage bei der Vergabe des MSC-Siegels, das für Nachhaltigkeit in der Fischerei steht (s. Seite 13).

Um diese Frage beantworten zu können, braucht der Kunde die Angabe des genauen Fanggebiets – wobei die Betonung auf „genau“ liegt. Die Zuordnung zu einem der riesigen Fanggebiete, in die die Welternährungsorganisation FAO die Weltmeere aufgeteilt hat, reicht nicht aus. Denn allein im Nordostatlantik (FAO 27) gibt es zum Beispiel 13 verschiedene Kabeljaubestände, die sich in sehr unterschiedlichem Zustand befinden. Die Herkunftsbezeichnung „Kabeljau, FAO 27“ sagt dem Verbraucher daher noch nichts darüber, ob sein Fisch aus einem nachhaltig bewirtschafteten Bestand stammt.

Dennoch war in der EU bis Ende 2011 bei Frischfisch nur diese grobe Fanggebietszuordnung Pflicht. Aufgrund der neuen Kontrollverordnung muss seit Januar 2012 der Weg des Fisches vom Fang bis zum Einzelhandel rückverfolgbar sein – und daher bei Fischen aus EU-Fanggebieten neben dem FAO-Fanggebiet auch das genaue Sub-Fanggebiet ausgewiesen werden. Damit lässt sich der Fisch in der Regel einem bestimmten Be-

stand zuordnen, zu dem das Internet-Portal „Fischbestände Online“ detaillierte Informationen liefert (s. Seite 13).

### Wo endet die Kennzeichnungspflicht?

Die neue Kontrollverordnung bringt dem Verbraucher aber nur bei Frischfisch, Räucherfisch und unverarbeitetem tiefgekühltem Fisch mehr Transparenz. Bei verarbeiteten Fischprodukten tappt er weiterhin im Dunkeln: Hier gibt es nach wie vor keinerlei Pflicht zur Herkunftskennzeichnung. Wo genau verläuft die Grenze zwischen „frisch“ und „verarbeitet“? „Das hängt davon ab, zu welchem Produkt der Fisch be- oder verarbeitet wurde und in welchem Kapitel des Zolltarifs dieses Produkt eingeordnet wird“, erläutert Dr. Matthias Keller, Geschäftsführer des Bundesverbands der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels. „Bearbeitete Fischerzeugnisse fallen in das Kapitel 03, dies sind neben Frischfisch auch tiefgefrorener bearbeiteter, geräucherter und gesalzener Fisch. Nicht kennzeichnungspflichtig sind als verarbeitete Produkte zum Beispiel Fischstäbchen, Schlemmerfilets, Dauerkonserven, Marinaden und Fischsalat.“

Anders als die Politik setzt der Fischverband schon seit Jahren auf umfassende Transparenz und startete im August 2008 die Initiative „Genauere Fanggebietskennzeichnung für Seefische“. Freiwillig kennzeichnen die Verbandsmitglieder seither sowohl Frischfisch als auch verarbeiteten Fisch so, dass eine klare Zuordnung zum jeweiligen Fischbestand möglich ist. Bei verpackter Ware sei die Initiative heute zu einem hohen Prozentsatz umgesetzt, sagt Keller. „Als Verbraucher kann ich

jetzt zum Beispiel bei Fischstäbchen auf der Packung nachschauen, welcher Fisch verarbeitet und wo er gefangen wurde. Steht dort zum Beispiel ‚Alaska-Seelachs, gefangen im Nordwestpazifik (Ochotskisches Meer)‘, dann kann ich bei ‚Fischbestände Online‘ nachsehen, wie sich dieser spezielle Bestand entwickelt hat.“

Mit der Initiative wolle der Verband auch der Verunsicherung der Verbraucher entgegenwirken, die durch oft überspitzte Darstellungen in den Medien hervorgerufen werde. „Dadurch, dass wir genauere Angaben machen, als der Gesetzgeber es vorschreibt, geben wir dem Kunden die nötigen Informationen, damit er sich auf Basis wissenschaftlicher Quellen ein eigenes Bild machen kann.“ Als Beispiel für irreführende Informationen nennt Keller die Meldung, 71 Prozent der Ostseefischbestände seien überfischt. „Von den 14 marinen Fischbeständen werden vier nachhaltig genutzt, vier sind überfischt und zu sechs liegen keine ausreichenden Daten vor. Nur wenn man diese sechs Bestände ebenfalls als überfischt wertet, kommt man auf 71 Prozent. Vor allem aber zeigt sich bei Berücksichtigung der Anlandungen ein umgekehrtes Bild: 69 Prozent der angelandeten Ostsee-Fänge stammen aus nachhaltigem Fischfang.“

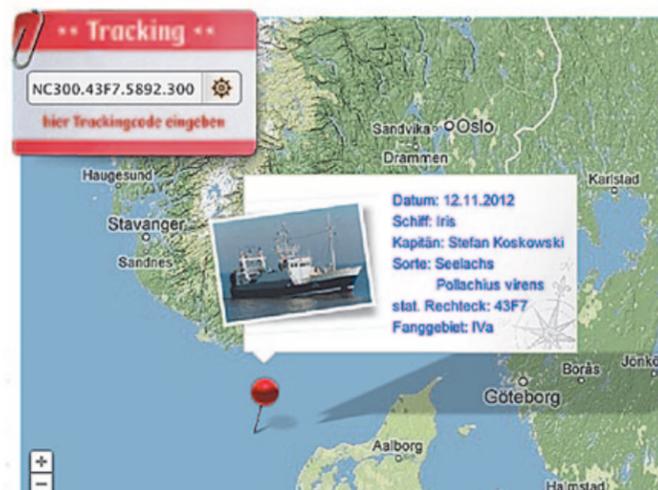
Zweierlei Maß in der Kennzeichnung gibt es übrigens nicht nur bei frischem und verarbeitetem Fisch, sondern auch bei EU-Produkten und Importen. „Wenn ein deutscher Kutter in der Nordsee Seelachs fängt, muss er für die Rückverfolgbarkeit das Fanggebiet exakt angeben. Macht ein norwegischer Kutter

dasselbe und exportiert seinen Fisch in die EU, braucht er nur das FAO-Gebiet anzugeben, also ‚Nordostatlantik‘.“

Ob die Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik der EU etwas an der Zwei-Klassen-Transparenz bei Frischfisch und verarbeiteter Ware ändern wird, ist noch ungewiss. Die EU-Kommission hat vorgeschlagen, die Kennzeichnungspflicht auf verarbeiteten Fisch auszuweiten, Ministerrat und Parlament lehnen diesen Vorstoß jedoch ab. Keller ist daher skeptisch, ob es zu der Ausweitung kommen wird: „Ich gehe davon aus, dass unsere freiwillige Initiative nach 2014 auch noch hilfreich sein wird.“

### Volle Transparenz – bis zum Kapitän des Schiffs

Das Unternehmen Kutterfisch geht bei der Rückverfolgbarkeit noch einen Schritt weiter. Die Cuxhavener Hochseefischerei ist der einzige Anbieter in Deutschland, bei dem Fang, Verarbeitung und Produktion für den Endverbraucher in einer Hand liegen. Deshalb kann Kutterfisch genau dokumentieren, wann, wo und von wem ein Fisch gefangen wurde. Der Schlüssel zu diesen Informationen ist der Tracking-Code auf jedem Produkt und jedem Lieferschein von Kutterfisch. Gibt



**Auf einen Blick:** Durch Eingabe des Tracking-Codes auf [www.kutterfisch.de](http://www.kutterfisch.de) erhält der Kunde exakte und umfassende Informationen über die Herkunft des Fisches.

**Eintippen überflüssig:** Auf jeder Kutterfisch-Verpackung findet sich ein QR-Code. Das Pixelmuster lässt sich vom Smartphone einlesen und führt direkt zu den Online-Informationen.



der Kunde den Code auf [www.kutterfisch.de](http://www.kutterfisch.de) ein, erfährt er das genaue Fangdatum, den Namen des Schiffs und seines Kapitäns, die lateinische Bezeichnung des Fisches (bei manchen Arten wichtig, um Verwechslungen auszuschließen) und neben dem Sub-Fanggebiet sogar das exakte „statistische Rechteck“, in dem der Fisch gefangen wurde. Und dank QR-Code auf jeder Verpackung kann man sich das Eintippen sogar sparen.

# „Der Konsument schaut hinter die Kulissen“

Trendforscher Peter Wippermann spricht im Interview mit „Kutter“ darüber, woran sich Kunden beim Kauf von Lebensmitteln orientieren, wem sie dabei vertrauen und welche Faktoren beim Fischkonsum an Bedeutung gewinnen werden.



**Kutter:** Den Deutschen wird oft eine Discount-Mentalität nachgesagt. Welche Rolle spielt der Preis heute beim Einkauf von Lebensmitteln?

**Peter Wippermann:** Nach vielen Jahren des Preiswettbewerbs kann man jetzt beobachten, dass wir in eine Phase des Vertrauenswettbewerbs gehen und das Preisargument immer seltener wettbewerbsentscheidend ist. Das hängt auch mit der Transparenz aufgrund des Internets zusammen. Kunden lassen sich heute nicht mehr so leicht durch Lockangebote bluffen. Lebensmittel möchte man lieber kontinuierlich bei jemandem einkaufen, dem man nicht skeptisch begegnet, sondern letztlich vertraut.

**Kutter:** Was ist Konsumenten beim Lebensmittelkauf sonst noch wichtig?

**Peter Wippermann:** Neben der Kombination von Preis und Geschmack, die lange Zeit dominierend war, ist Gesundheit als weitere Dimension hinzugekommen. Die gesamte Bio- und Regio-Welle basiert auf dem wachsenden Bedürfnis, sich gesund zu ernähren. Und wir haben inzwischen auch eine ethische Diskussion, wie man am Thema Tierwohl sieht. Auch das ist ein Vertrauenswettbewerb, denn die Konsumenten interessieren sich eben doch dafür, wie zum Beispiel Hühner oder Puten gehalten werden. Und wenn sich hier Widersprüche zu der Werbung oder den Sponsoring-Aktivitäten eines Herstellers ergeben und die Menschen sich in „Shitstorms“ in sozialen Netzwerken darüber empören, kann das heute schnell zu dramatischen Konsequenzen für ein Unternehmen führen.

**Kutter:** Das heißt, Glaubwürdigkeit ist heute noch wichtiger als früher?

**Peter Wippermann:** Ja, denn die Unternehmen sind transparent geworden. Durch die interaktiven Medien können die

Konsumenten heute hinter die Kulissen der Produktion schauen und über die Zusammenhänge von Liefer- und Wertschöpfungsketten diskutieren. Diese Diskussionen wurden früher nur im B2B-Bereich geführt und später dann von Verbraucher- und Umweltschutzorganisationen übernommen, also von Experten, die die

Nach Jahren des Preiswettbewerbs herrscht heute ein Vertrauenswettbewerb.

Branche besser kannten als die Konsumenten. Durch das Web 2.0 beteiligen sich die Konsumenten nun selbst daran, im direkten Informationsaustausch mit Mitarbeitern aus Unternehmen.

## Forschungsprogramm zu neuen Fischarten

### Pangasius & Co. auf dem Prüfstand

Wie viel Omega-3-Fettsäure enthält ein Baramundi, wie viel Protein ein Pangasius? Welche Parasiten befallen einen Drückerfisch? Mit diesen Fragen beschäftigt sich in einem fortlaufenden Programm das Max Rubner-Institut (MRI), das Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel. „Während wir über unsere atlantischen Fische als Lebensmittel sehr viel wissen, haben wir in dieser Hinsicht zu manchen Fischarten, die neu im Handel auftauchen, nahezu keine Informationen“, sagt Dr. Horst Karl vom MRI in Hamburg.

Der Forscher erläutert das Vorgehen am Beispiel Pangasius, dessen Untersuchung weitgehend abgeschlossen ist. „Es wurde immer suggeriert, dass der Pangasius nur 13 Prozent Protein enthält. Da es ein Zuchtfisch ist, haben wir Filets von Bio-Pangasius und Ganzfische analysiert. Da zeigte sich, dass der natürliche Proteingehalt bei 17 bis 18 Prozent liegt und der reduzierte Wert das Ergebnis von Wasserschüttungen ist.“ An den angegebenen Inhaltsstoffen kann der Kunde das kaum erkennen. Denn dort werden nur ein Stabilisator, ein wenig Salz und ein bisschen Wasser erwähnt. Auch bei zwei weiteren, viel diskutierten Inhaltsstoffen schneidet der Pangasius eher schwach ab. „Jod enthält er als Zuchtfisch kaum. Und weil er Pflanzenfresser ist, ist der Anteil an Omega-3-Fettsäuren ebenfalls geringer als bei unseren nordostatlantischen Wildfischen. Dennoch ist der Pangasius – wenn er nicht zu viel Wasser hat – eine gute Protein-Reserve“, so Karls Fazit.

**Kutter:** Findet sich dieses Interesse, hinter die Kulissen zu blicken, bei allen Konsumentengruppen?

**Peter Wippermann:** Aufgrund der ökonomischen Polarisierung in der Gesellschaft interessiert sich ein Teil der Menschen für dieses Thema nur wenig. Aber man kann sagen, dass es für die Breite der Konsumenten heute selbstverständlich ist. Hinzu kommt, dass die Netzwerk-Medien die Agenda setzen für die klassischen Medien und diese Themen dadurch alle Bevölkerungskreise erreichen.

**Kutter:** Die neue Transparenz führt aber auch zu einer Informationsflut, die den Konsumenten die Orientierung erschwert. Qualitätssiegel sollen sie erleichtern, welche Rolle spielen sie heute?

**Peter Wippermann:** Qualitäts- und Vertrauensiegel haben einen sehr starken Einfluss auf den Verkauf. Allerdings gibt es heute so viele Siegel, dass es die Konsumenten überfordert, alle zu kennen. Deshalb setzen große Lebensmittelhersteller und Handelsketten bei der Vertrauenswerbung quasi auf eine Vereinfachungsstrategie, indem sie bestimmte Produkte generell aus ihrem Sortiment streichen, etwa bedrohte Fischarten oder das Fleisch von Schweinen mit kupierten Schwänzen.

**Kutter:** Apropos Fisch, wie wirkt sich der beschriebene Wandel hier aus – wird sich das Image dieses Produkts ändern?

**Peter Wippermann:** Ja. Denn wir haben hier auf der einen Seite zwar die Billigangebote bei Fischstäbchen, also die Anonymisierung des Produktes Fisch. Aber auf der anderen Seite gibt es einen höheren Qualitätsstandard, der eben auch Rücksicht auf die Fischbestände nimmt, worauf immer mehr Verbraucher Wert legen. Und selbst bei Fischstäbchen, die gerade im Zusammenhang mit Kinderernährung interessant sind, gibt es trotz des harten Preiswettbewerbs inzwischen Marken, die auf die Nachhaltigkeit ihrer Produkte achten.

**Kutter:** Noch geben die Verbraucher in Deutschland für Fleisch etwa sechsmal so viel Geld aus wie für Fisch. Wird sich das ändern?

**Peter Wippermann:** Davon kann man ausgehen. Das zeigt das Beispiel Lachs, wo die Industrialisierung der Fischzucht an eine Grenze gekommen ist und jetzt plötzlich wieder in einem Luxussegment die klassische Lachs-Variante angeboten wird.

**Kutter:** Was fördert – neben dem Bedürfnis nach nachhaltigen Lebensmitteln – den Trend zum Wildfisch?

**Peter Wippermann:** Das Körpergefühl und die Sehnsucht, sich gesund zu ernähren. Deshalb wird in der Ernährung häufiger auf Fleisch verzichtet und mehr Fisch gegessen. Und hier ist

“  
Von der Sehnsucht,  
sich gesund zu ernähren, wird  
Wildfisch profitieren.  
”

Wildfisch ganz klar ein Premium-Angebot.

**Kutter:** Der Herkunftsnachweis ist bei Wildfisch von besonderer Bedeutung. Zum Teil findet man ihn heute schon als QR-Code, dadurch kann der Konsument

auf seinem Handy ablesen, wann und wo der Fisch von wem gefangen wurde. Halten Sie das für eine sinnvolle Transparenzmaßnahme?

**Peter Wippermann:** Absolut. Das wird noch nicht von vielen genutzt, aber diejenigen, die es nutzen, haben ein enormes Verbreitungspotenzial.

**Kutter:** Auf den kürzesten Nenner gebracht: Was ist heute für einen Lebensmittelhersteller am wichtigsten, um das Vertrauen der Kunden zu gewinnen?

**Peter Wippermann:** Klar zu sagen, wer man ist, warum man das macht und was man anbietet.

**Herr Professor Wippermann, wir danken Ihnen für das Gespräch.**

**Peter Wippermann**

Der 63-jährige Hamburger ist einer der bekanntesten Trendforscher Deutschlands. Nach einer Schriftsetzerlehre begann Peter Wippermann seine berufliche Laufbahn als Layouter bei der Zeitschrift „Konkret“, war unter anderem Art Director beim ZEITmagazin und ab 1990 Herausgeber des Zukunftsmagazins „Übermorgen“. 1992 gründete er mit Matthias Horx das Trendbüro Hamburg, ein Beratungsunternehmen für gesellschaftlichen Wandel. Seit 1993 ist Wippermann zudem Professor für Kommunikationsdesign an der Folkwang Universität in Essen. Der Trendforscher sitzt im Beirat des Nestlé Zukunftsforschung (NZF) und im Expertenbeirat des Happiness Instituts von Coca-Cola.



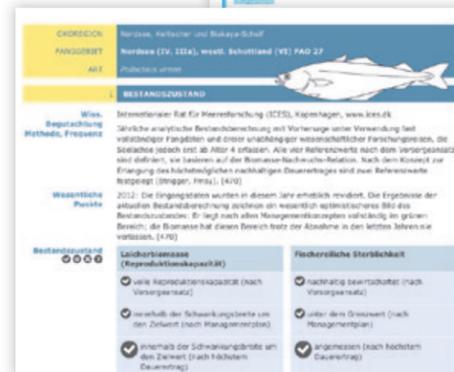
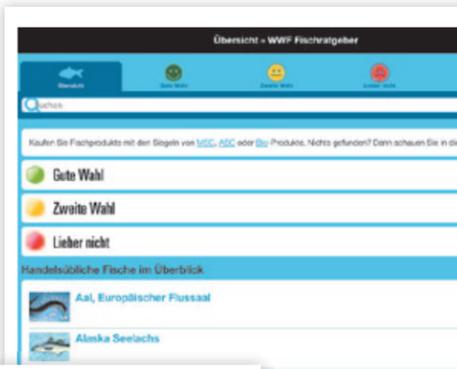
Fotos: Peter Wippermann (1), fotolia (1), MSC (1), WWF Fischratgeber (1), Fischbestände Online (1), FIZ e.V. (1)

# Fangfahrt im Netz

Vom breit gefächerten Allround-Portal über die Bio-Datenbank bis zur schlichten „Fisch-Ampel“: Hier lohnt es sich, online nach Infos zu fischen.

Wer heute im Internet nach Fischrezepten sucht, möchte in vielen Fällen nicht nur wissen, was lecker ist, sondern auch, welchen Fisch man guten Gewissens essen und seinen Gästen anbieten kann. Ein Portal, das beiden Ansprüchen gerecht wird und einen umfassenden Überblick zum Thema Fisch bietet, ist [www.fischinfo.de](http://www.fischinfo.de). Betrieben wird diese Website vom Fisch-Informationszentrum, einem Verein, den die deutsche Fischwirtschaft 1997 gegründet hat. Das Angebot reicht von rund 100 Fischrezepten über Artikel zur Ernährung und Gesundheit und ein Lexikon mit Steckbriefen zu den knapp drei Dutzend beliebtesten Fischarten bis zu Fanggebietskarten und der Rubrik „Infos zu Fischbeständen“. Hier führt das Fischinformationszentrum den Nutzer bei den jeweiligen Fischarten per Link zur Datenbank „Fischbestände Online“ und stützt sich damit auf eine wissenschaftlich fundierte Quelle.

Orientierung durch Ampelfarben: Der WWF-Fischratgeber bewertet biologische Aspekte der Arten, ökologische Effekte der Fischerei und das Management des Bestands. Die Gesamtpunktzahl bestimmt dann die Farbe.



Fisch im Fakten-Check: An den wissenschaftlichen Daten der Website Fischbestände Online orientiert sich die gesamte Branche – und auch jedem Verbraucher stehen die Bestands-Bewertungen der Forschung zur Verfügung.



Rezepte und Meer: Das Fisch-Informationszentrum bietet auf seiner Website Rundum-Aufklärung für Verbraucher.

Das Portal „Fischbestände Online“ ([fischbestaende.portal-fischerei.de](http://fischbestaende.portal-fischerei.de)) wird vom Thünen-Institut betreut, das als Bundesforschungsinstitut für die Fischerei zuständig ist. Diese Bio-Datenbank wird ständig aktualisiert und nach und nach erweitert. Langfristiges Ziel ist es, für 130 Bestände von 30 Fischarten darzustellen, in welchem Zustand sich jeder einzelne Bestand befindet und wie nachhaltig er bewirtschaftet wird. Schon jetzt lässt sich zum Beispiel detailliert ablesen, aus welchen der 13 gelisteten Kabeljau-Bestände man sich guten Gewissens bedienen darf. In einfacher Form liefert diese Information der Fischratgeber des WWF ([fischratgeber.wwf.de](http://fischratgeber.wwf.de)). Eine Fisch-Ampel kennzeichnet hier die Bestände mit Grün („Gute Wahl“), Gelb („Zweite Wahl“) oder Rot („Lieber nicht“). Ist ein Bestand MSC-zertifiziert, bleibt die Ampel ausgeschaltet. Denn in dem Fall steht dem unbeschwerten Fischgenuss ohnehin nichts im Wege.

**MSC-Siegel**

**Nachhaltigkeits-TÜV**

Das MSC-Siegel ist das einzige weltweit anerkannte Zertifikat für nachhaltig gefangenen Wildfisch – und in Deutschland so bekannt wie in keinem anderen Land. 55 Prozent der Erwachsenen ist es hierzulande inzwischen ein Begriff, und die Zahl der blau besiegelten Verpackungen steigt ständig: Mehr als 4300 Fisch- und Seafood-Produkte sind heute im Handel.



Vergeben wird das Zertifikat vom Marine Stewardship Council, einer gemeinnützigen Organisation, die 1997 auf Initiative von Unilever und WWF gegründet wurde. Zu den MSC-Pionieren in Deutschland gehört Kutterfisch: Als erste deutsche Fischerei erhielt das Cuxhavener Unternehmen 2008 das MSC-Siegel für Nordsee-Seelachs. Im August 2011 folgte ein weiteres für Dorsch in der östlichen Ostsee.

# Forscher als Fluchthelfer

Welches Netz lässt welche Fische entkommen? Diese Frage der Selektivität, die bei einem Rückwurf-Verbot von zentraler Bedeutung ist, können die Wissenschaftler des Rostocker Thünen-Instituts für Ostseefischerei mit der neuen „Clupea“ sehr genau untersuchen. Kutter war auf dem Forschungsschiff zu Gast.

Ist ein Hol an Bord gehievt, lässt sich leicht erkennen, welche Fische ins Netz gegangen sind. Doch was durch die Maschen geschlüpft ist, behält das Meer für sich – es sei denn, die Fischereitechnik-Experten des Thünen-Instituts (vTI) für Ostseefischerei sind am Werk. Denn die Rostocker Forscher haben verschiedene Möglichkeiten, diesem Geheimnis auf die Spur zu kommen. Die sicherste Methode: Die Fische, die aus dem Netz entkommen, werden in einem zweiten, engmaschigeren Netz aufgefangen, einem so genannten Decksteert, der den gesamten Steert (den Endbeutel des Netzes) umgibt. Daneben stehen den Wissenschaftlern verschiedene Unterwasser-Kamera-Systeme zur Verfügung, inklusive einer mobilen, ferngesteuerten Kamera, die um das Netz herumfahren und es von allen Seiten beobachten kann. Seit April 2012 haben die Forscher nun auch ein neues Schiff, das ideale Voraussetzungen für derartige Projekte bietet: die „Clupea“, die mit modernster Technik ausgerüstet ist und verschiedenste Fanggeräte einsetzen kann.

Der 28,80 Meter lange Neubau hat seinen Namen – *Clupea harengus* ist die wissenschaftliche Bezeichnung für Hering – vom Vorgängerschiff geerbt, das Mitte dieses Jahres ausgemustert wurde. Der 17-Meter-Kutter war 1949 als kommerzielles Fischereifahrzeug gebaut worden und stand seit 1983 im Dienst der Forschung. Von den drei deutschen Fischereiforschungsschiffen ist die neue „Clupea“ zwar immer noch das kleinste – die „Solea“ misst 42,40 Meter, die „Walther Herwig III“ 64,50 Meter. Doch in Größe und Ausrüstung entspricht sie den modernen Fahrzeugen der kommerziellen Fischerei in Nordeuropa. Vom Heimathafen Rostock aus arbeitet die „Clupea“ vorwiegend in den Gebieten der Küstenfischerei der südwestlichen Ostsee und kann dank ihres geringen Tiefgangs von 2,30 Meter selbst die flachen Boddengebiete befahren. Bei Bedarf kann sie, anders als ihre Vorgängerin, auch in der Nordsee eingesetzt werden.

## Maßgeschneidert für Forschungszwecke

Auf der Brücke erinnert nur der Ausblick aufs Meer daran, dass man auf einem Schiff ist. Der Leitstand mit einem halben Dutzend Monitoren und Batterien von Tastenfeldern und Displays könnte auch zu einem Kraftwerk oder einem Fernsehstudio gehören. Erst auf den zweiten Blick entdeckt man das auf Handgröße geschrumpfte Steuerrad. „Ich hatte zum Glück schon auf der Werft ausgiebig Gelegenheit, mich mit der Technik und den vielen neuen Systemen vertraut zu machen“, sagt Kapitän Rolf Singer und betätigt nebenbei seelenruhig die ein oder andere Taste. Auch auf der alten „Clupea“ stand er jahrelang am Steuer. „Kein Vergleich“, sagt der erfahrene, weißbärtige Kapitän. Und dabei schwingt keine Wehmut mit, sondern eindeutig Begeisterung und Stolz auf das neue Forschungsschiff. Gebaut wurde die „Clupea“ auf der Fassmer-Werft in Berne an der Unterweser. Rund 11 Millionen Euro kostete die Maßanfertigung, die speziell auf die vielfältigen Forschungsbedürfnisse zugeschnitten ist.

Schon die Größe der Brücke gehört zu den baulichen Besonderheiten. Denn hier befinden sich in einem separaten Bereich auch die Arbeitsplätze der bis zu vier Wissenschaftler, die neben der fünf- bis sechsköpfigen Besatzung bei den Fahrten an Bord sind. Außerdem steht den Forschern im Hauptdeck ein kleines Labor zur Verfügung. Bei fischereibiologischen Untersuchungen wird allerdings ein Großteil der Arbeiten – wie das Sortieren und Messen der Fische – in einem Unterstand an Deck erledigt. Auch hier draußen unterscheidet sich die „Clupea“ deutlich von kommerziellen Fischkuttern, die in der Regel für eine bestimmte Fangmethode ausgerüstet sind. Die „Clupea“ dagegen kann Schwimm- und Bodenschleppnetze, Stellnetze und Langleinen, Planktonnetze und ozeanografische Sonden einsetzen. Und entsprechend bepackt ist das Deck mit unterschiedlichen Winden, Auslegern und einem Kran.



Forschungsfischer: Die Mannschaft des 29-Meter-Kutters beim Einholen der Netze.



Hightech-Brücke: Was Kapitän Rolf Singer mit bloßem Auge nicht sieht, zeigen ihm die Monitore – auch die Position der beiden Netze (Bild rechts), die die „Clupea“ als moderner Twintrawler schleppen kann.

### Twintrawler-Technik eröffnet neue Perspektiven —

Von diesen Möglichkeiten konnten die Forscher auf der früheren „Clupea“ – die als Seitenfänger eine veraltete Fangmethode einsetzte – nur träumen. Das neue Schiff ist ein Heckfänger mit Twintrawl-Technologie, kann also zwei Netze gleichzeitig schleppen. „Das ist auch einer der Gründe, weshalb wir einige Untersuchungen erst jetzt durchführen können. Denn wenn man die Fängigkeit von verschiedenen Netzen vergleichen will, geschieht das am besten unter identischen Bedingungen“, sagt Bernd Mieske, Diplomingenieur für Fischereitechnik mit über 30 Jahren Berufserfahrung. „Wenn man zwei Netze nacheinander schleppt, gibt es von der Schleppstrecke bis zur Tageszeit viele Faktoren, die die Vergleichbarkeit der Ergebnisse beeinträchtigen können.“

Auf der heutigen Fahrt geht es um ein von der EU gefördertes Projekt, in dem unter anderem erforscht werden soll, ob sich die Selektionseigenschaften von Steerten mit der Zeit ändern. „Dazu gibt es zwar verschiedene Vermutungen, aber systematisch untersucht wurde dieser Alterungseffekt bisher noch



Wasserdicht:  
Der Sender, der die Daten  
der Unterwasserkamera  
weiterleitet, wird im  
Schwimmkörper verstaut.

nie“, sagt der Fischereitechnik-Experte des vTI. Eine Premiere, zu der eine weitere hinzukommt: Es ist die erste fangtechnische Forschungsreise der neuen „Clupea“, die bisher nur fischereibiologische Einsätze absolviert hat. Und da mit dem Schiffswechsel die Zählung nicht neu gestartet wurde, ist es die „Clupea“-Reise Nummer 265.

Ermitteln wollen die Forscher den Alterungseffekt, indem sie Steerte vor und nach einem Dauereinsatz in der kommerziellen Fischerei untersuchen. Unter die Lupe genommen werden dabei beide in der Ostsee erlaubten Netzarten, die kleineren Fischen gute Fluchtmöglichkeiten bieten sollen: der Bacoma-Steert mit einem Fluchtfenster aus relativ formstabilen Quadratmaschen und der T90-Steert, dessen Maschen sich aufgrund einer Drehung des Netztes um 90 Grad auch unter Zug nicht ganz zuziehen.

### Feintuning mit Hightech-Kontrolle

Um herauszufinden, welche Fische aus einem Steert entkommen, wollen die Wissenschaftler sie in einem Decksteert auf-



Sensor im Netz: Bernd Mieske erklärt den „Trawlsounder“.

fangen. Und auch hier wird Neuland betreten: Die vTI-Forscher arbeiten nicht mit der konventionellen Methode, bei der sperrige Spreizringe von mehreren Metern Durchmesser die Decksteerte offen halten, sondern mit einer neuen, deutlich leichter zu handhabenden Konstruktion. „Wir haben spezielle Taschen in den Decksteert eingenäht, die durch die Wasserströmung wie Scherkörper wirken und dafür sorgen, dass das äußere Netz offen bleibt“, sagt Bernd Mieske.

Bei dieser Tagesfahrt von Rostock aus geht es jetzt nur noch um eine letzte Feintuning der Technik, bevor in einigen Tagen die ersten Selektivitätstests beginnen. Nach gut einer Stunde ist die nötige Wassertiefe erreicht, und die Netze werden ausgebracht. An einem der beiden Steerte ist ein „Trawlsounder“ befestigt, ein Sensor, mit dem sich der Abstand zum Meeresboden bestimmen lässt. „Wir wollen sicherstellen, dass der Steert nicht über den Boden schleift und das Testergebnis dadurch verfälscht“, erklärt Mieske. „Deshalb haben wir Auftriebskörper am Steert befestigt, die dafür sorgen sollen, dass er in ein bis zwei Meter Höhe schwebt.“ Und genau das ist gelungen, wie der Monitor auf der Brücke zeigt, der die vom „Trawlsounder“ gelieferten Informationen darstellt. Ein anderer Monitor in der „Wissenschaftler-Ecke“ sollte das Ganze eigentlich auch noch im Bild darstellen: über eine fest im Netz angebrachte Videokamera. Doch bei so viel Technik kann auch mal etwas schiefgehen – das sonst sehr verlässliche und bewährte Kamerasystem STIPS hat sich an diesem Tag wegen eines Kabelbruchs eine kleine Auszeit genommen.

### Beifang-Reduzierung wird zentrale Zukunftsfrage

Einige Wochen später ist die 265. „Clupea“-Reise erfolgreich abgeschlossen, wie Dr. Daniel Stepputtis berichtet, der am Rostocker vTI die fischereitechnische Arbeitsgruppe leitet. „Die Tests mit den neuen Steerten sind sehr gut verlaufen. Der nächste Schritt ist jetzt der Dauereinsatz in der kommerziellen Fischerei. Von den drei Bacoma- und drei T90-Steerten, die wir paarweise getestet haben, behalten wir jeweils einen als Referenznetz hier. Damit werden wir dann später die gebrauchten Steerte vergleichen, um zu untersuchen, ob es einen Alterungseffekt gibt und wie ausgeprägt der ist.“ Der Wissenschaftler ist überzeugt, dass das Thema Selektivität künftig enorm an Bedeutung gewinnen wird. „Spätestens wenn ein Discard-Verbot beschlossene Sache ist, wird die Fischerei sich noch deutlich stärker dafür interessieren, wie sich der Anteil des unerwünschten Beifangs reduzieren lässt.“

# Streiten für den Fisch

Wenn beim ICES die Fangquoten-Empfehlungen festgelegt werden, geht es nicht immer harmonisch zu. Doch am Ende finden die Wissenschaftler aus 20 Nationen regelmäßig einen Konsens. Das macht das ICES-Votum so stark.



Quoten-Forscher: Christopher Zimmermann (3.v.r.) mit ICES-Kollegen

Bei der Fangquoten-Festlegung soll die Wissenschaft künftig eine größere Rolle spielen, und das Quotengefeilsche im EU-Ministerrat könnte irgendwann ein Ende haben. Dann werden sich die Blicke ganz auf den Internationalen Rat für Meeresforschung (ICES) richten, genauer gesagt auf dessen „Advisory Committee“ (ACOM). Denn hier wird beschlossen, welche Fangquoten der ICES für die einzelnen Fischbestände empfiehlt. Im ACOM sitzen Wissenschaftler aus allen 20 Mitgliedsstaaten – sämtliche Fischerei-Nationen des Nordatlantiks und der Ostsee von den USA und Kanada bis Russland.

Der deutsche „Quoten-Mann“ ist Dr. Christopher Zimmermann, stellvertretender Leiter des Thünen-Instituts für Ostseefischerei in Rostock. Auf die Frage, ob im ACOM genauso gefeilscht wird wie im Ministerrat, antwortet er mit einem klaren Jein. „Es gibt durchaus Dispute. Aber dabei geht es nicht um nationale Interessen, sondern um wissenschaftliche Auseinandersetzungen. Und genau diese Dispute über die Glaubwürdigkeit von Daten sind die Stärke des ICES.“

Insgesamt gehören dem Forschungsnetzwerk mehr als 1600 Wissenschaftler an, etwa ein Drittel davon ist am Erstellen der Quotenempfehlungen beteiligt. Arbeitsgruppen von jeweils 20 bis 30 Forschern tragen die Daten zu den einzelnen Fischbeständen zusammen und liefern mit ihrer Prognose die Basis für die ICES-Empfehlung. Das Ergebnis wird dann von ei-

ner unabhängigen „Review Group“ überprüft. Anschließend formuliert die „Advice Drafting Group“ den Entwurf für die Quotenempfehlung, über den dann die 20 ACOM-Mitglieder entscheiden. „Diese Entscheidungen fallen bis auf sehr seltene Ausnahmen einstimmig“, erläutert Zimmermann. „Die ICES-Empfehlung spiegelt eben nicht die Einschätzung einzelner Wissenschaftler wider, sondern ist eine Konsensmeinung der nordatlantischen Wissenschaftsgemeinde.“

### Ruhepol im „Lärm“

Diese Einigkeit im Urteil sei gerade in der Fischereiforschung wichtig. Denn die schwankende Nachwuchsproduktion vieler

Fischarten und die trotz der vielen Stichproben verbleibenden Unsicherheitsfaktoren in der Datenbasis führen zu „einer erheblichen Unzuverlässigkeit in der Bestandsberechnung“, so Zimmermann. „Noise“ („Lärm“) nennen die ICES-Wissenschaftler die Unsicherheiten, die zu stark schwankenden Quotenempfehlungen führen können. „Um diese Unsicherheiten und damit auch die Folgen für die Fischerei zu minimieren, gibt es langfristige Managementpläne. Sie beinhalten in der Regel ein Stabilitätselement: Die Quote ändert sich gegenüber der Höchstfangmenge des Vorjahres um maximal 15 Prozent. Davon wird nur abgewichen, wenn der Bestand in einen dramatisch schlechten Zustand gerät.“

Diese Situation sah der ICES im Mai 2011 beim Nordsee-Seelachs gekommen. Aufgrund alarmierender Daten wurde eine Senkung der Fangquote um 30 Prozent empfohlen. Doch im November 2011, nachdem die Ergebnisse der Sommer-Forschungsreisen vorlagen, zeigten die Daten schon ein anderes Bild, und die Reduzierung wurde auf die „normalen“ 15 Prozent zurückgefahren. „Im Mai 2012 konnten wir dann feststellen, dass der Bestand sehr viel besser dastand und den grünen Bereich gar nicht verlassen hatte“, so Zimmermann. Der Alarm war also offenbar dem „Lärm“ geschuldet. Als Fehlalarm entpuppte sich damit auch eine wissenschaftliche Studie, die noch im April 2012 den Kollaps des Seelachs-Bestands prophezeit hatte.

# Zeigt her eure Flossen!



Selbst an der Küste kennen viele Kinder Fische nur als knusprige Stäbchen. Der „Cuxhavener Fischzug“ änderte das: 1200 Schüler beteiligten sich äußerst kreativ an dem Informationsprojekt.

Kinder auf künstlerische Weise in die Welt der Fische eintauchen zu lassen – das war die Grundidee des „Cuxhavener Fischzugs“. „Und dann haben wir gesagt: Wenn die Kinder Fische basteln sollen, müssen sie auch wissen wie Fische aussehen, riechen und

sich anfühlen“, sagt Initiatorin Dr. Jenny Sarrazin, die Leiterin des neuen maritimen Museums „Windstärke 10“, das Ende 2013 eröffnet wird. Also wurden als Auftakt des Projekts im Februar 2012 zunächst die „Cuxhavener Kinderfischstage“ veranstaltet, die Hunderte von Schülerinnen und Schülern besuchten. In den Räumen des ehemaligen Fischereimuseums erhielten sie informativen Anschauungsunterricht zum Thema Fisch, und am Ende bekam jeder von ihnen einen fangfrischen Kutterfisch-Seelachs geschenkt.

Diesem ersten Flirt mit der Fischwelt folgte dann das eigentliche „Fischzug“-Projekt: An allen Cuxhavener Schulen bastelten insgesamt 1200 Schüler im Unterricht aus Draht und Pappmaché eine bunte Vielfalt von Meeresbewohnern. Angeleitet wurden sich dabei von der Bremer Künstlerin Ulla Deetz. Es entstanden mehrere hundert Fischplastiken. Wie der Name des Projekts schon sagt, sollten sie der Öffentlichkeit mit einem großen Umzug durch die Stadt präsentiert werden – der dann aber wegen eines Dauerregens ins Wasser fiel. Als vorläufiger Ersatz fand eine kleine Ausstellung mit 60 Exponaten in der Cuxhavener Stadtparkasse statt. Und eine große „Fischzug“-Schau ist auch schon geplant: Ab 30. März 2014 wird das neue Museum „Windstärke 10“ im Rahmen einer Sonderausstellung alle 400 Exponate der bunten Fischfamilie zeigen. Dort können die jungen Künstler dann auch ihr Fischwissen vertiefen. Sarrazin: „Wir werden viele interaktive Stationen zu den Themen Fischerei und Nachhaltigkeit haben, mit denen wir besonders auch Kinder und Jugendliche ansprechen. So kann man zum Beispiel im Bereich Fangkontrolle ermitteln, ob ein Fisch das Schonmaß und ein Netz die richtige Maschengröße hat.“

Fisch frisiert: „Locke“ und seine bunten Artgenossen gehören zu einem Schwarm von insgesamt 400 Schüler-Kunstwerken.



Präsentiert die Kunst-Fische: Das Museum „Windstärke 10“ (Eröffnung Ende 2013)



## Wettbewerb „School of Fish“

### Schüler pushen Fisch

Das Konrad-Duden-Gymnasium in Wesel darf sich als erste Schule Deutschlands „School of Fish“ nennen. Im Juni 2012 veranstaltete eine Gruppe von Schülern des Gymnasiums einen Projekttag, um ihren Mitschülern das Thema Fisch näherzubringen. Sie schmückten die Pausenhalle mit Fischernetzen und Papierfischen, bauten Infostände auf, zeigten Filme, servierten Fischgerichte und hatten einen Fischexperten eingeladen. „Follow me # Fish“ nannten sie ihr Projekt, zu dem sie ein Wettbewerb angeregt hatte: Die bundesweite Aktion „Deutschland sucht die School of Fish“, die das Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ) und der Zeitbild Verlag 2012 erstmals durchführten.

22 Schulen beteiligten sich an dem Wettbewerb, der Schüler auf den Geschmack von Fisch bringen und die Diskussion um nachhaltigen Fischfang an Schulen anstoßen will. Die Projektideen reichten von kritischer Auseinandersetzung bis zur künstlerischen Umsetzung des Themas. Die zehn besten Konzepte wurden mit je 500 Euro gefördert, zum ersten Platz gehört zudem ein Besuch der „Küchenschlacht“ im Hamburger ZDF-Studio. Die nächste Runde des Wettbewerbs startet am 02.01.2013. Weitere Infos unter [www.school-of-fish.de](http://www.school-of-fish.de).

# „Dieser Wahnsinn muss ein Ende haben“

Tim Mälzer setzt sich für ein Rückwurf-Verbot ein und macht sich für die in Großbritannien entstandene „Fish Fight“-Initiative stark. „Kutter“ sprach mit dem Hamburger Starkoch über sein Engagement.

**Kutter:** Was hat Sie zum „Fish Fighter“ gemacht, zum Kämpfer gegen die heutige Discard-Praxis?

**Tim Mälzer:** Ein Anruf von Jamie Oliver. Er erzählte mir von der Kampagne eines Freundes, die er extrem unterstützenswert fand, und fragte mich, ob ich da nicht mitmachen wolle.

**Kutter:** Die Rede war von „Hughes Fish Fight“ des britischen Autors und TV-Kochs Hugh Fearnley-Whittingstall ...

**Tim Mälzer:** ... ja, aber mir war die Discard-Problematik damals gar nicht so bewusst. Ich war noch in dem naiven Glauben, dass es doch gut ist, wenn man die Fische, die man nicht fangen darf, wieder zurückwirft. So wie man das von früher kennt, wenn man mit dem Kescher am Strand unterwegs war. Nach dem Anruf von Jamie habe ich mich dann mit diesem Thema auseinandergesetzt und erfahren, was für ein Wahnsinn da vor sich geht, der unbedingt beendet werden muss.

**Kutter:** In Großbritannien ist „Hughes Fish Fight“ zu einer Massenbewegung geworden, der sich schließlich auch der zuständige Minister beugen musste.

**Tim Mälzer:** Das fand ich wirklich bemerkenswert, dass ein Einzelner so viel Aufmerksamkeit für dieses Thema erreichen kann. Denn darum geht es ja zunächst mal: Diese Problematik in der Öffentlichkeit überhaupt bekannt zu machen.

**Kutter:** Wie sind Sie mit der Resonanz in Deutschland zufrieden?

**Tim Mälzer:** Ich glaube, uns ist gar nicht so bewusst, dass wir noch eine Fischer-Nation sind. Das ist natürlich in England, Frankreich oder Spanien, wo die Fischerei ein großer Industriezweig ist, ganz anders. Bei uns finden eher landwirtschaftliche Themen Beachtung. Es erfordert sehr viel Arbeit, in Deutschland „Fish Fight“-Unterstützer zu gewinnen. Und anders als der aggressive englische Aktionismus, den ich gut finde, ist hier eher Diplomatie gefragt. Ich bin immer wieder verblüfft über die persönliche Zurückhaltung der Entscheidungsträger bei diesem Thema.

**Kutter:** Hat sich Ihr „Fish Fight“ auch auf Ihr Restaurant ausgewirkt?

**Tim Mälzer:** Ja, wir nehmen bestimmte Produkte nicht mehr

auf die Karte und achten bei dem Fisch, den wir einkaufen, natürlich auf Herkunft, Fangmethoden und Ähnliches. Außerdem versuchen wir, unsere Gäste an neue Fischarten wie etwa Waller heranzuführen und ihnen auch Fische abseits der normierten Größen schmackhaft zu machen. Wer sagt denn, dass eine Scholle immer genau zwischen 300 und 350 Gramm wiegen muss? Wenn eine Scholle jetzt 800 Gramm hat, dann hat sie die eben, und wir machen etwas genauso Gutes daraus wie aus der „Norm“-Scholle.

**Kutter:** Haben Sie in der letzten Zeit auch für sich selbst einen Fisch neu entdeckt?

**Tim Mälzer:** Hecht, der ist bei mir jetzt ganz weit vorn. Den kannte ich früher nur gebacken, mit vielen Gräten und leicht tranig. Aber wenn man sich ein bisschen damit auseinandersetzt und einen bestimmten Grätenschnitt anwendet, der gar nicht so kompliziert ist, dann ist Hecht ein fantastischer Fisch.

**Kutter:** Was würden Sie sich von den Verbrauchern in Deutschland wünschen – außer natürlich, dass sie „Fish Fight“ unterstützen?

**Tim Mälzer:** Dass wir uns breiter aufstellen, also wirklich größere Vielfalt zulassen – und uns auch mal an Fische rantrauen, die nicht nur mit Filet auf die Welt kommen.

Seit zwei Jahren überzeugter und aktiver Discard-Gegner: Mit „Tims Fish Fight“ ([www.fishfight.de](http://www.fishfight.de)) mobilisiert der bekannte Fernsehkoch Unterstützung für ein EU-weites Rückwurf-Verbot.



# Rezepte für die Politik

Um gegen die aktuelle Discard-Praxis zu demonstrieren, kochte Tim Mälzer vor dem Berliner Reichstag ein dreigängiges „Rückwurfmenü“. Die Polit-Prominenz ließ es sich schmecken – und kochte sogar mit.

Imposante Kulisse: Kabeljau, Scholle und Wittling wurden am 23. April 2012 direkt vorm Reichstagsgebäude serviert.



## Gebratener Kabeljau mit Mandel-Ziegenkäse-Schaum und Paprika

**Zutaten (für 4 – 6 Personen)**

2 rote Paprikaschoten (à ca. 200 g) · 3 Knoblauchzehen · 600 ml Vollmilch · 7 EL Olivenöl · 3 EL Mandelmus (oder 4 EL gemahlene Mandeln) · 800 g Kabeljaufilet · Salz · 100 g Mehl · 100 g Ziegenfrischkäse (z. B. Picandou) · 3 TL Zitronensaft · 2 EL Butter · 2 Stängel Thymian · schwarzer Pfeffer aus der Mühle · **Zubereitungszeit: 35 Minuten**

1. Paprikaschoten vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech setzen. Unter dem heißen Backofengrill auf der mittleren Schiene 10–12 Minuten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Die Paprika herausnehmen, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und abkühlen lassen. Die Paprika häuten und in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und 2 Zehen in Scheiben schneiden. Dritte Knoblauchzehe beiseitelegen.
2. Milch mit den Knoblauchscheiben in einem weiten Topf erhitzen. 2 EL Olivenöl und das Mandelmus unterrühren.

3. Kabeljaufilet in 6 Stücke schneiden, salzen, im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Je 2 EL Olivenöl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und je 3 Fischfilets darin von allen Seiten anbraten.
4. Kabeljaufilets in die Mandelmilch geben und zugedeckt bei milder Hitze 2–3 Minuten gar ziehen lassen. Fisch aus der Milch heben und auf eine Platte legen, abdecken und im Backofen bei 70 Grad warmstellen.
5. Ziegenfrischkäse mit einem Pürierstab unter die Milch mischen. Mit Salz und 1 TL Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren den Mandel-Ziegenkäse-Schaum noch mal mit dem Pürierstab aufschäumen.
6. Restliches Olivenöl (1 EL) und Butter erhitzen. Restlichen Knoblauch, Paprika und Thymian (einige Blättchen zum Dekorieren beiseitelegen) darin von allen Seiten ca. 3 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und übrigem Zitronensaft (2 TL) würzen.
7. Kabeljaufilets mit Mandel-Ziegenkäse-Schaum, Paprika und Thymianblättchen anrichten. Nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.



Tatkräftiger Unterstützer: Holger Ortel, Präsident des Deutschen Fischereiverbands und SPD-Abgeordneter

Nachhaltiger Genuss: Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner ließ sich Tim Mälzers Menü nicht entgehen.



## Nudeln mit Muscheln und Scholle

**Zutaten (für 4 Personen)**

1 Bio-Zitrone · 8 EL Olivenöl · 1 TL Zucker · 150 ml Weißwein · Salz · weißer Pfeffer aus der Mühle · 200 ml Fischfond · 100 g Sahne · 75 g Crème fraîche · 500 g Spaghetti · 200 g Venusmuscheln oder andere Muscheln · 8 Schollenfilets (ca. 600 g) · 1 rote Chilischote · ½ Bund Rucola · 4 Stängel Basilikum · 200 g TK-Erbesen · 1 Eiweiß (Kl. M) · **Zubereitungszeit: 35 Minuten (plus Garzeit)**

1. Zitronenschale dünn abschälen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zucker darin schmelzen lassen. Weißwein und Zitronensaft zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Fischfond zugeben und um ein Drittel einkochen lassen. Sahne und Crème fraîche unterrühren, aufkochen lassen und würzen. Abkühlen lassen.
2. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen und mit 3 EL Olivenöl mischen.
3. Venusmuscheln und Fischfilets mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen. Geöffnete Muscheln aussortieren. Schollenfilets salzen. Chilischote in Ringe schneiden. Rucola und Basilikumblätter grob zerzupfen. Erbsen in ein Sieb geben.
4. Spaghetti in eine Auflaufform geben. Schollenfilets leicht aufröhlen und in der Form verteilen. Muscheln darüberstreuen. Alles leicht salzen und pfeffern. Zitronenschale, Rucola, Chiliringe und Basilikum auf dem Fisch verteilen. Zitronensauce darübergießen.
5. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Stück Backpapier (etwas größer als die Auflaufform) zuschneiden und am Rand mit Eiweiß bestreichen, über die Form legen und am Rand festdrücken. Im Ofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten garen, herausnehmen. Backpapier entfernen, die Nudeln mit den übrigen 4 EL Olivenöl beträufeln und servieren.

Fotos: Heiko Merquardt (4)

## Wittling à la Bordelaise mit Knackerbsen-Radieschen-Salat

**Zutaten Wittling (für 4 Personen)**

4 Stück Wittlingfilet (à ca. 160 g) · 3 EL Olivenöl · Salz · Pfeffer · 1 Bund glatte Petersilie · ½ TL getrockneter Estragon · 1–2 EL Tomatenmark · 2 Knoblauchzehen · 80 g Semmelbrösel · 100 g weiche Butter

**Zubereitung Lachstranchen (30 Minuten)**

1. Wittlingfilets in eine geölte ofenfeste Form geben. Mit 2 EL Öl beträufeln, salzen und pfeffern oder von allen Seiten würzen und in einer heißen Pfanne mit wenig Olivenöl anbraten.
2. Petersilie grob hacken. Zusammen mit Estragon, Tomatenmark, Knoblauch und Semmelbröseln in einen Blitzhacker geben und fein zerhacken, salzen und pfeffern. Butter gleichmäßig untermengen.
3. Die Bröselmischung auf dem Fisch verteilen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene ca. 12–15 Min. goldbraun backen (Umluft nicht empfehlenswert). Anschließend evtl. unter dem Backofengrill bei 250 Grad 1–2 Min. übergrillen.

**Zutaten Knackerbsen (für 4 Personen)**

200 g Knackerbsen (ersatzweise Zuckerschoten) · Salz · 1 Bund Radieschen · 250 ml Buttermilch · 3 Stiele Minze · 2 EL Olivenöl · Pfeffer · **Zubereitung Knackerbsen (15 Minuten + Zeit zum Durchziehen)**

1. Knackerbsen in kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren, abgießen und abschrecken. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
2. Buttermilch, Minzblättchen, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit dem Schneidstab pürieren. Mit dem Gemüse in einer Schüssel mischen, 10 Min. durchziehen lassen und zum Lachs servieren.



Bratende Tätigkeit: Dr. Hans-Michael Goldmann (rechts), Sprecher der FDP-Fraktion für Ernährung und Landwirtschaft

# Fisch mit Beilage

Die Messe SlowFisch in Bremen bietet Besuchern nicht nur nachhaltige Köstlichkeiten, sondern auch umfassende Hintergrund-Informationen dazu. Kutterfisch ist hier seit Jahren eine feste Größe.



„Gut, sauber, fair“ – diese Begriffe hat sich die Organisation Slow Food Deutschland auf die Fahnen geschrieben, die als ideeller Träger hinter der Messe SlowFisch steht. Zum fünften Mal fand die wichtigste Slow-Food-Messe im Norden mit dem Schwerpunkt Fisch vom 9. bis 11. November 2012 in Bremen statt. Und zum fünften Mal war Kutterfisch dabei: Mit einem 13 Meter langen Stand, an dem die Cuxhavener Fischerei ihre Fänge

präsentierte, die Rückverfolgbarkeit der Kutterfisch-Produkte demonstrierte, über das Nachhaltigkeitsiegel MSC aufklärte und natürlich Bratfisch-Leckereien zubereitete, die bei vielen der rund 33.000 Messebesucher heiß begehrt waren.

## Kutterfisch erleben

Wer einen Blick hinter die Kulissen der Fischerei werfen möchte, dem bietet Kutterfisch am Stammsitz in Cuxhaven Gelegenheit dazu: Beim alljährlichen **Fischerfest** zu Pfingsten, an dem Kutterfisch maßgeblich beteiligt ist, können die mehr als 50.000 Besucher nicht nur frangfrischen Fisch genießen, sondern auch Kutterfisch-Schiffe besichtigen (18./19. Mai 2013). Flagge zeigt das Unternehmen regelmäßig auch auf politischem Terrain. So verkostigt Kutterfisch beim **Tag der offenen Tür des Landtags in Hannover** die Besucher kostenlos mit Fischsuppe und liefert den Fisch für das **Sommerfest der niedersächsischen Landesvertretung** in Berlin. Und dem Fachpublikum präsentiert sich Kutterfisch unter anderem auf der zweijährlichen Messe **Fisch International** in Bremen, wo die Cuxhavener Fischer zu den rund 250 Ausstellern aus aller Welt zählen (12. bis 14. Februar 2014).



Nachhaltiges Interesse: Großer Andrang am Kutterfisch-Stand auf der SlowFisch

„Die SlowFisch bietet uns die Möglichkeit zu zeigen, wie sich Genuss mit unserer Verantwortung als Fischereibetrieb und Produzent verbinden lässt“, sagt Horst Huthsfeldt, einer der drei Kutterfisch-Geschäftsführer. Angesichts der Verunsicherung vieler Verbraucher durch die Überfischungs-Diskussion sei Transparenz heute besonders gefragt. „Deshalb stellen wir ins Netz, was uns wo und wann ins Netz geht. Mit dem Tracking-System auf unserer Homepage geben wir jedem Kunden die Chance, genau zu wissen, aus welchem Bestand ein Fisch stammt und in welchem Zustand sich dieser Bestand befindet.“

Zum Rahmenprogramm der SlowFisch gehörten neben Fischverkostungen, Kochen für Kinder und einem Bloggertreffen auch Vorträge und Podiumsgespräche. Hier war Kutterfisch durch Geschäftsführer Kai-Arne Schmidt ebenfalls vertreten. Thema der Diskussion: „Strategien für eine nachhaltige Fischerei“.

SlowFisch-Mann der ersten Stunde: Der Kutterfisch-Geschäftsführer Horst Huthsfeldt und seine Mitarbeiter kommen seit 2008 regelmäßig zur wichtigsten Slow-Food-Messe Norddeutschlands – und werden auch vom 8. bis 10. November 2013 wieder dabei sein.



# Meer Genuss

In den Kutterfisch-Restaurants in den Häfen von Sassnitz, Burg auf Fehmarn, Eckernförde und Cuxhaven kommt der Fisch frisch vom Schiff.



Sassnitz

Panoramablick: Die „Kutterfisch Manufaktur“ hat sich mit ihrem maritimen Ambiente perfekt der Umgebung angepasst. Sie ist Restaurant und gut sortiertes Fischgeschäft zugleich (oben).



Wer an der Quelle sitzt, kann aus dem Vollen schöpfen. So auch die Kutterfisch-Restaurants, die sich alle dort befinden, wo der fangfrische Fisch angelandet wird: im Hafen. Das jüngste ist die „Kutterfisch Manufaktur“ in Sassnitz (Hafenstraße 12d), die im August 2012 eröffnet wurde. Viel Holz, Messingleuchten, Segeltuch und Seile sorgen hier für eine maritime Atmosphäre. Und die Gäste können nicht nur die Köstlichkeiten aus der Küche genießen, sondern an einer großen Frischetheke auch Fisch kaufen – wie übrigens in allen Kutterfisch-Restaurants.

Beim „Fehmarnschen Fischlädchen“ in Burg (Burgstaaken 81) täuscht der Name: Es ist zwar für seine Fischbrötchen berühmt, doch es ist zugleich ein „ausgewachsenes“ Restaurant, das Fisch in vielen Variationen serviert. Dem Koch über die Schulter schauen können die Gäste im Eckernförder „Dat Fischhuus“ (Schiffsbrücke), einem neu gebauten Glaspavillon mit offener Küche. Und natürlich ist Kutterfisch auch in Cuxhaven kulinarisch vertreten: Das „Lodde-Dorsch“ sitzt im selben Gebäude wie die Kutterfisch-Zentrale – sozusagen an der Hauptquelle.

Fehmarn



Ob gebraten, geräuchert oder mariniert: In seinem Angebot ist das „Fischlädchen“ ganz groß.

Eckernförde



Innen hell, außen viele Sonnenplätze: „Dat Fischhuus“ wurde im Juli 2012 eröffnet.

Cuxhaven



Benannt nach dem Futterfisch des Kabeljau: Das „Lodde-Dorsch“ in Fischhalle IX