

kutter

Das Magazin | nachhaltig-verantwortlich



Kamera ab!

Wie ein Discard-Verbot in die Praxis umgesetzt werden könnte

Seite 18



Sagen Sie mal ...

Ministerin Ilse Aigner im Interview mit Kutter

Seite 4



Dem Fisch auf der Spur

Drei Klicks – und jeder Kutterfisch-Kunde weiß, wo sein Fisch gefangen wurde Seite 21

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, Hohe Brücke 1, 20459 Hamburg
Redaktion: Martin Brinkmann, Frank Giese (bois media)

Cover: Ionola (1), Kutterfisch (1), Hamburger Abendblatt/Roland Magunia (1), Jens Köhler/WWF (1)
Seite 2/3: Hamburger Abendblatt/Roland Magunia (1), Kutterfisch (1), Melanie Dreyse (2)
Jens Köhler/WWF (1), 123it (1), Deutsche See/Jan Knauss (1)

Liebe Leserinnen und Leser,

mit der zweiten Ausgabe von **kutter** setzen wir unsere Reise durch die Welt der nachhaltigen Fischerei fort. Und die positive Resonanz auf die erste Ausgabe hat uns darin bestärkt, am eingeschlagenen Kurs festzuhalten. Deshalb werden wir uns auch diesmal nicht in seichten Gewässern aufhalten, sondern durch die hohe See oder besser: das Meer der offenen Fragen kreuzen. Und wie schon in der ersten Ausgabe kommen dabei Experten aus Wissenschaft und Wirtschaft, aus der Politik und von Nichtregierungsorganisationen zu Wort.

Ein zentrales Thema dieser Ausgabe ist Überfischung. Wie bewertet die Wissenschaft die Lage der Fischbestände, wie die Politik, und wie ist die Darstellung in den Medien? Was sind die Hauptgründe für Überfischung? Und wie lassen sich diese Ursachen beseitigen? Diese Fragen haben wir auch Ministerin Ilse Aigner gestellt, die im Interview die positive Entwicklung in Nordsee und Nordatlantik auf die wachsende Zahl der Managementpläne zurückführt (Seite 4). Fischforscher Dr. Christopher Zimmermann stellt die wissenschaftliche Basis dieses langfristigen Managements dar, das auch Fischereien mehr Planungssicherheit gibt (Seite 12). Andererseits zeichnet sich bei der Hauptursache von Überfischung, der viel zu hohen Fangkapazität in Europa, immer noch keine Lösung ab. Greenpeace-Experte Thilo Maack fordert deshalb wirksamere politische Instrumente zur Flottenreduzierung (Seite 9). Die Discard-Praxis dagegen, die die Fischbestände ebenfalls stark belastet, wird inzwischen einhellig angeprangert. Wie ein Verbot kontrolliert werden könnte, ist allerdings eine der vielen offenen Fragen (Seite 18).

Doch auch der Fischkonsum soll in dieser Ausgabe nicht zu kurz kommen. Zumal gerade die deutschen Verbraucher immer häufiger zu Produkten mit dem Nachhaltigkeitsiegel des MSC greifen (Seite 7). Natürlich findet es sich auch auf der Verpackung der Kutterfisch-Filets, die jetzt erstmals als Eigenmarke in Supermärkten erhältlich sind. Dank des Tracking-Codes auf dem Etikett kann der Kunde jederzeit ermitteln, wann und wo sein Fisch gefangen wurde (Seite 21). Nun fehlt eigentlich nur noch ein gutes Fischrezept. Vielleicht finden Sie ja eins beim „Captain's Dinner“ – den Lieblingsgerichten unserer Kapitäne (Seite 16).

Guten Appetit und viel Spaß beim Lesen!



Jörg Petersen · Kai-Arne Schmidt · Horst Huthsfeldt



- Klartext**
- 04 — „Vielen Fischbeständen geht es heute besser“
Bundesministerin Ilse Aigner spricht im Interview mit „Kutter“ über Fischereipolitik, Gütesiegel – und ihre Fisch-Vorlieben
- Trend**
- 07 — MSC-Siegel boomt
Weltweit tragen bereits 12.000 Produkte das blaue Nachhaltigkeits-Label. In Deutschland ist es besonders verbreitet
- Im Fokus**
- 09 — Diät ohne Wirkung
Die EU-Flotte schrumpft nur formal, in Wahrheit wachsen die Fangkapazitäten sogar. So ist Überfischung programmiert
- 12 — Klarer Plan statt Quoten-Poker
Managementpläne schützen die Bestände, geben Fischern Planungssicherheit und mindern den Einfluss der Politik
- Das kleine Fischer-ABC**
- 15 — Aquakultur, GFP und illegale Fischerei
Wie Fisch gezüchtet wird, was die GFP-Reform bringen soll, und was gegen Fisch-Räuberei hilft – kurz erklärt
- Genießen**
- 16 — Captain's Dinner
Die Kutterfisch-Kapitäne fangen nicht nur Fisch, sie essen ihn auch gern – und verraten hier ihre Lieblingsrezepte
- Nachgefragt**
- 18 — Den Beifang im Blick
Ein Discard-Verbot durch die EU zeichnet sich ab. Kontrollieren ließe es sich durch Kamerasysteme an Bord
- Aus der Region**
- 20 — Fisch-Geschäfte
Von der Fischerei profitieren in Cuxhaven viele – auch Betriebe aus anderen Branchen
- Reportage**
- 21 — Frischfisch mit Stammbaum
Kutterfisch verarbeitet seine Fänge selbst. Und jeder Kunde kann lückenlos zurückverfolgen, woher sein Fisch stammt

„Vielen Fischbeständen geht es heute besser“

Ilse Aigner, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, spricht im Interview mit „Kutter“ über erfolgreiches Bestandsmanagement, die zu große EU-Fischereiflotte, den Quotenhandel, ein Discard-Verbot, das MSC-Siegel – und ihre persönlichen Favoriten unter den Speisefischen.

Kutter: Wenn in den Medien vom Lebensmittel Fisch die Rede ist, fällt häufig auch der Begriff der Überfischung, der gern mit drastischen Zahlen illustriert wird. Ist das Panikmache, oder geht es den Fischbeständen wirklich so schlecht? Wie beurteilen Sie die Situation in Nord- und Ostsee?

Ilse Aigner: In den letzten Jahren hat sich vieles verbessert. Heute werden die wichtigsten Bestände in Nordsee und Nordatlantik auf der Basis von mehrjährigen Bewirtschaftungsplänen bewirtschaftet, die auch in vielen Fällen schon Wirkung zeigen. Bei einer Reihe von Beständen haben wir inzwischen sogar das angestrebte Ziel erreicht: Die Bewirtschaftung nach dem Prinzip des maximalen Dauerertrags. Beispielsweise beim Dorsch in der östlichen Ostsee, Scholle, Hering oder Schellfisch in der Nordsee. Insgesamt ist die Zahl der überfischten Bestände in Nordsee und Nordatlantik in den letzten fünf Jahren deutlich zurückgegangen und die Zahl der nach dem MSY-Ansatz bewirtschafteten Bestände von zwei auf 13 gestiegen. Trotzdem gibt es noch viel zu tun.

Kutter: Die Fischforscher pochen auf ein wissenschaftlich basiertes, langfristiges Bestands-Management. Ist das der

richtige Weg, um den Einfluss der Politik auf die Festlegung der Fangquoten zu reduzieren?

Ilse Aigner: Die langfristigen Bewirtschaftungspläne sind ein erfolgreiches Instrument, das nicht nur von den Forschern gefordert, sondern bei vielen kommerziell wichtigen Fischbeständen bereits angewandt wird. Ich setze mich dafür ein, dass

mehrjährige Bewirtschaftungspläne auf weitere Bestände ausgedehnt werden.

Kutter: Eine Hauptursache der Überfischung ist die immer noch viel zu große Fangkapazität der europäischen Fischereiflotte. Warum waren alle bisherigen Anläufe zur Reduzierung so wenig erfolg-

reich? Und was muss passieren, damit sich das ändert?

Ilse Aigner: Es ist richtig, dass die europäische Fischereiflotte noch immer zu groß ist. Dabei ist allerdings festzustellen, dass sich die Fischereiflotten der EU-Mitgliedstaaten durchweg innerhalb der vorgegebenen Kapazitätsobergrenzen bewegen. Dies zeigt, dass zur Erreichung des Ziels einer nachhaltigen Fischerei kein Weg daran vorbeiführt, die Fangkapazitäten EU-weit an die vorhandenen Fangmöglichkeiten anzupassen. In Deutschland hat bereits in den 90er Jahren ein deutlicher Strukturwandel stattgefunden. In den letzten drei Jahren ging die Zahl der

Ein Discard-Verbot ist unbedingt notwendig – die aktuellen Kommissions-Vorschläge sind aber kaum umsetzbar.

Das bewährte System der Quotenverwaltung in Deutschland sollte nicht verändert werden.

Fischereifahrzeuge noch einmal um 15 Prozent zurück. Heute beträgt der Anteil Deutschlands an der gesamten EU-Flottenkapazität nur noch rund 2 Prozent, während sein Anteil an den Fangmöglichkeiten 5 Prozent ausmacht. Warum dies EU-weit in der Vergangenheit leider nicht in ausreichendem Maße gelungen ist, hat vielfältige Gründe. Dazu zählt sicherlich, dass der vorgenommene Abbau der Fischereiflotte häufig durch technische Innovationen kompensiert wurde.

Kutter: Angesichts der großen und hochmodernen Fischereiflotten anderer EU-Länder: Birgt ein verstärkter Quotenhandel, wie er zurzeit diskutiert wird, Risiken für die deutsche Fischerei in Nord- und Ostsee?

Ilse Aigner: Ich bin nicht davon überzeugt, dass die obligatorische Handelbarkeit von Fangrechten – wie sie die EU-Kommission jetzt vorgeschlagen hat – wesentlich zur Lösung der Probleme der europäischen Fischerei beitragen kann. Die Reduzierung der Zahl der Fischer beziehungsweise der Fangkapazität ist in vielen europäischen Küstenregionen politisch nicht gewünscht. Deswegen hat die EU-Kommission vorgeschlagen, die kleine, handwerkliche Küstenfischerei von der Anwendung eines solchen Systems auszunehmen. Dadurch würde die Überkapazität aber im Mittelmeer, wo die Bestände am stärksten überfischte sind, nicht reduziert. In anderen Regionen Europas bestünde hingegen die Gefahr, dass sich die Fischereibefugnisse mehr und mehr in den Händen weniger kapitalkräftiger Unternehmen konzentrieren würden.

Kutter: Gibt es von Ihrer Seite auch grundsätzliche Bedenken gegen einen Quotenhandel?

Ilse Aigner: Ich sehe die dauerhafte Zuweisung von privaten Eigentumsrechten an öffentlichen Gütern wie den lebenden Meeresschätzen kritisch. Ich bin der Auffassung, dass im Interesse der Nachhaltigkeit die Mitgliedstaaten auch künftig ihrer eigenen Verantwortung für eine nachhaltige Bewirtschaftung der Bestände in ihren Hoheitsgewässern nachkommen müssen. Vor diesem Hintergrund setze ich mich in den Verhandlungen über die Reform der Gemeinsamen

Fischereipolitik dafür ein, dass das bewährte System der Quotenverwaltung in Deutschland möglichst nicht verändert

werden muss und dass weiterhin steuernde Eingriffe in die Quotenzuteilung möglich sind.

Kutter: Zur Überfischung trägt auch die heutige Rückwurfpraxis bei. Die einfachste Lösung wäre ein Discard-Verbot – aber lässt sich das überhaupt kontrollieren?

Ilse Aigner: Eines muss ich gleich klarstellen: Ein Discard-Verbot ist keine einfache Lösung. Aber es ist vor allem für bestimmte Fischereien, in denen der Umfang der Rückwürfe zum Problem für die Bestandserholung wird, unbedingt notwendig. Ich habe mich sehr dafür eingesetzt, dass wir das Thema der Rückwürfe im Rahmen der Fischereireform behandeln. Die Vorschläge der Kommission sind hier in der vorliegenden Form aber kaum umsetzbar. Deshalb müssen wir über die Ausgestaltung noch intensiv diskutieren. Aus meiner Sicht lässt sich ein Rückwurfverbot sehr wohl kontrollieren. Wir müssen allerdings nach Fischereien differenzieren.

Kutter: Auch der Verbraucher kann etwas gegen Überfischung tun, indem er zum Beispiel Fisch mit einem MSC-Siegel kauft. Welche Bedeutung haben derartige Gütesiegel,

Ich setze mich für ein EU-weit geltendes Nachhaltigkeitssiegel für Fischerei- und Aquakultur-Erzeugnisse ein.

und wie fördert der Bund diese Entwicklung?

Ilse Aigner: Ich freue mich, dass die Verbraucher in Deutschland in zunehmendem Maße nach der Herkunft der Fische und nach den Produktionstechniken sowie nach dem Management der Fischerei nachfragen. Das MSC-Siegel gibt einen wichti-

gen Hinweis auf die Nachhaltigkeit. Die kritische Nachfrage der Verbraucher hat zu einem veränderten Einkaufsverhalten geführt, die nun ihrerseits vermehrt Fisch aus zertifizierten Fischereien wie beispielsweise MSC nachfragen. Diese Fortschritte und positiven Zahlen dürfen aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass 90 Prozent der Fischereien weltweit sich noch nicht an diesem oder ähnlichen Programmen beteiligen. Hier gibt es noch viel zu tun. Daher setze ich mich für die Etablierung eines EU-weit geltenden Nachhaltigkeitssiegels für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur mit eindeutigen und strengen Kriterien ein.

Kutter: Erlauben Sie uns zum Schluss eine persönliche Frage: Was ist Ihr Lieblings-Fischgericht?

Ilse Aigner: In meiner Heimat liegen viele schöne Seen, etwa der Starnberger See, der Ammersee, der Chiemsee oder der Tegernsee. Es gibt nichts Schöneres, als an einem Sommerabend draußen im Biergarten zu sitzen und einen frischen Saibling zu genießen. Wenn ich an der Küste unterwegs bin, esse ich gerne ein Krabbenbrötchen, Hering oder Seelachs.

Frau Ministerin, wir danken Ihnen für das Gespräch.

Ilse Aigner

Die in Feldkirchen-Westerham südöstlich von München geborene CSU-Politikerin ist gelernte Elektrotechnikerin und entwickelte bis zu ihrem Einzug in den Bayerischen Landtag 1994 bei Eurocopter Systemelektrik für Hubschrauber. Seit 1998 ist Ilse Aigner Mitglied des Deutschen Bundestages, 2009 erzielte sie in ihrem Wahlkreis (Starnberg, Bad Tölz-Wolfratshausen, Miesbach) das beste Erststimmenergebnis aller Bundestagskandidatinnen. Sie war unter anderem stellvertretende Vorsitzende der CSU-Landesgruppe und sitzt seit 2007 im Präsidium der Partei. Als Nachfolgerin von Horst Seehofer wurde Ilse Aigner Ende 2008 Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in der Großen Koalition und behielt dieses Amt auch in der Koalition aus CDU, CSU und FDP.

MSC-Siegel boomt



Weltweit werden schon zehn Prozent des Wildfischs von Fischereien gefangen, die vom Marine Stewardship Council zertifiziert sind oder das blaue Label beantragt haben.

Das MSC-Siegel ist das einzige weltweit anerkannte Zertifikat für nachhaltig gefangenen Wildfisch. Es signalisiert Verbrauchern überall auf der Welt: Dieser Fisch stammt aus einem Bestand, der mit umweltfreundlichen und bestandsschonenden Methoden befischt wird. Vergeben wird das begehrte Label vom Marine Stewardship Council, einer gemeinnützigen Organisation mit dem erklärten Ziel, Lösungen für das Problem der Überfischung zu bieten. Der MSC wurde 1997 auf Initiative von Unilever und WWF gegründet und finanziert seine Arbeit vorwiegend durch Stiftungsgelder, Spenden und Lizenzgebühren für die Verwendung des MSC-Logos.

Zurzeit führen weltweit 132 Fischereibetriebe das blaue Siegel, weitere 130 befinden sich im Zertifizierungsprozess. Zusammen landen diese Betriebe jährlich etwa neun Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte an – das entspricht zehn Prozent der globalen Fangmenge. Rund um den Globus tragen inzwischen fast 12.000 Produkte das MSC-Siegel, noch vor fünf Jahren waren es nur ein paar hundert. Im Ländervergleich ist Deutschland mit fast 3.500 Produkten mit Abstand führend.

Fischereien, die sich um das Zertifikat bewerben, müssen strenge Standards für nachhaltige Fangmethoden und für die Rückverfolgbarkeit ihrer Fänge erfüllen. Das Anerkennungsverfahren dauert im Durchschnitt 18 Monate. Es wird von unabhängigen Zertifizierungsstellen durchgeführt, die sich an drei zentralen Kriterien orientieren:

1. Die Fischereien achten darauf, dass die gesunde Struktur des Fischbestandes erhalten bleibt.
2. Sie sorgen dafür, dass ihre Fangtätigkeit möglichst geringe Auswirkungen auf das Ökosystem hat.
3. Die Fischerei wird effektiv gemanagt, um auf veränderte Rahmenbedingungen schnell reagieren zu können, und hält die jeweils geltenden Gesetze ein.

Wenn der Betrieb die MSC-Standards erfüllt und jährlichen Kontrollen zustimmt, darf er das blaue Label fünf Jahre lang führen. Außer an Fischereien vergibt der MSC das Siegel auch an Verarbeitungs- und Handelsbetriebe sowie an Restaurants. Diese Unternehmen müssen im Anerkennungsverfahren nachweisen, dass sie die MSC-Richtlinien zur Rückverfolgbarkeit von Produkten mit MSC-Siegel (s. auch Seite 21) über die gesamte Lieferkette befolgen.



Kutterfisch-Geschäftsführer Kai-Arne Schmidt mit dem MSC-Siegel für den Dorsch

MSC-Pioniere

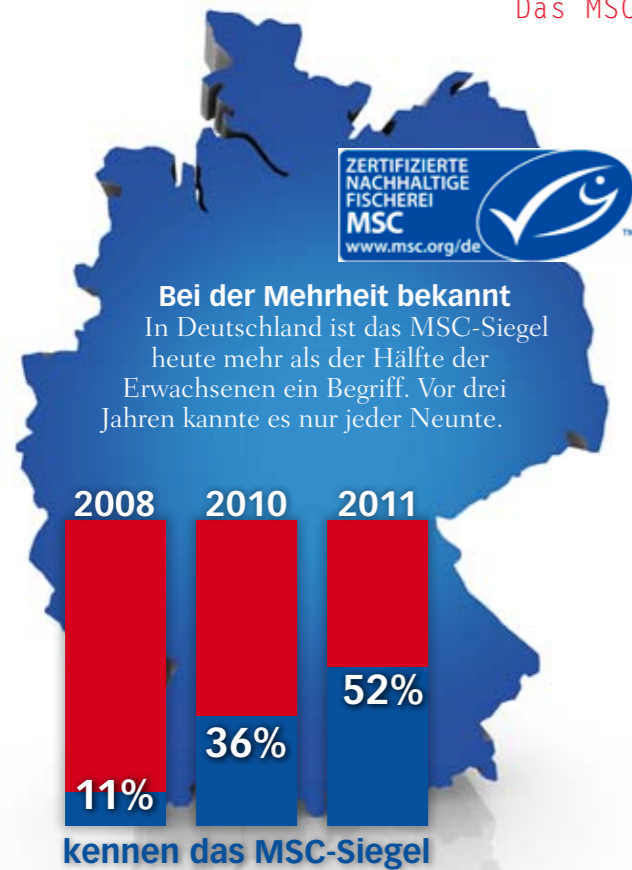
Weiteres Zertifikat für Kutterfisch

Seit August 2011 führt die Erzeugergemeinschaft der Nord- und Ostseefischer – zu der auch die Kutterfisch Zentrale GmbH gehört – das **MSC-Siegel für den Dorsch** aus der östlichen Ostsee. Damit wurde zum ersten Mal eine deutsche Ostseefischerei mit dem Siegel für nachhaltigen Fischfang ausgezeichnet. Die MSC-zertifizierten Dorschfischer verwenden Schleppnetze, die an ihrer Oberseite mit Fluchtfenstern für Jungfische versehen sind, und leichte Netze, mit denen die Fische erst eingekreist und dann in den Netzbeutel getrieben werden („Seine Netting“). Neben dem Fang ist auch die Verarbeitung der Dorsche durch Kutterfisch MSC-zertifiziert.

Für den Nordsee-Seelachs erhielt Kutterfisch im September 2008 als erstes deutsches Fischereiunternehmen ein MSC-Siegel. Mit dem Ostseehering befindet sich eine weitere Zielfischart von Kutterfisch im MSC-Bewertungsprozess. Sobald für diesen Fischbestand ein Managementplan verabschiedet worden ist, kann das Verfahren abgeschlossen werden.

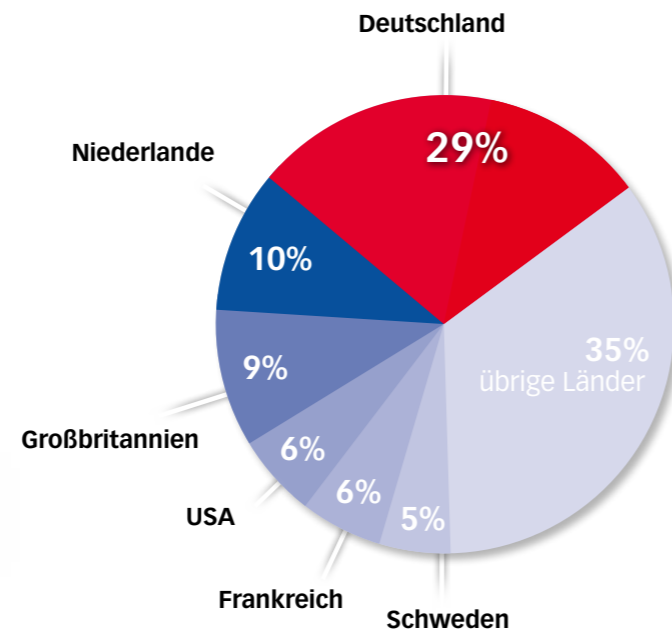
Nachhaltig gefragt

Das MSC-Siegel ist in Deutschland besonders verbreitet und anerkannt.



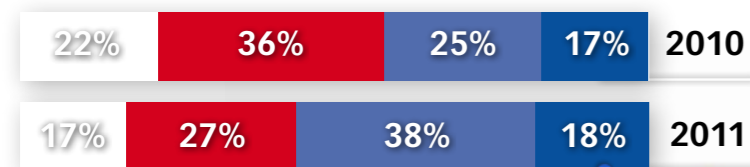
Spitzenreiter Deutschland

Weltweit hat sich die Zahl der Produkte mit dem MSC-Siegel seit 2006 fast jährlich verdoppelt. Von den heute rund 12.000 Fisch-Erzeugnissen mit dem blauen Label werden fast ein Drittel in Deutschland angeboten.



Verbraucher sehen blau

Die Zahl der Verbraucher, die beim Kauf von Fisch auf das MSC-Siegel achten, wächst – fast jeder fünfte kauft „nie ohne“.



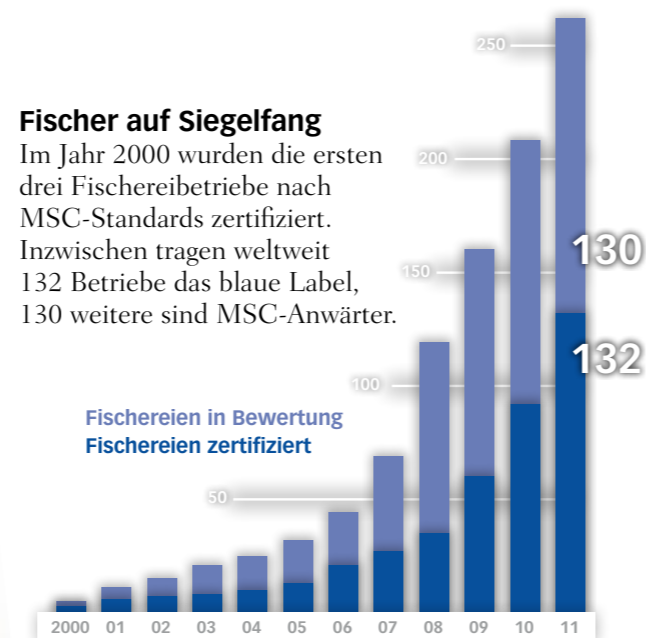
Kaufen Sie derzeit Produkte mit MSC-Zertifikat?

- Weiß nicht
- Habe ich noch nie auf einem Produkt gesehen
- Habe ich ein- oder zweimal gekauft
- Ja, immer wenn ich Fisch kaufe



Fischer auf Siegfang

Im Jahr 2000 wurden die ersten drei Fischereibetriebe nach MSC-Standards zertifiziert. Inzwischen tragen weltweit 132 Betriebe das blaue Label, 130 weitere sind MSC-Anwärter.



Quellen: Marine Stewardship Council · Stand: September 2011



Der Hauptgrund für die Überfischung von Beständen ist die immer noch viel zu große EU-Fischereiflotte. Formal haben sich die Fangkapazitäten in den letzten 20 Jahren zwar deutlich reduziert – real aber nicht.

Europa im Jahr 2015: Vom Atlantik bis zum Schwarzen Meer ist Überfischung kein Thema mehr. Alle Bestände befinden sich im grünen Bereich. Denn die europäischen Fangflotten sind auf ein Maß geschrumpft, das sowohl die Existenz der Fischereien als auch der Fischbestände sichert. Nach jahrzehntelangen vergeblichen Bemühungen ist es der EU endlich gelungen, die Fangkapazitäten in Europa im wahrsten Sinne des Wortes nachhaltig zu reduzieren.

Dieses Szenario wird wohl eine Utopie bleiben. Denn eine wirkungsvolle Diät für die deutlich übergewichtigen Fangflotten bestimmter EU-Mitgliedsstaaten ist bisher nicht in Sicht. Und so wird sich in näherer Zukunft vermutlich wenig an dem dramatischen Zustand ändern, der 2008 in einer Zwischenbilanz der Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP) vom damaligen EU-Fischereikommissar Joe Borg wie folgt beschrieben wurde: „Die Fangkapazität der europäischen Flotte überschreitet die für eine nachhaltige Befischung unserer eigenen Fischbestände notwendige Fangkapazität weiterhin um mehr als das Doppelte.“ Ein deutliches Eingeständnis des Scheiterns. Und das, obwohl seit den 80er Jahren in der EU Einvernehmen darüber herrscht, dass die Fangkapazitäten radikal reduziert werden müssen.

1983 legte die Kommission das erste „Mehrjährige Ausrichtungsprogramm“ (MAP) mit Vorschlägen zur Flottenreduzie-

rung auf, drei weitere folgten bis 2002. Dennoch kam das Europäische Parlament 2003 in einem Entschließungsantrag zu einem vernichtenden Urteil. Die Bemühungen zur Kapazitätsverringering hätten zu „keinerlei Gleichgewicht zwischen Flottengröße und vorhandenen Fischerei-Ressourcen“ geführt. Fazit der Abgeordneten: Die Programme seien allesamt „eklatante Misserfolge“ gewesen und sollten „in Frieden ruhen“.

Neue Hoffnungen, die Fangkapazitäten endlich zu reduzieren, richteten sich auf die damalige GFP-Reform. Und tatsächlich beschritt die EU ab 2003 neue Wege, um die Flotten wirksam zu verkleinern: Sie setzte verbindliche nationale Referenzgrößen für die Fangkapazitäten fest, die nicht überschritten werden durften. Sie zahlte nur Zuschüsse für das Abwracken von Fischereifahrzeugen, wenn das betreffende Schiff nicht ersetzt wurde. Und sie strich die Subventionen für Schiffsneubauten ebenso wie für alle Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen, die nicht der Erhöhung der Sicherheit oder des Umweltschutzes dienen, sondern das Fangpotenzial eines Schiffes erhöhen.

Dass dennoch kein nennenswerter Kapazitätsabbau der EU-Flotte erreicht wurde, hat verschiedene Gründe. Schon die Definition der Fangkapazität war ungenau. Denn sie wurde immer noch – wie schon seit 1983 – nur durch die beiden Kriterien Tonnage und Maschinenleistung bestimmt. Dabei war schon damals klar, dass weitere Faktoren berücksichtigt werden müssen. „Die Welternährungsorganisation FAO hat bereits 1999 zusätzliche Indikatoren definiert, die nötig sind, um die wirkliche Fangkapazität von Fischereifahrzeugen zu bestimmen“, sagt Thilo Maack, Meeresbiologe und Fischerei-Experte von Greenpeace Deutschland. „Zu diesen Kriterien zählen beispielsweise auch die Art der Netze, das Ladevolumen, die Gefrierkapazität sowie die Zeitdauer, die ein Schiff zum Fischen auf See bleiben kann.“

Unschärfe Definition der Fangkapazität

Inzwischen, so Maack, neige auch die EU-Kommission dazu, die Fangkapazitäten präziser zu fassen. Noch hat sich dieses Umdenken aber nicht in EU-Richtlinien niedergeschlagen. Einen ersten Vorstoß, weitere Kriterien einzubeziehen, machte die Kommission im Jahr 2007. Damals regte sie an, die „Hilfsleistungen“ eines Schiffs in die Definition der Fangkapazitäten einzubeziehen, etwa den Antrieb der Winden oder die Vorrichtungen zur Fischverarbeitung. Da dieser Vorschlag jedoch keine Resonanz fand, blieb alles beim Alten.

Dabei macht die EU in ihren Berichten selbst das Dilemma der unscharfen Kriterien deutlich. Sie meldet zwar Jahr für Jahr eine Reduzierung der Flottenkapazität um zwei bis drei Prozent, gemessen an der Tonnage und der Maschinenleistung. Zugleich aber weist sie – zum Beispiel im GFP-Leitfaden von 2008 – darauf hin, „dass die technische Neuerung in der Fischerei jährlich bei zwei bis vier Prozent liegt und damit die

nominale Reduzierung wieder aufhebt.“ Im Klartext: Nach den Kriterien der EU schrumpfen die Flotten zwar seit Jahren, doch in Wahrheit wächst ihre Fangkapazität sogar noch weiter an.

Abwrackprämien als Bumerang

Ausgebremst wird die Flottenreduzierung zum anderen durch zweckentfremdete Abwrackprämien. „Dass die Kapazitäten nicht abgebaut werden, liegt vor allem daran, dass die EU nicht überprüfen kann, ob die zur Verschrottung angemeldeten Schiffe tatsächlich unter den Schneidbrenner kommen“, sagt Thilo Maack. Denn die Kontrollverantwortung liegt nicht bei der EU, sondern allein bei den Mitgliedstaaten. „Und die kommen ihrer Pflicht sehr unterschiedlich nach“, sagt Maack und schildert einen typischen Fall. „Der spanische Fischereikonzern José Vidal Suárez y Otros erhielt Subventionen für die Verschrottung eines Schiffes. Nach Erhalt der Prämie beantragte er jedoch, ein älteres und schwächer motorisiertes Fahrzeug abzuwracken.“



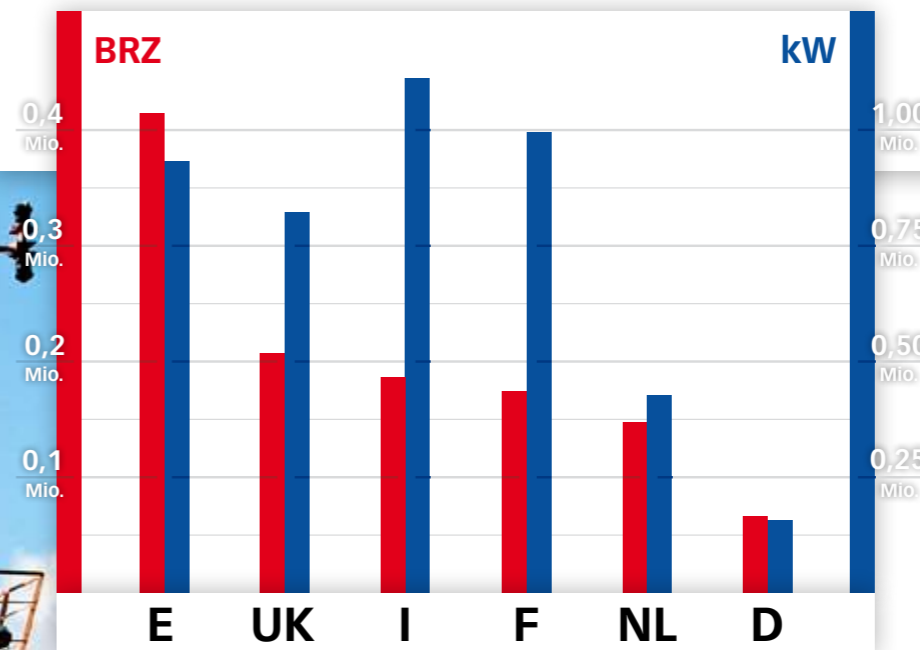
Fachmann für Fischereipolitik:
Meeresbiologe Thilo Maack
von Greenpeace

Fangkapazitäten im europäischen Vergleich

Um die Fangkapazität eines Schiffs zu definieren, reicht ein einzelnes Kriterium nicht aus. Nach den aktuellen EU-Richtlinien wird sie durch zwei Referenzgrößen bestimmt: die Tonnage (in Bruttoreaumzahl, BRZ) und die Maschinenleistung (in kW). Die Grafik zeigt die Werte für die fünf größten nationalen Fangflotten im Vergleich zur deutschen (Stand: 2010).

	BRZ	kW
Spanien	414.527	934.078
Großbritannien	207.608	824.857
Italien	186.079	1.111.999
Frankreich	174.461	996.189
Niederlande	147.520	343.146
Deutschland	67.765	159.714

Quelle: Eurostat



Die spanischen Behörden stimmten dem zu – obwohl das verschrottete Schiff gar nicht in Spanien registriert war und damit die Subventionskriterien nicht erfüllte. Hier wurde also eine Prämie gezahlt, die nicht zum Abbau, sondern zum Ausbau der Fangkapazitäten führte.“ Solch ein Missbrauch sei nur zu verhindern, wenn die EU-Kommission eine zentrale Kontrollinstanz schaffe, die auch wirksame Sanktionen verhängen könne.

Kein Fahrplan für den Flottenabbau

Bei der kommenden GFP-Reform hat die EU die Chance, aus den Fehlern der Vergangenheit zu lernen. Mit aussagekräftigen Kriterien und einer effektiven Kontrolle könnte die Fangkapazität endlich reduziert werden – und damit der Hauptgrund für die Überfischung beseitigt werden. „Die Vorschläge zur neuen GFP formulieren das richtige Ziel, nämlich die Fischbestände bis 2015 in einen Zustand zu bringen, der einen maximalen nachhaltigen Dauerertrag erlaubt“, sagt Thilo Maack. „Dazu müsste aber die Flotte konsequent und drastisch reduziert werden. Und hier liegt das größte Manko der Reformvorschläge: Sie definieren keinen klaren Weg, mit dem dieses Ziel erreicht werden soll.“ Neben einer wirksamen Kontrollinstanz vermisst der Greenpeace-Experte in neuen Regelungen auch klare Fristen, in denen die Mitgliedsländer die Überkapazitäten der nationalen Flotten zunächst ermitteln und dann abbauen müssen.

Im europäischen Vergleich gehört Deutschland zu den Ländern, die ihre Verpflichtungen zur Flottenreduzierung noch am ehesten erfüllt haben. Das sei aber kein Grund, die Hände in den Schoß zu legen, meint Thilo Maack. „Bei der Diskussion über die Regelungen zum Kapazitätsabbau in der EU sollte die deutsche Politik ihren Einfluss stärker geltend machen – schon mit Blick die deutsche Fischerei, deren schwierige Lage doch gerade auf die Überkapazitäten von EU-Ländern wie Spanien, Frankreich und den Niederlanden zurückzuführen ist.“



Fotos: 123RF (1), Axel Kirchhof/Greenpeace (1)

Klarer Plan

statt Quoten-Poker



Die Größe von Fischbeständen schwankt, das hat natürliche Ursachen. Langfristige Managementpläne schützen die Bestände, schaffen Planungssicherheit für die Fischereien – und drängen den Einfluss der Politik zurück.



Jedes Jahr legt der EU-Ministerrat für Landwirtschaft und Fischerei die Fangquoten für die kommende Saison fest. Und jedes Mal steht viel auf dem Spiel. Denn die Minister entscheiden damit auch über die Ertragslage der Fischereien in den einzelnen Ländern, über die Sicherheit der 400.000 Arbeitsplätze in der europäischen Fischwirtschaft – und nicht zuletzt über die Zukunft der Fischbestände. Was getan werden muss, um die Bestände gesund zu erhalten oder die gefährdeten in den „grünen Bereich“ zu bringen, das empfiehlt den Politikern der Internationale Rat für Meeresforschung (ICES). In dessen Quotenempfehlungen fließt die Arbeit von rund 3600 Wissenschaftlern ein – am Ende aber spricht der ICES immer mit einer Stimme und gibt den Politikern ein klares Votum, wie stark ein Bestand aus biologischer Sicht befischt werden darf.

Hoher Preis für kurzfristige Quotengewinne

Doch wie fundiert und eindeutig das ICES-Votum auch ist: Im Fischereirat spielen die wirtschaftlichen Interessen einzelner Länder eine mindestens ebenso große Rolle. Deshalb kommt es immer wieder zu einem zähen Feilschen um die Quoten, bei denen wenige Prozentpunkte oft viele Millionen Euro bedeuten. Wie hart hier gepokert wird, ist selbst in der diplomatischen Sprache der offiziellen Tagungsberichte zu erkennen, wie im Bericht vom Dezember 2010: „Nach intensiven, teilweise trilateralen Verhandlungen einigte sich der Rat einstimmig auf Basis eines Kompromissvorschlags der Präsidentschaft über die Gesamtfangmengen und Fangquoten für die Fischerei im Jahre 2011.“

Aber nützt es der Fischwirtschaft wirklich, wenn die Fangquoten höher sind als vom ICES empfohlen? Wenn also bei Be-

ständen im kritischen Zustand die Quote nicht so stark reduziert wird wie von den Wissenschaftlern gefordert oder bei sich erholenden Beständen die vom ICES vorgeschlagene Quotenerhöhung überschritten wird? Wohl kaum – denn die Fischereien bezahlen für diese kurzfristigen Quotengewinne langfristig oft einen hohen Preis. Ist ein Bestand erst so weit geschrumpft, dass er nur noch durch drastische Quotenreduzierungen zu retten ist und kaum noch Erträge liefert, sind Fischereibetriebe schnell in ihrer Existenz gefährdet (siehe Kasten „Missmanagement mit Folgen“).

Solange die Quoten Jahr für Jahr unter den EU-Politikern ausgehandelt werden, ist dieser Konflikt zwischen kurzfristigen wirtschaftlichen Interessen und nachhaltiger Ressourcen-Sicherung programmiert. Es gibt allerdings Hoffnung auf eine Abkehr von dieser Poker-Praxis. Immer häufiger reden die Minister dem ICES bei der Fangmengenfestlegung für einen Bestand nicht mehr rein. Das Zauberwort, das die Politik zum Schweigen bringt, heißt Managementplan. In einem solchen Plan wird auf Basis von wissenschaftlichen Bestandsberechnungen langfristig festgelegt, wie ein Bestand zu bewirtschaften ist – inklusive vertraglich fixierter Quotenschritte. Managementpläne gelten in der Regel für drei bis fünf Jahre. Hat der Fischereirat den Plan einmal akzeptiert, muss er damit zugleich (bis auf wenige Ausnahmen) der jährlichen wissenschaftlichen Empfehlung des ICES für den betroffenen Bestand strikt folgen.

Fotos: Blickwinkel (1), Fotolia (1)

Das große Rätsel der Bestandsschwankungen

Managementpläne haben vor allem bei gefährdeten Fischbeständen zwei wichtige Funktionen: Zum einen soll sich der Bestand möglichst schnell und nachhaltig erholen, zum anderen sollen die klar definierten Mechanismen für mehr Berechenbarkeit in der Quotenentwicklung sorgen und so der Fischwirtschaft größere Planungssicherheit verschaffen. Denn auch beim Managementplan bleibt die Fangquote – und damit die fischereiliche Sterblichkeit – die zentrale Stellschraube, wenn ein Bestand in den kritischen Bereich rutscht. Dabei liegen die

Wissenschaftler mit Praxiserfahrung: Dr. Christopher Zimmermann, einer der führenden Fischforscher Deutschlands, nimmt regelmäßig an Forschungs-Fangreisen teil



Ursachen oft woanders. „Schwankungen in der Bestandsgröße sind etwas ganz Natürliches und basieren meistens auf Veränderungen in der Nachwuchsproduktion“, sagt Dr. Christopher Zimmermann, stellvertretender Leiter des Rostocker von Thünen-Instituts für Ostseefischerei und einer der führenden deutschen Fischforscher. Ein dezimierter Nachwuchs könne viele Ursachen haben: Zu warmes Wasser, zu kaltes Wasser, zu hohe Sterblichkeit durch eingewanderte Räuber, zu geringes Nahrungsangebot für die Jungtiere und vieles mehr. „Diese Variabilität in der Nachwuchsproduktion ist ein großes Rätsel der Fischereibiologie. Wir haben auch in unserem Institut eine eigene Arbeitsgruppe zum Hering in der westlichen Ostsee, die sich nur mit dieser Frage beschäftigt.“

Doch selbst wenn das Rätsel der schwankenden Nachwuchsproduktion einst gelöst sein sollte, bleibt bei einem Bestand in schlechtem Zustand nur ein Mittel: die Fischerei zu regulieren. „Denn all die anderen Faktoren können wir nicht regulieren“, sagt Zimmermann. Wenn für einen solchen Bestand ein Managementplan aufgestellt wird, ist daher der erste Schritt in der Regel eine deutliche Quotensenkung. „Es gibt kein einzelnes Element in einem Managementplan, das einen ähnlich positiven Einfluss hat wie die sofortige Reduzierung der fischereilichen Sterblichkeit. Zu dieser erschreckend einfachen Erkenntnis ist auch ein großes EU-Forschungsprojekt gekommen. Deshalb muss man bei einem überfischten Bestand zu Beginn die Quote stark reduzieren, um einen ‚Kick-off-Effekt‘ zu erreichen.“ Und dieser Effekt zeigt schon sehr bald Wirkung. „Das ist der größte Vorteil eines Managementplans: Die allermeisten Ressourcen erholen sich dadurch schnell und liefern anschließend auch noch deutlich höhere Erträge.“

Beispiel Nordsee-Scholle

Missmanagement mit Folgen

Welche Auswirkungen eine falsche Quotenpolitik auf die Fischereiwirtschaft haben kann, zeigt das Beispiel Nordsee-Scholle. Der schon Ende der 90er Jahre überfischte Bestand schrumpfte in der Folge durch ein schlechtes Management so stark, dass die Kombination aus geringen Erträgen und Quotenreduzierungen viele Fischereibetriebe in Deutschland und den Niederlanden ruinierte. Nachdem sich schon ab 2005 eine Erholung des Bestands abzeichnete, wird er seit 2008 auf Basis eines Managementplans bewirtschaftet – mit dem Resultat, dass die Biomasse 2011 so groß war wie noch nie seit Beginn der Aufzeichnung im Jahr 1956.

Verlässliches Quotenlimit von 15 Prozent

Bei der „planlosen“ Bewirtschaftung eines überfischten Bestandes wird dagegen die Quote häufig nur halbherzig gesenkt – weil die Politik hier Jahr für Jahr entscheiden muss und sich dabei oft über die ICES-Vorschläge hinwegsetzt. „Wir nennen das eine asymmetrische Abweichung von der wissenschaftlichen Empfehlung“, sagt Christopher Zimmermann, der auch der deutsche Vertreter im Beratungsgremium des ICES ist. „Wenn ein Bestand wieder stärker befischt werden darf, folgt die Politik immer gern den Quotenempfehlungen. Aber wenn aus ICES-Sicht eine Reduzierung nötig ist, wird darauf nur sehr zögerlich reagiert. Dadurch wird der Bestand dann viel weiter reduziert und benötigt deutlich mehr Zeit für die Erholung.“

Der weitere Vorteil von Managementplänen ist, dass sie mehr Verlässlichkeit für die Fischereien schaffen. Denn zum einen sind die Quotenschritte von vornherein in beide Richtungen limitiert; die meisten europäischen Managementpläne sehen Senkungen oder Steigerungen um maximal 15 Prozent vor. Und zum anderen fällt hier der alljährliche Quoten-Poker der Politiker weg. Mit einer Ausnahme: Wenn die Nachwuchswerte für einen Bestand alarmierend schlecht sind, kann das Quotenlimit überschritten werden. „Für diesen Fall haben Managementpläne quasi ein Sicherheitsventil, das wir öffnen können“, erläutert Zimmermann. „Allerdings ist nicht vertraglich fixiert, wie weit die Quotenreduzierung im Notfall die 15 Prozent überschreiten darf. Deshalb geht in dem Moment, in dem wir dieses Sicherheitsventil öffnen, das Pokern im Fischereirat wieder los.“

Doch generell, so Zimmermann, habe sich die Politik schon deutlich auf die Wissenschaftler zubewegt. „Die vom Fischereirat beschlossenen Fangquoten weichen heute deutlich weniger von den ICES-Empfehlungen ab als noch vor fünf Jahren.“ Dazu haben vermutlich auch die großen Erfolge auf Basis von Managementplänen beigetragen, wie etwa die Erholung des Dorsches in der östlichen Ostsee, des Nordsee-Herings oder der Nordsee-Scholle. Die Überzeugung, dass die Politik vor allem bei gefährdeten Beständen die Quotenfestlegungen der Wissenschaft überlassen sollte, setzt sich EU-weit immer stärker durch und prägt auch die Reformpläne für die Gemeinsame Fischereipolitik. Möglicherweise steht im Dezember 2013 also im Protokoll der Fischereirats-Tagung: „Nach kurzer Aussprache beschloss der Rat einstimmig, sämtlichen Fangquotenempfehlungen des ICES zuzustimmen.“

Fotos: fotolia (2), picture alliance (1)

Aquakultur und Wildfang

Zucht- und Wildfisch-Erträge halten sich weltweit fast die Waage.

Die Aufzucht von Fischen in Teichen, künstlichen Bassins oder Gehegen in Küstennähe wird als Aquakultur bezeichnet. Nach Zahlen der Welternährungsorganisation FAO stammen bereits 47 Prozent der weltweiten Fischproduktion aus Aquakulturen. Die Vorteile sind unter anderem planbare Erträge und eindeutige Herkunft, zu den Nachteilen gehört, dass viele Zuchtanlagen die Gewässer mit Ausscheidungen und Futterresten belasten. Deshalb erprobt die Fischwirtschaft inzwischen die Zucht von Seefischen in Off-shore-Fischfarmen – mit Schwimmkäfigen, die im offenen Meer oder an den Fundamenten von Windkraftträdern verankert werden.



Fische und Meeresfrüchte, die in ihrer natürlichen Umgebung gefangen werden, nennt man Wildfang. Fisch aus freier Wildbahn gehört zu den saubersten und sichersten Lebensmitteln und macht noch immer den größeren Teil der globalen Fischerträge aus. Ein Teil des Wildfangs wird zu Fischmehl verarbeitet und in Aquakulturen verfüttert. Da jedoch für ein Kilo Zuchtfisch bis zu fünf Kilo Futterfisch benötigt werden, befürchten Kritiker der Aquakultur, dass deren Ausweitung eine noch intensivere Befischung der Meere zur Folge haben wird.

Illegale Fischerei

Ein Hauptgrund der Überfischung – gegen den jetzt verschärft vorgegangen wird.



Alle Fangaktivitäten ohne Lizenz, mit verbotenem Fanggerät oder unter Verletzung von Quotenregelungen fallen unter den Begriff der „illegalen, unregulierten und undokumentierten Fischerei“ (kurz IUU). Nach EU-Schätzungen beträgt der weltweite wirtschaftliche Schaden durch illegale Fischerei jährlich 23 Milliarden Dollar. Darüber hinaus trägt sie maßgeblich zur Überfischung bei. Was die Unterbindung der Fisch-Räube-

rei bewirken kann, zeigt das Beispiel des Dorschs in der östlichen Ostsee: Seit die illegalen Fänge gestoppt wurden, die noch einmal fast die Hälfte der erlaubten Menge ausmachten, hat sich der Bestand schlagartig erholt. Innerhalb der EU wurden die Maßnahmen gegen die illegale Fischerei jüngst verschärft: Fischer aus den Mitgliedstaaten kassieren bei Verstößen Strafpunkte, und Wiederholungstäter ris-

Gemeinsame Fischereipolitik

Die GFP nimmt mit der Reform 2012 einen weiteren Anlauf zu mehr Nachhaltigkeit.



Erste länderübergreifende Regelungen für die Fischerei der Europäischen Union gab es schon 1970.

Im Jahr 1983 verabschiedeten die Mitgliedstaaten die Gemeinsame Fischereipolitik (GFP) und setzten dabei erstmals Fangquoten fest, um die Bestände zu sichern. 2002 wurde die GFP stark auf eine nachhaltige Fischerei ausgerichtet. Der neue Maßnahmenkatalog sah unter anderem vor, Bestandserholungspläne einzuführen, die Überkapazitäten der Fangflotten abzubauen sowie Kontrollen und Sanktionen EU-weit zu vereinheitlichen. Diese Ziele wurden jedoch nicht oder nur begrenzt erreicht, wie die ungelöste Discard-Problematik und die noch immer zu hohen Fangkapazitäten zeigen. Deshalb will die EU die GFP im kommenden Jahr erneut reformieren. Nach dem Willen von Fischereikommissarin Maria Damanaki sollen die Höchstfangmengen künftig ausschließlich auf Basis wissenschaftlicher Daten festgelegt werden, außerdem sollen die Fischbestände verstärkt nach langfristigen Managementplänen bewirtschaftet werden.

kieren den Entzug ihrer Zulassung. Außerdem muss bei Importen aus Nicht-EU-Ländern die Herkunft des Fangs inzwischen eindeutig nachweisbar sein. Jüngster Vorstoß der EU: Im September 2011 vereinbarte sie mit den USA, die illegale Fischerei künftig gemeinsam zu bekämpfen.



Captain's Dinner

Die Kapitäne der Kutterfisch-Flotte fangen nicht nur Fisch, sie essen ihn auch gern – neben den Fängen aus ihren eigenen Netzen auch gern mal einen Süßwasserfisch. Hier einige Empfehlungen von den Kapitänen der Hochseekutter.

Kutterfisch

Manfred Amling
Kapitän der
J. von Cölln

empfiehlt

Zander auf Tomaten

ZUTATEN

4 Zanderfilets à 150 g · 800 g Tomaten
1/2 Bund Schnittlauch · 75 g Parmesan
4 EL Senf · 2 EL Mayonnaise · 40 ml Brühe
2 EL Balsamico-Essig · 5 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft · 1 TL Korianderpulver
Salz, Pfeffer

Zanderfilets abbrausen, trockentupfen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Mit Salz, Pfeffer sowie Korianderpulver würzen und ca. 15 Minuten zugedeckt kühlen.

Zanderfilets in Mehl wenden, dann in 3 EL erhitztem Öl auf jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Danach herausnehmen und warmhalten.

Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Tomaten auf Tellern anrichten, salzen und pfeffern. Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Den Parmesan hobeln. Beides auf die Tomaten streuen. Zander auf die Tomaten legen. Senf, Mayonnaise, Brühe, Essig sowie übriges Öl verrühren, salzen und pfeffern. Sauce über die Tomaten träufeln.

Kutterfisch

Manfred Rahr
Kapitän der
Susanne

empfiehlt

Gebackener Seelachs mit Gemüsehaube

ZUTATEN

6 Scheiben Seelachsfilet à 200 g
2 Zwiebeln · 2 Möhren · 1 Stange Porree
2–3 EL Butter · 250 g Schlagsahne
300 g Adler Edelcreme „Sahne“
1 Bund Petersilie · Saft von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer · Alufolie oder Pergamentpapier

Seelachs waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Je ein Filet auf ein Stück Alufolie legen. Die Zwiebeln würfeln, Möhren schälen und raspeln, Porree putzen und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln im Fett andünsten, Möhren und Porree zufügen und mitdünsten. Mit der Sahne ablöschen. Edelcreme stückchenweise unterrühren und dicklich einkochen lassen. Die Masse auf dem Fisch verteilen. Kräuter hacken und darüber streuen.

Folie verschließen und im Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 30 Minuten backen. Beim Verschließen des Pakets die Enden nach oben drücken!

Kutterfisch

Karl Wefer
Kapitän der
Bianca

empfiehlt

Scholle Finkenwerder Art

ZUTATEN

4 küchenfertige Schollen à 350 g
100 g durchwachsender Räucherspeck · 2 EL Öl
3–4 EL Mehl · 30 g Butter · Saft einer Zitrone
Salz · Pfeffer, frisch gemahlen · 1 Zitrone

Schollen waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Den Räucherspeck in sehr kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Speckwürfel darin glasig braten.

Mehl mit Salz und Pfeffer vermischen und die Schollen darin wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Die Speckwürfel mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben und beiseite stellen. Die Schollen im Bratfett auf jeder Seite ca. 6 bis 8 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen.

Das Bratfett abgießen und die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen. Die Zitrone in Viertel schneiden.

Jede Scholle mit Speckwürfeln bestreuen, mit heißer Butter begießen und mit Zitrone garnieren.



Kutterfisch

Stefan Koskowski
Kapitän der
Iris

empfiehlt

Kabeljau mit Käsekruste

ZUTATEN

4 Kabeljaufilets à 180 g
3 Scheiben frisches Weißbrot · 40 g Parmesan, frisch gerieben · 4 gehäutete Tomaten
1 Knoblauchzehe · 1 TL Thymianblätter
50 g weiche Butter · 2 Eigelb · 2 EL Olivenöl
Saft von 1/2 Zitrone
Salz · Pfeffer, frisch gemahlen

Die Filets waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Zitronensaft beträufeln. Den Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen. Das Weißbrot entrinden und zerzupfen. Mit Butter, Eigelb und Parmesan verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse auf die Fischfilets streichen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und in eine flache, feuerfeste Form geben. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Thymian und dem Öl dazugeben und vermischen.

Die Filets darauflegen und im Backofen auf der oberen Schiene 8 bis 10 Minuten überbacken. Nach 8 Minuten nachsehen, ob die Paste nicht zu dunkel wird. Falls dies der Fall ist, die Auflaufform auf die mittlere Schiene stellen und weiterbacken.

Dazu passt Baguette oder Reis.
Tipp: Schnell und gut vorzubereiten!

Alle Rezepte auf dieser Seite stammen im weiteren Sinne auch aus dem Haus Kutterfisch: Helga Huthsfeldt, Ehefrau des Kutterfisch-Geschäftsführers Horst Huthsfeldt, ist gelernte Hotelfachfrau und passionierte Köchin. Ihre Fisch-Kochkurse an der Volkshochschule Cuxhaven sind regelmäßig ausgebucht. „Fisch zum Anbeißen“ heißt ihr bereits zweites Fischkochbuch, dem die hier genannten Rezepte entnommen sind.

Fisch zum Anbeißen · 150 Seiten · 13,90 € · Bestellungen unter h.huthsfeldt@t-online.de

Den Beifang im Blick

Durch Discard wird massenweise Fisch vernichtet. Ein EU-weites Verbot dieser Praxis zeichnet sich ab – wie es realisiert und überwacht werden soll, ist allerdings noch offen. Zur Kontrolle haben sich Kamerasysteme an Bord in Pilotprojekten bewährt.

Allein in der Nordsee wird der Discard jährlich auf bis zu 800.000 Tonnen geschätzt, das heißt: ein Drittel der Gesamtfangmenge wird ins Meer zurückgeworfen, bis zu 90 Prozent der Fische überleben das nicht. „Systematische Rückwürfe von vermarktungsfähigem Fisch werden durch die heutige Fischereipolitik in einem völlig inakzeptablen Umfang billigend in Kauf genommen und zum Teil sogar verursacht“, sagt Dr. Robert Kloos, Staatssekretär im Bundeslandwirtschaftsministerium. „Deshalb ist es für die Bundesregierung ganz entscheidend, dass wir mit der Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik substanzielle Fortschritte bei der Vermeidung von Rückwürfen erzielen. Es freut uns, dass Rückwurfverbote nun Teil der Reformvorschläge der Europäischen Kommission sind.“

Bundesregierung: Discard-Verbot nur für quotierte Fischereien

Anders als die Kommission ist die Bundesregierung allerdings gegen ein generelles Discard-Verbot. Durch die Einbeziehung von unquotierten Fischereien wie zum Beispiel der Krabbenfischerei befürchtet sie eine extreme Bürokratisierung. Staatssekretär Kloos: „Die Folgen für die Quotenverwaltung wären unüberschaubar, insbesondere was die erforderlichen Beifangquoten und die Verwertungsmöglichkeiten für die nicht vermarktbar Beifänge in den einzelnen Fischereien angeht.“

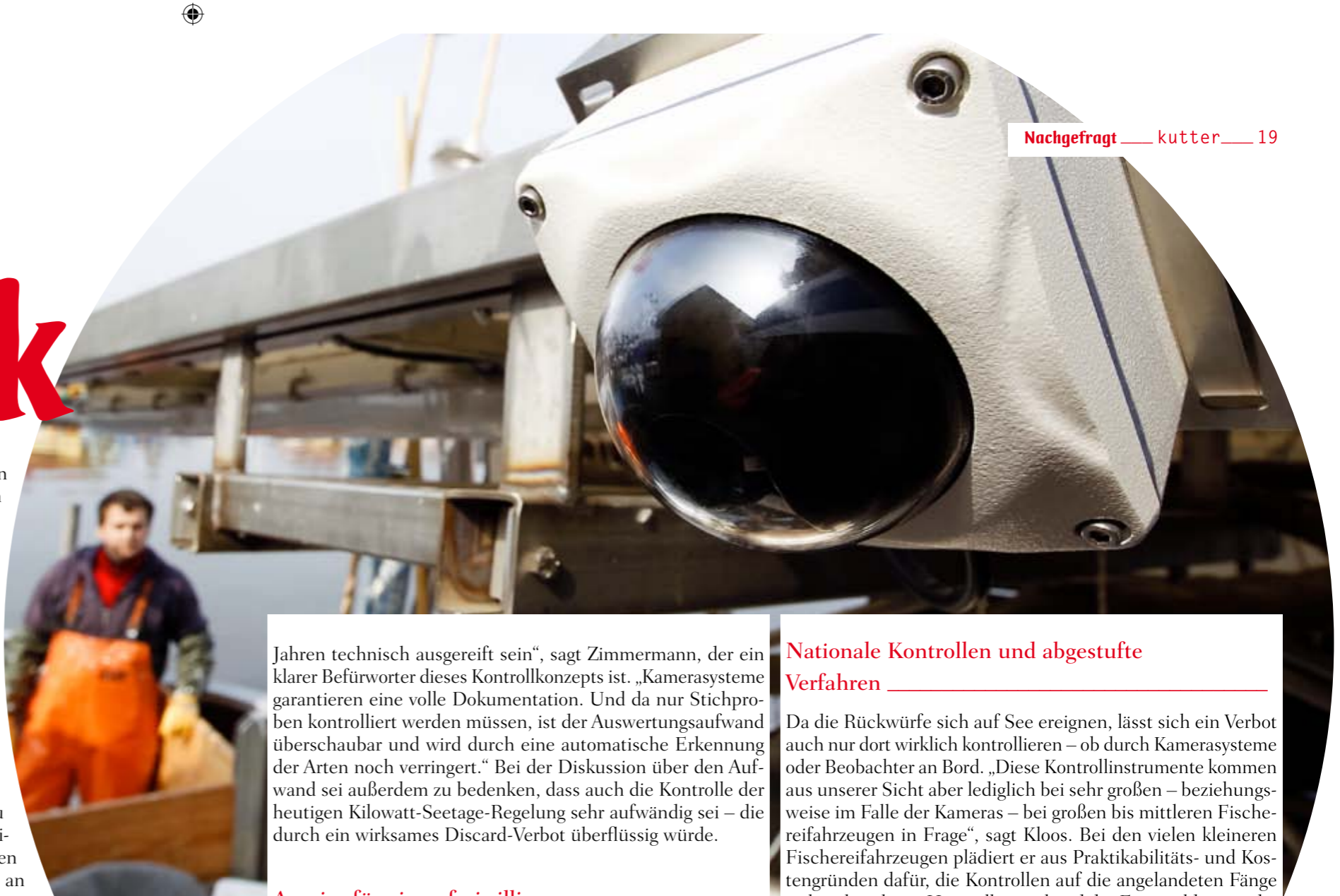
Deutschland fordere daher, wie die anderen Mitgliedstaaten auch, einen fischereibezogenen Ansatz.

Während in der EU noch über ein Discard-Verbot diskutiert wird, ist es in Norwegen seit langem Gesetz und wird durch eine große Flotte von Kontrollschiffen wirksam überwacht. In der EU herrscht aber Einigkeit, dass dieses Kontrollsystem kein Vorbild sein kann: Der Aufwand wäre extrem. „Lernen könnte die EU vom Beispiel Kanada“, sagt Dr. Christopher Zimmermann, stellvertretender Leiter des von Thünen-Instituts für Ostseefischerei (vTI). „In der Heilbutt-Fischerei vor der kanadischen Pazifikküste haben sich die Fischer gemeinsam zu einem Discard-Verzicht entschlossen. Dieses freiwillige Rückwurf-Verbot wird bereits seit einigen Jahren flächendeckend durch Kamerasysteme an Bord überwacht.“

Kamerakontrolle mit automatischer Auswertung

In Pilotprojekten sind derartige Systeme auch in Nord- und Ostsee bereits im Einsatz. Einige davon betreuen Zimmermann und seine vTI-Kollegen, darunter auch das einzige deutsche Hochseekutter-Projekt auf einem Schiff der Kutterfisch-Zentrale. „Das Kontrollsystem besteht aus mehreren Kameras: Eine ist an Deck auf das Netz gerichtet, bis zu drei weitere befinden sich in den Sortier- und Schlachträumen des Schiffs. Die Kameras springen an, sobald die Winden in Gang gesetzt werden, und verfolgen jeden Fisch auf seinem Weg vom Netz bis in den Kühlraum. Alle Aufzeichnungen werden auf Festplatten archiviert“, erläutert der Fischforscher. Daher können die Videos später jederzeit stichprobenartig unter die Lupe genommen werden, um zu überprüfen, ob auch wirklich der gesamte Fang angelandet wurde.

Solche Stichproben lassen sich künftig ohne großen Aufwand durchführen. Denn nach dem Vorbild der automatischen Gesichtserkennung wird zurzeit eine automatische Fisch-Erkennung entwickelt. „Solche Systeme können schon in wenigen



Jahren technisch ausgereift sein“, sagt Zimmermann, der ein klarer Befürworter dieses Kontrollkonzepts ist. „Kamerasysteme garantieren eine volle Dokumentation. Und da nur Stichproben kontrolliert werden müssen, ist der Auswertungsaufwand überschaubar und wird durch eine automatische Erkennung der Arten noch verringert.“ Bei der Diskussion über den Aufwand sei außerdem zu bedenken, dass auch die Kontrolle der heutigen Kilowatt-Seetage-Regelung sehr aufwändig sei – die durch ein wirksames Discard-Verbot überflüssig würde.

Anreize für einen freiwilligen Discard-Verzicht

Auf dem Weg zu einem Discard-Verbot komme es beim ersten Schritt darauf an, die Fischereien von dem System zu überzeugen. Zimmermann: „Wichtige Anreize sind zum Beispiel Zusatzquoten für die Fischer, die sich – wie ihre kanadischen Kollegen – freiwillig einen Discard-Verzicht auferlegen.“ Auch die Bundesregierung befürwortet als ersten Schritt freiwillige Beifangreduzierungen. „Es kommt zunächst darauf an, die Selektivität der Fischereien zum Beispiel durch technische Maßnahmen zu verbessern und durch Anreize und Erprobungsphasen die Akzeptanz der Fischer zu gewinnen“, sagt Staatssekretär Kloos.

Die freiwilligen Übergangsregelungen sollen eine breite Akzeptanz schaffen, ehe ein generelles Rückwurfverbot – zumindest für bestimmte Fischereien – eingeführt wird. Die GFP-Reformvorschläge sehen die ersten Discard-Verbote ab 2014 vor. Wie Fischforscher Zimmermann hofft auch die Bundesregierung neben dem Umwelteffekt auf eine Entbürokratisierung. „Mit Rückwurfverboten vollziehen wir den Übergang zu echten Fangquoten. Das würde uns auch die Möglichkeit eröffnen, das wenig wirksame, aber aufwändige System der Fangaufwandsverwaltung ad acta zu legen“, so Kloos.

Nationale Kontrollen und abgestufte Verfahren

Da die Rückwürfe sich auf See ereignen, lässt sich ein Verbot auch nur dort wirklich kontrollieren – ob durch Kamerasysteme oder Beobachter an Bord. „Diese Kontrollinstrumente kommen aus unserer Sicht aber lediglich bei sehr großen – beziehungsweise im Falle der Kameras – bei großen bis mittleren Fischereifahrzeugen in Frage“, sagt Kloos. Bei den vielen kleineren Fischereifahrzeugen plädiert er aus Praktikabilitäts- und Kostengründen dafür, die Kontrollen auf die angelandeten Fänge zu beschränken. „Hier sollten anhand der Fangmeldungen die Fangzusammensetzung und Größe der gefangenen Fische mit wissenschaftlichen Probenfängen verglichen und so auf Plausibilität überprüft werden.“

Bei der Frage der Kontrollhoheit über das Discard-Verbot hält die Bundesregierung an der bestehenden Regelung fest. „Die Kontrollen sollten sicherlich in der Hand der Mitgliedstaaten bleiben“, sagt Kloos. „Mit Blick auf eine einheitliche Anwendung der Kontrollregeln sollten die Anforderungen aber auf europäischer Ebene definiert und von Zeit zu Zeit durch die europäische Fischereiamt kontrolliert werden.“

Discard-Gründe

Warum Fische über Bord gehen

Nach geltendem EU-Recht haben die Fischer in zwei Fällen keine Wahl: Wenn ihnen Fische ins Netz gehen, für die die Quote bereits ausgeschöpft ist, müssen sie die Tiere auf See zurückwerfen. Auch Jungfische von Zielfischarten, die ihre Mindestanlandegröße noch nicht erreicht haben, dürfen gar nicht erst an Land gebracht werden. Ein weiterer Discard-Grund ist wirtschaftlicher Natur: Beim so genannten High-Grading bleiben nur die wertvollsten Exemplare der Zielfischart an Bord, alle anderen werden zurückgeworfen.

Fisch-Geschäfte

Cuxhaven ist mit drei Millionen Übernachtungen pro Jahr nicht nur der beliebteste deutsche Kurort, sondern nach wie vor ein wichtiger Fischereistandort. Davon profitieren viele - auch Betriebe aus anderen Branchen.



Absolut clean: Gereinigt nach der Fischhygiene-Verordnung

Saubere Sache

Plastikboxen in die Spülmaschine zu packen ist eigentlich kein Problem. Wenn sie allerdings 300 Kilogramm fassen wie die „Tubs“ von den Kutterfisch-Trawlern, dann gehört schon etwas Geschick dazu. Aber bei dem Gabelstaplerfahrer der Niedersachsen Ports GmbH sitzt jeder Handgriff: Tub „aufspießen“, die offene Seite nach unten drehen, zum Fließband fahren, absetzen. Den Rest erledigt in drei Minuten die Spezialspülmaschine – rund 20.000 Mal pro Jahr allein für Kutterfisch.



Insgesamt 2.000 dieser Tubs sind bei Kutterfisch im Umlauf: vom Trawler in die Verarbeitung, dann in die Spülmaschine und wieder zum Trawler

Rollende Werbung



Maßarbeit: Sascha Kaspari beklebt einen Kutterfisch-LKW

Wo Kutterfisch draufsteht, ist auch Kutterfisch drin. Nur: Wer malt den leuchtend roten Schriftzug auf die Lastwagen? Das macht Sascha Kaspari, Juniorchef von Electro-Data. Oder besser: Er lässt malen – von seinen Hightech-Druckern. Denn das Cuxhavener Familienunternehmen ist spezialisiert auf Werbemittel in unterschiedlichster Form. So wurde mit der hauseigenen 3D-CNC-Fräsanlage zum Beispiel das sieben mal neun Meter große Emblem am Kühlhaus von Kutterfisch produziert, das größte Werbeelement Cuxhavens. Die Folien, mit denen die Kutterfisch-Lkw beklebt werden, sind deutlich kleiner, aber auch nicht ganz leicht anzubringen. Denn jedes Motiv für eine Lkw-Seite besteht aus mehreren Einzelfolien, die exakt und blasenfrei verklebt werden müssen – aber dann sieht's aus wie handgemalt.



Fotos: Kutterfisch (2), Melanie Dreyse (6)

Frischfisch mit Stammbaum

Kutterfisch ist der einzige deutsche Fischereibetrieb, der seine Fänge selbst maschinell weiterverarbeitet - und am Ende kann der Kunde exakt zurückverfolgen, woher sein nachhaltig gefangener Fisch stammt.

„Fisch kauft man beim Fischer“, lautet ein Motto der Kutterfisch-Zentrale GmbH. Mit diesem Spruch weist die mit Abstand größte deutsche Fischereigenossenschaft darauf hin, dass sie nicht nur Fische fängt, sondern zugleich einer der größten Verarbeitungsbetriebe für Frischfisch ist. Diese Kombination aus Fischerei und maschineller Weiterverarbeitung ist in Deutschland einzigartig – und am Hauptsitz des Unternehmens in Cuxhaven spürt man die enge Verzahnung beider Bereiche sofort.

Die Nordseestadt ist der Heimathafen der fünf Hochsee-Trawler, die in der Nordsee Seelachs fischen und den größten Teil zur gesamten Kutterfisch-Fangmenge von rund 45.000 Tonnen pro Jahr beisteuern. Zusammen mit den vielen kleineren Ostsee-Kuttern umfasst die Erzeugergemeinschaft insgesamt 127 Fischereifahrzeuge, deren Fänge über die Kutterfisch-Zentrale vermarktet werden. Direkt am Kai des neuen Fischereihafens in Cuxhaven steht das langgestreckte Gebäude, das die Verwaltung und Verarbeitung der Kutterfisch-Zentrale beherbergt. Wer aus den großen Fenstern der Kutterfisch-Büros schaut, sieht nicht nur ein imposantes Panorama mit vielen Ozeanriesen, die die Elbmündung passieren. Man hat hier auch perfekt die Kutterfisch-Trawler im Blick, die immer wenn sie Cuxhaven anlaufen, genau unterhalb der Fenster ihre Fänge anlanden.

Der zweite, alternative Anlaufpunkt der Kutter-Flotte ist der Hafen Hanstholm in Dänemark.

Fangfrisch in die Filetierlinie

Der erste Schritt der Fischverarbeitung erfolgt schon an Bord. Direkt nach dem Fang werden die Fische ausgenommen, in spezielle Transportbehälter aus Kunststoff – so genannte Tubs – gepackt und mit Eis abgedeckt. Dabei wird der Fisch nicht tiefgefroren, sondern nur durch das abfließende Schmelzwasser und die schiffseigene Kühlanlage gekühlt. Die 300 Kilogramm fassenden Tubs haben daher im Boden an allen vier Ecken Öffnungen, durch die das Wasser ablaufen kann. Schon nach wenigen Tagen im Kühlraum des Schiffs – Seelachs-Fangfahrten dauern maximal sechs Tage – wird der Fang angelandet und in Cuxhaven weiterverarbeitet.

Kittel, Haarhaube, Gummihandschuhe, desinfizierte Gummistiefel – vor dem Betreten des Verarbeitungsbereichs muss jeder Mitarbeiter und auch der Reporter penibel die Bekleidungsrichtlinien beachten, um absolut hygienische Bedingungen zu gewährleisten. In der gekachelten Halle hinter der Tür fällt der Blick dann sofort auf eine rund zehn Meter lange Einheit mit verschiedenen Stationen, Förderbändern und Leucht-



Filetierlinie: Hier wird der fangfrische Fisch fachkundig weiterverarbeitet zum lupenreinen Filet

tischen am Ende. „Wir arbeiten hier mit Filetierlinien des weltweit größten Herstellers Baader“, erläutert Horst Huthsfeldt, einer der drei Geschäftsführer der Kutterfisch-Zentrale GmbH.

Bei genauerem Hinsehen erkennt man ein wahres Wunderwerk der Mechanik, dessen einzelne Stationen vollautomatisch arbeiten. Nachdem zunächst die Köpfe der Fische entfernt werden, tritt die eigentliche Filetiermaschine in Aktion. Auf einem Transportband durchlaufen die Fische verschiedene Verarbeitungsschritte und werden an jeder Station mit Frischwasser gespült. Nach dem Entgräten folgt das Beseitigen von Haut und Flossen, ehe am Schluss die „nackten“ Filets auf einem Förderband zu den Leuchtischen laufen. Hier entfernen die Kutterfisch-Mitarbeiter per Hand noch die Bauchlappen. Anschließend wird jedes Filet zur Kontrolle gründlich durchleuchtet, ehe es frisch oder tiefgefroren auf den Weg zum Kunden gebracht wird.

Bio-Produkte mit Herkunftsnachweis

Die Abfälle aus der Filetproduktion werden ebenfalls verwertet: Sie werden zu Fischmehl verarbeitet, das unter anderem in Aquakulturen an Zuchtfische verfüttert wird. Und dieses Fischmehl ist ebenso ein Bio-Produkt wie die Filets. Denn Kutterfisch bekennt sich zu einer nachhaltigen Fischerei. „Wir befischen nur Bestände, die nach Beurteilung des ICES, also des Internationalen Rates für Meeresforschung, auch wirklich gesund sind“, sagt Horst Huthsfeldt. Das Cuxhavener Unternehmen orientiert sich dabei an den Richtlinien des Marine Stewardship Council (siehe auch Seite 7). Das blaue MSC-Siegel ist das wichtigste Zertifikat für nachhaltig gefangenen Wildfisch. „Für den Nordsee-Seelachs haben wir schon 2008 als erstes deutsches Fischereiuunternehmen das MSC-Siegel erhalten, für das neben dem Fisch übrigens auch die Verarbeitung zertifiziert werden muss“, erklärt Huthsfeldt. Und seit jüngstem haben wir nun auch ein MSC-Zertifikat für den Dorsch aus der östlichen Ostsee.“

Kutterfisch-Geschäftsführer Horst Huthsfeldt



Neue SB-Linie: Hier werden die Filets der Eigenmarke „Kutterfisch“ verpackt, die in den Einzelhandel gehen

Zum nachhaltigen Konzept von Kutterfisch gehört auch völlige Transparenz. Entsprechend den MSC-Statuten garantiert das Unternehmen seinen Kunden daher, dass sie jeden gelieferten Fisch bis zur Quelle seiner Herkunft zurückverfolgen können. Damit ist ein enormer Aufwand verbunden, aber auch eine große Chance. „Wir sind der einzige Betrieb in Deutschland, bei dem der gesamte Weg des Fisches vom Wasser bis auf den Teller des Endverbrauchers in einer Hand liegt. Das macht unser Nachhaltigkeitskonzept besonders vertrauenswürdig“, ist Huthsfeldt überzeugt.

Um die lückenlose Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, beginnt die Dokumentation mit dem Einholen des Netzes. Für jeden Hol, wie der einzelne Fang genannt wird, sind die Position des Schiffs und der Zeitpunkt genau dokumentiert, nicht nur durch das Logbuch, sondern auch durch die Positionssignale, die eine Art „Blackbox“ an Bord regelmäßig an die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) sendet. An jedem Transportbehälter wird vermerkt, aus welchem Hol die Fische stammen. Da der Fang bei der Anlandung in den klar gekennzeichneten Tubs bleibt, kann in der Verarbeitung aller Fischen aus einem Hol eindeutig das Fangschiff, das Fanggebiet und das Fangdatum zugewiesen werden. Diese Daten werden auf die Kutterfisch-Website (www.kutterfisch.de) hoch-

geladen und können dort durch Eingabe einer bestimmten „Tracking-Nummer“ jederzeit vom Kunden abgerufen werden. Dieser Tracking-Code findet sich auf jedem Lieferschein, jedem Endkundenprodukt – und auch auf Speisekarten von Restaurants (s. rechts).

Kutterfisch jetzt auch im Supermarkt

Neben Cuxhaven betreibt Kutterfisch einen weiteren, kleineren Verarbeitungsbetrieb in Sassnitz auf Rügen. Insgesamt knapp 60 Beschäftigte – je nach Saison auch erheblich mehr – verarbeiten in den beiden Betrieben jährlich etwa 7.000 Tonnen Fisch. 70 Prozent davon sind Seelachs, die restlichen 30 Prozent entfallen auf Dorsch, Kabeljau, Rotbarsch und andere Arten. Rund 3.000 Tonnen Fischfilet liefert Kutterfisch jährlich aus, zum Teil als Frischware an Großkunden oder auch andere regionale Kunden wie Restaurants, zum Teil als Tiefkühlware. „Im TK-Bereich machen wir vor allem portionierte Filets. Zum einen für die Fischstäbchen-Produktion in den weltweit standardisierten Blöcken von knapp 7,5 Kilogramm, zum anderen frosten wir Filets aber auch in kleineren Gebinden“, erläutert Geschäftsführer Huthsfeldt.

Und seit jüngstem ist ein dritter Absatzweg hinzugekommen: Kleinverpackungen für Supermärkte. Erstmals finden Endverbraucher Fischfilets der Marke „Kutterfisch“ im SB-Kühlregal. „Dieses Angebot haben wir Ende November zunächst im Großraum Hamburg gestartet“, sagt Huthsfeldt. „Wir haben dazu eine neue Produktionslinie aufgebaut.“ Die SB-Linie befindet sich im Cuxhavener Betrieb in einem eigenen, abgetrennten Bereich, für den besonders strenge Hygiene-Regeln gelten, in dem ständig Temperaturen von 1 bis 2 Grad Celsius herrschen und wo alles auffallend ästhetisch wirkt. Von den griffbereit in einer Wanne ausgelegten Filets, die im akkuraten Fischgratmuster angeordnet sind, über die Hightech-Edelstahl-Anlage mit ihren blauen Förderbändern, die den Fisch unter Atmosphären-austausch vollautomatisch verpackt, bis zum Endprodukt, der „Kutterfisch“-Packung mit den Fischfilets – und natürlich dem zugehörigen Tracking-Code.



Top-Adresse für echten Fischgenuss



Einfach köstlich, dieser Seelachs. Wo er gefangen wurde? Der Tracking-Code auf dem Tischschild führt direkt zur Quelle (s. Info-Kasten links).

Wie der Name schon verrät, liegt das „Fischereihafen Restaurant“ mitten im neuen Fischereihafen von Cuxhaven. Eine gute Adresse, um an den fangfrischen Fisch von Kutterfisch zu kommen. Und eine Top-Adresse für alle Fisch-Gourmets – so das „Feinschmecker“-Magazin, das das Haus von Christian Frank (Foto) 2010 in die Liste der besten deutschen Fischrestaurants aufgenommen hat. Wer hier ein gratiniertes Seelachsfilet mit Blattspinat oder ein Seeteufelfilet auf geschmorten Datteltomaten bestellt, kann sicher sein, dass Küchenchef Frank genau weiß, woher der Fisch stammt. Denn er wurde natürlich mit der zugehörigen Tracking-Nummer geliefert, mit der sich jederzeit die genaue Herkunft ermitteln lässt.

Rückverfolgbarkeit

Mit drei Klicks ist klar, wann der Fisch wo gefangen wurde

Jeder Kutterfisch-Kunde erhält für den gelieferten Fisch eine Tracking-Nummer, bei Großkunden findet sie sich auf dem Lieferschein, im Einzelhandel steht sie auf dem Etikett (s. Foto unten). Mit drei Klicks führt dieser Code zur genauen Herkunft des Fisches: → 1. Auf der Kutterfisch-Website (www.kutterfisch.de) im Menü **Nachhaltigkeit** auf **Rückverfolgung** klicken. → 2. Den Tracking-Code eingeben, **Anzeigen** anklicken – und die Fangposition wird in einer Seekarte markiert.

→ 3. Ein Klick auf **Info** gibt Auskunft über Fangtag, Fangschiff (inkl. Name des Kapitäns), Fischart, geografische Position und das ICES-Fanggebiet, in dem diese Position liegt. Schon bald sind nicht einmal mehr diese drei Klicks nötig: Die Tracking-Nummer wird künftig auch in Form eines QR-Codes dargestellt, der sich per Smartphone scannen lässt und dann direkt zum Ergebnis führt.



Fotos: Kutterfisch (1), Melanie Dreyse (9)