



for a living planet®

WWF Deutschland

Internationales WWF-
Zentrum für Meeres-
schutz
Magdeburger Str. 17
20457 Hamburg

Tel.: 04 0/53 02 00-0
Direkt: -123
Fax: 04 0/53 02 00-12
vesper@wwf.de
hamburg@wwf.de
www.wwf.de

Hintergrundinformation

Hamburg, Herbst 2008

MSC bringt Leben ins Meer

Fisch - ob frisch, aus der Dose oder aus dem Tiefkühlfach - ist ein wertvoller und unverzichtbarer Bestandteil der menschlichen Ernährung. In 2007 wurden mehr als 90 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte wie Krebse und Muscheln aus den Weltmeeren gefischt. Das ist viermal so viel wie noch vor rund 50 Jahren. Hinzu kamen 50 Millionen Tonnen aus Aquakulturen und Binnenfischerei.

Der drastische Anstieg ist auf die zunehmende Technisierung und Industrialisierung der Fischerei zurückzuführen. Doch leider ist der einst als unerschöpflich angesehene natürliche Reichtum der Meere bald erschöpft, wenn die Fischerei nicht zügig auf nachhaltigere Pfeiler gebaut wird. Denn mittlerweile gelten laut Welternährungsorganisation FAO drei Viertel aller kommerziell genutzten Fischbestände weltweit als bis an ihre Grenzen befischt beziehungsweise überfischt. Dazu gehören so beliebte Speisefische wie Kabeljau, Scholle und Seehecht.

Die eingesetzten Fanggeräte richten zum Teil große Schäden an der Meeresumwelt an und schädigen andere als die gewünschten Arten durch hohe Beifangraten. Diese ungewollt gefangenen Tiere werden meist tot oder sterbend zurück ins Meer geworfen.

Die Versorgung mit Speisefischen steht auf dem Spiel. Der WWF versucht, neben seiner politischen Lobby-Arbeit durch die Kraft des Marktes dafür zu sorgen, dass die Fischerei weltweit nachhaltig gestaltet wird und die Bestände der begehrten Fische nicht unter rücksichtsloser Fischerei leiden. Zu diesem Zweck hat sich der WWF an der Gründung des Marine Stewardship Council (MSC) beteiligt.

Der Marine Stewardship Council

Im Februar 1997 wurde der MSC gegründet. Die Gründung geht zurück auf eine Initiative des WWF und des international tätigen Lebensmittelkonzerns Unilever. Unilever war bis 2006 unter anderem Mutterkonzern der Langnese-iglo GmbH. Die Marke iglo ist in Deutschland Marktführer im Bereich Tiefkühlfisch.

Seit 1999 ist der MSC eine unabhängige, gemeinnützige und nichtstaatliche Organisation mit ihrem Hauptsitz in London. Sie zertifiziert weltweit Fischereien nach Umweltverträglichkeitskriterien, die von unabhängigen internationalen Experten aufgestellt wurden. Die Produkte solcher Fischereien sind mit dem blauen MSC-Logo gekennzeichnet.

Ziel ist es, den verantwortungsvollen Umgang mit der Ressource Fisch zu fördern und durch das Siegel anzuerkennen. Bis heute konnten über 30 Fischereien zertifiziert werden. Dazu zählen regionale Fischereien wie die Westaustralische Languste und der Themse Hering sowie große Fischereien wie der Alaska Wildlachs, der neuseeländische Hoki, Alaska Seelachs und weitere Arten. Zusammen umfassen derzeit die Fischereien, die zertifiziert oder in der Bewertung des MSC sind, ein Volumen von etwa acht Prozent der weltweiten Speisefischbestände. MSC-zertifizierte Fischereien müssen folgende Kriterien erfüllen:

1. Sie dürfen nicht zur Überfischung führen. Bei bereits erschöpften Fischbeständen muss die Fischerei so gestaltet werden, dass sie nachweisbar zu deren Erholung führt.
2. Sie müssen den Erhalt des Ökosystems, auf dem sie beruhen, ermöglichen.



Hintergrundinformation

Herbst 2008: MSC bringt Leben ins Meer

3. Sie müssen Bestandteil eines wirkungsvollen Verwaltungssystems sein, das Gesetze und internationale Standards berücksichtigt und die Einhaltung von 1 und 2 garantiert (zum Beispiel indem es schonende Fangmethoden vorschreibt und wirtschaftliche und soziale Anreize für bestandserhaltende Fischereien vorsieht).

Konkret heißt das, dass Fangmengen nur so hoch sein dürfen und Alter, genetische Struktur und Geschlechterverhältnis der Fischbestände so erhalten bleiben müssen, dass die Fortpflanzung der Art nicht beeinträchtigt wird. Die natürlichen Verhältnisse zwischen den verschiedenen Arten innerhalb eines Ökosystems müssen bestehen bleiben. Das Töten und Verletzen von gefährdeten, bedrohten oder geschützten Arten muss auf das absolute Minimum reduziert werden. Es müssen umweltverträgliche Fangmethoden eingesetzt werden. So werden Laich- und Aufzuchtgebiete und einmalige Lebensräume geschützt.

Um das MSC-Label zu erhalten, müssen sich Fischereien freiwillig um die Zertifizierung bewerben. Ein unabhängiger – vom MSC akkreditierter – Zertifizierer überprüft in einem transparenten Prozess die Einhaltung der MSC-Standards. Bei Erfolg wird das MSC-Label meist unter Auflagen für fünf Jahre verliehen. In diesen fünf Jahren soll eine kontinuierliche Weiterentwicklung der Fischerei zu mehr Nachhaltigkeit erfolgen. Nach jährlichen Überprüfungen muss sich die Fischerei dann erneut dem Zertifizierungsprozess stellen, wenn sie das Label weiterhin tragen soll.

Durchbruch für den MSC

Lange Jahre musste der MSC Fischer, Händler und Politiker von der Notwendigkeit des Siegels überzeugen. 2005 kann wohl als Jahr des Durchbruchs für das Fischsiegel angesehen werden. Die weltgrößte Weißfischfischerei – Alaska Seelachs in der Bering See und den Aleuten – wurde MSC zertifiziert. Die Fischerei landete in den letzten 20 Jah-

ren durchschnittlich 1,1 Millionen Tonnen an. In Deutschland hat Alaska Seelachs einen Marktanteil von über 23 Prozent. Auch beliebte Produkte wie Fischstäbchen sind MSC zertifiziert zu erhalten.

Immer mehr Firmen entscheiden sich, MSC Produkte in ihr Sortiment zu übernehmen. Ihnen bleibt so langfristig die Ressource Fisch erhalten und ihr Verhalten wird durchaus vom Verbraucher honoriert. MSC Wildlachs aus Alaska zum Beispiel ist heute, fünf Jahre nach der Zertifizierung der Fischerei, ein etabliertes Produkt. Auch die erste EU Fischerei, eine Nordsee Heringsfischerei, hat erst kürzlich das MSC Label verliehen bekommen.

Deutsche Verbraucher finden mittlerweile über 250 mit dem MSC-Siegel gekennzeichnete Produkte in den Kühlregalen und Fischtheken des Handels. Mehr als 10 Prozent des Fisches in Deutschland stammt bereits aus MSC-zertifizierten Fischereien. Insgesamt 29 Prozent des in Deutschland verkauften Wildfisches stammt aus Fischereien, die sich derzeit im MSC-Programm befinden – d.h. Fischerein, die bereits das Zertifikat tragen oder es beantragt haben.

Die Rolle des WWF

Wie soll sich ein Verbraucher verhalten, wenn er beim Fischkonsum auf Nachhaltigkeit achten möchte? Woher soll er die nötigen Informationen bekommen? Der WWF-Fischführer gibt zwar Auskunft darüber, welche Fische empfehlenswert sind, aber nicht alle relevanten Informationen stehen beim Einkauf zur Verfügung. Die Garantie, dass ein Fisch aus umweltverträglicher Fischerei kommt, kann nur ein unabhängiges Label wie der MSC geben. Der WWF setzt sich verstärkt dafür ein, das Fischerei-Umweltsiegel in Deutschland bei Fischern, Fisch verarbeitender Industrie und Handel bekannter zu machen. Für den WWF ist entscheidend, dass der MSC nicht als Werbeträger



Hintergrundinformation

Herbst 2008: MSC bringt Leben ins Meer

für die Fischindustrie, sondern als glaubwürdiges und unabhängiges Label zur Kennzeichnung umweltverträglicher Fischereien wahrgenommen wird.

Durch Öffentlichkeitsarbeit macht der WWF seit vielen Jahren auf die Problematik der Überfischung, des Beifangs und die damit verbundene Zerstörung der Meeresumwelt aufmerksam. Die MSC-Zertifizierung wird vom WWF immer als ein Lösungsweg zum Schutz und zur Regeneration der Fischbestände erwähnt und beworben. Die Verbraucher sollen aufgefordert werden, durch ihr Kaufverhalten aktiv das Ende des Ausverkaufs der Meere herbeizuführen.

Weitere Informationen:

Heike Vesper, WWF-Meeresfischerei-
Expertin, Tel.: 040-530200-123,
vesper@wwf.de

Diese und weitere Hintergrundinformationen finden Sie im Internet unter: www.wwf.de. Hier können Sie sich auch in unseren kostenlosen WWF-News-Verteiler eintragen.