

Ökologische Zertifizierung von Fischereibetrieben

Marktimpulse für eine Transformation der Fischereiindustrie

Die Fischereiindustrie ist der einzige Wirtschaftszweig, der auf der Nutzung einer wild lebenden Nahrungsquelle beruht. Um das langfristige Bestehen dieser Industrie zu sichern, ist ein nachhaltiger Umgang mit den Ressourcen unumgänglich. Verschiedene Marktmechanismen können dafür genutzt werden, um nachhaltige Produktion und Verbrauch in diesem Sektor zu fördern. Von Marnie Bammert

Laut Statistiken der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) befinden sich zahlreiche Fischbestände in einer prekären Situation. 25 Prozent der Populationen sind überfischt, ihnen wird also mehr Biomasse entnommen, als sie im selben Zeitraum reproduzieren können. Weitere 50 Prozent werden bis an ihr Limit ausgebeutet, sprich eine Steigerung der Erträge aus diesen Beständen ist ohne weitreichende negative Konsequenzen nicht möglich (1).

Die globale Bedeutung der Überfischung

Weltweit hängt der Lebensunterhalt von über 35 Millionen Menschen in der einen oder anderen Weise vom Fischfang ab. Und für mindestens eine Milliarde Menschen ist Fisch der wichtigste Proteinlieferant (2).

Angesichts der wachsenden Weltbevölkerung wird der Bedarf an Fisch in den kommenden Jahrzehnten weiter steigen. Eine Welt ohne Fisch ist kaum vorstellbar und so ist die Überfischung der Weltmeere eines der dringendsten Umweltprobleme unserer Zeit.

Die Zertifizierung von Fischereibetrieben nach ökologischen Kriterien gilt als einer der Wege, um dem Problem der Überfischung gegenzusteuern. Eine verstärkte Nachfrage des Handels nach Fisch und Meeresfrüchten, die aus zertifizierten Fangbetrieben stammen, soll Anreiz sein, umweltverträglich und bestandschonend zu operieren. Der 1997 in Eng-

land gegründete Marine Stewardship Council (MSC) verwaltet das einzige Zertifizierungsprogramm dieser Art, das derzeit rund um den Globus von Bedeutung ist. Umfangreiche Konsultationen mit Wissenschaftlern, Nichtregierungsorganisationen und der Fischereiindustrie führten im Laufe von zwei Jahren zur Formulierung der „Grundsätze und Kriterien für eine nachhaltige Fischerei“.

Zertifizierung als Anreiz

Der MSC-Standard basiert auf dem „Code of Conduct for Responsible Fisheries“ der FAO und beinhaltet die drei folgenden Prinzipien (3).

- Bestände werden langfristig auf hohem Niveau gehalten, sodass die Fischerei unendlich durchgeführt werden kann.
- Die Auswirkungen des Fischereibetriebes auf das Ökosystem werden auf ein Minimum reduziert.
- Ein effektives Managementsystem schafft die Voraussetzungen für eine nachhaltige Nutzung der Ressource Fisch.

Fischereibetriebe, die den MSC-Standard erfüllen, erhalten ein Zertifikat und dürfen ihren Fang mit dem blauen Siegel des MSC kennzeichnen. Das MSC-Zeichen signalisiert auf einen Blick, dass der in einem Produkt enthaltene Fisch aus umweltverträglichem Fang stammt. Es erleichtert die Kaufentscheidung und belohnt vorbildlich geführte Fischereibetriebe.

Fisch aus nachweislich umweltverträglichem Fang erfreut sich großer Nachfrage. Weltweit sind derzeit über 1.700 MSC-gekennzeichnete Erzeugnisse im Handel. Vor allem der Einzelhandel und verarbeitende Unternehmen fordern Rohware aus zertifizierten Quellen.

Eine Vorreiterrolle kommt dabei einem Unternehmen zu, das früher eher mit Negativschlagzeilen im Rampenlicht stand. Der weltweit größte Einzelhändler Wal-Mart aus den USA hat sich Anfang des Jahres 2006 dazu verpflichtet, innerhalb von fünf Jahren nur noch MSC-gekennzeichneten Fisch und Meeresfrüchte im Sortiment zu haben. Zur Umsetzung dieses Bekenntnisses arbeitet Wal-Mart mit seinen Lieferanten daran, Fischereibetriebe auf die Bewertung nach MSC-Standard vorzubereiten. Die Einzelhandelskette wechselt also nicht einfach zu zertifizierten Lieferanten, sondern hat einen kooperativen Ansatz gewählt, der ökologische Verbesserungen in der Fischereiwirtschaft fordert und begünstigt.

Umsetzung im Handel

Nach der Selbstverpflichtung von Wal-Mart haben sich auch Einzelhandelsketten aus Großbritannien und den Niederlanden zu einem Umstieg auf MSC-gekennzeichnete Fisch- und Meeresfrüchte bekannt. In Deutschland haben inzwischen fast alle großen Ketten des Lebensmitteleinzelhandels Artikel mit MSC-Zeichen unter ihren Eigenmarken eingeführt und bauen kontinuierlich ihr MSC-Angebot aus. Bekannte Marken wie Deutsche See, Friedrichs, Frosta, iglo, Mare und Nadler sind ebenfalls aktiv und in vielen Lebensmittelgeschäften mit MSC-Produkten vertreten.

Die Initiativen des Handels sind auf die Einsicht zurückzuführen, dass die Ressource Fisch endlich ist. Wer auf lange Sicht Umsatz mit Fisch und Meeresfrüchten aus wild lebenden Populationen machen möchte, ist auf eine stabile Versorgung angewiesen. Diese kann nur gewährleistet werden, wenn Bestände nicht übermäßig ausgebeutet werden und das Ökosystem Meer in seiner Funktionalität erhalten bleibt.

Veränderung der Praktiken

Fischereibetriebe, die mittels MSC-Siegel nachweisen können, dass sie Fisch und Meeresfrüchte auf umweltverträgliche Weise fangen, dürfen mit einigen Vorteilen rechnen. Potenzielle Preisprämien und der Zugang zu neuen Märkten sind hier genauso zu nennen wie das Sichern künftiger Arbeitsplätze durch mehr ökonomische Stabilität und die Bevorzugung durch Abnehmer. Während sich in der Vergangenheit vor allem Fischereibetriebe nach MSC zertifizieren ließen, deren gutes Management weithin bekannt war, streben inzwischen auch Fangbetriebe mit kontroverseren Praktiken eine Zertifizierung an. Dabei ist ihnen bewusst, dass sie sich verändern müssen, um den MSC-Standard zu erfüllen und das Zertifikat zu erhalten.

Ein anschauliches Beispiel für veränderte Praktiken bietet die Fischerei auf Schwarzen Seehecht in Südgeorgien. Sie hatte mit illegalem Fischfang und hohem Beifang an Albatrossen zu kämpfen. Jährlich verendeten um die 10.000 Albatrosse in der Fischerei. Diese Umstände führten zu einer groß angelegten Kampagne in den USA, in deren Folge viele Händler und Restaurants in den USA den Fisch aus ihrem Sortiment nahmen.

Einer der Fischereibetriebe sah in der MSC-Zertifizierung eine Möglichkeit, seinen Fang wieder vermarktbar zu machen. Dank veränderter Ködertechniken hat der Fischereibetrieb den Albatross-Beifang von 10.000 auf unter 10 pro Jahr reduziert. Mithilfe unabhängiger Beobachter, die den kompletten Fang aufzeichnen und dokumentieren, stellt der Betrieb zudem sicher, dass keine illegalen Aktivitäten erfolgen. Die Zertifizierung des Fischereibetriebes hat ein weiteres Fangunternehmen auf Schwarzen Seehecht dazu veranlasst, ebenfalls eine Zertifizierung anzustreben. So erfolgen schrittweise Verbesserungen, die nicht zuletzt der steigenden Nachfrage des Handels nach nachhaltig gefangenem Fisch zu verdanken sind.

Neben der Überfischung stellen steigende Ölpreise, die Folgen des Klimawandels oder auch die Verschmutzung der

Meere unsere Fischindustrie vor große Probleme. Öko-Zertifizierungen alleine können nicht die enormen Herausforderungen der globalen Fischindustrie meistern, aber sie sind ein wichtiges Instrument auf dem Weg hierzu.

Herausforderungen für die Fischereiiindustrie

Das MSC-Programm zeigt schon heute, dass eine unabhängige und effektive ökologische Zertifizierung große Auswirkungen hat. Sie besitzt das Potenzial, messbare Verbesserungen in unseren Gewässern zu bewirken und Einkommen in Fischerei und Fischindustrie zu sichern. Öko-Zertifizierung ist ein Mechanismus zur Förderung und Umsetzung eines Modells nachhaltiger Produktion und nachhaltigen Verbrauchs in der letzten globalen Industrie, die eine wild lebende Nahrungsquelle erntet.

Anmerkungen

- (1) FAO: The State of World Fisheries and Aquaculture, Rom 2007.
- (2) World Resources Institute: Fishing for Answers, Washington 2004.
- (3) Siehe: <http://www.fao.org/docrep/005/v9878e/v9878e00.htm>

AUTORIN + KONTAKT

Marnie Bammert ist Country Manager für Deutschland, Schweiz und Österreich beim Marine Stewardship Council (MSC).

MSC, Schwedter Straße 9a, 10119 Berlin.
Tel.: +49 30 8849 7008,

E-Mail: marnie.bammert@msc.org



Vom Wissen zum Handeln

Produkte, die ökologisch und sozialverträglich hergestellt werden, müssen Kundinnen und Kunden finden. Wo es Ansätze für nachhaltigen Konsum gibt, beispielsweise unter dem Etikett LOHAS (Lifestyle of Health and Sustainability), berichtet die aktuelle factorY-Ausgabe. Dabei geht sie auf aktuelle Projekte ein, in denen Unternehmen Kenntnisse und Wünsche ihrer Kunden in die Gestaltung von Innovationen unter dem Vorzeichen der Nachhaltigkeit einbeziehen.

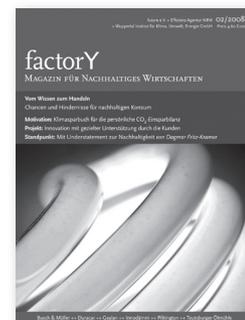
factorY ist das Magazin für Nachhaltiges Wirtschaften.

factorY geht den aktuellen Entwicklungen für Nachhaltigkeit in Produktion und Konsum nach.

factorY stellt Unternehmen vor, die in der gesamten Produktionskette nachhaltige Strukturen schaffen.

factorY Probeabo bei factorY Publishing
Am Varenholt 123, 44797 Bochum
T 0234.97 99 513, F 0234.97 99 514
oder www.factorY-magazin.de

Einzelheft: 4,60 € zzgl. Versand
factorY im Abo: 4 Hefte für 23,50 € Inland,
33,50 € Ausland (inkl. MwSt und Versand)



(c) 2010 Authors; licensee IÖW and oekom verlag. This is an article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Non-Commercial No Derivates License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/>), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.