

# Was versteht man unter Nachhaltigkeit?

MSC-zertifizierte Fischereien müssen folgende Kriterien erfüllen:

- Sie dürfen nicht zur Überfischung führen. Bei bereits erschöpften Fischbeständen muss die Fischerei so gestaltet werden, dass sie nachweisbar deren Erholung nicht beeinträchtigt.
- Sie müssen das Ökosystem erhalten. Wertvolle Lebensräume dürfen durch die Fischerei nicht zu Schaden kommen. Beifang von Jungfischen und anderen Meerestieren muss gering sein.
- Sie müssen Bestandteil eines effektiven 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 bestanderhaltende Fischereien vorsieht).



Konkret heißt das, dass nur so viel Fisch entnommen werden darf wie auch nachwachsen kann, und dass die Altersstruktur und das Geschlechterverhältnis so erhalten bleiben müssen, dass die Fortpflanzung und die Produktivität der Fischbestände nicht beeinträchtigt werden. 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 und Schonzeiten und -gebiete beachtet werden. So werden Laich- und Aufwuchsgebiete und einmalige Lebensräume geschützt.

Fischereien bewerben sich freiwillig um die MSC-Zertifizierung. Ein unabhängiger – vom MSC akkreditierter – Zertifizierer überprüft in einem transparenten Prozess die Einhaltung der MSC-Standards unter Beteiligung aller, die ein Interesse an der Fischerei haben. Bei Erfolg wird das MSC-Siegel für fünf Jahre verliehen. In diesen fünf Jahren soll durch von Zertifizierern festgelegte Auflagen eine kontinuierliche Weiterentwicklung der Fischerei zu mehr Nachhaltigkeit erfolgen. Nach jährlichen Überprüfungen muss sich die Fischerei dann erneut dem Zertifizierungsprozess stellen, wenn sie das Siegel weiterhin tragen will.

Lange Jahre musste der MSC Fischer, Händler und Politiker von der Notwendigkeit des Siegels überzeugen. 2005 kam der Durchbruch. Die weltgrößte Weißfischfischerei – Alaska-Seelachs in der Beringsee und den Aleuten – wurde MSC-zertifiziert. Die Fischerei landete in den letzten 20 Jahren durchschnittlich 1,1 Millionen Tonnen an. In Deutschland hat Alaska-Seelachs einen Marktanteil von knapp 26 Prozent. Beliebte Produkte wie Fischstäbchen sind inzwischen auch 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 vom Verbraucher honoriert. Inzwischen kommen mehr als zehn Prozent der weltweiten Fangmenge aus MSC-zertifizierten Fischereien. Viele Produkte, wie zum Beispiel MSC-Wildlachs aus Alaska sind heute etablierte Produkte.

Ich habe viel MSC Nachhaltigen Fisch auf dem Speiseplan aber nicht alles ist möglich.

Wir freuen uns auf Sie

