

Letzte Weihnachten, letzte Ostern, letzten Sommer...Abschied von fischreichen Traditionen

WARUM ÜBERFISCHUNG UNS ALLE ANGEHT: 2



OCEAN2012

Erneuerung der
europäischen Fischerei

Dieses von OCEAN2012 herausgegebene Briefing weist darauf hin, welche Folgen Überfischung für die Essgewohnheiten der Menschen in ganz Europa hat. Jedes Briefing dieser Reihe erläutert eine der Auswirkungen der übermäßigen Entnahme von Millionen Tonnen marinen Lebens im Jahr auf die Meeresökosysteme.

Schon bemerkt?

Von Ost nach West, von Nord nach Süd: Überall in Europa schätzen die Menschen von alters her traditionelle Fisch- und Meeresfrüchtegerichte – die nun über kurz oder lang von unseren Tellern zu verschwinden drohen. Die zunehmende Knappheit einst üppig vorhandener Fischarten, auf denen viele beliebte, jahreszeitlich verschiedene Rezepte basieren, treibt die Preise in die Höhe und macht traditionelle Gerichte für manchen Europäer unerschwinglich. Der Erhalt der von der EU bewirtschafteten Fischbestände kann daher auch das Bewahren lang überlieferter Speisen bedeuten.

Fisch – Teil unserer Speisekarte!

Der Atlantische Stör gilt als vom Aussterben bedroht.¹ Aufgrund von Überfischung ist die in europäischen Meeren, etwa der Ostsee, früher reichlich vorhandene Art heute so gut wie verschwunden. In Polen wurde Weihnachten traditionell mit „Jesiotr Pieczony“ (in saurer Sahne gebackenem Stör) gefeiert.²

„Taramosaláta“, seit Jahrhunderten die klassische Fastenspeise der griechischen Mittel- und Arbeiterklasse und im übrigen Europa bekannt für seine prägnante rosa Farbe und den ausgeprägten Fischgeschmack, wird heute zunehmend aus Karpfenrogen und roter Lebensmittelfarbe hergestellt anstelle des teuren und seltenen Kabeljaurogens – der selbst schon als Ersatz dient für den Roggen der Gold- Meeräsche. Stockfisch oder „Bacalíaros“, in Griechenland traditionell zu Mariä Verkündigung und am Palmsonntag serviert, war lange relativ preiswert und ist heute ein Luxusartikel.³



COREY ARNOLD

¹ <http://www.iucnredlist.org/apps/redlist/details/230/o>

² <http://www.californiamall.com/holidaytraditions/traditions-poland.htm>

³ Kurlansky, M. (1997). Cod: a biography of the fish that changed the world, London: Jonathan Cape, S. 294 ff. <http://www.historyofgreekfood.org/?paged=6> Eingesehen am 26. August 2011.



FRANC & JEAN SHOR/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

Die zunehmende Knappheit einst üppig vorhandener Fischarten, auf denen viele beliebte, jahreszeitlich verschiedene Rezepte basieren, treibt die Preise in die Höhe und macht traditionelle Gerichte für manchen Europäer unerschwinglich.

Auch Wildlachs ist in europäischen Gewässern zur Seltenheit geworden. In Deutschland wurde er, zu Zeiten reicher Bestände, auch Brotfisch genannt. Überlieferungen zufolge baten Mägde um die schriftliche Zusicherung, nicht mehr als zweimal pro Woche Lachs essen zu müssen.⁴ Der Lachs, der heute auf unseren Teller kommt, stammt überwiegend aus großen Zuchtanlagen im Meer. Wildlachs ist ein Luxus, den nur wenige sich leisten können oder wollen.

Eine ebenfalls vom Verschwinden bedrohte Spezialität aus Ligurien in Italien sind die sogenannten Noli-Sardellen oder „Cicciarelli“, die wie Breitling gebraten und anschließend in Olivenöl und Essig eingelegt werden. Die hierfür benötigten Sardellen werden von kleiner Küstenfischerei unter Einsatz der traditionellen „Sciabica“-Methode gefangen, bei der jeweils zwei Boote gemeinsam die Schwärme mithilfe hufeisenförmiger Netze einkreisen. Die „Cicciarelli“ stehen im Zentrum einer andauernden Nachhaltigkeitskontroverse zwischen den Brüsseler Behörden, italienischen Fischern und lokalen Vertretern.⁵ Denn obwohl die Slow Food-Bewegung die „Cicciarelli“ als Beispiel für ein traditionelles regionales Erzeugnis im Einklang mit einer überlieferten Lebensweise preist, drohen Gerichte auf der Grundlage von Noli-Sardellen zu verschwinden, wenn diese Fischart nicht nachhaltig befischt wird.⁶

Doch die Fischart, für die in ganz Europa – vom Schwarzen Meer bis hin zu den nördlichsten Regionen des Atlantiks – die größten Verluste zu verzeichnen sind, ist der Europäische Aal. Generationen von Europäern haben Gerichte wie die Hamburger

4 <http://www.myheimat.de/burgdorf/kultur/frueher-arme-leute-essen-und-heute-d394972.html>

5 FLASH24news 19. Juli 2011, <http://www.ivg.it/2011/07/pesca-di-bianchetti-rossetti-e-cicciarelli-bagarre-in-consiglio-regionale/> Eingesehen am 11. August 2011.

6 Baldereschi, F. u. a. (2010). *Slow Food Presidia*. Slow Food Foundation for Biodiversity. www.slowfoodfoundation.com S. 116 ff.



PICTURE POST/GETTY



ROBERT B. GOODMAN/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

ÜBERFISCHUNG – DIE FAKTEN

2011 war der Zustand von 64 Prozent der Fischbestände in EU-Gewässern unbekannt, hauptsächlich aufgrund mangelnder Informationen. Von den Beständen, für die Informationen vorlagen, waren 63 Prozent überfischt. Zum Vergleich: Weltweit liegt der Durchschnitt bei 28 Prozent. Im Mittelmeer sind schier unfassbare 82 Prozent der bekannten Bestände überfischt.

Die von den EU-Fischereiministern für 2011 festgelegten Fangbeschränkungen für die Nordsee lagen im Durchschnitt um 11 Prozent über den wissenschaftlichen Empfehlungen, die Fanggrenzen für die Irische und die Keltische See und die Gewässer westlich von Schottland sogar um 42 Prozent.

Trotz subventionierten Abbaus verfügt die EU-

Fangflotte immer noch über Kapazitäten zum Fang des Zwei- bis Dreifachen der als nachhaltig geltenden Mengen Fisch.

Die Subventionen für Fischerei und verwandte Industrien durch den Europäischen Fischereifonds der EU werden sich für den Zeitraum 2007–2013 auf insgesamt 4,3 Milliarden Euro belaufen. Der Treibstoff für Fischereifahrzeuge ist von der

Energiebesteuerung ausgenommen; staatliche Beihilfen und EU-subventionierte Fischereipartnerschaftsabkommen mit Drittländern tragen zur Subventionierung der Fischfangflotten und der Fischwirtschaft in ganz Europa bei.

Quellen: KOM(2011)298 Konsultation zu den Fangmöglichkeiten, 25. Mai 2011. Datenblätter der Europäischen Kommission zur GFP, 2008.

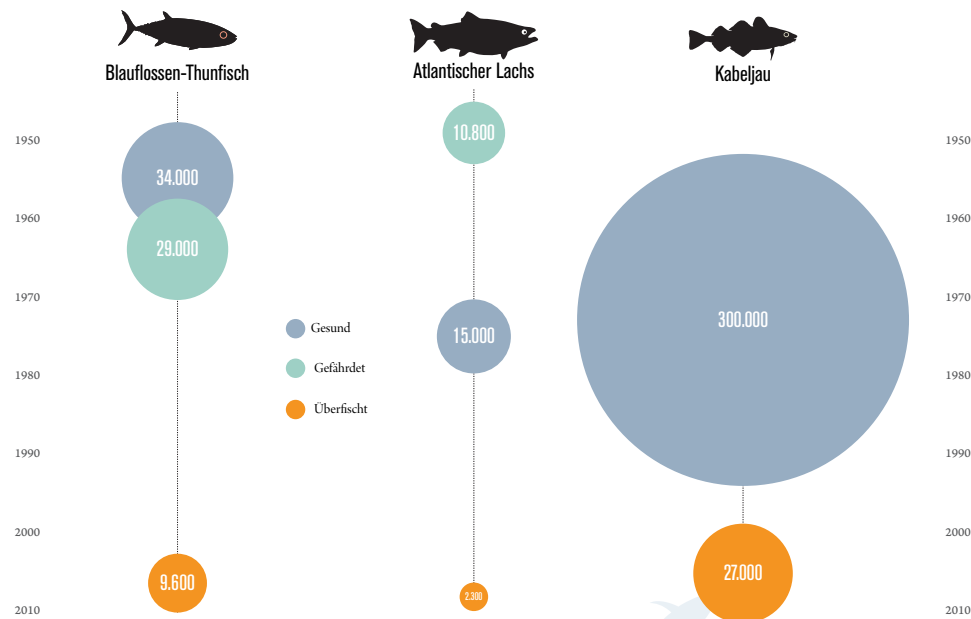
Aalsuppe, Londons „Jellied Eels“, den flämischen „Paling in t'groen“ oder Venedigs süße „Anguilla all'uvetta“ genossen. Von Litauen, wo Aale von bis zu einem halben Meter Länge zu einer beliebten Vorspeise verarbeitet wurden, bis an die Küsten Portugals, die eine reiche Quelle nur bleistiftlanger Aale als Fingerfood darstellten, droht der Aal vollständig von unserer Speisekarte zu verschwinden.⁷

Was sind die Gründe?

Die Mehrzahl der europäischen Fischbestände ist überfischt. Über lange Zeit haben EU-Fischereiminister Fanggrenzen weit oberhalb der wissenschaftlichen Empfehlungen festgelegt. Im Fall des Europäischen Aals haben Forscher wiederholt gewarnt, dass die Bestände kurz vor dem Zusammenbruch stehen und die Fischerei gänzlich eingestellt werden müsste. Der Versuch, Ende 2010 ein Fangverbot für Glasaal zu vereinbaren, um europaweit eine Wiederherstellung der Populationen zu ermöglichen, scheiterte am Widerstand Frankreichs. Nach wie vor wird im Golf von Biskaya Fischerei auf Glasaal betrieben und mit den Fangern der lukrative chinesische Markt beliefert.⁸

⁷ Ames, P. *Eels slip away from Europe's dishes*. Wall Street Journal online, 30. Oktober 2009. Eingesehen am 26. Juli 2011. <http://online.wsj.com/article/SB125686426408917629.html>

⁸ Taylor, J. und Smith, L. (2010). *France signs death warrant for the eel*. In: The Independent, 11. November 2010. www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/news/france-signs-death-warrant-for-the-eel-2130869.html?origin=internalSearch Eingesehen am 2. August 2011.



Quelle: Europäische Umweltagentur, Internationale Kommission für die Erhaltung der Thunfischbestände im Atlantik (ICCAT), Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO)

Abb.1 Fangträge im Atlantik in Tonnen

In ganz Europa finden sich vergleichbare Szenarien. Betroffen sind die überfischten Bestände vieler beliebter Speisefische wie Kabeljau, mehrere Hai- und Rochenarten, Plattfischarten wie Seezunge und Scholle und sogar der scheinbar üppig vorhandene Tintenfisch, für dessen Einfuhr Spanien im Jahr 2007 198 Millionen Euro ausgab, um die entstandenen Lücken in der Versorgung aus eigenen Gewässern zu schließen.⁹

Was können Sie tun?

Wie können wir Überfischung beenden? Es liegt in der Verantwortung der Politiker, die richtigen Beschlüsse zu fassen für eine Beendigung der Überfischung; in der Verantwortung der Bürger liegt es, die richtige Wahl zu treffen bei der Entscheidung, was auf ihren Teller kommt, und die Politiker bei ihren Beschlussfassungen zu bestärken und zu unterstützen. Auch Sie können dazu beitragen, die Überfischung zu beenden, indem Sie sich aktiv einsetzen für die praktische Umsetzung einer weitreichenden ökologischen Vision gesunder Ozeane und nachhaltiger Fischereien.

⁹ DG MARE (2009) *Study on the supply and marketing of fishery and aquaculture products in the EU*. Europäische Kommission S. 34 ff. http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/studies/study_market/fap_exec_summary_en.pdf





OCEAN2012 ist ein Zusammenschluss von Organisationen, die Überfischung und destruktive Fischfangmethoden beenden und eine angemessene und gerechte Nutzung gesunder Fischbestände durchsetzen wollen.

OCEAN2012 wurde von der Pew Environment Group gegründet und wird von ihr koordiniert. Die Pew Environment Group ist die Naturschutzabteilung von The Pew Charitable Trusts, einer Nichtregierungsorganisation, die es sich zum Ziel gesetzt hat, die Überfischung der Ozeane zu beenden.

Die Gründungsmitglieder von OCEAN2012 sind die Coalition for Fair Fisheries Arrangements (CFFA), das Fisheries Secretariat (FISH), **nef** (new economics foundation), die Pew Environment Group und Seas At Risk (SAR).

www.ocean2012.eu

