

VERBAND DER DEUTSCHEN KUTTER- u. KÜSTENFISCHER e.V.

Mitglied im Deutschen Fischerei-Verband

Venusberg 36 - 20459 Hamburg

Telefon: 040 31 48 84 Fax: 040 319 44 49

info@deutscher-fischerei-verband.de

Datum: 22.08.2023/cu

P R E S S E M I T T E I L U N G

Tag der Fische

– „Mehr Fisch im Meer“ –

– Öko-Zertifizierung: Fisch ist das Lebensmittel mit dem höchsten Anteil nachhaltig erzeugter Produkte –

– Überfischung einzelner Bestände durch konsequente Maßnahmen beenden –

Heute ist der offizielle Tag der Fische. Ein guter Grund um einmal nachzuschauen, wie es den Fischbeständen bei uns vor der Haustür, also im Nordostatlantik geht. Und da gib es durchaus positive Meldungen.

Wenn man über die Bewirtschaftung von Beständen spricht, geht es immer um Nachhaltigkeit. Man spricht von nachhaltiger Bewirtschaftung, wenn aus dem Meer nicht mehr Fische entnommen werden, als wieder nachwachsen können. Der Quotient zwischen der tatsächlichen fischereilichen Sterblichkeit (F) und der durch die Wissenschaft errechneten fischereilichen Sterblichkeit bei nachhaltiger Bewirtschaftung auf MSY-Niveau (F_{MSY}) beträgt dann genau 1. Dementsprechend sind aus der deutschen Fischerei über 60 % der Erzeugnisse mit dem Nachhaltigkeitssiegel des MSC zertifiziert.

Durch die Umsetzung der Gemeinsamen Fischereipolitik der EU und der Anstrengungen der Fischer ist die Fischerei in den letzten beiden Jahrzehnten deutlich nachhaltiger geworden und weit weniger Bestände in der EU sind überfischt. Weiterhin gilt, Überfischung ist auch ökonomisch unsinnig und muss mit nachhaltigen Maßnahmen beendet werden.

Noch im Jahr 2003 waren die meisten Bestände, die für die EU von Interesse waren, stark überfischt. Der Quotient von F zu F_{MSY} lag damals im Nordostatlantik bei 1,68. Seither ist die tatsächliche fischereiliche Sterblichkeit erheblich gesunken, so dass der Quotient im Jahre 2021 mit 0,76 seinen bisher niedrigsten Wert erreichte¹.

¹ COM(2023) 303 final: Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament und den Rat. Nachhaltige Fischerei in der EU: Sachstand und Orientierungslinien für 2024

Das hat zur Folge, dass im Nordostatlantik, nach den offiziellen wissenschaftlichen Daten² der EU, die Fischbiomasse deutlich angestiegen ist. Im Vergleich zu 2003 ist die Biomasse der Fischbestände (nur Fische im reproduktionsfähigen Alter) um 39 % angestiegen.

Es sind zwar immer noch einige Fischbestände überfischt und nicht in allen Gebieten zeichnet sich dieses durchaus positive Bild, aber der Trend geht in die richtige Richtung. Der Alarmismus der Umweltverbände hat sich aber als vollkommen überzogen erwiesen.

Fisch ist nicht nur gesund, es ist auch das tierisch erzeugte Lebensmittel mit dem geringsten CO₂-Fußabdruck³. Darum gehört bei der aktuell geführten ernährungspolitischen Diskussion neben der Betonung einer stärker pflanzenbasierten Ernährung auch die deutliche Erwähnung, dass zu einer ausgewogenen Ernährung der Verzehr von Fisch und Meeresfrüchten aus nachhaltigen Quellen einfach dazu gehört. Und nachhaltige Quellen gibt es viele. In keiner anderen Produktgruppe von Lebensmitteln findet man so viele ökozertifizierte Produkte, wie beim Fisch.

Auch die wissenschaftlichen Studien wie die der EAT-Lancet Kommission⁴ kommen zu dem Schluss, dass für eine klimagerechte Ernährung der Menschheit der Fischkonsum in der Zukunft noch deutlich gesteigert werden muss.

Kontakt: Claus Ubl 0176 – 832 10 604

² Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries (STECF) - Monitoring of the performance of the Common Fisheries Policy (STECF-adhoc-23-01), Gras, M., Kupschus, S., Konrad, C., Pierucci, A., Hekim, Z. and Vasilakopoulos, P. editor(s), EUR 28359 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2023, ISBN 978-92-68-02340-2, doi:10.2760/361698, JRC133325.

³ Hilborn, R., Banobi, J., Hall, S.J., Pucylowski, T. and Walsworth, T.E., 2018. The environmental cost of animal source foods. *Frontiers in Ecology and the Environment* 16: 329-335.

⁴ W Willett, J Rockström, B Loken, et al. - Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*, 393 (2019), pp. 447-492