



TRANSGOURMET

seafood

DAS RICHTIGE

RICHTIG & AUFRICHTIG TUN



NACHHALTIGKEITSREPORT
TRANSGOURMET SEAFOOD
2017

INHALTSVERZEICHNIS



• Vorwort	3
• Nachhaltigkeit - Unsere Leitsätze	5
• Schaubild - Wir leben Nachhaltigkeit.....	6
• Nachhaltigkeit bei Transgourmet	7
• Nachhaltigkeitsphilosophie & Anspruchsgruppen	9
• Spannungsfeld Nachhaltigkeit	10
• Unser Nachhaltigkeits-Team	12
• Unser Umpackzentrum	13
• Unsere Qualitätssicherung	14
• Unser Vertrieb	15
• Bremerhaven - Der Standort am Meer	17
• Die neue LMIV/GMO	21
• Dr. Matthias Keller: Verbraucherinformationen für Seafood - ein aktueller Einblick.....	23
• Lückenlose Transparenz und Rückverfolgbarkeit mit fTRACE	25
• Zertifizierungen und Nachhaltigkeitssiegel im Überblick	27
• Marine Stewardship Council	28
• Aquaculture Stewardship Council	30
• Dr. rer. nat. Manfred Klinkhardt: Zertifizierungen Aquakultur	31
• Friend of the Sea	35
• Ökologische Aquakultur - Bio und Naturland	37
• Europäischer Aal	39
• Alexander Wever: Die Nachhaltigkeitsfrage - Fluch oder Segen für die deutsche Fischwirtschaft.....	42
• Prof. Dr. Jörg Oehenschläger: Einige Gedanken zum Thema Nachhaltigkeit im Seafood-Sektor	44
• Dr. Christopher Zimmermann: Nachhaltige Fischerei ist nötig und möglich	47
• Faktencheck Norwegen	49
• Vorbildliches & nachhaltiges Fischerei Management in Alaska.....	55
• René Stahlhofen: Nachhaltiger Fisch aus Grönland	59
• Nachgefragt bei unseren Experten der Branche	61
• Und es gibt ihn doch! Der Mythos Kabeljau	62
• Fischerei wird immer nachhaltiger	63
• Ursprung - Gutes aus deutschen Regionen	64
• Edle Tiefkühl Fischfilets und Schalen- & Krustentiere.....	67
• Fisch & Gesundheit.....	69
• School of Fish bei Transgourmet Seafood	71
• Das Richtige richtig & aufrichtig tun - unsere Maßnahmen	73
• Beruf und Familie	76
• Die Ressource Mensch.....	77
• Social responsibility bei TGS	78
• Klimaneutraler Druck bei TGS	80
• Fachbegriffe aus der Fischwirtschaft	81
• Impressionen.....	83

VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

„Das Richtige richtig und aufrichtig tun!“ heißt unsere 4. Ausgabe zum Thema Fisch & Nachhaltigkeit.

Die Überfischung der Meere ist heute ein bedeutsames und sehr emotionales Thema. Unser Nachhaltigkeitsfolder soll hier zur Versachlichung des Themas beitragen und verschiedene Aspekte aus unterschiedlichen Richtungen beleuchten.

Nachhaltiges Handeln ist ein kontinuierlicher Prozess, der in vielen kleinen Schritten umgesetzt werden muss. Ein wichtiger Aspekt für nachhaltiges Handeln ist die gelebte Transparenz und der Erfahrungsaustausch mit allen Marktteilnehmern. Dabei gilt es, das Richtige richtig und aufrichtig zu tun.

Das Vertrauen darauf, dass Lebensmittel qualitativ einwandfrei und nachhaltig erzeugt werden und noch dazu gesund sind, gewinnt als Kaufargument immer mehr an Bedeutung bei Verbrauchern.

Ressourcenschonende und nachhaltige Fischerei sind heute lange schon keine reinen modischen Schlagwörter mehr.

WIR bei der Transgourmet Seafood sind Überzeugungstäter.

Wir lieben Fisch und wir nehmen uns der Themen zur Nachhaltigkeit an und wollen Zeichen setzen, dazu beitragen etwas zu verändern.

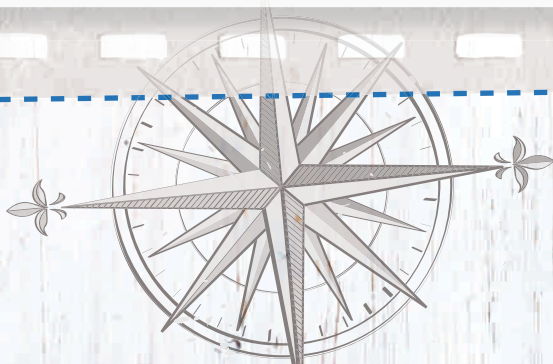
Es gilt dabei von der Phase des Preiswettbewerbs in die Phase des Vertrauenswettbewerbs überzugehen. Mehr denn je gilt es, sich natürlich, gesund und nachhaltig zu ernähren.

Es müssen Bedingungen geschaffen werden, unter denen sich die Fischbestände regenerieren und dauerhaft bewirtschaften lassen.

Dabei sehen wir

3 grundlegende Bedingungen

1. Entwicklung vergleichbarer Standards zur nachhaltigen Nutzung der Ozeane.
2. Aufklärung, objektive Information und Sensibilisierung der Konsumenten.
3. Unterstützung der Fischereibetriebe bei der Durchsetzung von „Best Practices“ Anwendungen.



Ralf Forner

GESCHÄFTSLEITER

TRANS-GOURMET SEAFOOD

Wir brauchen verlässliche Zertifizierungen und Vertrauensiegel. Zu viele unterschiedliche Siegel überfordern den Verbraucher.

Es gilt Licht in den Etikettenschwungel zu bringen. Die Anforderungen an Qualitätssiegel sind zu vereinfachen und so auszurichten, dass sie für alle nachvollziehbar sind. Dabei ist es wichtig, dass der Verbraucher auf ein vertrauenswürdiges Siegel achtet und nicht immer nur der Preis dominiert.

Nachhaltigkeit ist nicht zum Nulltarif zu erhalten. Lassen Sie uns gemeinsam an einem Strang ziehen und gemeinsam Verantwortung übernehmen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Ihr



WIR ♥
FISCH

Liebe Leserinnen und Leser,

„Nachhaltigkeit fängt heute an“

Wenn es heutzutage noch Unternehmen gibt, die keine Nachhaltigkeitsstrategien und Nachhaltigkeitsaspekte aufzeigen können, sowohl interner und externer Art und keinerlei Ausrichtung in diesem Bereich bieten, werden sie für Kunden zukünftig wertlos und uninteressant sein.

Jedes Unternehmen, insbesondere die, die sich mit Lebensmitteln auseinandersetzen, müssen sich klar aufstellen und positionieren in Sachen Nachhaltigkeit. Gerade bei der Produktgruppe Fisch und Seafood tauschen wir uns fast täglich mit unseren Lieferanten und Partnern aus. Die Qualitätskontrolle, lückenlose Transparenz und Rückverfolgbarkeit sind wichtige Parameter.

WIR sind auf der Suche nach neuen Nachhaltigkeitsprojekten wie z. B. der Hasetal Edellwaller (Start 2013) oder der afrikanische Wels aus Mecklenburg-Vorpommern (Start 2015). Wir tauschen uns ständig mit dem Deutschen Fischverband oder entsprechenden Wissenschaftlern aus, um hier die neuesten Erkenntnisse zu ermitteln und diese in die tägliche Arbeit einfließen zu lassen.

Alle Menschen sind aufgefordert, entsprechend aktiv zu werden und sich mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinanderzusetzen.

Wie sagt Al Gore:

”

Wir haben die Wahl! Die einzig sinnvollen und effektiven Lösungen zur Bewältigung der Klimakrise erfordern radikale Veränderungen in unserem Verhalten und Denken

Ihr

Jürgen Bergmann

“



JÜRGEN BERGMANN

MANAGER KOMMUNIKATION & NACHHALTIGKEIT.
TRANSGOURMET SEAFOOD



NACHHALTIGKEIT

Der Begriff der „Nachhaltigkeit“ gilt als Synonym Natur und Umwelt für die nachfolgenden Generationen zu erhalten. Dazu zählen der Erhalt der Artenvielfalt, der Klimaschutz, die Pflege von Kultur- und Landschaftsräumen in ihrer ursprünglichen Gestalt sowie ein generell schonender Umgang mit der natürlichen Umgebung. In ökologischer Hinsicht muss die Nutzung der wirtschaftlichen Ressourcen so angelegt sein, dass sie dauerhaft eine tragfähige Grundlage für jetzige und nachfolgende Generationen bietet.

Die Transgourmet Seafood ist sich ihrer **Verantwortung** gegenüber ihren Kunden und der Umwelt bewusst! Das Unternehmen bekennt sich zu einer nachhaltigen Fischeinkaufspolitik. Die Mitarbeiter und Kunden unseres Unternehmens werden dabei mit den Inhalten des nachhaltigen Fischeinkaufs und dessen entsprechende Zeit- und Aktionspläne sowie der Unternehmensstrategie vertraut gemacht und kontinuierlich durch Workshops, Seminare, Coachings und Infos über die Fortschritte informiert. In der unternehmenseigenen Seafood Akademie in Bremerhaven finden dazu regelmäßig Kunden- und Mitarbeiterveranstaltungen statt.



Zukunft **HEUTE** gestalten! Unsere Leitsätze

Schutz der Meereswelt

Wir setzen uns für den Schutz der Meereswelt ein. Als Basis dient ein an den Erfordernissen des Ökosystems orientiertes Fischereimanagement.

Wir befürworten eine Reduzierung der Fangquote auf Basis wissenschaftlicher Empfehlungen. Von der Wissenschaft nachgewiesen bedrohte Fischarten aus den entsprechend betroffenen Fanggebieten nehmen wir aus dem Sortiment.

Schonende Fangmethoden

Wir setzen uns für eine Beschränkung bei Fangschiffen und Fanggeräten ein und unterstützen die Initiativen des Deutschen Fischereiverbandes.

Wir fördern die Entwicklung von schonenden Fanggeräten und sind für den Einsatz umweltschonender Fischereitechniken (abgerundete Haken bei der Langleinenfischerei, Einsatz von kleinen Magneten zur Haiabschreckung, Reduzierung der Schleppnetzfisherei mit zerstörerischen Bodenschleppnetzen, Verbot der Schleppnetzfisherei in Korallenriffen).

Wir verurteilen jegliche Art der Dynamitfischerei.

IUU - Fischerei

Wir verurteilen die IUU-Fischerei (illegale, unregulierte und undokumentierte Fischerei) strengstens, fordern harte Strafen für die sog. Piratenfischerei und verlangen von unseren Lieferanten einen 100%igen Nachweis der Bezugsquellen (Verkaufsnachweise, Fangbescheinigungen, Fangdokumente).

Discard Verbot (Rückwurf-Verbot)

Wir unterstützen und befürworten das Discard-Verbot.

Jeglicher Beifang muss auf die festgelegte Quote angerechnet und angelandet bzw. weiterverarbeitet werden. Verschwenderische Rückwürfe sind durch selektive, gezielte Fischerei zu minimieren.

Einrichtung von Schutzgebieten

Wir befürworten die Einrichtung von temporären, großflächigen Schutzgebieten mit fischereifreien Zonen als Maßnahme eines nachhaltigen Fischereimanagements, so dass sich erschöpfte Fischbestände erholen können.

Kennzeichnung der Fanggebiete

Wir unterstützen die Initiative des Bundesverbandes Fisch und setzen uns für eine genaue Kennzeichnung der Fanggebiete der von uns gehandelten Fische ein.

Transparenz und Siegel

Wir sind für Aufklärung und Transparenz beim Fischeinkauf, z. B. MSC-Logo:

„Dieses Produkt stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde. www.msc.org.“

Wir fördern Zuchtfisch aus biologisch betriebener und kontrollierter Aquakultur und schließen entsprechende Einkaufsvereinbarungen mit Lieferanten ab.



Qualität langfristige bewusste Leistung
 sozial aufrichtig langfristige bewusste Leistung
 ökonomisch Tradition fair Sicherheit Genuß Aufmerksamkeit
 kostbar Tradition fair Sicherheit Genuß Aufmerksamkeit
 Wir leben Zukunft erlebbar glaubwürdig Ethik Artenschutz Lebensfreude
 Kompetenz Wirtschaft stark Ideen Frische Verantwortung Umwelt lebenswert
 Strategie Ziele transparent spürbar Bestand aktiv offen investitionen
 Ressourcenschonend qualifiziert Strategie Ziele transparent spürbar Bestand aktiv offen investitionen
 Management Wachstum Wissenschaft handeln Regeneration
 Management Wachstum Wissenschaft handeln Regeneration
 Engagement ökologisch Generationen produktiv Forschung
 Engagement ökologisch Generationen produktiv Forschung
 Vertrauen Gesundheit Modernität Modernität Modernität
 Vertrauen Gesundheit Modernität Modernität Modernität
 handeln ehrlich ehrlich ehrlich ehrlich ehrlich
 handeln ehrlich ehrlich ehrlich ehrlich ehrlich
 tiefgreifend tiefgreifend tiefgreifend tiefgreifend tiefgreifend
 Rückverfolgbarkeit Rückverfolgbarkeit Rückverfolgbarkeit Rückverfolgbarkeit Rückverfolgbarkeit
 Entwicklung Entwicklung Entwicklung Entwicklung Entwicklung
 innovativ Gesellschaft Zertifizierung Initiative
 innovativ Gesellschaft Zertifizierung Initiative
 Ökosystem Ökosystem Ökosystem Ökosystem Ökosystem
 Natur Energie ausgesucht fokussieren
 Natur Energie ausgesucht fokussieren



Nachhaltigkeit

BEI TRANSGOURMET

DEUTSCHLAND



TRANSGOURMET

”

Nachhaltiges Handeln zählt für alle Beteiligten im Außer-Haus-Markt zu den ganz großen Zukunftsaufgaben. Vor diesem Hintergrund haben wir eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie für die Kernbereiche „verantwortungsvolle Produkte und Beschaffung“, „Ressourceneffizienz und Klimaschutz“ sowie „guter Arbeitgeber und gesellschaftliches Engagement“ entwickelt. Die Strategie dient uns als Leitfaden im Hinblick auf die konkrete Umsetzung in zahlreiche nachhaltige Maßnahmen in allen genannten Kernbereichen. Stets mit dem Ziel vor Augen, uns weiterhin als nachhaltigstes Unternehmen der Branche aufzustellen.

FRANK SEIPELT, VORSITZ DER GESCHÄFTSFÜHRUNG.

“



TRANSGOURMET

Unsere Säulen der Nachhaltigkeit

Verantwortungsvolle Produkte und Beschaffung

Ressourceneffizienz und Klimaschutz

Gute Arbeitgeber und gesellschaftliches Engagement

TRANSGOURMET ist Deutschlands marktführender Spezialist im gastronomischen Zustell-Großhandel und konsequent nachhaltig ausgerichtet. Über national **15 BETRIEBSSTÄNDORTE** werden **CA. 35.000 KUNDEN** aus Hotellerie, Gastronomie, Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung mit einem **CA. 15.000 ARTIKEL** umfassenden Vollsortiment an Lebensmitteln, Ge- und Verbrauchsgütern sowie Großküchenausstattungen beliefert.

Individuell abgestimmte Serviceleistungen unter Einsatz modernster Technik, effektive Warenwirtschafts- und Logistiksysteme, elektronischer Datenaustausch und kompetente Fachberatung unterstreichen das kundenorientierte Dienstleistungsspektrum.

Die Muttergesellschaft, die **COOP SCHWEIZ**, verfügt über eine 20-jährige Erfahrung in der erfolgreichen Vermarktung von Bio-Produkten und gilt als anerkannter Pionier auf dem Gebiet der Nachhaltigkeit im Lebensmittelhandel.

Vor dem Hintergrund der ständig wachsenden gesellschaftlichen Bedeutung nachhaltigen Handelns und Wirtschaftens hat Transgourmet schon vor Jahren eine umfassende **NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE** entwickelt. Um dafür eine tragfähige Basis zu generieren, wurde der gesamte Themenkomplex Nachhaltigkeit auf drei Säulen gestellt.





STRATEGISCHE ZIELE

Verantwortungsvolle Produkte und Beschaffung

- Umfangreiches Sortiment an Geflügel- und Schweinefleischprodukten versehen mit dem Tierschutzlabel „Einstiegsstufe“ des Deutschen Tierschutzbundes
- Vertragslandwirtschaftliche, artgerechte Aufzucht von „Pommerschen Weidegänsen“ in Mecklenburg-Vorpommern
- Positionierung der Eigenmarke „Ursprung - Gutes aus deutschen Regionen“. Das Privat Label symbolisiert die Rückbesinnung auf Tradition, regionale Genussvielfalt, handwerkliche Herstellungsverfahren sowie eine weitreichend nachhaltige Erzeugung. Aktuell stehen über 200 Artikel zur Verfügung – darunter Fleisch- und Wurst-, Wild-, Fisch- und Molkereierzeugnisse
- Auf- und Ausbau der Bio-Fleisch-Sortimente (Rind, Lamm etc.) sowie des Fair Trade-Portfolios – etwa bei Kaffee und Tee. Ausbau der Range „ABCERT-zertifizierter“ Bio-Produkte
- Verzicht auf Eier aus Käfig- bzw. Kleingruppenhaltung
- Verwendung von RSPO-zertifizierten Palmölen und FSC-Papier in der Verwaltung

Ressourceneffizienz und Klimaschutz

- Einsatz modernster Software zur Tourenplanoptimierung, um den Kraftstoffverbrauch zu reduzieren. Ergänzt um jährliche intensive Spritspartrainings für die Fahrer
- Lastspitzenoptimierungsmaßnahmen zur Verringerung der Netzbelastung und Netzkosten



Nachhaltig ausgerichtete Neu- und Umbaumaßnahmen

- Einsatz u. a. von LED-Lampen, Fotovoltaik- und Wärmerückgewinnungsanlagen
- Diverse Abfallvermeidungs- und Recyclingmaßnahmen – darunter der Einsatz von 99% recyclingfähiger Flurförderzeuge
- Verwendung von Recyclingpapier sowie dessen Verbrauchsreduzierung
- Effektives und sauberes Abfallmanagement durch zertifizierte Entsorger
- Professionelles Energiemanagement



Guter Arbeitgeber und Gesellschaftliches Engagement

- Jährlich etwa 140 Auszubildende plus Duale Studenten, hohe Übernahmequote (60-70% in den letzten Jahren)
- Wiederholte Führungskräfte-Entwicklungsprogramme mit unterschiedlichen Schwerpunkten auf allen Ebenen
- Nationale Mitarbeiter-Gesundheitstage mit diversen Gesundheitschecks
- Alle 15 Betriebsstandorte sind mit dem Zertifikat „berufundfamilie“ ausgezeichnet, das zur besseren Vereinbarkeit von Beruf und Familie sowie zur Implementierung einer familienfreundlichen Personalpolitik in der Unternehmenskultur dient
- Unterstützung des Projekts „United against waste“, das sich das Ziel gesetzt hat, im gesamten Foodservice-Markt die Lebensmittelverschwendung aktiv zu bekämpfen
- Engagement bei den Deutschen Tafeln
- Kleiderspendensammlungen für bedürftige Menschen im In- und Ausland
- Gemeinnützige Spendenmaßnahmen für karitative Einrichtungen in der Region



TRANSGOURMET
seafood

UNSERE

Philosophie

Gemeinsam nutzen wir den nachhaltigen Schutz der Umwelt als unternehmerische Chance.

Unter **Nachhaltigkeit** verstehen wir ein ausgewogenes Verhältnis zwischen dem **Schutz der Umwelt, sozialer Verantwortung** und **Berücksichtigung wirtschaftlicher Aspekte** als Basis für dauerhaften Geschäftserfolg.

COOP

ANFORDERUNGEN DER
ANSPRUCHSGRUPPEN

BEHÖRDEN

VERBRAUCHER

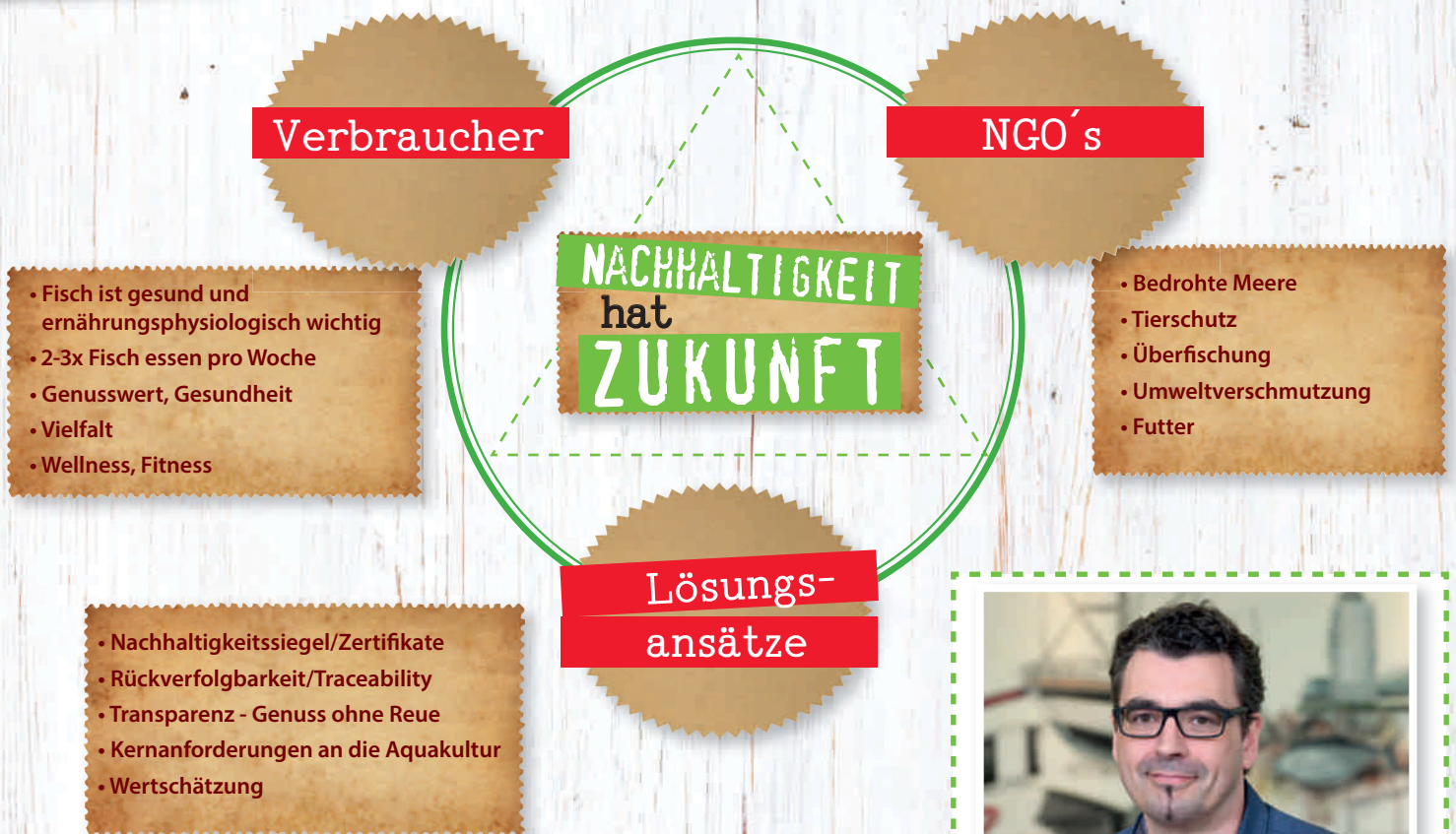
NACHHALTIGKEIT

NGO'S

KUNDEN

UNTERNEHMEN

Spannungsfeld NACHHALTIGKEIT



Fisch ist lecker & gesund, daher ist es nicht verwunderlich, dass der Fischfang und -konsum weltweit steigt.

Einige Nichtregierungsorganisationen beschwören immer wieder die weltweite Überfischung und behaupten, dass 80% der Weltfischbestände überfischt seien. Laut Angaben der Welternährungsorganisation FAO, welche alle zwei Jahre einen Bericht über den Zustand der weltweiten Fischerei – den so genannten SOFIA (The State Of World Fisheries And Aquaculture) erstellt, sind jedoch ca. 70% der weltweiten Fischbestände in einem guten Zustand und widerlegen damit diese Aussage.

Weltweit werden jährlich rund 146 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte verzehrt. Während in den 60er-Jahren der weltweite Pro-Kopf-Verbrauch noch bei 9,9 kg (Fanggewicht) lag, ist er nach vorläufigen Schätzungen der FAO im Jahr 2014 auf >20 kg angestiegen.

QUELLEN: Fischwirtschaft Daten & Fakten 2015, herausgegeben vom Fischinformationszentrum e.V., MSC. The State of World Fisheries and Aquaculture (SOFIA) 2016

Allen Beteiligten der Fischwirtschaft ist bewusst, dass die Weltmeere kein unerschöpfliches Füllhorn sind, und so zog der Begriff der „Nachhaltigkeit“ bereits früh in die Fischerei ein, um den steigenden Bedarf der wachsenden Weltbevölkerung an Fisch und Meeresfrüchten auch in Zukunft zu sichern.

Nachhaltiger Fischfang und steigende Nachfrage sind somit kein Widerspruch. Nur wenn die Fischerei ihre Fangaktivitäten auf eine bestandserhaltende Fischerei ausrichtet, ist eine wesentliche Voraussetzung dafür erfüllt, dass in der Zukunft noch ausreichend Seefische für den menschlichen Verzehr zur Verfügung stehen.

Allerdings gehen Experten der Welternährungsorganisation FAO auch davon aus, dass die wachsende Nachfrage nach Fisch und Mee-

resfrüchten nicht allein aus Erzeugnissen des „Wildfangs“ befriedigt werden kann. Die zusätzlich benötigten Mengen an Fisch und Meeresfrüchten werden daher in der Zukunft aus Aquakultur stammen. Auch bei dieser kontrollierten Produktion von Fisch, Krebs- und Weichtieren gilt es, eine umwelt- und tiergerechte Erzeugung zu fördern.



Frank Gettkandt. Einkäufer Frischfisch TGS

„Als Einkäufer für Frischfisch bei der Transgourmet Seafood achte ich im Besonderen darauf, dass möglichst nachhaltig gemanagter Fisch und Fischbestände eingelistet und gehandelt werden. So kaufen wir Schollen aus MSC-Fang, keinen Kabeljau aus der Nordsee, nur Rotbarsch aus ausgesuchten Beständen (Sebastes marinus) und besonders MSC Seelachs in Zusammenarbeit mit unseren dänischen Lieferanten und der Kutterfischzentrale in Cuxhaven. Mir ist es persönlich wichtig, dass auch meine Kinder und Enkelkinder noch in der Zukunft Fisch genießen können. Deshalb berate ich meine Kunden gerne in Bezug auf die Thematik Nachhaltigkeit und Fisch.“



Die weltweiten Fischbestände in Zahlen

- 31,4 % der weltweiten Fischbestände sind überfischt.
- 58,1 % aller Fischbestände werden maximal befischt.
- 10,5 % der weltweiten Bestände werden moderat bis wenig befischt.

Der Fischereisektor in Zahlen

- 167 Mio. Tonnen Fisch und Meeresfrüchte kommen weltweit jährlich aus Wildfang und Aquakultur.
- Davon stammen 93,4 Mio. Tonnen aus Wildfang.
- 56,6 Mio. Menschen sind in der Fischerei oder Aquakultur tätig (primärer Sektor).
- 720-864 Mio. Menschen sind in der gesamten Fischereindustrie tätig (das sind 10-12 % der Bevölkerung).
- 4,6 Mio. Fischfangboote gibt es weltweit.
- 130 Milliarden Dollar, mit diesem Wert gehören Fisch und Meeresfrüchte mit zu den meist gehandelten Gütern der Welt.

QUELLE: MSC, Stand Februar 2017

EIN AUSWEIS FÜR DEN FISCH

Überfischung ist in erster Linie ein Bewirtschaftungsproblem, das gelöst werden kann, wenn Industrie und Handel an einem Strang ziehen. Ihre Einkaufspolitik bestimmt, ob nachhaltig produzierter Fisch in den Regalen landet – oder nicht. Verbraucher können sich zwar informieren und gezielt einkaufen, doch ihre Einflussmöglichkeiten sind begrenzt. Die tatsächliche Verantwortung liegt bei der gesamten Produktionskette: vom Fischer über Verarbeitungsindustrie und Großhandel bis hin zum Einzelhandel.

KETTE DER VERANTWORTUNG



Voraussetzungen für verantwortungsvolles Handeln auf allen Ebenen sind Transparenz und Rückverfolgbarkeit: **Woher stammt der Fisch? Wie wurde er gefangen?** Auf jeder Stufe des Produktionsprozesses müssen die Beteiligten garantieren können, dass die gehandelten Fische oder Meeresfrüchte aus einer bestandserhaltenden und umweltschonenden Produktion stammen, sei es aus Wildfang oder Aquakultur. Hier setzte z. B. die deutsche Fischwirtschaft bereits im Jahr 1996 an und gab mit ihrer

freiwilligen „Initiative zur Förderung einer bestandserhaltenden Fischerei“ den Anstoß. Alle Unternehmen sollten wichtige Grundsätze der Bestandserhaltung von Meerestischen in ihre Einkaufsverträge aufnehmen und von ihren Lieferanten Garantien einfordern, in denen Fanggebiet und Fangmethode offengelegt werden. Heute regeln EU-Vorschriften verbindlich die Informationsweitergabe entlang der gesamten Wertschöpfungskette.



UNTERNEHMENS-GRUNDSATZ der Transgourmet Seafood:

„Wir sind uns unserer Verantwortung auch für künftige Generationen bewusst und handeln nachhaltig!“
Fischgenuss ohne Reue ist unser Leitziel!



NACHHALTIGE FISCHEREI

Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Nachhaltiges Wirtschaften bedeutet, die zur Verfügung stehenden Ressourcen maßvoll zu nutzen. Auf dem Gebiet der Fischerei heißt dies, für weitere Fischbestände mehrjährige Bewirtschaftungs- und Wiederauffüllungspläne zu beschließen und unerwünschten Beifang durch die schrittweise Einführung von Rückwurfverboten und Anlandegeboten drastisch zu senken. Gleichzeitig gilt es, illegale Fischerei wirksam einzudämmen.

Was unternimmt die deutsche Fischwirtschaft zur

Förderung der nachhaltigen FISCHEREI?

Eine bestandserhaltende Fischerei achtet darauf, dass aus dem jeweiligen Fischbestand nicht mehr entnommen wird als nachwachsen kann bzw. nur so viel gefischt wird, dass sich ein Bestand immer wieder erneuern kann. Überfischung ist daher in erster Linie ein Bewirtschaftungsproblem, das gelöst werden kann, wenn Fischwirtschaft und Handel an einem Strang ziehen. Besonders die Einkaufspolitik des Handels bestimmt, ob nachhaltig gefangener und gezüchteter Fisch in den Regalen landet – oder nicht. Verbraucher können sich zudem informieren und gezielt einkaufen. Jedoch liegt die primäre Verantwortung bei der gesamten Produktionskette: vom Fischer über die Verarbeitungsindustrie und den Fischgroßhandel bis hin zum Einzelhandel.

Nachhaltigkeits-TEAM



VON LINKS NACH RECHTS: Sascha Lucht, Ralf Forner, Julia Haase, Jürgen Bergmann, Viet Truong.

Bei Transgourmet Seafood wird **Nachhaltigkeit** und **Ressourcenschonung** in einem umfassenden Sinn verstanden und täglich von Mitarbeitern, Lieferanten und Kunden gelebt.

Nachhaltigkeit gehört für uns zu unserem Selbstverständnis. Ein eigens installierter Nachhaltigkeitsmanager sorgt mit seinem Team für die interne wie auch externe Kommunikation.

In unserem **Nachhaltigkeits-Team** finden sich Kolleginnen und Kollegen zusammen, die einen repräsentativen Querschnitt durch die verschiedenen Unternehmensbereiche abbilden. So ist es möglich der Vielfalt, der in der Nachhaltigkeitsarbeit zusammenkommenden Themen, kompetent gerecht zu werden.

Jürgen Bergmann: Nachhaltigkeitsbeauftragter und Pressearbeit.

Ralf Forner: Vertriebsthemen und Geschäftsleitung.

Julia Haase: Marketing & stellvertretende Nachhaltigkeitsbeauftragte.

Viet Truong: Nachhaltigkeitsiegelbeauftragte, Einkaufsthemen, Sortimentspolitik.

Sascha Lucht: Qualitätssicherung.



Viet Truong
Einkauf Räucherfisch & Marinaden sowie
Mitglied im Nachhaltigkeits-Team



Nachhaltigkeit ist für uns alle ein wichtiger Bestandteil unserer Einkaufspolitik und unseres Handelns.

Dabei spielen vor allem Zertifizierungen wie ASC, MSC, ASMI, Friend of the Sea, Naturland und Bio eine wichtige Rolle.

Der besondere Wert dieser Siegel liegt darin, dass fest definierte Standards und Regeln eingehalten werden und die Nachhaltigkeit des Produktes dem Kunden so erkennbar gemacht wird. Der Kunde kann sich so sicher sein, mit seiner Kaufentscheidung für ein Produkt mit Nachhaltigkeitsiegel einen Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit & Fisch geleistet zu haben.



DIE AUFGABEN DES UNTERNEHMENSEIGENEN

Umpackzentrum

In unserem nach IFS zertifiziertem Umpackzentrum in Bremerhaven leben wir täglich die Tradition des Fischhandwerks. Es finden hier zahlreiche Verarbeitungsprozesse statt – vom Umpacken der Ware von Originalkisten auf Kleingebinde oder von der Nassware auf Trockenware bis hin zur Nachvereisung von Produkten.

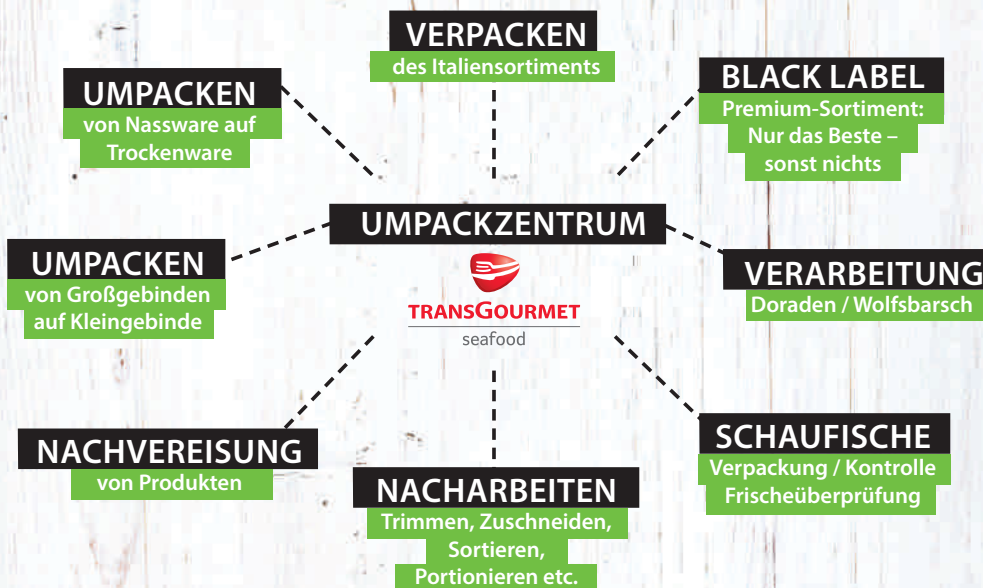
In präziser und sorgfältiger Meisterarbeit übernehmen unsere Fischexperten insbesondere das Nachbearbeiten der Rohware, wie z. B. das Trimmen, Zuschneiden, Sortieren und Portionieren. Qualität und Frische sind bei uns Expertensache und kennen keine Kompromisse. Daher übernehmen ausschließlich Meister ihres

Handwerks die Arbeit im unternehmenseigenen Umpackzentrum mit dem sensiblen Produkt ‚Fisch‘. Unsere kompetenten und geschulten Mitarbeiter im Umpackzentrum meistern jede Herausforderung.

Besonderes Augenmerk legen wir auf unsere Verarbeitung der Doraden und Wolfsbarsche, die wir original in Griechenland einkaufen und anschließend im Umpackzentrum professionell verarbeiten. Vom Ausnehmen bis zum geschuppten Filet erfüllen wir Ihnen gerne jeden kundenindividuellen Wunsch. Dies umschließt die kundenindividuelle Verarbeitung bis hin zur wunschgemäßen Verpackung.



Marco Sommer
TEAMLEITER UMPACKZENTRUM
TRANSGOURMET SEAFOOD



Sie suchen einen speziellen Schaufisch für Ihr Kundenevent?

„Wie bieten Ihnen regelmäßig eine Auswahl bewährter Klassiker sowie seltene Exoten für Ihr Buffet in geprüfter Qualität. Jeder Schaufisch durchläuft in unserem Umpackzentrum zunächst einer strengen Qualitätskontrolle bevor er für den Transport verpackt wird.“



QUALITÄTSSICHERUNG



wird bei uns gelebt

Geruchsneutrale & tropfsichere Verpackungen sind bei uns Standard:

Die Transgourmet Seafood arbeitet streng nach HACCP-Richtlinien. Ein lückenloses Qualitätssicherungs-System garantiert Topqualität von der Produktion und Lieferantenauditierung bis hin zum Kunden.

Alle Produkte unterliegen den strengen Prüfkriterien der hauseigenen Qualitätssicherung. Zusätzlich zur betriebseigenen Qualitätskontrolle wird der Frischfisch wöchentlich durch einen öffentlich bestellten und vereidigten Sachverständigen für Qualitätskontrollen vor Ort stichprobenartig extern untersucht und überprüft. Unser Qualitätsmanagement-Handbuch setzt Maßstäbe in der Branche.



ZERTIFIZIERUNGEN

• IFS 6 Food Higher Level



• ASC



ASC-C-00517

• IFS 6 Cash & Carry und Großhandel Higher Level



• Naturland



• Bio



• HACCP

• FOS

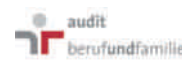


• Eigenes QM-Handbuch

• MSC



• Beruf & Familie



**WIR ÜBERLASSEN
nichts dem Zufall!**



Janine Niedermayer

Mitarbeiterin der Qualitätssicherung
der Transgourmet Seafood

Das sagt unsere Qualitätssicherung

Unter nachhaltigem Management verstehen wir u.a., dass die Reproduktionsfähigkeit einer Fischart erhalten bleibt und die Umwelt nicht (über Gebühr) geschädigt wird.

Nachhaltige Fischerei und ökologische Aquakultur ermöglichen es, erlesenen Fisch- & Seafood-Genuss zu erschwinglichen Preisen für kommende Generationen zu sichern. Aus diesem Grund arbeiten wir intensiv mit ökologischen Aquakulturen und internationalen Zertifizierungsorganisationen zusammen! Wir forcieren europäische MSC-Fischerei und kombinieren somit ökologische Aspekte mit Nachhaltigkeit, da wir lange Transportwege vermeiden!

Gerade auch im Bereich von TK-Fisch haben wir viele neue Fischprodukte aus nachhaltiger Fischerei und ressourcenschonender Aquakultur eingeführt, die mit einem speziellen zusätzlichen Siegel versehen werden. Gemeinsam mit einem vereidigten Sachverständigen überprüfen wir hier alle Aspekte der Nachhaltigkeit.



Sascha Lucht
Leiter Qualitätssicherung
der Transgourmet Seafood

UNSER VERTRIEB

Feste Ansprechpartner - Botschafter & Multiplikatoren für Frische, Qualität & Nachhaltigkeit

Auf unsere Vertriebsmitarbeiter im Innen- und Außendienst können Sie sich verlassen. Denn sie haben nicht nur eine fundierte Ausbildung, sondern entwickeln sich in Schulungen ständig weiter. **Weiterbildung in der eigenen Seafood Akademie ist Pflicht!**

UNSER KAM-TEAM



VON LINKS
NACH RECHTS:
Mirco Borm,
Silke Wolter,
Mike Goede.



„Wertschöpfung und Wertschätzung für das Nahrungsmittel Fisch müssen sich im Gleichschritt entwickeln, nur auf diesem Weg können wir sicherstellen, dass auch zukünftige Generationen Fisch & Seafood ohne schlechtes Gewissen genießen können. Immer mehr unserer Kunden und Verbraucher wünschen sich ehrliche, vertrauensvolle, gesunde und geschmackvolle Lebensmittel. Wir sind uns sicher, dass der Kunde der Zukunft sehr wohl mehr Geld für Dinge ausgeben wird, die ihm etwas wert sind wie z. B. Nachhaltigkeit, Wohlbefinden und Genuss. Das Thema Nachhaltigkeit ist für uns auch ein Stück Investition in die Zukunft. Dabei sind wir im ständigen Dialog mit unseren Kunden, hören zu und machen möglich was möglich ist. Wir entwickeln bei Transgourmet Seafood immer neue Stärken. Im Vertrieb versuchen wir dabei in hoher Professionalität unsere Kunden bei ihren Problemen, Wünschen und Anforderungen fair und ehrlich zu unterstützen. Unser Anspruch ist „der Kunde ist König!“, dies wollen wir täglich beweisen. Wir alle lieben Fisch und dies leben wir unseren Kunden vor – jeden Tag!“

SILKE WOLTER, SENIOR KEY ACCOUNT MANAGERIN,
TEAMLEITERIN SEAFOOD-FACHBERATER.

VERTRIEBSGEBIETE



TRANSGOURMET
seafood

Vertriebsgebiete

- Deutschland
- Österreich
- Schweiz
- Dänemark
- Polen



Das Backoffice-Vertriebsteam

VON LINKS NACH RECHTS: MICHAELA DÜBNER, TORA MEYER, TIMO ROTH, NADINE KELLERMANN, JULIA HAASE



WIR ♥ FISCH

UNSER VERTRIEBSTEAM

IST ÜBERALL GERN GESEHEN

Kompetent
& engagiert

Silke Wolter & ihr starkes
Fachberater Team!

"WIR LEBEN NACHHALTIGKEIT"



Unser Telefon-Direktverkaufsteam

VON LINKS NACH RECHTS: TANJA STOLZ, MIRCO BORM, MARTIN SCHNEIDER, JOANNA WEISS



HINTERE REIHE VON LINKS NACH RECHTS: SILKE WOLTER, JENS MÜHL, DETLEF LENNERTZ, HERBERT KÖHLER, THOMAS REDLIN, TANJA PRIESSNITZ.
VORDERE REIHE VON LINKS NACH RECHTS: GIOVANNI VELARDITA, DENNIS WEGENER, STEFAN HACKER.



DIPL.-ING. NILS SCHNORRENBERGER, Geschäftsführer, BIS Bremerhavener Gesellschaft für Investitionsförderung und Stadtentwicklung mbH

Nils Schnorrenberger hat Rechts- und Agrarwissenschaften an der Christian-Albrechts-Universität in Kiel studiert. Von 1999 bis Mai 2010 leitete der Diplomingenieur den Geschäftsbereich Wirtschaftsförderung (Gewerbeimmobilien, Investitions- und Technologieförderung, Marketing und Projektentwicklung) bei der Bremerhavener Wirtschaftsförderungsgesellschaft BIS. Seit Juni 2010 ist er Geschäftsführer der Bremerhavener Wirtschaftsförderungsgesellschaft BIS und seit 2012 Geschäftsführer der BEAN Bremerhavener Entwicklungsgesellschaft Alter/Neuer Hafen. 2002 war er Mitbegründer der Windenergieagentur Bremerhaven Bremen e.V. (WAB). Die WAB ist das Netzwerk der Windenergiebranche in der Nordwest-Region und bundesweiter Ansprechpartner für die Offshore-Windindustrie. In der Zeit von 2002 bis Februar 2012 war er Vorsitzender des Vorstands der WAB und bis 2014 Vorstandsmitglied. Seit 2011 ist Nils Schnorrenberger Mitglied der Vollversammlung der IHK Bremerhaven.

BREMERHAVEN: STANDORT

der Lebensmittelkompetenz

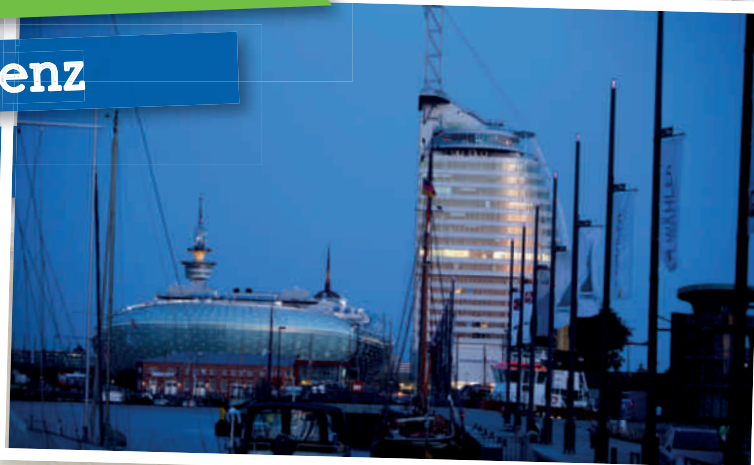
& des Klimaschutzes

In der Seestadt Bremerhaven hat das Thema **Nachhaltigkeit** eine besondere Bedeutung. Nicht nur, dass heute der gesamte Energiebedarf der Stadt rechnerisch aus den **Windkraftanlagen**, die sich auf dem Stadtgebiet drehen, gedeckt werden kann. In Bremerhaven haben verschiedenste Akteure aus Wirtschaft und Wissenschaft ihre Kräfte gebündelt und sich auf den Weg gemacht zur Klimastadt Bremerhaven.

Bremerhaven besitzt im Klima- und Ressourcenschutz seit Jahren herausragende Kompetenzen. Die Seestadt ist das deutsche Zentrum der Offshore-Windenergieindustrie. Mit dem **Alfred-Wegener-Institut für Polar- und Meeresforschung**, dem Fraunhofer-Institut für Windenergie und Energiesystemtechnik und der Hochschule Bremerhaven ist die Stadt ein Knotenpunkt der deutschen Klima- und Energieforschung.

Das international renommierte Forschungsinstitut **AWI** mit rund 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist seit Anfang der 1980er Jahre in Bremerhaven zu Hause. Themen der Meeresforschung stehen ebenso im Mittelpunkt wie die Klimaforschung. AWI-Wissenschaftler arbeiten seit Jahren auf internationaler Ebene maßgeblich mit an der Erforschung des Klimawandels und lassen keinen Zweifel aufkommen: Wir müssen und können etwas tun.

In Bremerhaven wurde auch die Offshore Windenergie ab 2001 gezielt unterstützt und mitentwickelt. 2004 errichtete die Firma Multibrid (heute Adwen GmbH) die erste 5 Megawatt Offshore-Testanlage im Norden Bremerhavens. Es folgten weitere Prototypen. Die zwölf Turbinen für den ersten deutschen Offshore-Windpark „**alpha ventus**“ wurde von den Unternehmen AREVA und Senvion in Bremerhaven gebaut. Es folgten wichtige wissenschaftliche Einrichtungen, die die Offshore-Technologie permanent weiterentwickeln und kostengünstiger machen. An erster Stelle sind hier das **Fraunhofer Institut für Windenergie und Energiesystemtechnik (IWES)**, das Institut für Windenergie an der Hochschule Bremerhaven und das von der Deutschen WindGuard betriebene Windkanalzentrum in Bremerhaven zu nennen. Das Fraunhofer Institut verfügt mit dem Rotorblatt-Testzentrum und demnächst dem DyNaLab (Gondelprüfstand) über eine Wissenschaftsinfrastruktur, die weltweit einmalig ist. In der Branche gilt Bremerhaven heute als das wichtigste Offshore Kompetenzzentrum in Europa. Längst hat sich die Erkenntnis durchgesetzt, dass die Energiewende ohne Offshore-Windenergie



nicht machbar ist. Drei Offshore Parks erzeugen so viel Strom wie ein Kernkraftwerk an Land und bieten über das Jahr gesehen die in etwa gleiche Zahl von Voll-Laststunden. Auf Seewind ist Verlass.

„**Klimastadt Bremerhaven**“ soll als Leitbild dienen, an dem sich zukünftiges Handeln der Stadt, seiner Unternehmen und seiner Bürgerinnen und Bürger orientiert. Hierfür gibt es viele Beispiele. Die Kommune Bremerhaven hat sich selbst verpflichtet, bis 2020 (auf Basis der Werte von 1990) rund 40 Prozent ihrer CO₂-Emissionen einzusparen und dafür einen „**Masterplan Aktiver Klimaschutz**“ aufgestellt und fortgeschrieben, in dem weit über hundert Maßnahmen aufgelistet sind. 2012 ist Bremerhaven die europäische Auszeichnung „**European Energy Award**“ verliehen worden, die der Stadt besondere Erfolge beim Umgang mit Energie bestätigt.

Auch in der lokalen Wirtschaft wird das Thema „**Green Economy**“ und „**Nachhaltigkeit**“ gelebt und vorangetrieben. In der Lebensmittelindustrie in Bremerhaven – im speziellen in der fischverarbeitenden Industrie – gibt es bundesweit anerkannte Beispiele für nachhaltiges Wirtschaften. Bereits 1997 wurde der MSC (Marine Stewardship Council) von der Umweltorganisation WWF und dem Lebensmittelkonzern Unilever mit dem Bremerhavener Unternehmen Frozen Fish International (Iglo Group) ins Leben gerufen, um eine Lösung für das globale Problem der Überfischung zu bieten. Seit 1999 ist der MSC von beiden Organisationen gänzlich unabhängig und verwaltet das weltweit bekannteste ökologische Zertifizierungs- und Kennzeichnungsprogramm für **nachhaltige Fischerei**.

Es ist kein Zufall, dass das Johann Heinrich von Thünen-Institut für Fischereiökologie und Seefischerei von Hamburg nach Bremerhaven umzieht. Im Februar 2015 begann am Fischereihafen I in Bremerhaven die Rohbauarbeiten für den Neubau. **35 Mio. Euro** investiert der Bund - Bauherr ist das Bundesministerium für Verkehr, Bau und Stadtentwicklung - in den fünfgeschossigen Neubau mit 6.150 qm Nutzfläche auf dem 12.600 qm großen Areal an der Herwigstraße.



Im Bereich Nahrungswirtschaft und Lebensmitteltechnologie liegt auch ein Schwerpunkt des Forschungsinstituts ttz Bremerhaven. Der Studiengang Lebensmittelwirtschaft an der Hochschule hat seit Jahren einen ausgezeichneten Ruf. Viele Produkte Bremerhavener Unternehmen werden im Sensoriklabor des BILB Bremerhavener Institut für Lebensmitteltechnologie getestet.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt in der **Aquakulturforschung**. Weltweit werden derzeit mehr als 150 Fischarten und über 70 Muschel- und Weichtierarten in Aquakulturen produziert. Die Gesamtproduktion hat sich innerhalb der vergangenen 25 Jahre verdreifacht und erreicht mit 65 Millionen Tonnen etwa die Hälfte des weltweiten Fischertrags für die menschliche Ernährung. Im Bremerhavener Zentrum für Aquakulturforschung (ZAF) wird unter anderem an dem richtigen Futtermiteinsatz in der Aquakultur und der ökologischen Verträglichkeit für eine nachhaltige Produktion geforscht.

Neben dem schonenden Umgang mit Ressourcen spielt auch die Energieeffizienz eine große Rolle. Als erster Lebensmittelhersteller in Deutschland hat FRoSTA in Bremerhaven am Pilotprojekt **„Carbon Footprint“** zur Ermittlung von CO₂-Fußabdrücken teilgenommen. Mittlerweile wurden für alle FRoSTA-Produkte die Emissionen an CO₂ und anderen Treibhausgasen ermittelt. Das erfreuliche Ergebnis: Die Treibhausgasemissionen, die durch die Herstellung und den Verzehr der untersuchten FRoSTA Gerichte entstehen, liegen in derselben Größenordnung wie selbst gekocht!

Aber nicht nur in der Nahrungswirtschaft punktet Bremerhaven in Sachen Nachhaltigkeit. 2013 erhielt das Start-up Unternehmen Innoven aus Bremerhaven den hochangesehenen Deutschen Gründerpreis. „Innoven steht für Erfindergeist und Energieeffizienz, wenn es um neuartige Rotorblätter, Steuerungstechnik, Propeller, Segelsysteme und andere technische Komponenten der Windenergiebranche und Schifffahrt geht“, befand die Jury. Mit einem ausgehenden Tonnenleger, der LEV Taifun, entwickelten der Unternehmer Rolf Rohden und die Unternehmerin Martina Kuhlmann sogar ihr

eigenes Niedrigstmissionsschiff, um ihre Ideen und Berechnungen praktisch zu testen.

Aber auch jeder Bürger und jede Bürgerin kann übrigens seinen/ihren Beitrag zur Klimastadt leisten. So steht beispielsweise im Internet ein Solarkataster zur Verfügung, in dem über das Solarpotenzial ihres Hausdachs informiert wird. Am **Energiesparprojekt** $\frac{3}{4}$ Plus beteiligen sich fast alle Bremerhavener Schulen. Die Schüler werden dabei zum Energiesparen in der Schule und zu Hause motiviert, erfolgreiche Schulen erhalten eine Prämie.

Und auch die Touristen, die jedes Jahr zu hunderttausenden in die Seestadt kommen, um „dicke Pötte“ zu bestaunen, den Spaziergang bei Wind und Wetter zu erleben oder im Schaufenster Fischereihafen sich mit leckeren Fischgerichten verwöhnen zu lassen, finden im Klimahaus Bremerhaven 8° Ost ein weltweit einzigartiges, wissenschaftliches Ausstellungshaus, das die komplexen Themen Klima und Klimawandel anschaulich und fühlbar vermittelt. Die UNESCO würdigte die Bildungsarbeit der Wissens- und Erlebniswelt, indem sie das Klimahaus im Juni 2012 als Maßnahme im Rahmen ihrer Weltdekade **„Bildung für nachhaltige Entwicklung“** aufgenommen hat.

Und nicht zuletzt hat sich Bremerhaven auch als Zentrum für Tagungen und Kongresse einen Namen gemacht. Die Kongressveranstaltung Windforce ist zu einem der wichtigsten Branchentreffs der Offshore-Wirtschaft gewachsen. Im Klimahaus fanden mehrere Veranstaltungen des internationalen Extremwetterkongress statt und im Mai 2015 lud die Bremerhavener Wirtschaftsförderungsgesellschaft BIS erstmals zum Lebensmittelforum Bremerhaven. Bremerhaven wächst wieder, ist im Aufbruch und in Deutschland aktuell wohl einer der spannendsten und dynamischsten Standorte.

Es gibt viel in Bremerhaven zu entdecken- Wann kommen Sie vorbei?

Mehr Infos unter: www.bis-bremerhaven.de



BREMERHAVEN:

Seestadt, Standort und me(e)hr

Bremerhaven: Zahlen, Daten & Fakten

FLÄCHE (Stand Dezember 2016) : 93,77 km²

EINWOHNER: 119.447

Bremerhaven ist noch heute der wichtigste Fischereihafen Deutschlands, was der Stadt den Spitznamen Fischtown und den Bewohnern den Spottnamen Fischköpfe eingebracht hat.

KULTUR & SEHENSWÜRDIGKEITEN: Zoo am Meer, Klimahaus, Deutsches Auswandererhaus, Schaufenster Fischereihafen und vieles mehr.

BESONDERE EVENTS: Alle fünf Jahre Sail - Das Internationale Festival der Windjammer.



Transgourmet Seafood stärkt den Standort Bremerhaven!

WIR SIND MITGLIED:

- In der Vollversammlung der IHK
- Im Fischwirtschaftlichen Ausschuss der IHK
- Im Businessclub Bremerhavener Fischereihafen
- Im ASV Bremerhaven
- In der Aalinitiative Deutschland



Transgourmet Seafood bei der Fischparty 2015

Zusammenarbeit von Transgourmet Seafood
& dem Seefischkochstudio

DIE NEUE LMIV / GMO

PFLICHTANGABEN

Der Bundesmarktverband der Fischwirtschaft hat zur Umsetzung der Verordnung einen Leitfaden veröffentlicht. Danach gelten folgende Kennzeichnungselemente als Pflichtangaben.

Was bedeutet das für die Fischbranche?

Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name

Die Handelsbezeichnung wurde vom Verbraucherschutzministerium in Zusammenarbeit mit den Verbänden der Fischwirtschaft erarbeitet und in einer Liste festgehalten. Diese wurde seit ihrem Inkrafttreten 2002 laufend erweitert, ihre Verwaltung und Aktualisierung obliegt der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in Hamburg. Seit 2012 muss auch der wissenschaftliche (lateinische) Name der Art bei der Abgabe an den Endverbraucher angegeben werden. Welche Handelsbezeichnung zulässig ist, geht im Zweifel aus den Papieren des Vorlieferanten hervor, der die lateinische Bezeichnung der Spezies angeben muss. Mit diesem wissenschaftlichen Namen lässt sich der in Deutschland erlaubte Handelsname in der Liste finden.



Fanggebiet

Bei Fischereierzeugnissen, die außerhalb des Nordostatlantiks (FAO-Fanggebiet 27) und des Mittelmeeres (FAO-Fanggebiet 37) gefangen werden, reicht die Angabe des Namens des FAO-Fanggebietes. Bei Erzeugnissen, die aus den FAO-Fanggebieten 27 und 37 stammen, muss ein Unterfanggebiet nach der Untergliederung der FAO angegeben werden. Der Bundesmarktverband hält diese Vorschrift für erfüllt, wenn die von den regionalen Fischereiorganisationen verwendeten offiziellen Angaben der Unterfanggebiete allgemein verständlich sind. Eine Wiederholung der Angabe des Unterfanggebietes ist nur notwendig, wenn es sich um weniger gebräuchliche Bezeichnungen handelt:

- ✓ **Notwendig:** Hering gefangen in der Beltsee, Westliche Ostsee
- ✗ **Nicht Notwendig:** Kabeljau gefangen in der Nordsee, Nordsee

Bei Erzeugnissen aus Binnenfischerei ist das Ursprungsgewässer anzugeben, in dem das Erzeugnis seine Herkunft hat. Diese Vorschrift gilt sowohl für die Herkunft aus einem EU-Mitgliedsland als auch für die Herkunft aus einem Nicht-EU-Mitgliedsland.

- Zander aus Binnenfischerei in der Havel in Deutschland
- Havel-Zander, Deutschland

Bei Erzeugnissen aus Aquakultur ist das Land anzugeben, in dem das Erzeugnis mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt oder sich während der Aufzuchtzeit oder – im Falle von Krebs- und Weichtieren – während einer abschließenden Aufzuchtphase von mindestens sechs Monaten befunden hat.

- Forelle in Aquakultur gewonnen in der Türkei

Die Fanggebiete müssen in verständlicher Form genannt werden, z. B. durch schriftliche Nennung, in Form einer Karte oder eines Piktogramms.





Produktionsmethode

Die Produktionsmethode soll künftig insbesondere mit den folgenden Worten erfolgen:

- „gefangen...“ (für Seefisch)
- „aus Binnenfischerei...“ (für Fisch aus Binnenfischerei)
- „in Aquakultur gewonnen...“ (für Fisch aus Aquakultur)

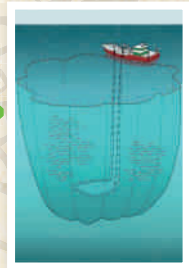
Es ist zulässig die Produktionsmethode auch mit anderen gleichsinnigen Bezeichnungen zu kennzeichnen.

Fanggerätekategorie

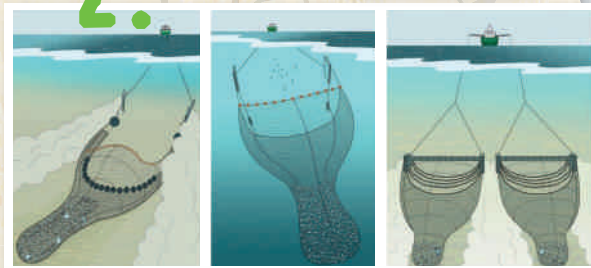
Für die Meeres- und Binnenfischerei wird die Nennung einer Kategorie des für den Fang eingesetzten Gerätes verbindlich. Zusätzlich kann auch noch das genaue Fanggerät angegeben werden.

- Kabeljau gefangen in der Nordsee, Schleppnetze
- Schellfisch gefangen in der Nordsee, Haken und Langleinen

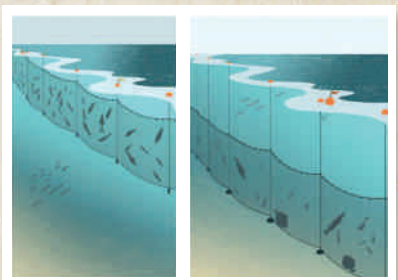
1.



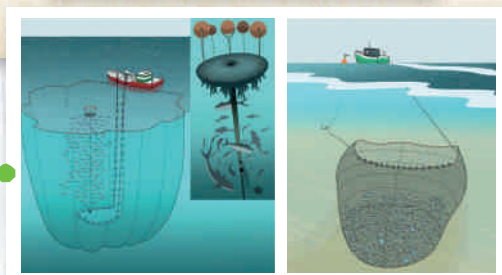
2.



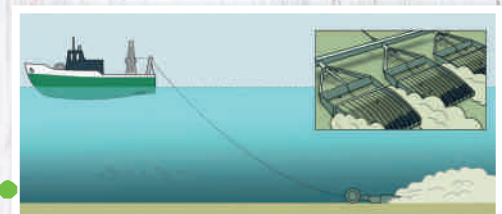
3.



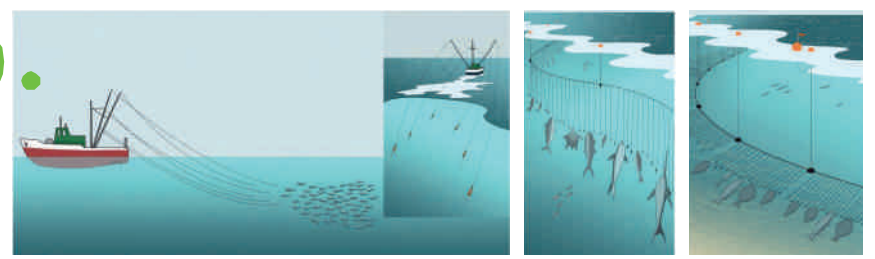
4.



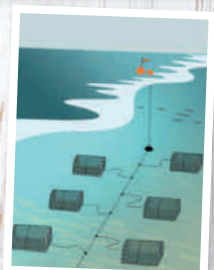
6.



5.



7.



Vorgeschriebene Angaben zur Fanggerätekategorie

Fanggerät - Einzelbezeichnung

1. Wadennetze

- Strandwaden
- Snurrewaden
- Schottische Wadennetze
- Zweischiifwadennetze

2. Schleppnetze

- Baumkurren
- Grundscherbrettnetze
- Zweischiifgrundschleppnetze
- Pelagische Scherbrettnetze
- Pelagische Zweischiifschleppnetze
- Grundscherbrett-Hosennetze

3. Kiemennetze und vergleichbare Netze

- Stellnetz – Kiemennetze
- Treibnetz
- Umschließende Kiemennetze
- Spiegelnetze – Verwickelnetze
- Kombinierte Kiemen-/ Verwickelnetze

4. Umschließungs- und Hebenetze

- Ringwaden
- Lamparanetze
- Senktücher
- Stationäre Hebenetze

5. Haken und Langleinen

- Hand- und Angelleinen (handbetrieben)
- Hand- und Angelleinen (mechanisiert)
- Grundangleinen
- Langleinen (treibend)
- Schleppanlagen

6. Dredgen

- Bootdredgen
- Handdredgen, an Bord von Schiffen eingesetzt
- Mechanisierte Dredgen einschließlich Saugbagger

7. Reusen und Fallen

- Reusen (Fallen)



Dr. Matthias Keller

Geschäftsführer des Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. über die gesetzlichen Neuerungen in der Fischbranche

Dr. Matthias Keller ist als promovierter Dipl.-Agraringenieur seit Juli 1988 im Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. tätig.

Der gebürtige Hesse arbeitet ebenfalls seit Juli 1988 im Bundesmarktverband der Fischwirtschaft e.V. in der Geschäftsführung. Seit Juli 2000 ist Dr. Keller Hauptgeschäftsführer für beide Verbände. Dr. Keller ist ferner seit Juli 1997 Geschäftsführer des Fisch-Informationszentrums e.V., dessen Gründung er vorbereitete.

Einen weiteren Schwerpunkt seiner Arbeit bildet der Dialog mit Vertretern europäischer Institutionen in Brüssel, wo er als Vizepräsident des europäischen Fischindustrieverbandes die Interessen der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels vertritt. Bis März 2013 war er darüber hinaus Vorsitzender des Vorstandes des Beratenden Ausschusses für Fischerei und Aquakultur (BAFA) sowie Vorsitzender der Arbeitsgruppe „Märkte und internationale Handelsbeziehungen“ des BAFA. Dr. Keller ist Herausgeber und Autor der Loseblattsammlung „Handbuch Fisch, Krebs- und Weichtiere“ (Behr's Verlag).

NACHGEFRAGT

BEI UNSEREN EXPERTEN DER BRANCHE

Verbraucherinformationen für Seafood:

Ein Aktueller Einblick!

Gleichzeitig zum 13.12.2014 traten zwei EU-Verordnungen in der Europäischen Union in Kraft, die Ausmaß und Richtung der zukünftigen Verbraucherinformationen für Fisch und Fischereierzeugnisse neu festlegten. Die Richtung ist klar: Jeder, der Fisch, Krebs- und Weichtiere einkaufen möchte, soll nach dem Willen des EU-Gesetzgebers aus einer Vielzahl an neu bereitgestellten Informationen eine fundierte Kaufentscheidung – ohne jegliche Zweifel über deren Aufmachung und Herkunft – treffen können.

Das Ausmaß der Informations- und Kennzeichnungsvorschriften stellt dabei alle Teilnehmer der Wertschöpfungskette vom Fang bis zur Ladentheke bzw. -truhe vor eine Herkulesaufgabe, denn die Informationen sind wesentlich umfangreicher geworden und verlangen von allen eine konsequente Weitergabe der geforderten Informationen entlang der Kette. Bei den beiden EU-Verordnungen handelt es sich zum einen um die Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 („...über die Gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur...“, abgekürzt GMO-Fisch) und zum anderen um die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 („...betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel...“, abgekürzt LMIV).

GMO-FISCH

Die GMO-Fisch enthält in den Artikeln 35 – 39 Vorschriften zur Verbraucherinformation, die für alle Fische und Fischereierzeugnisse gelten, die im Wesentlichen nicht verarbeitet wurden. Verarbeitungserzeugnisse (mit Ausnahme von Räucherfisch und anderen verarbeiteten Erzeugnissen des Kapitels 03 des EU-Zolltarifs) fallen nicht unter diese Verordnung.

Zu den obligatorischen Angaben, die den Verbrauchern vor dem Kauf zur Verfügung gestellt werden müssen, zählen:

- a) die Handelsbezeichnung und wissenschaftliche Bezeichnung der Art;
- b) die Produktionsmethode;
- c) das Fanggebiet bzw. Land der Aquakultur;
- d) die Fanggerätekategorie;
- e) der Auftauhinweis.

FANGGEBIETSANGABE

Eine besondere Herausforderung stellt die Angabe des Fanggebietes dar, da hier der EU-Gesetzgeber eine Ausweitung der Angaben für Fische, Krebs- und Weichtiere aus dem Nordostatlantik verordnet hat. Reichte bis zum 12.12.2014 u. a. die Angabe „Nordostatlantik“ als Fanggebiet, so müssen für Fischereierzeugnisse aus diesem Fanggebiet seit dem 13.12.2014 jeweils eines der 11 sogenannten Untergebiete angegeben werden. Da diese „Untergebiete“ aber teilweise aus mehreren Divisionen bestehen, erhöht sich die mögliche Auswahl an „genaueren Fanggebieten“ bei Fischereierzeugnissen aus dem Nordostatlantik auf sage und schreibe 34 Divisionen („Unter-Untergebiete“). Gleiches gilt für die Fanggebietsangabe bei Fischen, Krebs- und Weichtieren aus dem Mittelmeer. Bei allen anderen „Herkünften“ reicht wie bisher auch die Angabe des FAO-Fanggebietes. Diese Vielfalt an Informationen im täglichen Geschäft nachzuhalten und eine „Verwechslung“ zu vermeiden, verlangt einen sehr sorgfältigen Umgang mit den entsprechenden „Lösen“.

FANGGERÄTEKATEGORIE

Ebenfalls neu ist die Kennzeichnung der Fanggerätekategorie bei Erzeugnissen aus der Seefischerei und der Binnenfischerei. Der EU-Gesetzgeber hat hier 7 Kategorien von Fanggeräten vorgegeben, die verpflichtend anzugeben sind, auch wenn sie für den Verbraucher keinen wesentlichen Erkenntniszuwachs bringen. Denn die Angabe des speziellen Fanggerätes, das einige Verbraucher interessieren könnte, darf nur freiwillig und dann nur in der von dem EU-Gesetzgeber vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet werden.

AUFTAUHINWEIS

Die Verpflichtung zur Angabe des „Auftauhinweises“ ist keine neue Vorschrift. Allerdings muss sie in einem neuen „Licht“ betrachtet werden, denn es gibt eine weitere Rechtsvorschrift, die den Hinweis „aufgetaut“ regelt (siehe LMIV).

Der Bundesmarktverband der Fischwirtschaft hat zur neuen Verordnung einen Leitfaden erstellt, der im Internet unter folgendem Link abgerufen werden kann:

<http://www.fischverband.de/index.html>

Bevor wir uns im nächsten Abschnitt mit der LMIV und seinen fischspezifischen Kennzeichnungsregeln beschäftigen, erfolgt noch ein kleiner Abstecher zu den wissenschaftlichen Bezeichnungen der Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse im Rahmen der GMO-Fisch!

WISSENSCHAFTLICHE BEZEICHNUNGEN

Mit Inkrafttreten der Kontrollverordnung (EU) Nr. 1224/2009 ist es bereits seit dem 1.1.2012 rechtlich verbindlich, neben der Handelsbezeichnung der Art auch den wissenschaftlichen Namen der Art des Fischerei- bzw. Aquakulturerzeugnisses anzugeben. Der Vollständigkeit halber sei darauf hingewiesen, dass die wissenschaftliche Bezeichnung einer Art nicht mit den Buchstaben „spp.“ (z. B. *Gadus spp.*) endet. Die verpflichtende Kennzeichnung setzt sich aus der Bezeichnung der Gattung, z. B. „*Gadus*“ und der Art, z. B. „*morhua*“

– für atlantischen Kabeljau somit „*Gadus morhua*“ – zusammen. Bei der Kennzeichnung von Garnelen aus Wildfang ist grundsätzlich der Kennzeichnung von Fischen zu folgen. Da jedoch beim Wildfang von Garnelen oft eine Trennung verschiedener Garnelenarten nicht möglich ist, hält der Bundesmarktverband der Fischwirtschaft es für vertretbar, die wissenschaftliche Bezeichnung auf einer höheren taxonomischen Ebene, z. B. der Überfamilie (z. B. „*Penaeoidea*“) anzugeben, um die Vorschrift zu erfüllen.

LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG (LMIV)

Die Vorschriften der Lebensmittelinformationsverordnung sind seit dem 13.12.2014 die rechtliche Grundlage für die Kennzeichnung von Lebensmitteln in der Europäischen Union. In dieser Sammlung von Rechtsvorschriften betreffen auch einige spezielle Fischereierzeugnisse (einschließlich Aquakulturerzeugnisse), die nachfolgend dargestellt werden:

Zugesetzte Eiweiße

Sofern Fischereierzeugnissen tierische Eiweiße „als solche“ zugesetzt werden, die unterschiedlicher tierischer Herkunft sind, ist das Eiweiß einer anderen tierischen Herkunft, das „als solches“ der Rohware zugesetzt wird, in der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses zu kennzeichnen. Es kommt also darauf an, dass das Fremdeiweiß dem Fischereierzeugnis selbst zugesetzt wird; andere Zutaten mit Fremdeiweißstoffen (z. B. Saucen) sind von dieser Kennzeichnungspflicht nicht betroffen.

BEISPIELE:

Kabeljaufilet mit zugesetztem Eiweiß einer anderen Fischart,
Kabeljaufilet mit zugesetztem Eiweiß einer Krebstierart.

Zugesetztes Wasser

Für Fischereierzeugnisse und zubereitete Fischereierzeugnisse, die als Aufschnitt im Stück, in Scheiben geschnitten, als Fischportionen, Filet oder ganzes Fischereierzeugnis angeboten werden, enthält die Bezeichnung des Lebensmittels die Angabe, dass Wasser zugesetzt wurde, wenn das zugesetzte Wasser mehr als 5 % des Gewichtes des Enderzeugnisses ausmacht.

Der Gesetzgeber unterscheidet deutlich zwischen dem Zusatz von zugesetztem Wasser (Fremdwasser) und dem Einsatz von Wasser zu Glasur Zwecken. Glasuren sind von dieser Kennzeichnungspflicht nicht betroffen. Der Gesetzgeber lässt dem Lebensmittelverantwortlichen in der Art der Kennzeichnung eine Wahlfreiheit was die



Bezeichnung anberuht.

Ferner ist zu berücksichtigen, dass im Verzeichnis der Zutaten zugefügtes Wasser nach Maßgabe seines Gewichtsanteils am Enderzeugnis anzugeben ist. Die in einem Lebensmittel als Zutat verwendete Menge Wasser wird durch Abzug aller anderen einbezogenen Zutaten von der Gesamtmenge des Enderzeugnisses bestimmt.

BEISPIEL:

Pangasiusfilet mit Wasser, ...

Formfisch

Fischereierzeugnisse, die den Anschein erwecken könnten, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe und –enzyme oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, tragen den folgenden Hinweis: „aus Fischstücken zusammengefügt“.

Bei der Anwendung dieser Vorschrift ist zu beachten, dass nur Fischereierzeugnisse, die den Anschein erwecken könnten, „dass es sich um ein gewachsenes Stück Fisch handelt“, gesondert zu kennzeichnen sind. Damit wird klargestellt, dass Fischereierzeugnisse, die nicht den Anschein erwecken können, von dieser Vorschrift ausgenommen sind.

Daraus folgt, dass Fischstäbchen, Fischportionen in eckiger oder runder Form und „andere als in Filet- oder Loinform gefertigte Fischereierzeugnisse“ von dieser Vorschrift nicht erfasst sind. Geformte, z. B. durch die Anwendung von Druck hergestellte Fischereierzeugnisse, wie z. B. Portionsfilets oder geformte Loin-Portionen, fallen allerdings unter diese Regelung.

BEISPIEL:

„Alaska-Seelachs-Portionsfilet aus Fischstücken zusammengefügt, aus Blöcken geschnitten,...“.

ERSTGEFRIERDATUM

Eingefrorene, unverarbeitete Fischereierzeugnisse müssen mit dem Datum des Einfrierens oder dem Datum des ersten Gefrierens in Fällen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde, gekennzeichnet werden. Das Datum des Einfrierens bzw. des ersten Einfrierens ist dann korrekt angegeben, wenn z. B. auf einem Etikett für ein Fischfilet, das aus einem tiefgefrorenen ganzen, geköpften und ausgenommenen Fisch gewonnen wurde, das Datum angegeben wird, an dem der ganze, geköpft und ausgenommene Fisch zum ersten Mal tiefgefroren wurde.

Der Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels hat zur LMIV Auslegungshinweise erarbeitet, die über folgenden Link abgerufen werden können:

<http://www.fischverband.de/index.html>

Die Zukunft wird zeigen, ob die neue Informationsvielfalt neben der Steigerung administrativer Kosten bei den Teilnehmern der Wertschöpfungskette auch zu einer besseren Wahrnehmung der Erzeugnisse durch den Verbraucher führt mit dem Ergebnis, dass der Fischabsatz in Deutschland wieder ansteigen wird.



VOM KUTTER BIS zum Konsumenten

LÜCKENLOSE TRANSPARENZ

und Rückverfolgbarkeit mit fTRACE

Vertrauen ist gut, Gewissheit ist besser: Beim Kauf von Fisch und Seafood wollen sich Händler und Verbraucher nicht auf vage Nachhaltigkeitsversprechen verlassen. Sie erwarten aktuelle und überprüfbare Fakten. Auch der Gesetzgeber stellt detaillierte Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit der sensiblen Lebensmittel. Doch wie können Unternehmen diese Herausforderung mit überschaubarem Aufwand meistern? Eine einfache und sichere Möglichkeit bietet das Traceability-System fTRACE. Hier genügt eine einzige digitale Schnittstelle, um Lieferketten durchgehend transparent zu gestalten und jederzeit die geforderten Informationen bereitzustellen.



Germany

Überfischte Meere, bedrohte Bestände – ohne einen nachhaltigen Wandel kann der weltweit wachsende Hunger nach Fisch langfristig nicht gestillt werden. Das ist auch im Bewusstsein der Öffentlichkeit angekommen. So belegt eine Studie des **Marine Stewardship Council (MSC)** aus dem Jahr 2014: Fast 90 Prozent der Fischliebhaber in Deutschland finden eine nachhaltige Bewirtschaftung der Meere mittlerweile „ziemlich oder gar extrem wichtig“. Detaillierte Informationen zu Herkunft, Fang- und Verarbeitungsmethoden beeinflussen zunehmend die Kaufentscheidung der Konsumenten. Und auch der Gesetzgeber macht Druck: Die Verordnungen EU Nr. 1224/2009 und Nr. 404/2011 etwa regeln die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Fisch- und Aquakulturerzeugnissen. Danach müssen unter anderem Informationen zu Fangdatum und -gebiet, Produktionsmethode, Einfrier- und Verfallsdatum zur Verfügung gestellt werden können. Strenge Vorgaben für die Produktkennzeichnung macht darüber hinaus seit Ende 2014 die **Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)**.

Studie: Digitalisierung ist der Schlüssel

Wo hat der Fischer sein Netz ausgeworfen, wie wurde die Rohware weiterverarbeitet und wann hat der Importeur sie entgegengenommen? Die Unternehmen stehen vor der Herausforderung, eine Fülle von Informationen zu sammeln, zu verwalten und über unterschiedliche Kommunikationskanäle zur Verfügung zu stellen. Herkömmliche Lösungsansätze stoßen dabei schnell an ihre Grenzen. Häufig bedienen die Un-

ternehmen unterschiedliche bilaterale Traceability-Systeme; das bedeutet einen hohen Aufwand und bringt meist wenig granulare Ergebnisse. Mehr und mehr setzt die Branche daher auf einheitliche Methoden und etablierte E-Commerce-Standards, um die chargengenaue Rückverfolgbarkeit ihrer Produkte möglichst sicher und kosteneffizient ins Tagesgeschäft zu integrieren. Eine aktuelle Umfrage von PricewaterhouseCoopers (PwC) unter 100 Entscheidern der Lebensmittelindustrie hat ergeben: Nach Ansicht der Manager können Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit nur durch die digitale Kommunikation der Herkunft und der Eigenschaften jedes einzelnen Produkts gesichert werden. Laut der Studie „Digitalisierung als Schlüssel für nachhaltige Wertschöpfungsketten“, die PwC 2014 in Kooperation mit GS1 Germany durchgeführt hat, wollen drei Viertel der Unternehmen in den kommenden zwei Jahren in digitale Lösungen investieren. Im Fokus vor allem: eine verbesserte Verbraucherinformation und standardisierte Traceability-Technologien wie fTRACE.

Verknüpfung bewährter Technologien und Standards

Mit fTRACE stellt GS1 Germany eine hoch granulare Traceability-Lösung bereit, die grenz- und sortimentsübergreifend einsetzbar ist. Über eine einzige Schnittstelle können die Unternehmen alle Kunden und Lieferanten erreichen. Zugleich erhalten sie ein Tool, mit dem sie Verbraucherfragen beantworten und wirksames Mobile Marketing betreiben können. Der Shopper im Supermarkt braucht künftig lediglich ein Smartphone und die fTRACE-App, um etwa die Herkunft seines Lachsfilets zu prüfen. Er scannt einfach den entsprechenden Code auf der Verpackung ein und ruft direkt über sein Handydisplay die gewünschten Informationen ab.

Echte Lieferketten-Transparenz, die auf der Verknüpfung bewährter Technologien und Standards basiert: Grundlage für das fTRACE-System sind die Electronic Product Code Information Services von GS1 – kurz EPCIS. In Verbindung mit bestehenden Identifikationsstandards wie den globalen Artikel- und Lokationsnummern GTIN und GLN bietet diese Technologie heute die Möglichkeit, alle notwendigen Daten für eine ganzheitliche Rückverfolgbarkeit zu sammeln und in Echtzeit abzurufen. Den beteiligten Unternehmen reicht ein

Computer mit Internetzugang, um fTRACE zu nutzen. Über ein einfaches Webinterface kann jeder Akteur entlang der Lieferkette Informationen über den Weg von Scholle, Forelle und Co. in die fTRACE-Datenbank schreiben. Fischart, Fangmethode oder Verladung – alle relevanten Merkmale und Aktionen lassen sich eindeutig einer Charge zuordnen. So können einzelne Produkte oder ganze Sendungen lückenlos verfolgt und im Falle eines Rückrufs schnell und sicher identifiziert werden.



FTRACE UND EPCIS

Grundlage für ganzheitliche Rückverfolgbarkeit

Der EPCIS-Standard spezifiziert Schnittstellen zur Erfassung und Abfrage von „Ereignissen“, das heißt: An bestimmten Punkten der Value Chain lesen elektronische Erfassungsgereäte den Barcode aus und die Daten werden mit Zeit-, Orts- und Prozessangaben verknüpft. So entsteht eine zusammenhängende Reihe von Informationen, die ein effektives Tracking & Tracing jederzeit möglich machen. Wann wurde eine Lieferung an welchem Ort erfasst – und was genau passierte dort mit der Ware? Vom Fang über den Transport und weitere Verarbeitungsschritte bis zur Ladentheke

können Geschäftspartner den Weg einzelner Fisch- oder Seafood-Lieferungen exakt abbilden und verfolgen. Jeder Prozessschritt in der Lieferkette fließt automatisch als EPCIS-Ereignis in die fTRACE-Datenbank, wo chargenspezifische Daten, erweiterte Produktinformationen und Herstellerangaben automatisch zugeordnet werden. Über eine einzige Schnittstelle können so sämtliche notwendigen Traceability-Daten effektiv und kosteneffizient gemanagt werden.

MARK ZWINGMANN

LEITER TRACEABILITY SOLUTIONS,
GS1 GERMANY GMBH



Nach seinem Studium der BWL war Zwingmann zunächst als persönlicher Assistent von Clemens Tönnies, Geschäftsführender Gesellschafter der Tönnies Lebensmittel GmbH & Co. KG, tätig. Nach zweieinhalb Jahren in dieser Position wurde ihm die Verantwortung als kaufmännischer Leiter für die Schlacht- und Zerlegebetriebe der Tönnies Gruppe übertragen. In dieser Position war er an der Entwicklung der Traceability-Lösung fTRACE beteiligt. Seit April 2012 ist Zwingmann Leiter Traceability Solutions bei GS1 Germany und verantwortet die Etablierung und Weiterentwicklung von fTRACE hin zu einem branchenübergreifenden Standard im B2C-Bereich.



Arnd Huber

EINKAUFSLEITER UND
CATEGORY MANAGER FISCH & SEAFOOD

TRANSFOURMET SEAFOOD

„Fischeinkauf ist Leidenschaft, Erfahrung, Netzwerk und Fachwissen.“

Wir glauben, dass fTRACE der richtige Weg für die Zukunft ist und haben unsere Lieferanten aufgefordert, die notwendigen Daten zur Verfügung zu stellen. In enger Zusammenarbeit mit GS1 Germany arbeiten wir an einer Lösung für uns. Wir sind sicher, spätestens mit der Umstellung bei uns auf SAP das Thema in den Griff zu bekommen.

ZERTIFIZIERUNGEN & NACHHALTIGKEITSSIEGEL



TRANSGOURMET

seafood

Wir orientieren uns an folgenden, aus unserer Sicht anerkannten und international akzeptierten, Siegeln:

1. MSC: Marine Stewardship Council
2. ASC: Aquaculture Stewardship Council
3. Naturland
4. Bio-Siegel
5. ASMI: Alaska Seafood Marketing Institute
6. Global G.A.P.
7. Friend of the Sea
8. IRF: Island Responsible Fisheries

MSC

Der MSC ist eine unabhängige gemeinnützige Organisation, die sich das Ziel gesetzt hat, die Zukunft der Fischbestände und eine gesunde Meeresumwelt langfristig zu sichern. Das Siegel wird an Fischereien verliehen, die den strengen Nachhaltigkeitsstandards des MSC gerecht werden. Das MSC-Siegel ist das in Deutschland bekannteste und anerkannteste Siegel.



EUROPÄISCHES BIO-SIEGEL

Das offizielle Bio-Siegel aus Brüssel hat klar definierte Regeln:



FRIEND OF THE SEA

Friend of the Sea (FOS) ist das einzige internationale Zertifizierungsprogramm, welches Fische und Meeresfrüchte sowohl aus nachhaltiger Fischerei wie auch aus nachhaltiger Aquakultur auszeichnet. Unter dem 2008 eingeführten FOS-Label sind bereits über 70 Fischereien, 150 Fischfarmen und 500 Verarbeiter und Händler zertifiziert und liefern eine Palette von 2.000 Produkten aus allen fünf Kontinenten.



GLOBAL G.A.P.

Global G.A.P. ist eine privatwirtschaftliche Organisation, die weltweit freiwillige Standards zur Zertifizierung von landwirtschaftlichen Produkten setzt. Der Global G.A.P.-Standard wurde in erster Linie entwickelt, um das Vertrauen der Verbraucher in die landwirtschaftliche Erzeugung von Nahrungsmitteln zu erhalten.



Nachhaltigkeitsiegel basierend auf FAO- und ISO Richtlinien. Zusammen mit „Island Responsible Fisheries (IRF)“ wurde ein eigenes, natürliches Zertifizierungsprogramm entwickelt. Das IRF-Programm entspricht allen international gültigen Standards, Richtlinien und Übereinkommen. Für die Zertifizierung ist eine unabhängige Zertifizierungsbehörde (Global Trust Certification) zuständig.



IRF

ASC

Das türkische Logo des unabhängigen und gemeinnützigen Aquaculture Stewardship Council (ASC) kennzeichnet Produkte, die aus umweltverträglichen und sozial verantwortungsvollen Aquakulturen stammen. Zertifizierte Fischfarmen verwenden keine unnötigen Antibiotika, reduzieren das Futtermittel und bieten gute Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter.



NATURLAND

Naturland ist das aus unserer Sicht anerkannteste Bio-Siegel für Fisch. Hauptanliegen für Naturland ist die nachhaltige Nutzung von Ressourcen in ökologischer, sozialer und ökonomischer Hinsicht. Dabei steht die Zertifizierung nach spezifischen Richtlinien im Mittelpunkt.



ASMI: SEAFOOD AUS ALASKA

Alaskas Verfassung verpflichtet die Regierung sowie jeden Einwohner gleichermaßen zum nachhaltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen. Das Fischereimanagement Alaskas ist vorbildlich in der Welt. Zertifizierer: Global Trust.



Wild, Natürlich & Nachhaltig

„ Wir haben die Erde unseres Planeten nicht von unseren Vorfahren geerbt, sondern von unseren Kindern geliehen.“



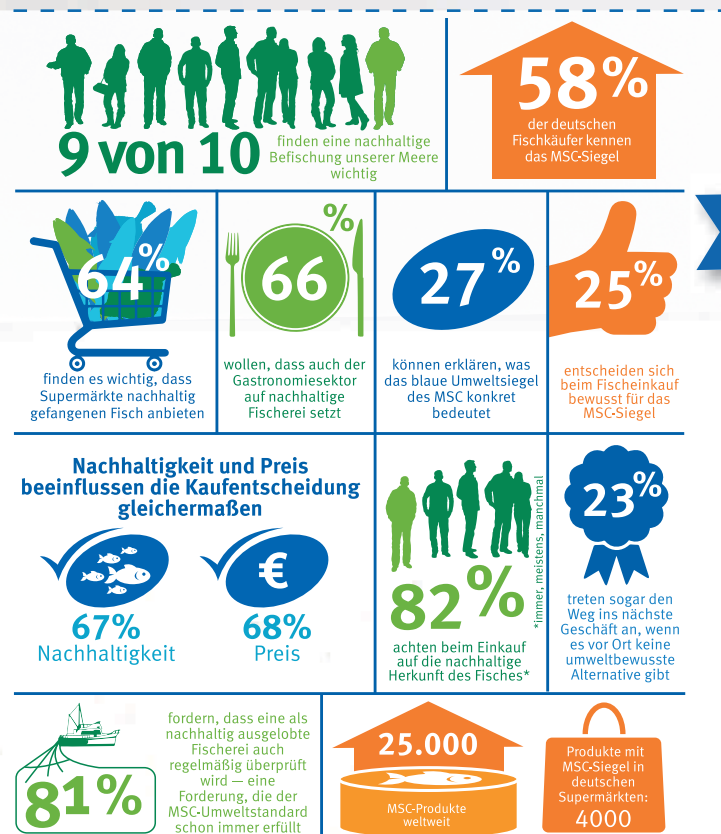
MSC zerti**fi**zierte Fischerei

Der Marine Stewardship Council (MSC) ist eine unabhängige und gemeinnützige Organisation, die das weltweit führende Zertifizierungsprogramm für nachhaltige Fischerei verwaltet. Der MSC setzt internationale Standards für die Nachhaltigkeit von Fischereien und die lückenlose Rückverfolgbarkeit ihrer Produkte. Ziel ist es, durch nachhaltige Entwicklung im Fischereisektor die weltweite Überfischung der Meere zu stoppen.

Das MSC-Siegel auf Fisch und Meeresfrüchten zeigt an, dass die Rohware von einer nachhaltig arbeitenden Fischerei gefangen wurde. Fisch mit MSC-Siegel kann zu zertifizierten Fischereien zurückverfolgt werden, die von unabhängiger Seite bewertet wurden und den strengen MSC-Standard für nachhaltige Fischereien erfüllen. Jedes Unternehmen der Lieferkette, das Fisch mit dem MSC-Siegel kennzeichnen möchte, muss sich nach dem MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard auditieren lassen, um die zertifizierte Herkunft der Rohware nachzuweisen.

„Nachhaltige“ Nachfrage nach nachhaltig gefangenem Fisch

Eine von im Auftrag des MSC durchgeführte Studie zum Kaufverhalten bei Fisch und Meeresfrüchten zeigt, dass intakte Ozeane bei Verbraucherinnen und Verbrauchern rund um den Globus hoch im Kurs stehen und dass die Nachfrage nach Fischprodukten aus nachhaltigen Quellen auch in deutschen Haushalten nicht abreißt.



ZIEL:

Komplette Rückverfolgbarkeit



DER MSC STELLT SICH VOR

Rund 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weltweit arbeiten daran, das MSC-Programm bekannt zu machen und kontinuierlich zu verbessern.

Unser Hauptbüro ist in London und wir haben Niederlassungen in anderen Ländern rund um den Globus. Im deutschsprachigen Raum sind wir über ein Büro in Berlin vertreten.

Der MSC ist eine gemeinnützige Organisation, die sich vorrangig über Zuwendungen von Stiftungen und Lizenzgebühren für die Nutzung des MSC-Logos durch kommerzielle Unternehmen finanziert.

Unser Zertifizierungsprogramm gilt ausschließlich für Fischereien des Wildfangs, sodass man unser Siegel nicht auf Produkten aus Zucht findet.

Der MSC legt die Kriterien fest, mit denen Fischereien auf Nachhaltigkeit geprüft werden. Die Bewertung der Fischereien wird von unabhängigen Experten durchgeführt. Dies macht Bewertungen nach MSC-Standard objektiv und glaubwürdig. Der Standard des MSC stimmt mit dem Verhaltenskodex der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) für verantwortungsbewusste Fischereien überein und basiert damit auf internationalen Richtlinien.

Der MSC ist in hohem Maße transparent und verfolgt einen partizipativen Ansatz. Wir arbeiten mit vielen externen Gruppen, um unser Programm kontinuierlich zu verbessern und sie dazu anzuregen, sich an Fischereibewertungen zu beteiligen. Alle Bewertungen können auf der MSC-Webseite öffentlich angesehen werden.

Fisch und Meeresfrüchte mit MSC-Siegel können bis zu der Fischerei aus der sie stammen zurückverfolgt werden, denn alle Unternehmen der Lieferkette müssen ebenfalls zertifiziert sein. So haben auch Sie einen lückenlosen Nachweis darüber, dass der Fisch, den Sie als MSC-zertifiziert kaufen, auch aus MSC-zertifizierten Fischereien stammt. Unsere Bemühungen haben unser Siegel zu einem Zeichen für nachhaltigen Fischfang gemacht, das weltweit anerkannt ist.



DER MSC-STANDARD

DER MSC-STANDARD BASIERT AUF DREI HAUPTKRITERIEN:

Die Bewertung der Nachhaltigkeit einer Fischerei ist eine komplexe Aufgabe. Die drei Prinzipien des MSC-Standards fordern:

1 AUSREICHEND GROSSE FISCHBESTÄNDE:

Die Fischerei muss so ausgeführt werden, dass der Fischbestand auf einem nachhaltigen hohen Niveau bleibt oder auf ein solches zurückgeführt wird.

2 MINIMALE EINFLÜSSE AUF DAS ÖKOLOGISCHES SYSTEM:

Die Fischerei muss auf eine Art und Weise erfolgen, die Struktur, Produktivität, Funktion und Vielfalt des Ökosystems, von dem die Fischerei abhängig ist, aufrecht erhält.

3 EFFEKTIVES MANAGEMENT:

Die Fischerei muss alle relevanten lokalen, nationalen und internationalen Gesetze einhalten. Sie muss einem Managementsystem unterliegen, das schnell und angemessen auf veränderte Bedingungen reagiert und die Nachhaltigkeit der genutzten Ressourcen sicherstellt.

Ausgehend von diesen drei Prinzipien prüft eine MSC-Bewertung 28 Indikatoren, um die Nachhaltigkeit der Fischerei zu bestimmen. Diese „Leistungsindikatoren“ sind unter den drei oben genannten Prinzipien des MSC-Standards gruppiert.



Transgourmet sendet mit seinem Engagement für eine nachhaltige Beschaffung von Fisch und Meeresfrüchten eine klare Botschaft: dass verantwortungsvolle Fischerei nach MSC-Standard vom Markt honoriert wird. Damit hilft Transgourmet, mehr Fischereien von einer Teilnahme am MSC-Programm und einer nachhaltigen Arbeitsweise zu überzeugen.

INES BIEDERMANN, COMMERCIAL MANAGER FÜR DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, SCHWEIZ.

Fischereien im MSC-Programm

- 315 Fischereien MSC-zertifiziert
 - 84 Fischereien in Bewertung
 - 50* Fischereien in Vorbewertung
- *Vorbewertungsberichte sind vertraulich

Fisch & Meeresfrüchte

Die bereits zertifizierten Fischereien fangen rund 11 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte - dies entspricht 12% der weltweiten Fangmenge an Fisch und Meeresfrüchte aus Wildfang.

Bis zum Jahr 2020 möchte der MSC den Anteil auf 20% steigern und bis 2030 soll ein Drittel der weltweiten Gesamtfangmenge MSC-zertifiziert sein.

Produkte mit MSC-Siegel

Weltweit gibt es bereits über 24.000 MSC-gekennzeichnete Fisch- und Seafooderzeugnisse.

- 4.790 MSC-gekennzeichnete Produkte in Deutschland
 - 1.343 MSC-gekennzeichnete Produkte in der Schweiz
 - 1.216 MSC-gekennzeichnete Produkte in Österreich
- (Zahlen aus April 2017)

Doch nicht nur die Fischereien selbst, auch alle nachfolgenden Unternehmen, die mit dem MSC-Siegel werben, müssen zertifiziert sein. Darunter der Großhändler, die Fischbedientheke im Handel - und auch das (Betriebs-) Restaurant, das MSC-Fisch auf dem Speiseplan hat. Der im LEH in versiegelten SB-Verpackungen offerierte MSC-Fisch bedarf keiner zusätzlichen Zertifizierung. MSC-Zertifizierungen bieten u.a. der TÜV Nord sowie diverse andere Unternehmen an.

Zertifizierungsstellen in Deutschland (z. B.):

Agrizert Zertifizierungsgesellschaft mbH (AGZ)

Vorgebirgsstr. 80, 53119 Bonn, Deutschland
Tel: +49 228 971496 0
Fax: +49 228 971496 19
Kontakt: Fr. Donka Dimitrova - info@agrizert.de
Hr. Jürgen Wagner - juergen.wagner@agrizert.de
www.agrizert.de

ARS PROBATA GmbH

Moellendorffstr. 49, 10367 Berlin, Deutschland
Tel: +49 304 700 4632
Fax: +49 304 700 4633
Kontakt: Fr. Christiane Jenkins
zertifizierung@ars-probata.de
www.ars-probata.de

Bureau Veritas Germany Holding GmbH

Veritaskai 1, 21079 Hamburg, Deutschland
Tel: +49 40 23 625 701
Fax: +49 40 23 625 422
Kontakt: Hr. Norbert Kliemann
norbert.kliemann@de.bureauveritas.com
www.bureauveritas.de

Det Norske Veritas Certification AS:

Schnieringshof 14, 45329 Essen, Deutschland
Tel: +49 201 7296 0
Kontakt: Hr. Joachim Schulz
joachim.schulz@dnv.com
www.dnv.com

IMO Institut für Marktökologie GmbH (IMO):

Max-Stromeyer-Str. 57, 78409 Konstanz, Deutschland
Tel: +49 7531 81301 0
Fax: +49 7531 81 301 29
imod@imo-control.ch
www.imo.ch

Lloyd's Register Quality Assurance GmbH:

Innere Kanalstr. 15, 50823 Köln, Deutschland
Tel: +49 221 937 7370
Fax: +49 221 937 737 13
Kontakt: Hr. Jörg Roselt
joerg.roselt@irqa.com / info@irqa.de
www.irqa.de

RINA Services S.p.A.:

Schellerdamm 2, Hamburg, Deutschland
Tel: +49 40 284 193 550
Fax: +49 40 284 193 551
hamburg.marine@rina.org
www.rina.org

SAI Global GmbH:

Am Moosfeld 26, 81829 München, Deutschland
Tel: +49 89 15 900 701
Fax: +49 89 21 75 87 03
Kontakt: Hr. Jürgen Seidel
Juergen.Seidel@saiglobal.com
www.saiglobal.com/assurance

SCS Global Services:

Pfintalstrasse 90, Büro 206, 76227 Karlsruhe, Deutschland
Tel: +49 721 476 3771
Fax: +49 721 476 4673
Kontakt: Hr. Stefan Teusan
teusan@scscertified.de
www.scscertified.de

SGS Germany

Europa-Allee 12, 49685 Emstek, Deutschland
Tel: +49 4473 943923
Fax: +49 4473 943948
Kontakt: Hr. Alexander Flath
alexander.flath@sgs.com
www.de.sgs.com/de

TÜV Nord Cert GmbH:

Langemarckstr. 20, 45141 Essen, Deutschland
Tel: +49 521 786 346
Fax: +49 511 986 2555
Kontakt: Fr. Marion Giere
mgiere@tuev-nord.de
www.tuev-nord.de



ASC (Aquaculture Stewardship Council)

Da der ASC Mitglied der Organisation „International Social and Environmental Accreditation and Labelling“ (ISEAL) ist, entsprechen seine Verfahrensweisen den Anforderungen an glaubwürdige Standardsetzung. Die ASC-Standards wurden im Einklang mit den „Codes of Good Practice“ von ISEAL entwickelt und entsprechen somit den Anforderungen für inklusive, transparente Standardsetzung. Es folgt ähnlichen Mechanismen wie das MSC, das den nachhaltigen Fang von Seefischen zertifiziert.

ASC soll nun helfen, verloren gegangenes Verbrauchervertrauen zurückzugewinnen. Produzenten, die sich zertifizieren lassen wollen, dürfen Medikamente nur gezielt gegen aufgetretene Erkrankungen einsetzen, müssen während der Zucht eine geringe Sterblichkeitsrate nachweisen und auf gute Wasserqualität achten. Ebenso gilt es zu verhindern, dass Zuchtfische aus den Teichen oder Käfigen ausbrechen und die wilde Verwandtschaft etwa im Mekong beeinträchtigen. Zudem gibt es Anforderungen bzw. wurden entsprechende Standards an das Fischfutter festgelegt, welche von den Farmen erfüllt werden müssen.

Die ASC-Kriterien sind so gesetzt, dass möglichst viele Farmen die Chance haben, sich auf den Zertifizierungsprozess einzulassen.



WARUM ZERTIFIZIERUNG WICHTIG IST

Die Nachfrage nach gesunden Nahrungsmitteln steigt ebenso wie die Weltbevölkerung. Fisch ist ein eiweißreiches, fettarmes, gesundes und nährstoffreiches Lebensmittel.

Aber die traditionellen Fischfangmethoden können nicht einmal mehr annähernd die Nachfrage decken. Die Fischbestände sind begrenzt und fast ein Drittel der weltweiten Bestände ist überfischt. Der Wildfang von Fisch hat seine Liefergrenze erreicht.

Aquakultur ist die Lösung. Sie hat das Potenzial, die weltweite Nachfrage zu befriedigen und gleichzeitig den Druck auf die Fischfangindustrie zu senken. Aquakultur ist der weltweit am schnellsten wachsende Bereich der Nahrungproduktion. Im Jahr 2018 werden mehr als die Hälfte der weltweit verbrauchten Menge an Fisch und Meeresfrüchten aus Zuchtbetrieben stammen.

Aber das rasante Wachstum der Nachfrage nach Zuchtfisch stellt uns vor neue Probleme. Aquakultur, die nicht sachgemäß durchgeführt wird, kann eine Reihe nachteiliger Auswirkungen haben, z. B. in Form von schlechter Betriebsführung, Wasserverschmutzung, Störung örtlicher Ökosysteme oder schlechten Arbeitsbedingungen. Je schneller die Fischzuchtbranche wächst, desto größer werden ihre potenziellen Auswirkungen auf die Umwelt und die Menschen vor Ort. Es ist an der Zeit, sich darum zu kümmern.

Indem wir für bessere, effizientere Fischzucht eintreten, können wir erreichen, dass die wachsende Nachfrage gedeckt wird und die Auswirkungen auf Mensch und Umwelt dabei möglichst gering bleiben.

Was bewirken die ASC-Standards?

Die ASC-Standards tragen dazu bei, die Bevölkerung vor Ort sowie die Umwelt zu schützen und stellen die dauerhafte Lebensfähigkeit der Aquakultur-Branche sicher.

Die ASC-Standards machen genaue Vorgaben für die optimale Praxis und betreffen Folgendes:

- 1 Einhaltung der rechtlichen Vorschriften (Gesetzeskonformität, Betriebserlaubnis).
- 2 Bewahrung der natürlichen Umwelt und der Biodiversität.
- 3 Wasser- und Gewässerschutz.
- 4 Schutz der Artenvielfalt und der Wildbestände (z. B. Verhindern der Flucht von Tieren, die Wildbestände gefährden könnte).
- 5 Verantwortungsvoller Umgang mit Tierfutter und anderen Ressourcen.
- 6 Tiergesundheit (kein unnötiger Einsatz von Antibiotika und Chemikalien).
- 7 Soziale Verantwortung (z. B. Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter, Verzicht auf Kinderarbeit, Versammlungsfreiheit, Beziehungen zur Bevölkerung vor Ort).

ZERTIFIZIERUNGEN

Aquakultur

ASC Strukturschema

Das Zertifizierungsverfahren des ASC zeichnet sich durch Offenheit, Inklusivität und Transparenz aus. Die Kennzeichnung mit dem ASC-Logo garantiert, dass der Weg des betreffenden Seafoodproduktes über die gesamte Lieferkette hinweg bis zur Ursprungsfarm zurückverfolgt werden kann.

Nachhaltigkeitszertifikate und Siegel

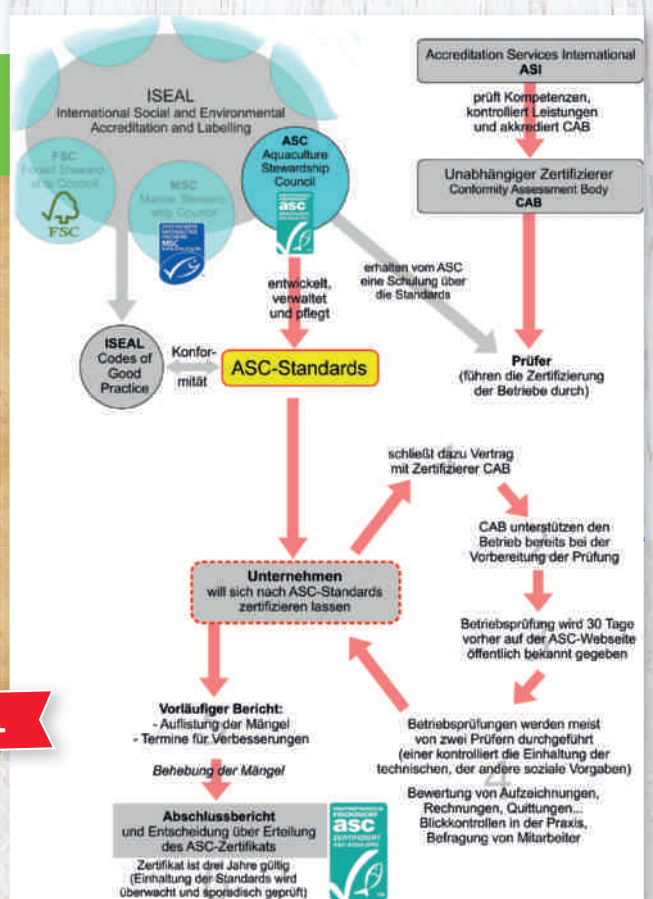
erhöhen Glaubwürdigkeit

**Verantwortungsvolle Aquakultur
respektiert Natur und Umwelt**

Obwohl immer mehr Fischbestände nachhaltig bewirtschaftet werden, stagnieren die Fänge der Fischerei, es gibt kaum noch Steigerungsmöglichkeiten. Um die wachsende Nachfrage der Weltbevölkerung nach Fisch und anderen Seafoodprodukten auch zukünftig befriedigen zu können, muss folglich ihre Produktion in Aquakultur noch weiter ausgebaut und gesteigert werden. Schon jetzt stammt jeder dritte Fisch und die Hälfte aller Schalen- und Krustentiere auf den Märkten aus einem der zahllosen Aquakulturbetriebe, von denen es weltweit etliche Zehntausend gibt. Zusammen produzieren sie derzeit jährlich mehr als 66 Mio. To. und diese Menge soll weiter wachsen. Die UN-Welternährungsorganisation FAO prognostiziert, dass bereits 2018 über die Hälfte aller weltweit verzehrten Fische aus Aquakultur stammen wird.

Während die einen in der Aquakultur die Lösung des Versorgungsproblems der Menschheit mit Fisch sehen, befürchten andere, dass die Ausweitung der Fischproduktion nur eine Fülle neuer Probleme verursacht. Sie verschmutze das Wasser, schädige lokale Ökosysteme und trage gefährliche, schwer kontrollierbare Chemikalien und Medikamente in die Gewässer ein. Manche Kritiker behaupten sogar, die Aquakultur verstärke das Überfischungsproblem, weil der Bedarf an Fischmehl und Fischöl für das benötigte Futter steige und dafür mehr Wildfisch gefangen werden müsse. Der Streit zwischen Befürwortern und Gegnern der Aquakultur schwelt seit Jahren und obwohl viele Vorwürfe längst widerlegt und gegenstandslos sind, werden gegensätzliche Standpunkte weiterhin unbeindruckt und mit einer polarisierenden Verbissenheit vorgebracht. In einem Punkt muss man den Kritikern der Aquakultur jedoch beipflichten: entscheidend ist, wie Aquakulturprojekte angepackt werden, dass wirklich alles dafür getan wird, um negative Auswirkungen für die Menschen vor Ort und die Umwelt zu vermeiden. Ob die Aquakultur also umweltverträglich und ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltig betrieben wird. Die Praxis zeigt, dass Aquakulturbetriebe überall dort akzeptiert werden und sich störungsfrei entwickeln, wo sie im ständigen Dialog mit der Gesellschaft stehen und ihre Probleme mit allen Beteiligten und Betroffenen gemeinsam vor Ort lösen.

Jahrzehntelang waren die Forderungen nach einer nachhaltigen Aquakultur, die den Schutz der Ökosysteme ernst nimmt und die Artenvielfalt bewahrt, allerdings kaum mehr als bloße Appelle. Auf internationaler Ebene existieren bis heute keine verbindlichen Übereinkommen zur Regulierung der Branche, es gibt keine einheitlichen Gesetze und Vorschriften. Somit ist es jedem Land und nicht selten sogar einzelnen Aquakulturbetrieben selbst überlassen, nach welchen Kriterien sie produzieren und was sie als ökologisch und sozial verträglich ansehen. Staatliche Gremien und nichtstaatliche Organisationen haben zwar auch früher schon oft die Notwendigkeit internationaler einheitlicher Richtlinien für den Aquakulturbereich betont, aber mehr als unverbindliche Strategien und Empfehlungen sind trotzdem nie definiert worden. Auch der „Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Fischerei“ der FAO, der die Aquakultur mit einschließt, ist sehr allgemein gehalten, hat lediglich empfehlenden Charakter und wird weltweit erst von wenig mehr als einem Dutzend Staaten tatsächlich umgesetzt.



DR. RER. NAT. M. KLINKHARDT

DR. RER. NAT. MANFRED KLINKHARDT, geboren 1953, ist Meeres- und Fischereibiologe. In seiner Diplomarbeit und Promotion beschäftigte er sich mit Heringsthemen. Daraus resultierten zahlreiche wissenschaftliche Artikel zur **ÖKOLOGIE, EMBRYOLOGIE UND ZYTOGENETIK DER FISCH**E. Seit 1998 ist Klinkhardt als freier Journalist für die Fach- und Publikumspresse tätig. Für Berichte über die Seafoodindustrien anderer Länder bereiste er unter anderem Norwegen, Island, Chile, Costa Rica, USA (Alaska), Kanada und Thailand. Er ist Autor mehrerer Bücher zu Fischthemen, schreibt regelmäßig Fachartikel im Fischmagazin und hat unter anderem eine Serie von Broschüren zur Warenkunde wichtiger Fischarten veröffentlicht.

Selbst in der **EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT**, wo es ansonsten wahrlich nicht an Verordnungen, Richtlinien und Vorschriften mangelt, gibt es bislang keine verpflichtenden Umweltschutzrechtsakte mit direktem Bezug zur Aquakultur. Das erstaunt umso mehr, weil die Europäische Kommission mit ihrem Vorschlag **„STRATEGISCHE LEITLINIEN FÜR DIE NACHHALTIGE ENTWICKLUNG DER AQUAKULTUR IN DER EU“** (KOM(2013)229) nach mehreren vorherigen erfolglosen Initiativen erneut versucht, die Aquakultur in Europa auszuweiten und ihre Potenziale besser zu nutzen. Ob das diesmal gelingt bleibt zwar fraglich, doch in anderen Regionen der Welt wird die Aquakultur zweifellos weiter wachsen. Und damit wächst auch der Druck, endlich klare, international verbindliche Mindeststandards für die Aquakultur zu formulieren, an denen sich insbesondere Schwellen- und Entwicklungsländer bei der Gestaltung ihrer aquatischen Produktion orientieren können.



Im September 2014 ist der ecuadorianische Garnelen-Exporteur Omarsa als erster Shrimp-Produzent weltweit nach den ASC-Standards zertifiziert worden. Anfang 2015 waren bereits 13 Garnelenfarmen in Ecuador und Vietnam zertifiziert und 20 weitere Farmen warteten auf die Ergebnisse ihrer Bewertungen.



Tilapia gehörte zu den ersten Fischarten, für die im Verlaufe eines mehrjährigen Aquakultur-Dialogs mit vielen Beteiligten verbindliche Produktions- und Umweltstandards festgelegt wurden.



NACHHALTIGKEITSSIEGEL binden Verbraucher in die Vermarktungskonzepte mit ein. Das Fehlen einheitlicher, international verbindlicher staatlicher Regeln und Grundsätze für die Aquakultur bot hinreichend Raum für private Initiativen, welche die klaffende Lücke mit eigenen, selbst definierten Standards füllten. Treibende Kräfte hinter dieser Entwicklung, die Ende der 1990er Jahre für die Fischerei begann und bald darauf auch die Aquakultur erfasste, waren vor allem Nichtregierungsorganisationen (NGO), aber auch produzierende und Handelsunternehmen, die sich verstärkt für eine nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen und den Umweltschutz engagierten. Ein eindrucksvolles Beispiel für diese gemeinsamen Bemühungen war die Schaffung des **MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)** durch die Umweltorganisation WWF und den niederländisch-britischen Verbrauchsgüter-Konzern Unilever, der innerhalb weniger Jahre zum europaweit führenden Nachhaltigkeits-Standard in der Fischerei wurde. Heute prangt das blaue MSC-Siegel allein in Deutschland auf mehr als **4.790 SEAFOODERZEUGNISSEN**, weltweit sind es bereits **25.000 FISCHPRODUKTE**, davon **16.800** für Endverbraucher.

Mit dem MSC wurde erstmals ein Konzept erprobt und erfolgreich umgesetzt, das heute auch beim ASC (Aquaculture Stewardship Council), dem europaweit wahrscheinlich wichtigsten Nachhaltigkeitsiegel in der Aquakultur, angewandt wird:

- Wissenschaftler, Fischereiexperten und andere Fachleute formulieren glaubwürdige und klare Standards, die selbst für Laien verständlich und nachvollziehbar sind.
- Diese Standards bilden die Grundlage für die Prüfung („Zertifizierung“) der Fischerei- und Verarbeitungsbetriebe. Wer die Standards erfüllt, erhält das begehrte Zertifikat; wer noch Defizite hat, muss entsprechend nachbessern.
- Mit dem Zertifikat erwirbt der Betrieb auch das Recht, seine Produkte gegen eine Gebühr mit dem Nachhaltigkeitsiegel zu kennzeichnen.

Natürlich findet man auch heute im Handel immer noch zahlreiche Seafoodprodukte, die auf nachhaltige Weise erzeugt werden, obwohl sie kein Siegel tragen. Bei solchen Produkten ist es den Verbrauchern jedoch kaum möglich, den **NACHHALTIGEN URSPRUNG** der Erzeugnisse zu erkennen. Der besondere Wert der Siegel liegt ja gerade darin, dass sie die Einhaltung der Standards durch den Produzenten und seine erfolgreiche Zertifizierung „visualisieren“, also für die Kunden erkennbar machen. Siegel sind gewissermaßen Trümpfe, die gleich dreifach stechen. Erstens bieten sie Produktherstellern und -anbietern die Chance, ihren Kunden zu zeigen, wie wichtig und ernst das Unternehmen den **SCHUTZ DER UMWELT** und die nachhaltige Nutzung der Ressourcen nimmt. Zweitens binden die Siegel den Konsumenten gezielt in die Vermarktung mit ein. Sie ermöglichen es ihm nämlich, durch seine Kaufentscheidung für ein Produkt mit Nachhaltigkeitsiegel das Engagement des Herstellers zu honorieren, gleichsam zu „belohnen“. Und drittens finanzieren die Nutzer der Siegel durch ihre Lizenzgebühren die Arbeit von Organisationen wie des ASC, die hinter den Standards stehen und über deren Einhaltung wachen.

Das aquamarinfarbene **ASC-LOGO** ist das Pendant zum blauen **MSC-SIEGEL**. Während das MSC-Zeichen für Fisch und Seafood aus nachhaltigen Wildfängen steht, kennzeichnet das ASC-Logo mit wachsendem Erfolg eine weitgehend umweltgerechte Aquakulturproduktion. Wie beim MSC war die Umweltorganisation WWF auch beim ASC die wohl entscheidende Triebkraft bei der Entwicklung der Standards. Bereits 2004 regten die Umweltschützer einen Dialog über Kriterien einer umweltverträglicheren Produktion von Tilapia an, in den rund 200 Beteiligte aller Bereiche – Fischzüchter, Verarbeiter, Groß- und Einzelhändler, Importeure, Wissenschaftler, Politiker, Umweltaktivisten und andere – mehr als drei Jahre eingebunden waren. In gemeinsamer Arbeit wurden Standards für die Aufzucht dieser Fischart formuliert, die den Schutz der Umwelt und der Bevölkerung vor Ort garantieren, ohne die wirtschaftliche Lebensfähigkeit der Aquakultur-Betriebe unverhältnismäßig einzuschränken.

Der kreative Diskussionsprozess um realistische Standards weitete sich aus. Nach und nach kamen weitere Dialoge über Arten wie Pangasius, Lachs, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Austern, Kammuscheln, Abalone und Forellen hinzu. Irgendwann erfasste die Diskussion grundlegende Aspekte der Produktion in der gesamten Aquakultur, was schließlich aus den Dialogen heraus im Jahr 2009 zur Gründung des ASC als „organisatorischem Träger der Aquakulturstandards“ führte. Seither sind weitere Standards hinzugekommen, zum Beispiel für die Aquakultur von Shrimp, Cobia und Großen Bernsteinmakrelen. Doch auch damit ist die Entwicklung des ASC längst nicht abgeschlossen, denn die Palette der Standards wird kontinuierlich ausgeweitet.



Inhalt der ASC-Standards ist nachvollziehbar und verständlich

Trotz gewisser Unterschiede bei einzelnen Fischarten folgen die ASC-Standards inhaltlich immer den gleichen oder zumindest ähnlichen Forderungen. Im Kern enthalten sie **GENAUE VORGABEN UND RICHTLINIEN** für die tägliche Praxis der Aquakulturbetriebe:

1. Die Betriebe müssen vor Ort alle rechtlichen Vorschriften einhalten (Gesetzeskonformität, Betriebserlaubnis). Der ausgewählte Standort des Aquakulturbetriebes muss sich für die Produktion von Fischen eignen.
2. Die Tätigkeit des Betriebes muss auch darauf ausgerichtet sein, die natürliche Umwelt und die Biodiversität zu bewahren. Das betrifft zum Beispiel spezielle Maßnahmen, die ein Ausbrechen von Tieren verhindern, welche die Wildbestände gefährden könnten.
3. Alle geltenden Vorschriften zum Wasser- und Gewässerschutz sind einzuhalten.
4. Die Wasserqualität muss den Fischen in jeder Lebensphase gute Lebensbedingungen bieten. Der Nachweis dafür erfolgt unter anderem durch eine geringe Sterblichkeitsrate, die über den gesamten Aufzuchtprozess hinweg zu dokumentieren ist.
5. Die Tiergesundheit ist ständig zu überwachen, es gibt genaue Vorschriften zur Behandlung von kranken Tieren. Medikamente, Antibiotika und Chemikalien dürfen nur im Bedarfsfall bei erkrankten Tieren unter medizinischer Aufsicht angewendet werden.
6. Die Aufzucht gentechnisch veränderter (transgener) Fische ist gemäß ASC-Standards gänzlich verboten.
7. Aquakulturbetriebe müssen soziale Verantwortung übernehmen, zum Beispiel für die Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter, den Verzicht auf Kinderarbeit, Gewährung von Versammlungsfreiheit und die Pflege enger Kontakte zur Bevölkerung vor Ort.

Zertifizierte Aquakulturproduzenten müssen sich Kontrollen öffnen und die **ASC-STANDARDS** für die konkreten Bedingungen ihres Betriebes umsetzen.

Einige der vielen Forderungen in den ASC-Standards betreffen den Umgang mit **TIERFUTTER** und anderen Ressourcen, der stets verantwortungsvoll erfolgen soll. Die Herkunft des Fischfutters muss lückenlos rückverfolgbar sein, das verwendete Fischmehl darf nicht von überfischten Beständen stammen. Falls gentechnisch veränderte Komponenten im Futter verwendet werden, muss der Betrieb das zwar entsprechend deklarieren, der Einsatz solcher Substanzen ist aber nicht dezidiert untersagt. Sicher war das ein pragmatischer Entschluss des ASC, der dem wachsenden Anteil von transgenem Soja auf dem Weltmarkt geschuldet ist. Ohne rigorose und aufwändige Ursprungskontrollen, die kleinen Unternehmen aber kaum zuzumuten sind, lässt sich heute kaum noch vermeiden, dass in Futtermitteln gelegentlich auch Gen-Soja auftaucht. Immerhin macht der Anteil gentechnisch veränderter Sojasorten im weltweiten Anbau heute schon annähernd 90 Prozent aus. Die „Toleranz“ gegenüber dem ohnehin schwer Vermeidbaren ist eine Stärke der ASC-Standards, die maßgeblich zu ihrer Anerkennung und breiten Akzeptanz in der Praxis beigetragen hat. Sicher ist das auch eine Folge der breit angelegten Dialoge, schließlich sind die Standards mit und nicht gegen die Beteiligten erarbeitet worden. Andererseits können sie deshalb aber auch kaum mehr als ein Kompromiss zwischen den beteiligten Interessengruppen sein. Selbst der ASC erhebt nicht den Anspruch, Lösungen für alle bestehenden Probleme der Aquakultur zu bieten. Deshalb werden die Standards in der Praxis auch **STÄNDIG** auf ihre Tauglichkeit **GEPRÜFT** und bei Bedarf dynamisch verändert. Der ASC will nicht wenige Spitzenunternehmen mit herausragenden Performance-Werten erreichen, sondern möchte die Standards der Aquakulturproduktion in großer Breite verbessern und auf ein **HÖHERES NIVEAU** heben.



Nicht einzelne Betriebe, sondern Niveau der gesamten Aquakultur verbessern

Die ASC-Standards sollen **KEIN „PREMIUM-LABEL“ SEIN**, sondern sind eher als erster Schritt zu verstehen, um in einer Branche, die in einigen Regionen der Welt immer noch unreguliert ist, verbindliche Minimalstandards für Umwelt, Tierschutz und soziale Belange durchzusetzen. Dazu bietet das Zertifizierungssystem des ASC besondere Anreize, die verantwortungsvolle Fischzuchtpraktiken honorieren. Zertifizierte Betriebe sind zum Beispiel berechtigt, das ASC-Siegel auf ihren Produkten zu führen. Das aquamarinfarbene Logo ist ein wichtiges Tool im Marketing, denn es beeinflusst die Kaufentscheidungen der Verbraucher und verbessert die Marktchancen der Produkte. Zumal der ASC und seine Praxispartner den Bekanntheitsgrad des Labels durch gezielte Öffentlichkeitsarbeit kontinuierlich steigern.

Trotz dieser eindeutigen Zielstellung ebbt die Kritik am ASC und seinen Standards nicht ab. Kritiker monieren hauptsächlich die angeblich ungenügend reglementierte Verwendung von Fischmehl und Fischöl sowie das fehlende Verbot von gentechnisch verändertem Sojamehl in Futtermitteln. Auch die Vorgaben zu erlaubten Besatzdichten und zum Arzneimitteleinsatz sind manchen nicht ehrgeizig genug, zu vage und weich formuliert. Tierschützer bemängeln, dass Aspekte des Tierschutzes in den Standards zu kurz kommen und das Tierwohl (engl. „animal welfare“) fast gar keine Rolle spielt. Das stimmt zwar, doch hier wäre anzumerken, dass auch alle anderen Aquakulturstandards keine wissenschaftlich fundierten Regelungen zum Tierwohl aufzuweisen haben. Jede Fischart reagiert artspezifisch auf Umwelteinflüsse oder Störungen, Verhaltensäußerungen von Fischen lassen sich oft schwer interpretieren. Ob zum Beispiel Fischdichten von 10, 40 oder 80 kg pro Kubikmeter Wasser vertretbar für eine Fischart sind, hängt nicht allein von der Fischart, sondern auch von deren Sauerstoff- und Futtermittellieferung, der Strömung und Qualität des Wassers sowie anderen Faktoren ab. Verbindliche Normen und klare Grenzwerte sind deshalb schwer zu ermitteln und oft noch schwieriger zu begründen. Dazu kommt, dass die Beurteilung des arttypischen Verhaltens eines Fisches gewisse Fachkenntnisse erfordert, zumal die Tiere im Wasser oft nur schwer zu beobachten sind. Manche Zertifizierungsorganisationen geben in ihren Standards zwar maximale Fischdichten an und begründen sie mit tiergerechter Haltung, doch auf welchen Untersuchungen diese Grenzwerte basieren und ob sie tatsächlich für mehr **TIERWOHL** sorgen, bleibt dabei fast immer fraglich. Der Forschungsbedarf auf diesem Gebiet ist noch sehr groß. Wahrscheinlich wird es irgendwann auch verlässliche und gesicherte Kriterien zum Tierwohl in der Aquakultur geben. Noch sind manche Forderungen hierzu jedoch kaum mehr als wohlfeiler Populismus.

Ende 2014 gab der ASC bekannt, dass er die Strukturen und Inhalte seiner derzeitigen Farmstandards vereinheitlichen und dadurch einen **„KERNSTANDARD“** schaffen will. Wo immer möglich sollen Gemeinsamkeiten identifiziert und die Kriterien entsprechend harmonisiert werden. Diese Vereinheitlichung würde die Aufnahme neuer Arten in das ASC-Programm beträchtlich erleichtern. Ein Kernstandard könnte die allgemeinen Anforderungen definieren, die dann in entsprechenden Anhängen noch um artenspezifische und produktionsspezifische Ansprüche ergänzt werden. Solch

ein übergreifender Kernstandard würde die Ausweitung des ASC-Programms auf neue Arten effizienter machen und mehr Klarheit für Produzenten, Auditoren und alle anderen Betroffenen schaffen. Zugleich käme der ASC dadurch seinem Ziel, möglichst bald alle Bereiche der Aquakultur und der Wertschöpfungskette für Fisch und Meeresfrüchte abzudecken, ein großes Stück näher.

Nachhaltige Nutzung der Ressourcen, Schutz der Umwelt und Natur sowie soziale Aspekte sind für immer mehr Menschen wichtig, ihre Bedeutung für einen dauerhaften Markterfolg wächst. Es gibt also gute Gründe für Aquakulturbetriebe, Verarbeiter und den Handel, in das ASC-Programm zu investieren. Wirklich erfolgreich können solche Initiativen aber nur sein, wenn auch wir Verbraucher uns verändern. Wer Nachhaltigkeit fordert und dann woanders kauft, weil die Produkte durch den Aufwand der Zertifizierung um einige Cent teurer werden, unterläuft die Bemühungen, auch unseren Kindern und Enkeln eine möglichst intakte Natur zu hinterlassen. ASC-zertifizierte Produkte bieten jedem von uns die Chance, einem kleinen Teil dieser Verantwortung gerecht zu werden.



Obwohl die Lachs-Standards des ASC erst seit Sommer 2012 vorliegen, sind bereits 190 Lachsfarmen erfolgreich zertifiziert worden, weitere 53 befinden sich im Prüfungsprozess. Es tragen 2.993 Lachsprodukte das begehrte ASC-Siegel.



Chris Nines (CEO des ASC), Wally Stevens (Executive Director Global Aquaculture Alliance GAA), Dr. Kristian Möller (Geschäftsführer Global GAP). ASC, GAA und Global GAP wollen bei der Harmonisierung ihrer Standards für Aquafuttermittel enger kooperieren.

Friend of the Sea

FÜHRENDE ZERTIFIZIERUNG IN FISCHEREI & AQUAKULTUR



Friend of the Sea (FOS) ist das einzige internationale Zertifizierungsprogramm, welches Fische und Meeresfrüchte sowohl aus nachhaltiger Fischerei wie auch aus nachhaltiger Aquakultur auszeichnet. Unter dem 2008 eingeführten FOS-Label sind bereits über 70 Fischereien, 150 Fischfarmen und 500 Verarbeiter und Händler zertifiziert und liefern eine Palette von 2000 Produkten aus allen fünf Kontinenten.



FOS-zertifizierter Angelfang auf Sepia mit traditionellen Weidenkorb-Booten in Vietnam.

Bezahlbar, aber streng

Es gehört zur Philosophie von Friend of the Sea, die Kosten so tief als möglich zu halten, damit auch artisanale Produzenten in ärmeren Ländern sowie kleinere Verarbeitungs- und Handelsbetriebe einen Zugang zu einer international anerkannten Zertifizierung erhalten.

Nachhaltige Fischerei

Friend of the Sea zertifiziert grundsätzlich keine Befischung von Beständen, die nach den offiziellen Daten als überfischt gelten. Dank der strikten Beschränkung auf gesunde Bestände kann FOS sich darauf konzentrieren, jene Fischereien zu zertifizieren, die den entsprechenden Antrag stellen. Der Zertifizierungsprozess dauert daher in der Regel wenige Monate, bei entsprechend tiefen Kosten.

Das verlangt FOS von einem Fischereibetrieb:

- Kein Fang in überfischten Beständen
- Kein Beifang von gefährdeten Arten
- Keine Beeinträchtigung des Meeresbodens durch die Fangmethode (z. B. Grundschleppnetze)
- Die Fangmethode ist selektiv (max. 8% Rückwurf)
- Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften (Fangquoten, Schonzeiten, Mindestmasse usw.), keine Produkte aus illegaler, unregistrierter oder unreglementierter Fischerei (IUU)



FOS-zertifizierte

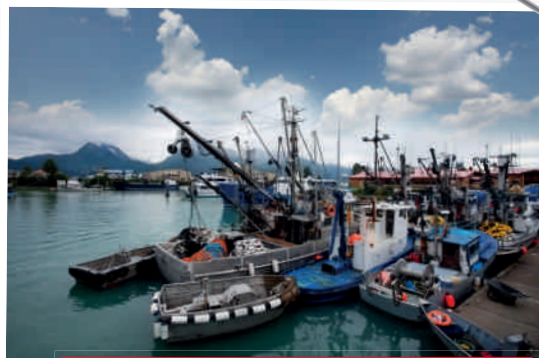
Garnelenfischerei (Norway Prawns)

Nachhaltige Aquakultur

Auch in der Aquakultur verfolgt Friend of the Sea seinen pragmatischen, aber strengen Ansatz. Die Kriterien konzentrieren sich darauf, die Nachhaltigkeit einer Fischzucht sicherzustellen. Dies garantiert FOS mit Richtlinien für die fünf hauptsächlichen Aquakulturmethoden: je eine für die landgestützte Fischzucht im Süß- bzw. im Salzwasser, eine für die Fischzucht in Netzgehegen sowie je eine für die Zucht von Krustentieren und Muscheln.

Das verlangt FOS von einem Fischzuchtbetrieb:

- Reduktion der Einwirkungen auf die Umwelt; insbesondere Schutz sensibler Habitats (Mangroven, Feuchtgebiete etc.)
- Management- und Kontrollsysteme bezüglich Wasser, Abfall, Energie und Futter
- Kein Einsatz von genetisch veränderten Organismen, von Hormonen oder Antifouling-Anstrichen; kontrollierter Einsatz von Medikamenten
- Minimierung des Neubesatzes aus Wildbeständen und nur aus FOS-zertifizierter Fischerei
- Fischmehl aus nachhaltigen Quellen (Fischverarbeitungsabfälle und nachhaltige Fischerei, soweit möglich FOS-zertifiziert)
- Kein Entweichen der Fische aus der Aquakultur in die freie Wildbahn



FOS-Lachsfischerei in Alaska



Kingfish aus FOS-Zucht in Australien

Kompromisslose und unabhängige Prüfung

Die Produktion und die Herkunft der Produkte (Chain of Custody CoC) werden vor Ort von unabhängigen internationalen Zertifizierungsgesellschaften überprüft, welche über die staatliche Akkreditierung für FOS-Audits verfügen.

Erst wenn alle Bedingungen erfüllt sind, erhält eine Fischerei oder ein Aquakulturbetrieb das FOS-Zertifikat für nachhaltige Produktion. Zertifikate bei Erreichen einer Mindestpunktzahl gibt es bei FOS nicht. Die Rezertifizierung ist nach drei Jahren zu bestehen, während die Chain of Custody jährlich geprüft wird.



Miesmuschelzucht in der Bretagne mit FOS-Zertifikat



FOS-zertifizierte Garnelenzucht in Costa Rica

Rückverfolgbar und sozial verantwortlich

Einige weitere FOS-Kriterien gelten sowohl für Fischereien wie für Zuchtbetriebe:

- Rückverfolgbarkeit des Produkts bis zum Ursprung
- Reduktion bzw. Kompensation der CO₂-Emissionen
- Soziale Verantwortlichkeit des Unternehmens (mindestens die Einhaltung der Kernkonventionen der Internationalen Arbeitsorganisation)

WEITERE INFORMATIONEN

unter www.friendofthesea.org/DE oder direkt bei:

LARA CODELUPPI
Marketing Officer
Tel: 0039 02 8707 51 68

Skype: marketingfos
marketing@friendofthesea.org

DR. PAOLO BRAY
Gründer und Direktor von FOS
Handy: 0039 485 65 03 06
Tel: 0039 028 707 5166
Skype: friend.of.the.sea
paolobray@friendofthesea.org

BEISPIEL VON FOS-PRODUKTEN:



XL

Garnelen ,Friend of the Sea' zertifiziert



10/15 (10-15 Stück pro kg), roh, Seawater, Black Tiger Gambas, mit Kopf und Schale, Wildfang Nigeria, Seefrost (FAS), real count, mit Glasur / kompensiert (100% Nettogewicht), einzeln entnehmbar

Art.Nr. 792721 Karton 6 Faltschachteln à 2 kg

ÖKOLOGISCHE AQUAKULTUR

Bio-Frischfisch aus ökologischer Aquakultur wächst nach den strengen Richtlinien des „**Naturland e. V.**“ auf.

DIE PRINZIPIEN:

- Sorgfältige Auswahl der Standorte für die Anlagen zum Schutz der umliegenden Ökosysteme
- Vermeidung von Konflikten mit anderen Ressourcennutzern (z. B. Fischern)
- Tiergerechte Besatzdichte
- Kein Einsatz von Chemie, z. B. beim Schutz der Netzgehege vor Algenbewuchs
- Einsatz natürlicher Heilmittel und Behandlungsmethoden
- Pflanzliche Futtermittel aus der Ökolandwirtschaft
- Fischmehl und -öl im Futter aus der Verarbeitung von Speisefischen, um marine Ressourcen zu schonen (keine Fischerei eigens zu Futterzwecken)
- Kein Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen, weder beim Futter noch beim Besatz
- Weiterverarbeitung nach ökologischen Richtlinien



Bio-Fisch und Bio-Meeresfrüchte stammen aus weltweit nachhaltigen Aquakulturen. Während Süßwasserfische, wie etwa Forelle und Saibling, z. B. aus Naturland-Aquakultur in Deutschland stammen, werden beispielsweise Lachs in norwegischen Fjorden oder in Irland nachhaltig kultiviert. Exotische Fische wiederum stammen unter anderem aus asiatischen Ländern mit hohen nachhaltigen Aquakultur-Standards.

NATURLAND - VERBAND FÜR ÖKOLOGISCHEN LANDBAU E.V.

Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing
Tel 089 - 89 80 82 - 0
Fax 089 - 89 80 82 - 90
Naturland@naturland.de
www.naturland.de



WILDFISCH

Dieser Fisch erfüllt **garantiert** die strengen Richtlinien für **ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit** - und zwar **vom Fang** über die Verarbeitung **bis hin zum Export**. Das **Naturland Wildfisch** Zeichen gibt Ihnen als Kunde eine Orientierungshilfe, welche Fische Sie mit bestem Gewissen kaufen und genießen können. Wie in anderen Bereichen auch hat Naturland hier Pionierarbeit geleistet und Richtlinien für die nachhaltige Fischerei aufgestellt.

BIO

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
258364	Platinum Bio Räucherlachs geschnitten, Trim D, handgesalzen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	Seite 0,8-1,0 kg
258357	Platinum Bio Räucherlachs ungeschnitten, Trim D, aus frischer irischer Superior Rohware, handgesalzen, über Buchen- und Rebenholz geräuchert, vakuumverpackt	Seite à 0,8-1 kg
367394	Bio SB-Forellenfilet Regenbogenforellen- Doppelfilet, ohne Haut, heißgeräuchert, praktisch grätenfrei, Filet à 125 g	Karton 6 Packungen à 125 g

HEUTE!



Arnd Huber

EINKAUFSL EITER & CATEGORY MANAGER

FISCH & SEAFOOD, TGS

Wir setzen bewusst immer stärker auf Bio-Aquakultur. Dabei geht es um geringere Besatzdichten, den Verzicht auf Chemikalien und Antibiotika, schonende, natürliche Nachzuchtverfahren sowie Biofutter, das so wenig Fischmehl und Fischöl wie nur möglich enthält. Die Fischhaltung und der Betrieb selbst dürfen keine schädigende Wirkung auf die Umwelt bzw. Tiere, Pflanzen und Futter haben. Die natürlichen Lebensbedingungen müssen das natürliche Verhalten der Tiere und die artgerechte Nahrungsaufnahme ermöglichen. Sei es bei Bio-Lachs, Bio-Dorade oder Bio-Forelle bzw. anderen trendigen Bio-Fischen.

Ein Höchstmaß an Qualität und Frische

„Die Anforderungen unserer Kunden befinden sich in einer ständigen Entwicklung. Dabei ist es wichtig, diesen Kundenbedürfnissen immer ein Stück voraus zu sein. Frische ist auch hier wieder der Gradmesser!“



BIO-QUALITÄT

bei Transgourmet Seafood

Durch den **Bio-Boom** der vergangenen Jahre hat die Nachfrage auch nach zertifiziertem Bio-Fisch enorm **zugenommen**. Das liegt zum einen daran, dass immer mehr Verbraucher verantwortungsbewusst konsumieren möchten. Zudem versprechen sich die Konsumenten von Bio-Fisch einen besseren Geschmack und eine hohe Qualität. Doch es gibt noch einen weiteren Grund, denn der generell gestiegene Bedarf an Fisch & Seafood ist allein aus Wildfang nicht mehr zu bestreiten.

Bio-Fische und -Meeresfrüchte werden in nachhaltigen Aquakulturen, in angelegten Teichanlagen und offenen Netzgehegen im Meer, aufgezogen – denn nur so sind Zertifizierungen überhaupt machbar. Bei Wildfängen indes ist das nicht möglich, da die Aufenthaltsorte und das Futterverhalten wild gefangener Fische nicht nachzuvollziehen und damit kontrollierbar sind. Ähnlich wie bei der MSC-Zertifizierung sind auch für die Zertifizierung von Bio-Fisch und –Meeresfrüchten bestimmte grundsätzliche Kriterien zu erfüllen: Sei es die eindeutige **Herkunft** der Tiere, die besonders schonende **Aufzucht, niedrige Besatzdichten** oder Futtermittel aus ökologischer Erzeugung, denen **keine chemischen** bzw. synthetischen Zusatzstoffe beigemischt sind.

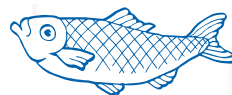
Als Grundlage dient die **EU-Öko-Verordnung**, die Anfang 2009 neu überarbeitet wurde. Die bildet den gesetzlichen Rahmen und legt alle Stufen der Herstellung, des Vertriebs, der Kontrolle und der Kennzeichnung fest. In den Durchführungsbestimmungen sind die Bereiche, wie etwa Art und Ort der Aufzuchtanlage, Besatzdichte, Futtermittel, Einsatz von Medikamenten und Transportzeiten bestimmten Parametern unterworfen.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
304641	Bio Lachsfilet aus 3/4er geschnitten, mit Haut, Trim D, pinbone out, lose verpackt, aus Aquakultur in Schottland	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
190466	Bio Regenbogenforelle ausgenommen	Stück 250-350 g, Styropor-Box ca. 3 kg
604	Bio Lachsfilet aus 3/4er geschnitten, mit Haut, Trim D, pinbone out, lose verpackt, aus Aquakultur in Norwegen	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 2,5 kg
681964	Bio Lachs 3/4er, ganz, mit Kopf, ausgenommen, aus Aquakultur in Norwegen	Styropor-Box ca. 5 kg
304658	Bio Lachsfilet aus 3/4er geschnitten, mit Haut, Trim D, pinbone out, lose verpackt, aus Aquakultur in Schottland	Filet 1,0-1,4 kg, Styropor-Box ca. 10 kg
117012	Bio Lachs 3/4er, ganz, mit Kopf, ausgenommen, aus Aquakultur in Schottland	Styropor-Box ca. 10 kg
543	Bio Dorade Royal mit Kopf, ausgenommen	Stück 300-400 g, Styropor-Box ca. 3 kg
116978	Bio Dorade Royal Filet mit Haut	Filet 80-150 g, Styropor-Box ca. 5 kg
345941	Bio Forellenfilet mit Haut	Filet 100-200 g, Styropor-Box ca. 2,5 kg
345934	Bio Forelle Butterfly ohne Kopf, mit Haut, am Rücken zusammenhängende Filets	Doppelfilet 200-400 g, Styropor-Box ca. 2,5 kg
581	Bio Wolfsbarsch mit Kopf, ausgenommen	ganz, Stück 300-400 g, Styropor-Box ca. 3 kg

ZU DEN KRITERIEN EINER ÖKOLOGISCHEN AQUAKULTUR ZÄHLEN UNTER ANDEREM:

- Artgerechte Lebensbedingungen, die ein natürliches Verhalten ermöglichen
- Artgerechte Nahrungsaufnahme
- Geringe Besatzdichte
- Anpassung der Wasserqualität an die natürlichen Bedürfnisse der einzelnen Fisch- und Seafoodarten



EUROPÄISCHER

AAL:



Wir sind Mitglied in der Initiative zur Förderung des Europäischen Aals e.V. und unterstützen den ESF.



EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT FÜR DEN AAL

AALBESATZ sichert eine nachhaltige Bewirtschaftung
NACHHALTIGE BEWIRTSCHAFTUNG sichert nachhaltige Erträge
NACHHALTIGE ERTRÄGE sichern die nachhaltige Finanzierung von Maßnahmen zur Bestandsauffüllung und den **ERHALT EINES BELIEBTEN, GESUNDEN UND EXKLUSIVEN NAHRUNGSMITTELS**

NICHTS TUN IST KEINE OPTION...

wir wollen dem Aal helfen. Es macht also Sinn, dass alle, die mit Europäischen Aal umgehen, den ESF unterstützen, damit dem europäischen Aalbestand noch geholfen werden kann.

AUF DEM RICHTIGEN WEG

Die Initiative zur Förderung des Europäischen Aals e.V. stellt sich neuen Herausforderungen. Mit Unterstützung der niederländischen Aalinitiative DUPAN wurde der „Eel Stewardship Fund“ ESF Deutschland eingerichtet. Dieser Sonderfond für den Aal dient der Unterstützung aller Aktivitäten und Maßnahmen zur Förderung und Erforschung des europäischen Aalbestandes.

MITTEL AUS DEM „EEL STEWARDSHIP FUND“ DEUTSCHLAND UNTERSTÜTZEN MASSNAHMEN:

- zur Wiederauffüllung des europäischen Aalbestandes
- zum Schutz der natürlichen Aalaufwuchshabitate
- zur Verbesserung des Aufstiegs junger Aale in die Binnengewässer und der Abwanderung laichreifer Aale in das Laichgebiet
- zur Minimierung von Mortalitäten an Wasserkraftwerken und durch Kormorane
- zur Förderung der internationalen Zusammenarbeit
- zur Unterstützung der Aalforschung
- zur Information der Öffentlichkeit über die Situation des Aalbestandes und durchgeführte Maßnahmen

AALEN BEI DER WANDERUNG HELFEN

Der natürliche Aufstieg von Jungaalen in die Binnengewässer Deutschlands und die Abwanderung laichreifer Aale ist durch die mehr als 7.600 Wasserkraftwerke und tausend Wehranlagen kaum noch möglich. Die Wanderung der Aale wird durch Wasserkraftwerke und Pumpstationen zu einer tödlichen Gefahr. Täglich werden Aale aller Altersklassen in Turbinen und Pumpen verletzt und getötet. Der ESF unterstützt alle Maßnahmen, die zu einer barrierefreien Wanderung der Aale beitragen oder helfen, Barrieren zu überwinden.

EU-AALVERORDNUNG UND AALMANAGEMENTPLÄNE

Seit 1990 war der Glasaalbesatz durch hohe Preise und Exporte nach Asien stark rückläufig. Erst mit der Umsetzung der Europäischen Aalverordnung aus dem Jahr 2007 wurde der Abwärtstrend gestoppt. Die EU-Aal-VO verlangt die Bereitstellung von 60% der gefangenen Glasaale für den europäischen Besatz. Fast alle Aalmanagementpläne der Mitgliedsstaaten der EU sehen im Besatz eine entscheidende Maßnahme zur Wiederauffüllung des Europäischen Aalbestandes. Leider werden die Besatzziele noch nicht erreicht. Hier ist finanzielle Hilfe notwendig. Der ESF soll helfen!



JÜRGEN BERGMANN
Nachhaltigkeitsmanager
TG Seafood

Transgourmet Seafood ist seit Jahren in der deutschen Aal-Initiative als Mitglied tätig und fördert mit anderen Institutionen und Vereinen den Fortbestand des Europäischen Aals.

Zahlreiche Besatzmaßnahmen aus vielen Regionen Deutschlands sind notwendig und hilfreich, jede Aktion hilft und unterstützt.

Wir setzen uns aktiv für das Produkt „Aal“ ein und werden auch in Zukunft weiterhin entsprechende Aktionen und Maßnahmen durchführen. „Aktiver Aalbesatz bedeutet für uns Bestandserhaltung“

Wir handeln nur Aale und Aalprodukte mit blauem Siegel des ESF.

Bremerhavener AALBESATZ-MASSNAHME

Nachhaltigkeit leben! Aus der Region für die Region

Der Europäische Aal

Zum Laichen wandert der erwachsene Aal zurück aus dem Süßwasser in den südwestlichen Nordatlantik in die Sargassosee. Die Larven kommen dann über den Golfstrom zurück in unsere Flüsse. Die Europäischen Küsten sind aber heute so gut geschützt und verbaut, dass gute Übergänge zwischen dem Salz- und Süßwasser fehlen.

Zudem ist der Aal bedroht durch Faktoren wie Habitatverlust, Querbauwerke, Wasserverschmutzung, Besatzrückgang, Feinde wie Kormorane, durch Schöpferwerke, Wasserkraftanlagen und unkontrollierte Fischerei.

Wir werden also dem Aal helfen müssen, sich fortzupflanzen.

Was können wir tun? Ein Großteil der Glasaale, die Züchter einkaufen, wird nach dem die kleinen Aale in Züchtereien größer und stärker geworden sind, hinter den Wasserbarrieren als Jungaale ausgesetzt. Die Überlebenschancen dieses Besatzaals sind überdurchschnittlich gut. Diese Aale verbleiben in der Regel **8-15 Jahre** in ihren Gewässern bevor sie die Rückwanderung in die Sargassosee machen. Auf diese Art nimmt die Zahl der abwandernden Blankaale zu und es finden mehr Aale den Weg zurück zu ihren Laichplätzen.



ZEICHEN SETZEN!

VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN!

Gemeinsam mit dem Angelsportverein Bremerhaven e.V. und Mitgliedsfirmen der Aal-Initiative aus Bremerhaven wurden 2012, 2013 und 2014 bereits mehr als 460.000 Farmaale nach ökologischem Besatzplan durch die Gewässerwarte des Angelsportvereins in das Lune-Flusssystem und die Rohr ausgesetzt. Damit leisten wir einen wichtigen Part zur nachhaltigen Bestandssicherung für die weitere Zukunft des Europäischen Aals.









Bereits im Jahre 2010 war die Transgourmet Seafood einer der wichtigsten Hauptinitiatoren für eine der größten Aalbesatzmaßnahmen in Deutschland in Schleswig-Holstein. Dort wurden mehr als 400.000 Jungaale durch die Transgourmet Seafood eingesetzt.

Auch 2016 fand wieder eine große Aalbesatzmaßnahme seitens der Transgourmet Seafood in Zusammenarbeit mit dem Angelsportverein Bremerhaven e.V. und der Aalinitiative Deutschland in der Lune statt. Insgesamt wurden 150.000 Aale mit einem Gewicht von 4-5 g eingesetzt, um für eine nachhaltige Bestanderhaltung zu sorgen.

Der Begriff Nachhaltigkeit wird bei uns gelebt und in Bremerhaven werden dafür klare Zeichen gesetzt.



UNSEREN EDLEN RÄUCHERAALE:

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
 631884	Fischmarkt Räucheraal 3/5er ausgenommen, mit Kopf, Schwanz und Haut, traditionell gesalzen und geräuchert, vakuumverpackt	Kiste ca. 2,5 kg (= 5 Stück à 300-500 g)
 631891	Fischmarkt Räucheraal ‚BIG‘ ausgenommen, mit Kopf, Schwanz und Haut, traditionell gesalzen und geräuchert, vakuumverpackt	Kiste ca. 0,8-1 kg
 631907	Fischmarkt Räucheraal ‚Traditionell‘ geräucherte Aale, ausgenommen, mit Kopf, Schwanz und Haut, traditionell gesalzen und geräuchert, in Pergamentpapier gewickelt im Umkarton	Kiste 2 kg, (= ca. 5 Stück à 300-400 g in Pergament)
 631921	Fischmarkt Räucheraal 6/8er geräucherte Aale, ausgenommen, mit Kopf, Schwanz und Haut, traditionell gesalzen und geräuchert, vakuumverpackt im Umkarton	Kiste ca. 3 Stück à 600-800 g
 631914	Fischmarkt Räucheraalfilet ohne Rauchhaut, traditionell gesalzen und geräuchert, auf Goldtray vakuumverpackt	Packung 400 g (= ca. 5 Filets)
 363105	Räucheraal ganz ausgenommen, mit Kopf, Schwanz und Haut, traditionell gesalzen, heißgeräuchert, Stück ca. 200-500 g, vakuumverpackt	Karton 3 kg
 363099	Räucheraal Stücke geräuchert, traditionell gesalzen, ohne Innereien, Stück ca. 150-250 g, vakuumverpackt	Karton 1,6 kg
 128148	Räucheraal ganz, mit Kopf, mit Haut, ausgenommen, heißgeräuchert, vakuumverpackt	 Stück 600-800 g
 128131	Räucheraal ganz, mit Kopf, ausgenommen, heißgeräuchert, vakuumverpackt	 Stück 300-500 g
 101479	Räucheraalfilet traditionell veredelter und geräucherter Aal, direkt nach dem Räuchern von Hand filetiert und auf einem Goldtray vakuumverpackt	Packung 500 g
 113502	Räucheraalfilet traditionell veredelter und geräucherter Aal, direkt nach dem Räuchern von Hand filetiert und auf einem Goldtray vakuumverpackt	Packung 200 g
 113533	Räucheraal 2/4er ganz, mit Kopf, ausgenommen, mit Haut, heißgeräuchert, vakuumverpackt	Karton ca. 1,5 kg (= 4-6 Stück à 220-375 g)
 113526	Räucheraal 4/6er ganz, mit Kopf, ausgenommen, mit Haut, heißgeräuchert, vakuumverpackt	Karton ca. 1,5 kg (= 3-4 Stück à 375-600 g)
 113519	Räucheraal ganz, mit Kopf, mit Haut, ausgenommen, heißgeräuchert	Karton ca. 3 kg (= 4-5 Stück à 600-800 g)





ALEXANDER WEVER

DIE NACHHALTIGKEITS- FRAGE: FLUCH ODER SEGEN für die deutsche Fischwirtschaft?

Blickt man heute zurück, so kann man sagen, dass vor 15 Jahren die Nachhaltigkeitsfrage noch keine ernsthafte Rolle in der deutschen Fischwirtschaft gespielt hat. Seit dem hat sich vieles verändert, was nicht bedeutet, dass früher alles schlecht war, also nicht nachhaltig gewesen wäre.

Aber spätestens mit dem Auftreten der ersten von NGO's veröffentlichten Einkaufsführern und deren Diskussion in den Printmedien und im Fernsehen, erreichte das Thema Nachhaltigkeit große Teile der deutschen Fischwirtschaft, allen voran die Markenartikler und die großen Einzelhandelsketten. Von diesen wurde der Druck für nachweisbare Nachhaltigkeit weiter in Richtung der Fischer und Aquakulturproduzenten weitergegeben. Heute beherrscht das Thema Nachhaltigkeit fast die gesamte Fischwirtschaft in Deutschland, wie auch in Europa und Nordamerika.

NACHHALTIGKEIT IST EIN KOMPLEXES THEMA

Dabei ist Nachhaltigkeit ein viel komplexeres Thema, als es den allermeisten Verbrauchern und auch manchen NGO's auf den ersten Blick vorkommen mag. Menschliches Handeln in Form von Fischerei oder Aquakultur ist nur eine von vielen Determinanten, die auf Fischbestände und Biotope einwirken. Pauschalisierungen, wie sie in den ersten Jahren der Nachhaltigkeitsdiskussion häufig vorgenommen wurden, sind da wenig hilfreich und häufig auch nicht dazu geeignet, eine Vertrauensbasis zwischen den in der Fischwirtschaft Beschäftigten und den um die Gesundheit der Bestände und der Umwelt besorgten Parteien zu begründen. Einfache Lösungen gibt es normalerweise nicht; so führt allein der Verzicht auf den Konsum von Aal noch nicht dazu, dass es

Alexander Wever,

Jahrgang 1967, leitet die auf die Fischwirtschaft spezialisierte Unternehmensberatung AWF Consulting, die er 2008 gründete. Seit seinem Einstieg in die Fischwirtschaft 1996 bei der Nordsee beschäftigt er sich mit Fragestellungen um den erfolgreichen Verkauf von Fischprodukten im deutschsprachigen Raum, dies auch viele Jahre als Warengruppenverantwortlicher für Fisch bei Globus und bei der Metro. Neben klassischen Beratungsbereichen wie Marktanalyse und Marktforschung liegen weitere Schwerpunkte von AWF Consulting in der Entwicklung von Vertriebskonzepten, der Entwicklung und Durchführung von Seminaren, der Organisation großer Promotion-Aktivitäten und dem Entwurf von Fischabteilungen. Nebenbei schreibt Alexander Wever regelmäßig als Gastkommentator für das Fischmagazin.

den Aalbeständen in unseren Gewässern besser geht, um nur einmal ein Beispiel zu nennen.

Unbestritten ist, dass es in der Vergangenheit und in einigen Teilen der Welt auch noch teilweise in der Gegenwart in Fischerei und Aquakultur Praktiken gab, die zu tiefst un-nachhaltig waren. Hierzu gehören sicherlich Punkte wie der Discard, also das Überbord-Werfen von bereits gefangenen Fisch, die politisch motivierte teilweise drastische Überschreitung von wissenschaftlich begründeten Fangquoten, die illegale Schwarzfischerei (IUU) oder aber auch Praktiken wie das Finning bei Haifischen oder maßloser Einsatz von Medikamenten in der Aquakultur.



ES HAT SICH VIEL GETAN SEIT 2000

Hier liegt nun ein großer Verdienst der Nachhaltigkeitsdiskussion, in relativ kurzer Zeit auch auf politischer Ebene dazu beigetragen zu haben, dass – zumindest in der für Europa maßgeblichen Versorgungsregion Nordost-Atlantik – sich vieles deutlich zum Besseren bewegt hat. Heute gibt es ein Discard-Verbot, bei der Festlegung von Fangquoten werden die Empfehlungen des ICES weitestgehend berücksichtigt, in Europa auf den Markt kommender Fisch benötigt ein IUU-Unbedenklichkeits-Zertifikat und neue, den Meeresboden schonende und eine selektivere Fischerei zulassende Fanggeräte sind auf den Markt gekommen, um nur einige der wichtigsten Veränderungen zu benennen. Organisationen wie MSC, Global GAP, ASC und viele, viele andere haben dazu beigetragen, dass in der Fischwirtschaft ein Umdenken stattgefunden hat hin zu bestands- und umweltschonenderem Vorgehen. So dürften heute die meisten für uns maßgeblichen Fischbestände in einem spürbar besseren Zustand sein als noch vor zehn Jahren. Ist also die Nachhaltigkeitsdiskussion ein großer Segen für Natur und Fischwirtschaft gewesen? Diese Antwort fällt nicht so leicht, wie man auf den ersten Blick meinen könnte.

ERFOLGE WURDEN NOCH NICHT ZUM VERBRAUCHER KOMMUNIZIERT

Bedauerlicher Weise sind viele der positiven Veränderungen noch nicht von den Verbrauchern oder von der Presse wahrgenommen worden, teils, weil es die Fischwirtschaft versäumt, ihre positiven Leistungen angemessen zu kommunizieren, teils, weil aber auch seitens mancher NGO's kein Interesse daran besteht, einen kontinuierlichen Spendenfluss zum Versiegen zu bringen: Good news – doesn't sell. Die Nachhaltigkeit ist somit auch etwas instrumentalisiert worden; sie darf aber im Interesse aller beteiligten Parteien nicht zum Selbstzweck werden. Wobei man anmerken muss, dass für sehr viele Verbraucher in Deutschland der Faktor Nachhaltigkeit bei der Kaufentscheidung zwar irgendwie eine nur schwer spezifizierbare Rolle, also quasi eine *conditio sine qua non*, spielt, sie aber in der Vergangenheit kaum bereit waren, dafür einen höheren Preis zu bezahlen.

Und man kann feststellen, dass der normale Verbraucher sich damit schwer tut, einmal in sich aufgenommene „Informationen“ regelmäßig zu überprüfen oder gar in Frage zu stellen: „Im Lachs sind Antibiotika ...“, in der Nordsee schwimmen kaum noch Fische ..., der Kabeljau ist fast ausgerottet...“ sind immer noch weit verbreitete Ansichten auf Konsumentenseite, die einer aktuellen Überprüfung nicht standhalten. So kommt es zu gefährlichem Halbwissen und zu darauf basierenden Kauf- bzw. Nichtkaufentscheidungen, die dem echten, aktuellen Wissensstand keine Rechnung tragen.

DIE FISCHWIRTSCHAFT IST NOCH IN DER DEFENSIVE

Auffällig ist, dass in den letzten 10 Jahren der Aspekt Nachhaltigkeit die Aspekte Genuss und Gesundheit in der Kommunikation der Seafood-Markenartikelproduzenten und vor allem der Handelsunternehmen eindeutig überlagert hat. Und diese sind nun mal diejenigen, die sich überhaupt eine Kommunikation zum Kunden in Form von Werbung leisten können.

Die Betonung der Nachhaltigkeit in der Werbung verkauft aber nicht einen zusätzlichen Fisch, sie verhindert höchstens einen Nichtkauf, schafft dabei aber gleichzeitig immer ein latent schlechtes Gewissen. Wenn in Deutschland wieder mehr Fisch konsumiert werden soll, was aus gesundheitspolitischer Sicht wünschenswert wäre und wofür auch genügend nachhaltiger Fisch zur Verfügung steht, dann muss der Aspekt Genuss wieder die maßgebliche Botschaft an den Kunden sein, so wie es beispielsweise die Fleischwirtschaft, die Geflügelwirtschaft und breite Teile der Landwirtschaft trotz ebenfalls schwieriger Rahmenbedingungen vormachen. Und dass der Fischgenuss im Gegensatz zu vielen anderen Lebensmitteln noch Kaufmotive wie Gesundheit und Leichtigkeit befriedigt, sollte zum zweiten Pfeiler einer neuen Kommunikationsstrategie werden.

MIT NACHHALTIGEN PRODUKTEN ZUM GESUNDEN GENUSS VERFÜHREN

Bringt man dies auf einen einfachen Nenner, so könnte die Botschaft, die möglichst einhellig von Produzenten, Verarbeitern und Händlern in Richtung Öffentlichkeit verbreitet werden muss, lauten: „Fisch ist ein köstliches, gesundes und einfach zuzubereitendes Lebensmittel, das mindestens einmal in der Woche bei Jung und Alt auf den Tisch kommen sollte – möglichst als Hauptmahlzeit! Wir als deutsche Fischwirtschaft sorgen dafür, dass Sie als Konsumenten dies mit einem ruhigen Gewissen tun können; hierfür wenden wir viel Zeit und Mühe auf.“ Hinter einem solchen „Credo“ sollten sich eigentlich alle in der Wertschöpfungskette angesiedelten Parteien problemlos versammeln können.

Abschließend sollte eines aber noch auch noch mal in aller Deutlichkeit gesagt werden: **wir als Fischwirtschaft tragen eine große Verantwortung** für unsere Kunden, für unsere Mitarbeiter und für die Natur. Nachhaltigkeit ist der Maßstab, an dem wir uns jederzeit messen lassen müssen, damit auch zukünftige Generationen noch in den Genuss eines fantastischen Lebensmittels kommen. Daran müssen wir immer denken, aber wir müssen darüber nicht jeden Tag sprechen. Nachhaltigkeit muss zur Selbstverständlichkeit werden. Das war sie nicht immer und dafür gebührt der Nachhaltigkeits-Diskussion unser Dank!



Einige Gedanken zum Thema

NACHHALTIGKEIT

im Seafood-Sektor

Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger



PROF. DR. JÖRG OEHLenschläGER

Jahrgang 1944, war von 1977 bis 2009 an der Bundesforschungsanstalt für Fischerei (BFAFi) in Hamburg, zuletzt am Max Rubner Institut als Wissenschaftlicher Direktor tätig. Heute ist er freiberuflich tätig als Berater und Gutachter für Fischindustrie, Behörden und Gerichte. Bereits kurz nach Abschluss seines Studiums der Chemie in Hamburg (1973) setzte er den beruflichen Schwerpunkt seiner Tätigkeit in den Bereich Fisch. An der BFAFi bearbeitete er zahlreiche Themen wie Frische- und Verderbsparameter von Fisch, Haltbarkeit, erwünschte ernährungsphysiologische Bestandteile und unerwünschte Rückstände. Prof. Oehlenschläger liest seit 1995 an der Universität Hohenheim Fischtechnologie und seit 2004 an der CAU Kiel über dasselbe Thema bei den Ökotrophologen. Ein besonderes Anliegen war ihm immer, komplizierte Sachverhalte allgemeinverständlich zu machen ohne unzulässig zu vereinfachen oder zu beschönigen. Im Jahre 2012 wurde ihm dafür und für seine Lebensleistung der Seafood Star 2012 verliehen.

Erzeugnisse aus Fisch und anderen Meeresfrüchten erfreuen sich in ihrer großen Vielfalt nach wie vor großer Beliebtheit. Damit aber diese von weiten Verbraucherkreisen geschätzten und nachgefragten Erzeugnisse auch für künftige Generationen von Verbrauchern noch zu erträglichen Preisen zur Verfügung stehen, ist als Grundvoraussetzung nachhaltiges Befischen der natürlichen wild lebenden Fischbestände einerseits und Bewirtschaftung der in der Aquakultur erzeugten Fische andererseits erforderlich.

Unter dem Begriff „Nachhaltigkeit“, der heute schon vielfach inflationär und oberflächlich unreflektiert verwendet wird, wird ganz allgemein ein Handlungsprinzip zur Ressourcen-Nutzung verstanden, bei dem die Bewahrung der wesentlichen Eigenschaften, der Stabilität und der natürlichen Regenerationsfähigkeit des jeweilig betrachteten Systems im Vordergrund steht.

Fisch und andere Meeresfrüchte bieten eine Vielfalt an Auswahl und Genuss und entsprechen dem Wunsch vieler Verbraucher nach einer leichten, gesunden Ernährung in idealer Weise. Vitamine wie A, D, E, einige aus der B-Gruppe und wichtige Mineralstoffe wie die essentiellen Spurenelemente Jod und Selen finden sich im Fisch. Das Fischeiweiß ist wegen des geringen Anteils an Bindegewebe leicht verdaulich und besitzt eine hohe biologische Wertigkeit. Besonders fettreiche Meeresfische wie Makrele, Hering und Lachs enthalten die wertvollen essentiellen langkettigen hochungesättigten Fettsäuren Docosahexaensäure (20:5 n-3) und Eicosahexaensäure (22:6 n-3), auch unter DHA und EPA oder in der Werbung als „Omega3“ bekannt, in hoher Konzentration (2-4 Gramm/100 g Fischfleisch). Diese besonderen Fettsäuren, die nur in Meerestieren vorkommen, haben im Körper eine Vielzahl von positiven Wirkungen. Sie können vom menschlichen Stoffwechsel nicht in ausreichender Menge synthetisiert werden, sondern müssen über die Nahrung aufgenommen werden. Dies sind nur einige der ernährungsphysiologisch so wichtigen Vorzüge von Fisch und Fischereierzeugnissen.

Wichtig ist es hervorzuheben – weil dies immer wieder falsch dargestellt und berichtet wird –, dass diese ernährungsphysiologisch so wichtigen Bestandteile nicht nur in fangfrischem Frischfisch, sondern auch in allen verarbeiteten und längerfristig haltbar gemachten Produkten wie Räucherfisch, Marinaden, Dauerkonserven usw. nach wie vor in beträchtlichen Mengen vorhanden sind. Wissenswert ist auch, dass Magerfische wie Schellfisch, Kabeljau, Wittling oder Seelachs mit einem Fettgehalt unter 1% im Filet die tierischen Lebensmittel mit dem geringsten Fettgehalt überhaupt sind.

Der Spagat besteht nun darin, dass dem Verbraucher von den Ernährungsforschern zwar geraten wird, zweimal pro Woche Fisch auf dem Speiseplan zu haben, einmal Magerfisch, einmal Fettfisch, dass aber die Fischerei durch natürliche Ressourcen und die bestehende Aquakulturproduktion diese Menge nicht decken können. Eine einfache Rechnung zeigt, dass der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland auf 40 kg Fanggewicht (etwa das Dreifache des bestehenden Verbrauchs) ansteigen würde, wenn jeder dieser ernährungsphysiologisch richtigen Forderung nachkommen würde.

Die in einigen Regionen der Welt zu intensiv betriebene Fischerei hat in verschiedenen Fanggebieten zu teilweise drastischen Rückgängen der Fischbestände, teilweise zu einer Überfischung geführt, mit der Folge, dass die Ressource für kommerzielle Fischerei mittel- bis längerfristig ausfällt. Wenn diese stark befischten oder überfischten Bestände eine kritische Größe unterschritten haben, rentiert sich eine ökonomische Fischerei nicht mehr mit der Folge, dass sie eingestellt werden muss (Beispiel: Kabeljaufischerei vor Kanadas Ostküste).

Initiativen und Gesetzgebung von politischer Seite aber auch verschiedene Aktivitäten im Bereich der Fischwirtschaft (Fang, Verarbeitung, Handel) haben in vielen Ländern die langfristige Sicherung der Fischbestände zum Ziel, um die Fischversorgung auch morgen und für künftige Generationen sicherzustellen. Bei der Verwirklichung dieses Ziels können sicherlich Engpässe oder gar Rückschläge bei der Versorgung der Bevölkerung mit bestimmten beliebten Fischarten und beim Umsatz in Teilen der Branche unvermeidlich sein.



Wie gesagt sind sich weite Bereiche der Fischbranche dieser Problematik sehr wohl bewusst und suchen nach Wegen, ihrem auf steigende **Überfischung** zwangsläufig folgendem wirtschaftlichen Niedergang oder gar Ende entgegenzuwirken. Bei der Betrachtung dieser Problematiken taucht immer wieder der Begriff „**nachhaltige Fischerei**“ auf.

„**Nachhaltiger Fischfang**“ bedeutet in der meines Erachtens treffendsten Definition, dass die zum Einsatz kommenden Fischereitechniken und ihre Anwendungen derart eingesetzt werden, dass die Bestände in **stabiler Größe** erhalten werden und die Zielfischarten ihre Reproduktionsfähigkeit in einem Maße behalten, dass eine stabile Bestandsgröße sichergestellt ist, dass außerdem das gesamte **Ökosystem** nicht mehr als unvermeidlich geschädigt wird und der Anteil an ungewollten Beifängen z. B. durch Einsatz selektiv fischender Fischereitechniken minimiert sowie Rückwürfe von nicht gezielt befischten Arten oder untermassigen Tieren grundsätzlich überflüssig und damit vermieden werden. Dies schließt natürlich auch solche Auswüchse wie „highgrading“, ein Austauschen (Rückwurf) von kleineren schon gefangenen Fischen gegen später gefangene größere Exemplare, wenn der Lagerraum voll ist, ein.

Die obige Definition ist leicht verständlich für die Fischerei, sie gilt aber auch für die anderen Bereiche im Seafood-Sektor, **die Binnenfischerei, die Angelfischerei, die Aquakultur**, die Fischverarbeitung und den Handel. Der Begriff „Nachhaltigkeit“ im Kontext mit einem verantwortungsvollen, schonenden Umgang mit der Ressource Fisch muss aber auch dahingehend erweitert werden, dass die gefangenen Fische optimal (d.h. vollständige Nutzung der Ressource) behandelt und verarbeitet werden, um den Fang weitestgehend der menschlichen Ernährung zuzuführen: Optimierung der Ausbeute durch bessere Filetiermethoden, verstärkte Verarbeitung und Nutzung von sog. Beifang (nicht gezielt befischte Fischarten, deren Fang aber nicht vermeidbar ist) und durch Verarbeitung von aus nicht filetierbaren Fischen zerkleinertem Fischfleisch zu Lebensmitteln (kann bis über 25% zusätzlich zum Filet gewonnen werden durch Gewinnung aus sekundärem Rohmaterial wie Karkasse, Kopf, Haut u. ä.) für die menschliche Ernährung. In diesem Bereich ist auch intensive Forschung erforderlich, um aus den bisher nicht genutzten Ressourcen (Rückwürfe, Beifang) ansprechende, gesunde und schmackhafte Lebensmittel zu produzieren, die nicht an den Verbrauchererwartungen vorbei entwickelt und produziert werden.

Zu einem erweiterten Nachhaltigkeitsbegriff meiner Definition gehören noch weitere Aspekte, die mehr indirekt zur Nachhaltigkeit beitragen: beispielsweise ist ein **stabiler Fischkonsum** und –verzehr durch den Verbraucher und ein regelmäßiger Absatz durch die Branche nur gewährleistet, wenn ein hinreichendes Vertrauensverhältnis zwischen der Branche und den Kunden besteht. Produkte, die reichlich nicht deklariertes Fremdwasser enthalten und bei der Zubereitung nur zu unappetitlichen Ergebnissen führen, andere, die nicht deklarierte Zusatzstoffe enthalten und auch Fischarten, die unter falscher Flagge segeln, d. h. die nicht der angegebenen

Fischart entsprechen, tragen nicht gerade zur Vertrauensbildung bei, besonders nicht, wenn diese Beispiele „nicht guter Herstellungspraxis“ zu Recht Gegenstand von Berichterstattung in den Medien sind.

Ein Hauptaugenmerk müsste verstärkt auf einer starken Reduzierung des hohen Prozentsatzes (nach konservativen Schätzungen der FAO 30-40% des gesamten Fanges) an Verlusten durch Verderb von Rohware und Erzeugnissen bedingt durch unsachgemäße Lagerung und Behandlung an Bord und an Land sowie beim Transport und nicht zuletzt beim Handel (alles zusammen als „**post harvest losses**“ bezeichnet) liegen. Anders ausgedrückt: 1/3 des Weltfischfanges geht verloren, bevor er vom Verbraucher verzehrt wird. Dieser nicht hinnehmbare hohe Anteil muss mit dem Ziel keine Verluste zu haben ständig abgebaut werden. Hier kann viel verbessert und erreicht werden durch Schulung des damit jeweils befassten Personals hin zu eigenverantwortlichem nachhaltigen Handeln in allen Bereichen. Auch hier liegt ungeahntes Potential für besseres Handeln brach!

Die **Verbraucher** selbst können auch einen erheblichen Beitrag leisten zum besseren, verantwortlichen, schonenden und damit „nachhaltigen“ Umgang mit Fischereierzeugnissen. Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum endlich als das ins Bewusstsein gerät, was es ist, nämlich ein Zeitpunkt, ab dem nicht mehr die optimale Qualität des Lebensmittels erwartet werden kann, sondern ein sich i. d. R. langsam vollziehender Qualitätsverlust eintritt: es ist aber keinesfalls ein Ablaufdatum (wie soll denn auch eine Dauerkonserve oder eine Marinade von einem Tag auf den anderen nicht mehr in Ordnung oder plötzlich ungenießbar sein?), ab dem das Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden sollte, wie in breiten Verbraucherkreisen häufig geglaubt wird und was dann zwangsläufig zu einer sehr beträchtlichen Vernichtung von noch sehr wohl zu verzehrenden Erzeugnissen führt.

In unserem Nachbarland **Dänemark** ist gerade eine intensive Diskussion darüber entbrannt, das auch in Dänemark verwendete „mindst holdbar til“ zu ändern in ein „best before“, wie im Vereinigten Königreich, das viel besser ausdrückt, was gemeint ist und den unseligen Begriff „Haltbarkeit“ vermeidet, um der massenhaften Vernichtung von Produkten entgegenzuwirken.

Zum erweiterten Nachhaltigkeitsbegriff gehört auch das ethisch korrekte tierschutzgerechte Betäuben, Töten und Schlachten von Fischen, das nach Jahren der Nichtbeachtung heute einen hohen Stellenwert erlangt hat und auch von Verbrauchern nachgefragt wird.

Bereiche der Fischverarbeitung und des Handels sind teilweise durch Einkaufsvereinbarungen mit Lieferanten, die wichtige Grundsätze der Bestandserhaltung und Nachhaltigkeit enthalten, um damit der Übernutzung von Fischbeständen Einhalt zu gebieten, aktiv geworden. Dieses Denken muss zum Allgemeingut werden. Zur Nachhaltigkeit gehört auch eine **Selbstbeschränkung** derart, nicht direkt oder indirekt an der Verarbeitung oder dem Handel von überfischten Beständen, unter Artenschutz stehenden Fischarten oder gar illegal gefischter Ware beteiligt zu sein.





”

Zum erweiterten Nachhaltigkeitsbegriff gehört auch das ethisch korrekte tierschutzgerechte **Betäuben, Töten und Schlachten** von Fischen, das nach Jahren der Nichtbeachtung heute einen hohen Stellenwert erlangt hat und auch von Verbrauchern nachgefragt wird.

“

Weiterhin sollte sichergestellt sein, dass der Fisch nur aus solchen Gebieten stammt, für die internationale Fangregulierungen, sowie zulässige möglichst durch wissenschaftliche Daten abgesicherte Fangmengen festgelegt sind. Dabei könnten Länder mit einem funktionierenden Nachhaltigkeits- bzw. **Fischereimanagementsystem** (z. B. Alaska, Norwegen, Island) bevorzugt werden. Es sollte auch dokumentiert werden, dass beim Fang selbst die gesetzlichen Anforderungen beispielsweise hinsichtlich Maschengröße von Netzen und Mindestgrößen von Zielfischarten weitgehend eingehalten wurden.

Auf der Stufe der Abgabe an den Endverbraucher wird heute das jeweilige Fanggebiet und die verwendete Fangmethode angegeben, so dass sich der Endverbraucher - wenn er will - über die Herkunft des Fisches und über die Bedingungen unter denen er gefangen wurde, hinreichend informieren kann. Dies schafft Transparenz und erhöht das Vertrauen der Verbraucher in die Branche. Einkaufsvereinbarungen enthalten schon heute häufig eine generelle Formulierung wie „Einhaltung der relevanten gesetzlichen Bestimmungen“. Hierbei geht es um Gesetze und Verordnungen, die technische Maßnahmen zu Erhaltungs- und Bewirtschaftungsmaßnahmen betreffen, die dazu dienen, die Jungfische zu schonen und den Beifang unerwünschter Arten zu reduzieren.

Ein **ethisches und verantwortungsvolles Engagement** sowie die Verknüpfung von Ökonomie mit Ökologie ist ein Erfordernis der heutigen Zeit und ist heute in weiten Teilen der Fischbranche anerkannt und teilweise schon umgesetzt. Die Fischbranche ist sich ihrer Verantwortung für die Erhaltung der Fischbestände und für eine ausreichende Versorgung mit Fischereierzeugnissen überwiegend bewusst, denn sie hat erkannt, dass parallel zur Verwirklichung der Nachhaltigkeit in der Fischerei auch der Ast, auf dem sie sitzt, stärker wird.

Der sehr weitgehende Begriff Nachhaltigkeit geht also im Fischsektor weit über die durch private Siegel werbewirksam ausgelobte nachhaltige Fischerei hinaus und wirkt in alle Bereiche der Branche einschließlich der Endverbraucher hinein. **Wenn der Fisch, der nachhaltig gefangen wurde, denn auch zu 100% nachhaltig verarbeitet, genutzt, gelagert, transportiert und letztlich verbraucht wird, wäre ein riesengroßer Schritt hin zu einem umfassenden Nachhaltigkeitskonzept getan.**



WISSENSCHAFT:

Nachhaltige Fischerei ist nötig und möglich

INTERVIEW MIT DR. CHRISTOPHER ZIMMERMANN

FRAGE: Der Themenkomplex „nachhaltiges Wirtschaften“ rückt weltweit immer mehr in den Fokus von Politik, Wissenschaft, Industrie, Handel und Konsumenten. Und das im Hinblick auf die unterschiedlichsten Ressourcen. Auch in der Fischerei der EU?

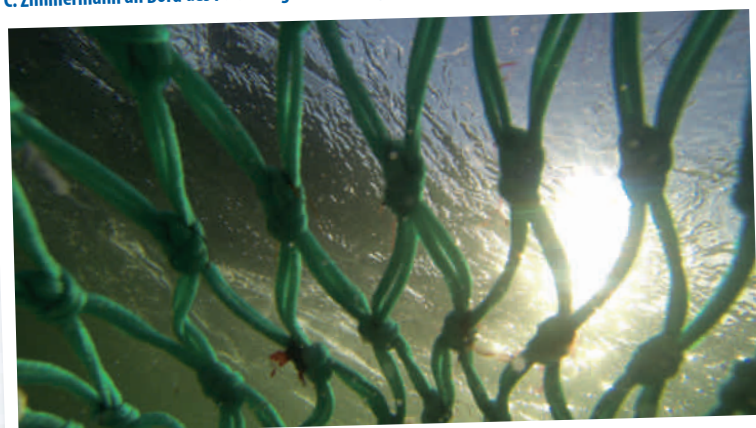
C. ZIMMERMANN: Ja, das Thema Nachhaltigkeit wird auf den verschiedensten politischen und wissenschaftlichen EU-Ebenen ausgiebig behandelt. Meeresfisch ist so etwas wie ein „Leuchtturm“ für nachhaltige Bewirtschaftung. Politik und Handel haben begriffen: Wenn es uns hier gelingt, ökonomische und ökologische Interessen in Einklang zu bringen, dann hat dies Auswirkungen auf den gesamten Lebensmittelmarkt – und vielleicht sogar darüber hinaus.

FRAGE: Bestimmte Beschränkungen, um die EU-Fischbestände in den Meeren zu schützen, gibt es schon recht lange. Haben die sich bewährt?

C. ZIMMERMANN: Teils-teils; in den ersten 20 Jahren gemeinsamer Fischereipolitik hat diese weitgehend versagt, wie das „Grünbuch“ der EU-Kommission 2013 darlegte. In den letzten Jahren hat aber ein Umdenken stattgefunden, die Bestände werden vorsichtiger bewirtschaftet, und die Quotenfestsetzungen halten sich zunehmend an die wissenschaftliche Empfehlung. Viele Bestände haben schnell darauf reagiert und sich gut entwickelt, wir sind also auf einem guten Weg.



C. Zimmermann an Bord des Forschungsschiffes Clupea mit der ehemaligen Bundesministerin Aigner.



FRAGE: Reicht das denn, um alle Europäischen Fischbestände nachhaltig zu befischen?

C. ZIMMERMANN: Nein, noch immer ist die Entnahme aus vielen Beständen zu hoch, vor allem im Mittelmeer. Aber die Reform der Fischereipolitik der EU, die ab 2014 umgesetzt wird, sieht nun weitgehende Änderungen vor: Bewirtschaftungsziele wurden verbindlich festgeschrieben und das Fischereimanagement kann in Zukunft regional unterschiedlich sein – Ansätze, die in der Ostsee funktionieren, können dann auch umgesetzt werden, selbst wenn sie vielleicht in iberischen Gewässern nicht implementierbar sind. Aber besonders das Anlandegebot könnte für eine schnelle Erholung überfischter Bestände sorgen. Bisher beschränkte die Fangmengenbegrenzung gar nicht die Entnahme aus dem Meer, sondern nur die Anlandungen. Hatte ein Fischer seine Fangquote ausgeschöpft, konnte er trotzdem weiterfischen, er musste die Art, für die er keine Quote mehr hatte, nur wieder über Bord werfen. Dem Bestand gingen diese Fische in der Regel verloren. In Zukunft müssen alle quotierten Arten an Land gebracht und gegen die Quote gerechnet werden. Allerdings ist noch weitgehend unklar, wie genau die neuen Regeln umgesetzt und vor allem kontrolliert werden sollen.

FRAGE: Wie werden sich die Fischbestände und die Fischerei entwickeln, wenn die Reform erfolgreich ist?

C. ZIMMERMANN: Vor allem wird der Anteil überfischter Bestände weiter zurückgehen. Diese Bestände sind zwar nicht vom Aussterben bedroht, wie man immer wieder fälschlich und dramatisierend liest, aber sie liefern viel weniger Ertrag, als wenn sie in gutem Zustand wären. Wenn die Reform funktioniert, wird der Fischereidruck für diese Bestände zunächst deutlich gesenkt. Die Fischereien müssen dafür in aller Regel nicht geschlossen werden, denn dies brächte neue Probleme mit sich: Fischereien kann man nicht einfach ab- und wieder anschalten, insbesondere die kleine Küstenfischerei würde dies nicht überstehen. Es gibt inzwischen viele Beispiele dafür, dass selbst totgesagte Bestände sich innerhalb kurzer Zeit erholen können, wenn man sie nur lässt. Dann können auch die Fangmengen wieder angehoben werden und zwar oft auf ein vielfaches des jetzigen Ertrags. Beispiel Nordsee-Kabeljau: Der liefert heute ungefähr 40.000 t legalen Ertrag – aus einem erholten Bestand könnte leicht die dreifache Menge geerntet werden! Wenn die Reform erfolgreich ist, dann wird es – nach einer Durststrecke für die Fischerei – der Vielzahl der Bestände schnell besser gehen und es steht für Fischer und Verbraucher viel mehr wertvoller Speisefisch zur Verfügung. Die Wahrnehmung, dass der Fisch einfach nicht für alle reicht, stimmt nur dann, wenn man eine Überfischung weiter zulässt. Die positive Entwicklung könnte durch einen fundamentaleren Managementwechsel noch beschleunigt werden...

FRAGE: ...der wie aussähe?

C. ZIMMERMANN: Wir wünschen uns, dass die Fischer generell enger in den Nachhaltigkeits-Diskurs einbezogen werden – jedoch gleichzeitig auch mehr Verantwortung über die von ihnen genutzte Ressource bekommen. Die wissen einfach besser, wie man beispielsweise unerwünschte Beifänge minimieren kann. Wir müssen weg von der Detailregulierung der Eingangsparameter und hin zu einer Beschränkung der Fangergebnisse – dies heißt dann „ergebnisorientiertes Management“. Das kann nur funktionieren, wenn wir die Beweislast umkehren, also der Fischer nachweisen muss, dass er sich an die möglichst einfachen, transparenten Regeln hält. Dafür kann er unseren Fisch (denn Meeresfisch ist ein Allgemeingut) weiter kostenlos nutzen. Wir würden dann nur noch darüber wachen, dass sich die Bestände in gutem Zustand befinden und ökologische Qualitätskriterien nicht verletzt werden. Moderne Technologie liefert hier inzwischen ausgesprochen kostengünstige Möglichkeiten für den Fischer, regelkonformes Verhalten zu belegen. Der Fischer könnte seine Kreativität dann wieder für sinnvolle Ziele einsetzen, nämlich die möglichst nachhaltige Nutzung der Ressource, von der er und möglichst auch seine Nachkommen leben.

FRAGE: Können auch Handel und Konsumenten zur nachhaltigen Nutzung der Meeresfische beitragen?

C. ZIMMERMANN: Natürlich. Ich empfehle immer, den Fischhändler meines Vertrauens möglichst genau zur Herkunft des Fisches zu befragen. Denn von fast jeder Fischart gibt es Bestände in gutem und in schlechtem Zustand und durch eine informierte Wahl kann der Verbraucher schon Einfluss nehmen. Viel leichter ist dies natürlich für Handel und Industrie, denn die Einkäufer haben eine viel größere Auswahl. Unser Internetangebot „Fischbestände online“ hilft dem Handel, eine nachhaltige Einkaufspolitik zu entwickeln. Es liefert kurz, aktuell und wissenschaftlich korrekt alle Informationen, die zur Beurteilung der Nachhaltigkeit einer Fischerei erforderlich sind. Eine Bewertung durch uns erfolgt aber ausdrücklich nicht, denn diese hängt maßgeblich vom Maßstab des Einkäufers ab. „Fischbestände online“ ist natürlich auch vom interessierten Konsumenten nutzbar, für diesen aber in der Regel noch zu technisch. Jede Vereinfachung würde uns aber näher an die Fischführer der Umweltverbände bringen, bei denen für meinen Geschmack oft zu viel Information auf der Strecke bleibt.

FRAGE: Wenn der Begriff Nachhaltigkeit fällt, wird nicht selten im gleichen Atemzug das Kürzel MSC (Marine Stewardship Council) genannt. Sind Ökolabel wie dieses Ihrer Arbeit zuträglich?

C. ZIMMERMANN: Absolut – wenn die Standards so rigoros sind, dass sie auch halten, was sie versprechen, wie dies beim MSC der Fall ist. Der Kernpunkt ist die Freiwilligkeit. Dadurch lassen sich positive Veränderungen viel schneller bewirken als durch den nicht selten sehr langen Instanzenweg in der Politik. Ökolabel schaffen Sicherheit beim Handel und Verbraucher, ohne dass diese zu Fischereimanagementfachleuten werden müssten und schaffen Anreize für die Fischerei. Immer mehr Betriebe lassen sich zertifizieren und dokumentieren damit ihren Willen zu einer nachhaltigen Bewirtschaftung. Und immer mehr Anbieter nehmen MSC-zertifizierte Produkte im Programm auf und zeigen damit, dass sie an einer Lösung der Probleme interessiert sind. Das kann ich nur unterstützen. Es gibt gerade am Marktführer MSC immer wieder erhebliche Kritik, die jedoch einer genaueren Überprüfung aus meiner Sicht nicht Stand hält. Denn nach nun mehr als 10 Jahren können wir nachweisen: Der Ansatz funktioniert tatsächlich und beeinflusst den Zustand der Fischbestände und der Meere insgesamt sehr positiv.



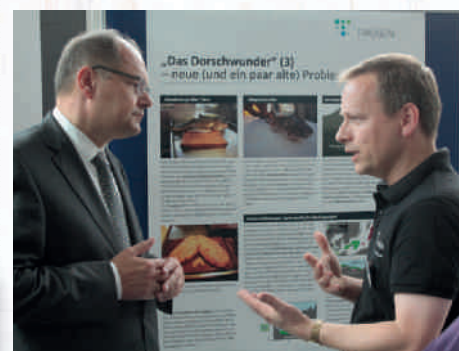
DR. CHRISTOPHER ZIMMERMANN

ist Leiter des Thünen-Instituts für Ostseefischerei in Rostock, eines Bundesforschungsinstituts im Geschäftsbereich des Bundes-Ernährungsministeriums (BMEL). Er ist außerdem deutscher Vertreter im ACOM (Advisory Committee, Beratungskomitee) des Internationalen Rates für Meeresforschung (ICES), dem Gremium, das jedes Jahr die Fang- und Managementempfehlungen für die genutzten Fischbestände des Nordostatlantiks verantwortet, und leitet das technische Beratungsgremium des Marine Stewardship Councils. Er berät das deutsche Fischereiministerium, die EU-Kommission sowie Bundes-, Landes- und Europaparlamente in Fragen des Managements genutzter mariner Fischereiresourcen, zunehmend auch die Industrie und Umweltverbände.



FRAGE: Kann eine verstärkte Aquakultur helfen, die Probleme in der Wildfischerei zu lösen?

C. ZIMMERMANN: Die Aquakultur kann dafür sorgen, dass der Druck auf bestimmte sehr wertvolle Bestände reduziert wird. Fisch aus Aquakultur kann aber das „wilde“ Produkt Fisch letztendlich nicht ersetzen, denn auch Zuchtfische sind bislang überwiegend auf tierische Nahrung aus dem Meer angewiesen. Und Fisch aus Wildfängen ist per se schon „Bio“, während in der Aquakultur erhebliche Anstrengungen unternommen werden müssen, um Futter und Haltungsbedingungen zu kontrollieren. Werden die „wildern“ Fischbestände nun noch nachhaltig bewirtschaftet, steht verantwortungsvollem Fischgenuss in Zukunft nichts mehr im Weg.



Bundesminister Schmidt im Gespräch mit C. Zimmermann.

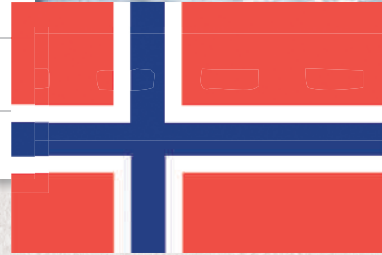
FRAGE: Was würden sie am liebsten sofort geändert wissen?

C. ZIMMERMANN: Ich wünsche mir die Schaffung der richtigen Anreize, damit es sich für die Fischerei lohnt, sich an die Regeln zu halten und nachhaltig zu fischen. Dafür muss das Anlandegebote mit möglichst wenig Ausnahmen umgesetzt und das bestehende EU-Regelwerk stark entschlackt werden. Je schneller dies geschieht, desto eher können wir die Europäischen Fischbestände wirklich optimal nutzen.

FAKTENCHECK

NORWEGEN

Heute werden nur 5 Prozent unserer Ernährung aus dem Meer gewonnen, wobei 70 Prozent der Erde mit Wasser bedeckt sind. In der Zukunft, in der noch mehr Menschen satt werden müssen, wird Essen vom „blauen Acker“ immer wichtiger. Damit das Meer dies in der Zukunft leisten kann, muss auf die Wildfischbestände im Meer geachtet und die Aquakultur weiter ausgebaut werden. Wie das geht, zeigt Norwegen. Die Fischereination ist weltweites Vorbild und Standardgeber zugleich, sowohl in der Wildfischerei als auch in der Aquakultur.



Die Norweger

schätzen das Meer von alters her, nicht nur als Quelle leckerer und gesunder Lebensmittel, sondern auch als Teil ihrer Kultur und als wirtschaftliche Lebensgrundlage. Ohne die Fischerei gäbe es viele kleine Gemeinden entlang der **101.000 Kilometer** langen norwegischen Küste nicht. Durchschnittlich leben 200 Menschen vom Ertrag eines Kilometers Küste.

Da verwundert es nicht, dass die Norweger wissen, wie wichtig ein sorgsamer und nachhaltiger Umgang mit den Fischbeständen ist. Der norwegische Staat, die Fischindustrie und unabhängige Wissenschaftler arbeiten eng zusammen, um mit der Natur, anstatt gegen sie zu arbeiten.

Das war nicht immer so, denn vor mehr als zwei Jahrzehnten waren einzelne Fischbestände in ihrer Existenz bedroht. Norwegen reagierte schnell und entwickelte als eine der ersten Nationen weltweit ein Nachhaltigkeitskonzept, das heute weltweit als Vorbild gilt. Und der Erfolg gibt den Norwegern Recht: Heute sind rund **60%** der Fischbestände in norwegischen Gewässern in ihrer natürlichen Balance. Norwegen ist zudem auch das Land mit den meisten MSC-Zertifizierungen weltweit.

Zu den wichtigsten Maßnahmen von Norwegens nachhaltigem Fischereimanagement gehören die Festlegung und strikte Einhaltung von Fangquoten, die Ausweisung von Schutzgebieten, die Festlegung der Fanggeräte, die zum Einsatz kommen dürfen und nicht zu vergessen, das seit den 80iger Jahren geltende **Rückwurfverbot/Anlandegebot**, welches bis dato weltweit einzigartig ist. Alle angelandeten Fänge werden kontrolliert, gewogen und selbstverständlich ständig mit den Quoten abgeglichen. Zudem ist Norwegen das einzige Land mit einer gesetzlich festgelegten Beifangquote.

Die Fangquoten werden jährlich neu festgelegt. Mittels Echolot und Forschungsfängen werden die Fischbestände erfasst. Diese Bestandsdaten sind dann die Basis für die Festlegung der Gesamtfangquote für unterschiedliche Fischarten sowie für die Verteilung der Quoten. Da einzelne Fischbestände ständigen Schwankungen unterliegen, macht man z. B. für Kabeljau langfristige Managementpläne.

Laut der UNO werden bis 2050 über 9 Milliarden Menschen auf der Welt leben. Der Bedarf an Nahrung wird sich im Vergleich zu 2010 verdoppeln. Ausreichend gesunde Abhilfe können hier nur Aquakulturen schaffen, denn die Wildfischbestände reichen nicht aus, um den Bedarf zu decken.

Auch hier ist Norwegen Vorreiter und Vorbild zugleich: Bereits vor 40 Jahren wurden in Norwegen die ersten Anlagen für die Lachszucht eröffnet. Dank der langjährigen Erfahrung hat Norwegen heute eine nachhaltige und effiziente Aquakultur. Genauso wie in der Wildfischerei gilt auch hier **„mit der Natur arbeiten und nicht gegen sie“**. So ist die Anzahl der Anlagen streng reglementiert, nur 5% des norwegischen Meeresareals werden für die Aquakultur genutzt, für die Platzierung von Anlagen gibt es strikte staatliche Auflagen, beispielsweise hinsichtlich der Meeresströmung, der marine Anteil im Fischfutter wurde in den letzten Jahren auf 30% gesenkt und die Umweltbelastung wird ganz genau kontrolliert.

Die Produktion von Lebensmitteln an Land oder im Meer hat immer Auswirkungen auf die Umwelt. Die Norweger versuchen diese Auswirkungen so gering wie möglich zu halten und äußerst schonend, streng reglementiert sowie stetig kontrolliert in die Natur einzugreifen. So kommt es, dass nach **40 Jahren** der Aquakulturproduktion kein einziger norwegischer Fjord Schäden aufweist oder auch, dass die norwegische Lachsproduktion im Vergleich zur Schweine- und Rindermast den kleinsten ökologischen Fußabdruck hat.

Auch in der Zukunft wollen die Norweger ihre nachhaltige Fischereipolitik fortsetzen: Bereits heute forscht man im Rahmen von unterschiedlichen Projekten, wie man künftig weitere wertvolle Synergien zwischen Lachsproduktion und Umwelt schaffen kann. So zum Beispiel **„Ocean Farming“**: sinkbare Aquakulturen, die mit einer festeren Struktur als herkömmliche Anlagen im offenen Meer treiben. Durch die starke Meeresströmung könnte das Problem der Lachslaus eingedämmt sowie die Belastung für den Meeresboden und die Umwelt noch geringer gehalten werden. Oder **„Ocean Forest“**, ein Gemeinschaftsprojekt der größten norwegischen Umweltorganisation (Bellona Foundation) und dem zweitgrößten Lachsexporteur Norwegens (Lerøy Seafood Group), mit dem Ziel anhand effizienter Aquakultur saubere Energie aus Biomasse zu erzeugen. Beiprodukte, die im Rahmen der Aquakultur entstehen, können beispielsweise als Algennahrung eingesetzt werden, die wiederum als Biomasse in die Energiegewinnung eingehen.

Mehr zu neuen Aquakulturtechnologien:

www.sintef.no/home/FisheriesandAquaculture

Weitere Information zu Norwegens nachhaltigem Fischereimanagement:

www.fischausnorwegen.de

FAKTENCHECK

NORWEGEN

Häufig gestellte Fragen...



Norwegischer Lachs aus Aquakultur

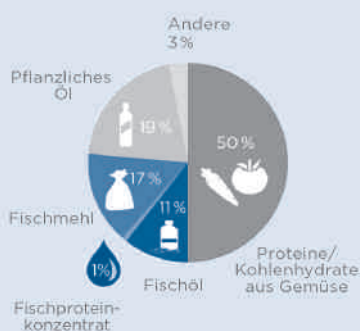
Lachs ist heute der beliebteste Fisch in Deutschland. Fast drei von vier Deutschen essen Lachs in irgendeiner Form im Laufe eines Monats. Das meiste davon ist norwegischer Lachs, vor allem wenn es frischer Lachs ist. Nur 24 Stunden nachdem der Lachs aus dem kalten norwegischen Meer geholt wurde, ist er schon bei uns in Deutschland.



Wie lange dauert es bis der Lachs ausgewachsen ist?

Zwei bis drei Jahre braucht der Norwegische Lachs, bis er vier bis fünf Kilo Körpergewicht hat und fertig ist für den menschlichen Konsum.

NACHHALTIGES FISCHFUTTER



Welches Futter bekommt der Norwegische Lachs genau?

Das Lachsfutter besteht aus Fischöl und Fischmehl, Pflanzenöl und pflanzlichen Stoffen sowie Proteinen und Kohlenhydraten. Das Fischöl und das Fischmehl werden aus Fisch-Sidecuts, die beispielsweise bei der Produktion übrig bleiben sowie aus Wildfisch, der nicht für den menschlichen Verzehr geeignet ist, hergestellt. Fischfutter besteht heute zu 70 Prozent aus pflanzlichen Stoffen und nur zu 30 Prozent aus marinen Ressourcen.

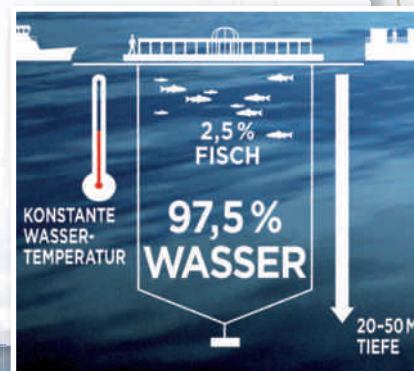
Früher hat man oft über Antibiotika im Lachs geredet. Ist denn heute Antibiotika im Norwegischen Zuchtlachs?

Nein, denn die Norwegischen Lachse sind gesund. Wenn sie ganz klein sind und eine Größe von circa 15cm Länge haben, werden sie gegen die häufigsten Lachskrankheiten geimpft. Zudem gibt es strenge Hygienebestimmungen, die Krankheiten in Aquakulturen verhindern. Seit den 90er Jahren ist die Lachsproduktion in Norwegen von 50.000 Tonnen auf über eine Million Tonnen gestiegen. Der Einsatz von Antibiotika ist dabei im gleichen Zeitraum um 99 Prozent gesunken.



Es wird viel Lachs in Norwegen gezüchtet. Ist das nicht Massentierhaltung?

Nein, die Lachszucht in Norwegen ist keine Massentierhaltung, denn der Norwegische Lachs hat viel Freiraum. Die Netzgehege, in denen die Lachse aufwachsen, haben einen Umfang von bis zu 200 Metern und sind bis zu 50 Meter tief. Pro Netzgehege gilt: Auf 2,5 Prozent Fisch kommen rund 97,5 Prozent Wasser.



Wie viel Omega-3 hat norwegischer Lachs aus Aquakultur?

1 Kilo Lachs enthält 1,3 g Omega-3-Fettsäuren. Damit ist der norwegische Lachs einer der reichhaltigsten Omega-3-Lieferanten für unseren Körper. Das Omega-3-Niveau in norwegischem Zuchtlachs entspricht heute dem von Wildlachs.



Wie viel Lachs sollten wir denn essen?

Zuerst geht es darum, wie viel Fisch wir essen sollten, um eine ausgewogene Ernährung sicherzustellen. Die Weltgesundheitsbehörde (WHO), wie auch die norwegische Gesundheitsbehörde und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. empfehlen: Wir sollten zwei bis drei Mahlzeiten mit Fisch pro Woche zu uns nehmen. Davon sollte die Hälfte fetthaltiger Fisch wie zum Beispiel Lachs, Makrele oder Hering sein. Wenn wir also zwei bis drei Mahlzeiten mit Fisch pro Woche essen und davon die Hälfte fetthaltiger Fisch ist, stellen wir sicher, dass unser Körper die notwendige Menge an Omega-3-Fettsäuren sowie an Jod, Selen und weiteren wichtigen Vitaminen bekommt.

Warum ist denn Omega-3 so wichtig für uns Menschen?

Omega-3 sorgt dafür, dass unsere Zellen, die für die Grundstruktur unseres Lebensablaufs verantwortlich sind, optimal funktionieren. Natürliche Omega-3-Fettsäuren, wie sie zum Beispiel in Lachs vorkommen, sind für uns Menschen eine wichtige, vorbeugende Maßnahme gegen Herz- und Arterienerkrankungen. Wenn wir zudem nicht genug Omega-3 zu uns nehmen, besteht ein erhöhtes Erkrankungsrisiko für Diabetes und wirkt unterstützend für Übergewicht.



In der Gastronomie geht es immer um Geschmack und Genuss und deshalb muss es auch immer um Qualität und um Nachhaltigkeit gehen. Hochwertige Produkte werden auf eine Weise gewonnen, die dem natürlichen Kreislauf entspricht und auf die Gesetzmäßigkeiten der Natur Rücksicht nimmt. Ich engagiere mich aktiv gegen den Raubbau am Meer: die Überfischung und Fangmethoden, bei denen Fische in einem zu frühen Stadium gefangen werden. Fische müssen Zeit haben, um sich natürlich entwickeln und vermehren zu können. Nachhaltigkeit verstehe ich als die wertvolle Grundlage jeder guten Küche. Etwas, auf das man sich verlassen und worauf man aufbauen kann.



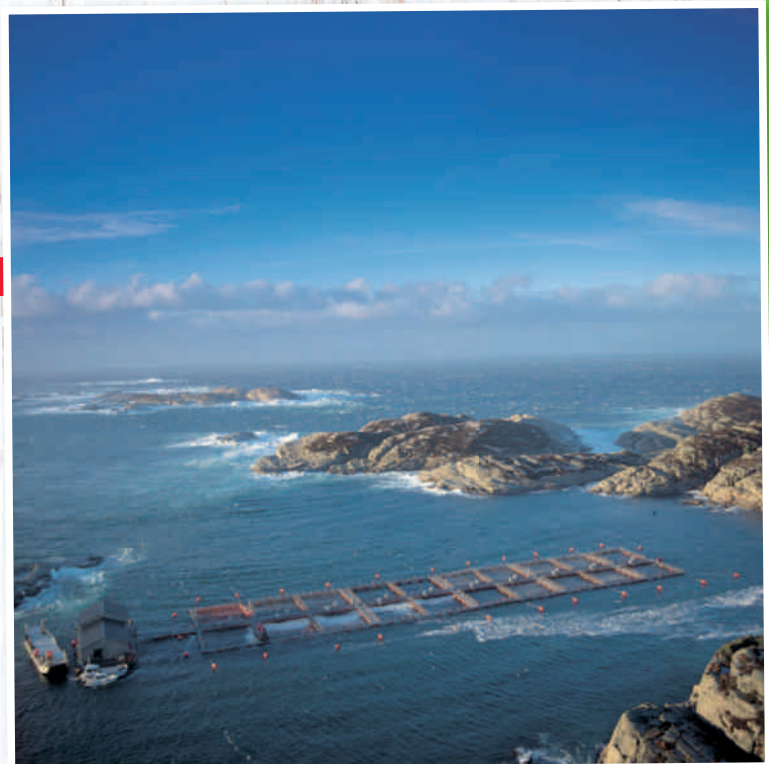
**JOHANNES KING, KÜCHENCHEF UND GASTGEBER, SÖL´RING HOF, SYLT
AUSGEZEICHNET ALS KOCH DES JAHRES**



Svein Ove Haugland

Norges Råfisklag (Verkaufsorganisation der norwegischen Fischer)

Die strengeren Vorschriften brachten für Norwegens Fischer in den späten 1980er und frühen 1990er Jahren große Herausforderungen mit sich. Aber schon während dieser Zeit erreichten die Kabeljaubestände in den norwegischen Gewässern wieder einen so bedeutenden Umfang, dass die Wechselbeziehung zwischen mehr Regulierung und profitabilem Fang für jeden klar ersichtlich wurde. Norwegens Fischer haben verstanden: Wenn Wissenschaft, Behörden und die Flotten auf See zusammenarbeiten, ist das für alle Beteiligten von Nutzen. Wir haben alle begriffen, dass man mit der Natur statt gegen sie arbeiten muss. Nur so können wir dem Meer auch auf lange Sicht Erträge abgewinnen.



FAKTENCHECK

NORWEGEN

Häufig gestellte Fragen...

Wer kontrolliert Lachs aus Aquakultur in Norwegen?

Die Norwegische Aufsichtsbehörde für Lebensmittelsicherheit (Mattilsynet) und das Nationale Institut für Ernährungs- und Seafood-Forschung (NIFES) sind für die Kontrollen aller Fischarten, unabhängig ob Wildfang oder Fische aus Aquakultur, verantwortlich.

Für das Fischfutter werden immer mehr pflanzliche Stoffe und Öle eingesetzt. Das ist zwar gut für die Bilanz, aber ist der Lachs dann noch gesund?

Der Anteil an pflanzlichen Stoffen im Fischfutter beträgt heute 70 Prozent. Obwohl der Anteil an Omega-3-Fettsäuren von 1,8 auf 1,3 g/kg gesunken ist, gehört der Lachs weiterhin zu den reichhaltigsten Omega-3-Fettsäuren-Lieferanten für den menschlichen Körper. Bereits eine kleine Portion von Norwegischem Lachs von circa 125 g deckt heute den empfohlenen wöchentlichen Bedarf an Omega-3-Fettsäuren. Der Lachskonsum in Deutschland (circa 32,5 g pro Woche) deckt jedoch nur ein Viertel der empfohlenen Menge. Nach heutigem Forschungsstand rät das Nationale Institut für Ernährungs- und Seafood-Forschung von einer weiteren Erhöhung des pflanzlichen Anteils im Fischfutter ab. Die norwegischen Fischfutterproduzenten folgen dieser Empfehlung des NIFES.

Enthält Lachs aus Aquakultur Rückstände von Arzneimitteln?

Es wurden noch nie Rückstände von unerlaubten Arzneimitteln in Proben von norwegischem Lachs gefunden. Zudem wurden die strengen Grenzwerte für legale Arzneimittel und Fremdstoffe nie überschritten. Das Nationale Institut für Ernährungs- und Seafood-Forschung (NIFES) testet jährlich unangekündigt mehr als 13.000 Zuchtlachse, die fertig sind für den Export.

Gibt es für Lachs aus Aquakultur besondere Grenzwerte?

Die EU setzt Grenzwerte für Fisch im Allgemeinen, nicht aber für einzelne Fischarten. Die gesetzten Grenzwerte betreffen eine Vielzahl von Schadstoffen wie Polychlorierte Biphenyle (PCB), Dioxine und Schwermetalle. Norwegen testet sogar auf Stoffe, für die die EU keine Grenzwerte gesetzt hat. Das NIFES veröffentlicht diese Ergebnisse. Sie sind jederzeit öffentlich zugänglich auf www.nifes.no

Lachs hat Omega-3-, aber was ist mit Omega-6-Fettsäuren?

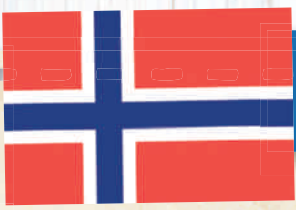
Sowohl Omega-3- als auch Omega-6-Fettsäuren sind essenziell für den menschlichen Körper. Nach heutigem Kenntnisstand wird ein Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren von 5:1 und weniger empfohlen. Durch industrialisierte Kost, mehr Fertigprodukte und einem erhöhten Fleischkonsum nimmt der Mensch heute zu viele Omega-6-Fettsäuren zu sich. Dabei steigert er aber in den meisten Ländern nicht seinen Fischkonsum. „Lachs aus Aquakultur ist nach wie vor mit einem günstigen Verhältnis beider Fettsäuren ausgestattet“, so das Ergebnis einer Studie des Norwegian College of Fisheries Science an der Universität Tromsø. Heute hat der Norwegische Lachs aus Aquakultur ein Omega-3- zu Omega-6-Verhältnis von 1:1.

Ist der Meeresboden durch die vielen Anlagen in Norwegen beschädigt?

Nur 0,5 Prozent der norwegischen Meeresfläche ist mit Aquakulturanlagen besiedelt. Die Anzahl der Standorte ist seit dem Jahr 2000 um 40 Prozent gesunken. Es herrschen strenge Richtlinien über die Auswahl von Standorten für Aquakulturanlagen. So brauchen sie beispielsweise eine gute Meeresströmung, um den Meeresboden unterhalb der Netzgehege nicht zu belasten. Auch nach 40 Jahren der Aquakultur weist heute kein einziger norwegischer Fjord Schäden auf.

Die Netzgehege müssen nach dem Produktionszyklus von circa zwei Jahren mindestens drei Monate lang brachliegen, bevor sie erneut mit Jungfischen besetzt werden dürfen. Der Meeresboden aller Anlagen wird zu jenem Zeitpunkt kontrolliert, bei dem die Produktivität am höchsten ist und auch wenn die Netzgehege leer sind. Wird ein Meeresboden als belastet bewertet, muss die Anlage neu brachgelegt werden bis eine neue Analyse grünes Licht gibt oder sie muss neu platziert werden. Alle Ergebnisse sind auf der Website des norwegischen Fischereidirektorates öffentlich zugänglich:

www.fiskeridir.no



FAKTENCHECK NORWEGEN

NORWEGENS GUTE UMWELTBILANZ

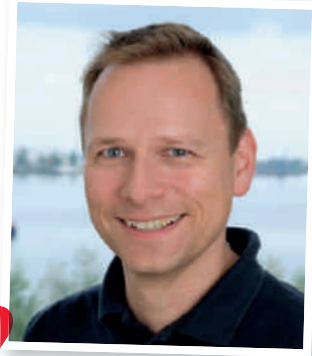
Die norwegische Umweltbilanz der Lachsproduktion ist positiv, vor allem die Emission von Kohlendioxid (CO₂) betreffend. Zu diesem Ergebnis kommen SINTEF, die größte unabhängige Forschungseinrichtung Skandinaviens, die NTNU, die technisch-naturwissenschaftliche Universität Norwegens sowie SIK, das schwedische Institut für Lebensmittel und Biotechnologie.

Untersucht wurde der sogenannte „ökologische Fußabdruck“ von 22 norwegischen Fischarten. Der ökologische Fußabdruck ist jene Maßeinheit, die die Belastung der Umwelt am deutlichsten abbildet. Gemessen wurden die direkten und indirekten Emissionswerte von Klimagasen durch die Fischproduktion. Dabei wurde der komplette Produktions- und Lebenszyklus der Fische einschließlich des Export der Rohware betrachtet.

DIE WICHTIGSTEN ERGEBNISSE IM ÜBERBLICK:

- Ein Kilo Norwegisches Lachsfilet, welches auf dem Pariser Fischmarkt verkauft wird, entspricht in etwa einer CO₂-Emission von 2,5 Kilo.
- Die Produktion von Norwegischem Lachs verursacht in etwa den gleichen ökologischen Fußabdruck wie der von Geflügel, liegt aber weit unter dem anderer Tierarten, wie zum Beispiel Schwein (circa 5,9 Kilo) oder Rind (circa 30 Kilo)
- Der Großteil der CO₂-Emissionen bei Lachs aus Aquakultur entsteht bei der Produktion von Futtermitteln
- Die Weiterverarbeitung von Lachs, wie beispielsweise das Filetieren, generiert einen geringen CO₂-Ausstoß

Eine Gruppe von Forschern hat die Emissionswerte, die durch die Produktion von verschiedenen Lebensmitteln in den verschiedenen Ländern entstehen, ermittelt und in Beziehung zueinander gesetzt. Betrachtungszeitraum war jeweils der komplette Produktionszyklus bis hin zum Endverbraucher. Folgende Faktoren wurden bei den einzelnen Produktionszyklen berücksichtigt: Energienutzung, Einsatz lebender Organismen, Emission von Klimagasen, Umweltverschmutzung sowie nicht verwendete Lebensmittel wie beispielweise Futter. Norwegischer Lachs ging dabei als Testsieger mit dem kleinsten Fußabdruck hervor.



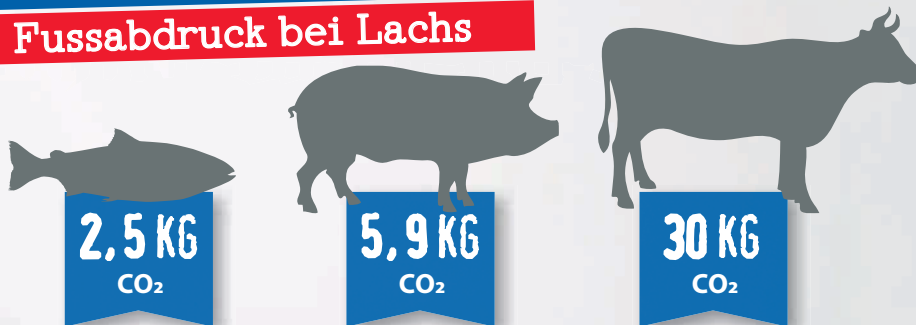
Fisch aus Norwegen. Natürlich nachhaltig.

Das norwegische Fischereimanagement hat sich längst zum Vorbild für die nachhaltige Nutzung lebender Ressourcen entwickelt. Viele in Norwegen gemeinsam mit der Fischerei entwickelten Ideen werden inzwischen auch anderswo umgesetzt, insbesondere in Nachbarstaaten und sehr zum Vorteil der genutzten europäischen Fischbestände. Drei Viertel der norwegischen Fischerei sind inzwischen MSC-zertifiziert, entsprechen also den Anforderungen des führenden Nachhaltigkeitslabels für Fischereiprodukte.

Norwegen ist damit einer der beiden weltweit wichtigsten Erzeuger für MSC-zertifizierte Ware, und die Fischerei dokumentiert eindrucksvoll den hohen Standard, den sie erreicht hat.

DR. CHRISTOPHER ZIMMERMANN

Kleinster ökologischer Fußabdruck bei Lachs

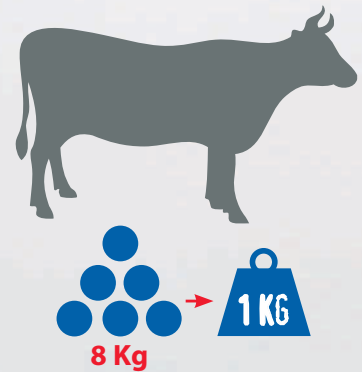
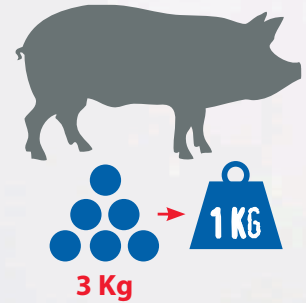
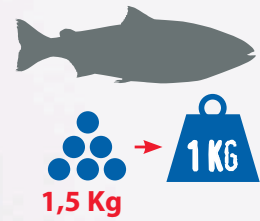


Norwegischer Lachs hat den kleinsten ökologischen Fußabdruck: Um ein Kilo Lachs zu produzieren, werden nur 2,5 Kilo CO₂ verbraucht. Im Vergleich dazu hat Schwein einen Abdruck von 5,9 Kilo CO₂ und Rind sogar von 30 Kilo CO₂, um ein Kilo Schweine- bzw. Rindfleisch zu produzieren.





Lachs: der effiziente Futtermittelverwerter



Um ein Kilo Lachs zu produzieren, werden 1,15 Kilo Futter benötigt. Im Vergleich dazu, werden für die Produktion von einem Kilo Schweinefleisch drei Kilo Futter und für die Gewinnung von einem Kilo Rindfleisch, acht Kilo Futter benötigt.

Nachhaltiges Futter für gesunde Lachse

Eine auf globaler Ebene gesteigerte Lachsproduktion verbunden mit dem Streben, den Verbrauch von marinen Ressourcen nicht zu erhöhen, führen zu einer intensiven Forschung mit dem Ziel, nachhaltige Methoden und alternative Quellen für die Produktion von Fischfutter zu finden.

Trotz einer erhöhten Lachsproduktion ist der Futterverbrauch nicht in gleichem Maße gestiegen. Hintergrund hierfür sind optimierte Fütterungsmethoden, bei denen mehr Futter direkt bei den Lachsen und weniger Futter im Meer landet. Weiter wurde die Zusammensetzung der Bestandteile im Futter verbessert, welche zu einem effizienteren Wachstum der Lachse führt.

Futter ist der größte Kostenfaktor in der Aquakultur. Eine effektive Fütterung ist entscheidend für die Bilanzen der Lachsfarmen, genauso wie für das Wohlergehen der Fische.

Lachs das Tier, welches Futter am effektivsten in Körpermasse umsetzt. Voraussetzung dafür ist die richtige Zusammensetzung der einzelnen Bestandteile im Fischfutter.

Lachsfutter besteht heute aus Proteinen, Fetten, Kohlenhydraten, Vitaminen, Mineralien und Antioxidantien. Circa 70 Prozent der Futterbestandteile stammen aus vegetabilischen Quellen, der Rest kommt aus marinen Ressourcen. Norwegen erlaubt keine genmodifizierten Stoffe im Fischfutter.

Wie alle Bestandteile der norwegischen Aquakulturindustrie, unterliegt auch das Fischfutter stetigen Kontrollen, um das Wohlergehen von Fischen, Menschen und Umwelt zu gewährleisten. Das norwegische Nationale Institut für Ernährungs- und Seafood-Forschung (NIFES) überwacht und sammelt die Ergebnisse aus dem staatlichen Kontrollprogramm für Fischfutter und Fischfutterzusatzstoffe. Der aktuelle Bericht wurde in 2013 publiziert und ist öffentlich zugänglich auf www.nifes.no. Bei allen Kontrollen wurden keine illegale Stoffe gefunden. Alle Werte von legalen Stoffen lagen unter den gesetzlich festgelegten Grenzwerten der EU.



GOOD TO KNOW.

Täglich werden in mehr als 100 Ländern der Welt über **15 Millionen Gerichte** mit Lachs oder Fjordforelle **aus Norwegischer Aquakultur** serviert.

Durch den Konsum von fettreichem Fisch, wie beispielweise Lachs oder Fjordforelle, werden für den menschlichen Körper essentielle Omega-3-Fettsäuren aufgenommen. Dadurch produziert das Gehirn das Glückshormon Dopamin.

Omega-3-Fettsäuren haben zudem einen positiven Einfluss auf die Herzgesundheit. So macht norwegische Aquakultur jeden Tag 15 Millionen Menschen etwas glücklicher und gesünder!

Vorbildliches & nachhaltiges Fischereimanagement in

ALASKA:

Alaskas Verfassung verpflichtet die Regierung sowie jeden Einwohner gleichermaßen zum nachhaltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen.

Der Nachhaltigkeits-Ansatz von Alaskas Weißfisch-Industrie basiert auf vorbeugendem Management und verantwortlichem Haushalten. Für Alaska sind die Zukunft der Seafood-Bestände und der Umwelt wichtiger als unmittelbare Möglichkeiten der Berufsfischerei. Staatliche, nationale und internationale Maßnahmen stellen dies durch die Trennung der Schutzmaßnahmen und Quoten-Zuteilungen sicher. Die Management-Behörden sind so strukturiert, dass Wissenschaftler über die Fangmengen entscheiden und gesetzlich zugeteilte Fangquoten niemals über den wissenschaftlichen Vorschlägen liegen dürfen.

Das Leitprinzip von Alaskas Fischereimanagement ist die solide wissenschaftliche Basis. Manager müssen einen vorbeugend konservativen Ansatz wählen, anstatt eine Schädigung der Ressource zu riskieren.

Mehrere Behörden der Staats- und Landesregierung managen Alaskas Fischerei (Lachs, Bodenfische, Heilbutt und Krebse), doch die Grundprinzipien und Vorgehensweisen sind durchweg einheitlich – der Schutz basiert auf solider Wissenschaft und ist vorbeugend.

Beim Weißfisch ist das Management in zwei Kategorien unterteilt: Bodenfisch und Heilbutt. Bodenfische werden national gemanagt. Der National Marine Fisheries Service (NMFS) erfüllt die Schutz- und Management-Pflichten, während der North Pacific Fishery Management Council (NPFMC) die Strategien und Quotenzuteilung bestimmt. Die Heilbuttfischerei wird durch eine Kooperations-Vereinbarung der Regierungen der USA und Kanadas international gemanagt. Die International Pacific Halibut Commission, eine Organisation mit Mitgliedern aus den USA und Kanada, arbeitet eng mit dem NPFMC zusammen.

Schutz der Lebensräume

Meeresschutzgebiete sind ein wichtiges Element des Fischeremanagements Alaskas auf Grundlage des Ökosystems. Es gibt mehr als 40 Meeresschutzgebiete in den Gewässern vor der Küste Alaskas, die insgesamt fast 3,5 Million km² umfassen. Das Hauptziel von Meeresschutzgebieten (MPAs) ist der Erhalt des Lebensraums und der Schutz empfindlicher Bestände.

Sie werden genutzt um die ökologische Struktur und Funktion zu schützen, Forschung zu betreiben, den Lebensraum Meeresboden zu bewahren, empfindliche Bestände zu schützen und kulturelle Ressourcen zu erhalten. Von diesen 401 Meeresschutzgebieten verbieten 31 jegliche Berufsfischerei oder jeglichen Bodenkontakt von Fanggeräten wie Schleppnetzen.

Beweis für den Erfolg dieser Vorgehensweise ist, dass bei Alaskas Weißfischen keine Art oder kein Bestand überfischt ist oder sich der Überfischung nähert. Tatsache ist, dass nie eine Alaska Seafood-Art im Artenschutzgesetz als bedroht gelistet wurde.

BUNDESVORSCHRIFTEN

US-Bundesfischereibestimmungen verbieten den Einsatz von Grundsleppnetzen im Beringmeer, wo rund 90% des Alaska-Seelachses gefangen werden. In einzelnen Fällen können Netze während des Fischens in Kontakt mit dem Meeresboden kommen. Dies tritt selten bei harten oder felsigen Gebieten wie den Schluchten auf, da dies große Schäden an den Netzen verursachen würde.

Darüber hinaus fordert US-Bundesrecht, dass Auswirkungen der Fischerei auf den Meeresboden, die nicht als minimal oder vorübergehend anzusehen sind, qualifiziert und alle fünf Jahre in einer umfangreichen Studie erfasst werden müssen. Die Alaska-Seelachs-Fischerei ist nach diesen strengen Schutzanforderungen im Jahr 2005 und 2014 bewertet worden und soll im Jahre 2015 noch einmal überprüft werden. Die Alaska-Seelachs-Fischerei ist sowohl vom Marine Stewardship Council (MSC) als auch vom FAO-basierten Alaska Responsible Fisheries Management zertifiziert.



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

Durchsetzung Bestimmungen

Jede Fischerei wird zudem durch eine für sie eingerichtete Vollzugsbehörde geschützt, wie das NMFS-Büro für Gesetzesvollstreckung. Das staatlich verfügte At-Sea Observer Programm bringt vom NMFS beglaubigte zivile wissenschaftliche Überwacher auf die Fischerboote, um Daten zu sammeln und vermutete Regelverstöße an die Behörde zu melden. Dieses Programm hilft dabei, Fischfänge in Echtzeit zu überwachen und zu verrechnen. Es befasst sich auch mit Beifang und dessen Zurückwerfen (Discards) und verfolgt die Fänge in fortschreitender Saison, sodass die Quoten nicht überschritten werden.





Durch Vorschriften für ALASKAS WEISSFISCH-FISCHEREI haben NPFMC und Wirtschaft große Fortschritte bei der Verringerung von Umwelteinflüssen durch Fangoperationen gemacht. Sie umfassen:

- Verbot der Schleppnetzfischerei auf dem Boden in weiten Meeresgebieten: 98.000 nautische Quadratmeilen sind das ganze Jahr über dafür geschlossen, andere saisonal.
- Fangverbot in weiten Bereichen, um Lebensräume von Meeressäugtieren zu schützen.
- Minimierung von Beifängen verbotener Arten (z. B. Lachs, Krebse).
- Vorschreiben von Ausrüstungen, die den Kontakt gefährdeter Seevögel mit dem Fanggerät verhindern.
- Ein Schiffsbeobachtungs-System ist für Schiffe vorgeschrieben, die in bestimmten sensiblen Lebensräumen fischen.



Staatliches Fischereimanagement **GARANTIERT** Nachhaltige Fischerei



Warum Wildfische aus Alaska?

Wild und natürlich, was sonst

Die Wildlachse und die verschiedenen Arten von Weißfischen und Weichtieren, die in Alaska gefangen werden, erreichen ihre Reife in ihrem eigenen natürlichen Rhythmus und schwimmen frei in den klaren Gewässern Alaskas, weit von der 76.000 Kilometer langen verschlungenen Küstenlinie Alaskas entfernt.

Ein ausgezeichneter Geschmack für alle Gourmets und die, die es werden wollen

Der Geschmack und die Konsistenz des Fischfleisches der Wildfische aus Alaska werden in der ganzen Welt geschätzt und gesucht. Den Geschmack und ihre spezifischen Farben bekommen die verschiedenen Arten der Wildfische dadurch, dass sie sich ganz natürlich von Meereslebewesen ernähren, und ihre Konsistenz ist auf ihre jährlichen Wanderungen in den kalten Gewässern des Nordpazifischen Ozeans zurückzuführen.

Eine ganz schnelle, einfache Zubereitung

Sie können die Alaska Wildlachse ganz einfach nach Ihren bevorzugten Rezepten zubereiten. In nur wenigen Minuten können Sie ein köstliches Gericht auf den Tisch bringen, sei es gegrillter, pochierter, im Ofen oder in der Pfanne zubereiteter Fisch.

Sehr wertvoll für die Gesundheit

Wenn Sie auf der Suche sind nach einem Gericht mit wertvollen Nährstoffen, einem geringen Anteil an gesättigten Fettsäuren und hervorragenden Werten an „gutem Fett“, also dem für das Herz so guten Omega-3, so können Sie mit ruhigem Gewissen auf die Produkte aus Alaskas Meeren zurückgreifen.

Ein verantwortungsvolles Umweltmanagement

Die Produkte aus den Meeren Alaskas zu wählen, bedeutet die Wahl eines verantwortungsvollen Managements, das auf dem Erhalt der reichen Vorkommen an Wildlachse, Heilbutt, Scholle, Alaska-Seelachs und der Schalen- und Krustentiere beruht, wobei ebenfalls der Respekt vor der Umwelt gewährleistet wird.

Alaskas Familien und die verschiedenen Gemeinden

Der Fischfang und die Verarbeitung der Produkte aus den Meeren Alaskas spielen dort eine ganz wichtige Rolle. Die Fischwirtschaft ist schlicht und einfach der größte private Arbeitgeber in Alaska. Jedes kleine Schiff für den Fang der Wildlachse ist zum Beispiel ein schwimmendes Familienunternehmen, das zur örtlichen Wirtschaft und der des Staates beisteuert und sie bereichert. Die Berufsfischerei in Alaska repräsentiert mehr als die Hälfte des gesamten Fischfangs der Vereinigten Staaten.



VERANTWORTUNGSVOLLES FISCHEREIMANAGEMENT (RFM)

ÜBERFISCHUNG

Die Überfischung ist eines der größten Probleme der modernen Fischindustrie. Der Staat Alaska hat bereits früh begonnen, das empfindliche Ökosystem vor seinen Küsten verantwortungsvoll zu schützen. Alle Arten unterliegen strengen Kontrollen, werden von Staat und Forschern genau beobachtet.

TOTAL ALLOWABLE CATCH

Der **TOTAL ALLOWABLE CATCH (TAC)** ist die jährliche Gesamtfangmenge. Zusammen mit der **ESCAPMENTS** genannten Mindestzahl, dem Fang entgehender Fische, bildet TAC eine feste Grenze. Diese Fangobergrenze überschreitet niemals das biologische Limit, den **ACCEPTABLE BIOLOGICAL CATCH (ABC)**, welcher jedes Jahr neu bestimmt wird. Zusammen garantieren sie, dass der Bestand der jeweiligen Spezies stabil wachsen kann und das Ökosystem nicht ins Ungleichgewicht gerät.

RESPONSIBLE FISHERIES MANAGEMENT

Das **RESPONSIBLE FISHERIES MANAGEMENT (RFM)** Programm ist ein strenges, von der *Internationalen Organisation für Normung (ISO)* anerkanntes und unabhängiges Zertifizierungs-Programm für Wildfang-Fischerei. **RFM** stellt sicher, dass Alaska Seafood weltweit als nachhaltig und verantwortungsvoll bewirtschaftet erkannt wird. Der Standard der **RFM** Kontrollkette gewährleistet, dass Meeresfrüchte mit dem **RFM** zertifizierten Siegel oder einem Anspruch auf Beurkundung direkt über die Zulieferkette zur amtlich beglaubigten Fischerei zurückverfolgt werden können. Das **RFM** gibt Alaskas Fischindustrie die Möglichkeit, dem amerikanischen und internationalen Markt die Nachhaltigkeit seiner Fischereien aufzuzeigen. Der **ALASKA RFM FISHERIES STANDARD** basiert auf den umfassenden und weltweit anerkannten Richtlinien für Fischereimanagement, welche von der *United Nations Fisheries and Agriculture Organization* in Kooperation mit Regierungen, Wissenschaftlern und Umweltschützern entwickelt werden.

DER UMWELTBEWUSSTE FISCHFANG SOLL AUCH KÜNFTIGEN GENERATIONEN EIN EINKOMMEN GARANTIEREN UND DIE MEERE ENTLASTEN.

DAS **RFM SIEGEL** MACHT ES VERBRAUCHERN LEICHTER, NACHHALTIG GEFANGENE MEERESTIERE ZU ERKENNEN. SO KANN DER KONSUMENT BEWUSST ZU PRODUKTEN GREIFEN, DIE DER ÜBERFISCHUNG ENTGEGENWIRKEN.

Die wilden Fische Alaskas haben in den Weiten des Nordpazifiks ihren idealen Lebensraum, mit Plankton und kleineren Fischen als Nahrung. Hier, in diesen kalten, klaren Fluten entwickeln die Tiere ihren charakteristischen Geschmack und ihre unvergleichliche Farbe.

FOREVER WILD

www.alaskaseafood.de

ALASKA WILDLACHSE

Alaska Wildlachs ist ein Sinnbild für Alaskas Verpflichtung zum nachhaltigen Fang wildlebender Meereskost aus einer sauberen und gesunden Umwelt. Die reichen Wildlachsbestände und die große Fischerei- und Verarbeitungsindustrie, die Alaska Wildlachs zum Verbraucher bringt, zeigen, wie Berufsfischerei sowohl umweltverantwortlich als auch erfolgreich sein kann.

Die Wildlachs-Populationen in den nährstoffreichen, sauberen Gewässern vor Alaskas Küste sind unverändert groß und stark. Die Ernte dieser Schätze wird vom Staat Alaska streng kontrolliert, um eine nachhaltige Fischerei und ein gesundes Ökosystem zu sichern. Alaskas Verpflichtung zu einer guten Verwaltung seiner Meeresressourcen bedeutet eine gesunde Fischerei und eine dynamische Küsten-Wirtschaft für den Staat sowie gesunde, wohlschmeckende Meereskost für die Verbraucher.

Als Teil seiner auf dem Ökosystem aufbauenden Fischereimanagement-Politik verbietet Alaska Fischfarmen. Alle Alaska Lachse sind wild und integraler Bestandteil des reichen marinen und landge-

bundenen Ökosystems Alaskas. Alaska Lachs reift in natürlicher Geschwindigkeit zum erwachsenen Fisch heran und frisst dabei ausschließlich seine natürliche Nahrung, vor allem Zooplankton, dann Garnelen, Heringe und andere Meereslebewesen.

5 LACHSARTEN LEBEN IN ALASKA

Königs-, Rot-, Silber-, Keta- und Buckellachs. Sie alle gehören zu einer großen Familie von Salmoniden, die nur in der nördlichen Hemisphäre vorkommen. Im Atlantik gibt es nur eine Lachsart, *Salmo salar*, der überwiegend gefarmt wird. Alle Alaska Lachse sind wild, wandern in ihrem zwei- bis sechsjährigen Lebenszyklus durch das Beringmeer und den Golf von Alaska und ernähren sich hauptsächlich von Zooplankton, Garnelen, Hering, Tintenfisch und Sardinen. Einige Lachse wandern sogar bis zur Halbinsel Kamtschatka am Ende der Aleuten. Ihre reichhaltige Nahrung und kontinuierliche Bewegung geben dem Fleisch der Alaska Wildlachse eine feste Textur, hervorragende Nährwerte und einen reinen, natürlichen Geschmack, der für Farmfische unerreichbar ist.



„WASSER IST MEIN ELEMENT, MEIN LEBEN. WEIT DRAUSSEN AUF DEM MEER KÄMPFE ICH MIT DER NATURGEWALT DES PAZIFIKS – DAS HAT MICH GEPRÄGT UND ZU DEM GEMACHT, DER ICH BIN.“



„MICH KANN MAN NICHT ZÄHMEN, GENAUSO WENIG WIE MEINEN VATER ODER SEINEN VATER ZUVOR. ICH BIN EIN TEIL DER WILDEN NATUR UND DARAN WIRD SICH NIE ETWAS ÄNDERN.“
DAS RAUE MEER VOR ALASKAS KÜSTE IST SEIT GENERATIONEN SCHAUPLATZ DES KAMPFES ZWISCHEN MENSCH UND NATUR.

Die wilden Fische Alaskas haben in den Weiten des Nordpazifiks ihren idealen Lebensraum, mit Plankton und kleineren Fischen als Nahrung. Hier, in diesen kalten, klaren Fluten entwickeln die Tiere ihren charakteristischen Geschmack und ihre unvergleichliche Farbe.

FOREVER WILD

www.alaskaseafood.de

HERKUNFT ALASKA, NORDOST-PAZIFIK-FAO 67

Juni 2014.
Die Verfassung Alaskas schreibt vor, dass „Fisch... nach dem Prinzip des nachhaltigen Ertrags genutzt, entwickelt und erhalten werden soll...“

Es ist wichtig, dies schriftlich festzuhalten, doch ist es noch besser, es vor Ort zu zeigen.

Im Juni besuchte eine Delegation deutscher und niederländischer Vertreter des Lebensmitteleinzelhandels, des Großhandels und der Gastronomie Alaska, um mehr über das Fischerei Management System, das als eines der besten weltweit gilt, zu erfahren.

Direktflug Frankfurt-Anchorage, gleich im Anschluss daran Treffen mit Ratsmitgliedern, Staats- und Bundesbeamten sowie Vertretern der Industrie.

Am nächsten Tag gemeinsamer Besuch eines Federal und State Fisheries Management-Seminars. „Für Alaska haben



TRANSGOURMET
seafood



die Zukunft der Seafood-Bestände und der Umwelt höhere Priorität als unmittelbare Gewinnchancen im Fischereisektor“, erklärte David Witherell vom North Pacific Fishery Management Council. Jeff Regnart, Alaska Department of Fish and Game: „Alaskas Lachse werden ausschließlich in festgelegten und streng regulierten Bereichen der staatlichen Gewässer bis zu drei Seemeilen vor der Küste gefischt.“ Pat Shanahan, genuine Alaska Pollock Producers: „Durch individuelle Quoten für jedes einzelne Schiff wird die Qualität der Rohstoffe optimiert, da die Fänge zeitlich und räumlich über das Jahr verteilt werden. 90 Prozent der Alaska-Seelachs-Exporte sind eingefroren, fast die Hälfte davon wird direkt auf See verarbeitet.“

Die Gruppe flog nach Kodiak und verbrachte zwei Tage in eigenem Kontakt mit der örtlichen Fischerei, bei Treffen mit Fischern und dem Besuch von Verarbeitungsanlagen.

FISCH-

AUS GRÖNLAND

Nachhaltig, frisch und von bester Qualität

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT
Royal Greenland®

Fisch & Seafood aus Grönland spielen eine wichtige Rolle im Sortimentsportfolio der Transgourmet Seafood.

Schwarzes Heilbuttfilet, Eismeergarnelen, Deutscher Kaviar aus Seehasenrogen sind beliebte Produkte der TGS Kundschaft. Wir sprachen mit RENÉ STAHLHOFEN, Managing Director der Royal Greenland Vertriebs GmbH zum Thema Fisch aus Grönland und Nachhaltigkeit.

FRAGE: Bitte erzählen Sie uns etwas über den nachhaltigen Fang Ihres Heilbutts.

R. STAHLHOFEN: Der grönländische Schwarze Heilbutt (*Reinhardtius hippoglossoides*) lebt in den eiskalten Gewässern vor Grönland. Er lebt sowohl am Meeresboden als auch in den höheren Gewässerschichten der offenen See. Er wird ganzjährig mit der Langleine gefangen. Die Langleinenfischerei findet in Grönland bereits seit Jahrhunderten Anwendung. Dabei befestigt der Fischer Köderhaken an einer langen Leine, die mit Bojen gekennzeichnet und durch Anker unten gehalten wird. Im Sommer wird der Fang mithilfe von kleinen Booten eingeholt, während die Fischer im Winter mit Hundeschlitten auf die vereisten Fjorde fahren, dort Löcher in das dicke Eis hacken und ihre

Leinen, mit ca. 150 Haken, darin versenken. Einige Stunden später wird die Leine dann hochgezogen und der Fang auf Hundeschlitten in unsere Fabriken transportiert. Diese selektive Fischerei schont nicht nur die Meeresumgebung, sondern auch das hochwertige Fleisch des Fisches.

Fang und Verarbeitung liegen komplett in der Hand von Royal Greenland. Bei Royal Greenland werden alle Teile des Fisches genutzt. In China sind Kopf und Schwanz beliebt, die Flossen eignen sich für japanisches Sushi, die Filets gehen überwiegend an Verbraucher in Europa und selbst die Gräten können noch weiterverarbeitet werden.

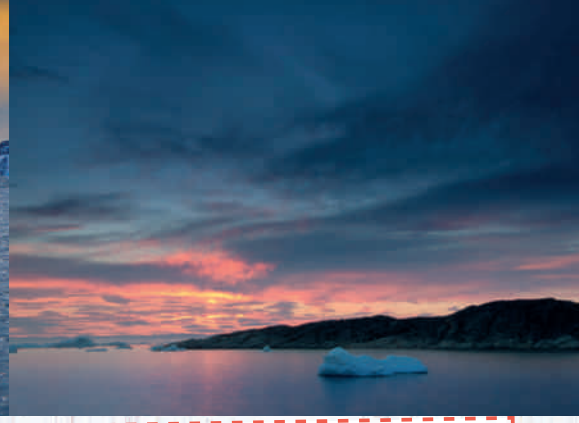


RENÉ STAHLHOFEN, Jahrgang 1966, ist Küchenmeister und diätisch geschulter Koch.

Seit 2005 ist er bei Royal Greenland beschäftigt und übernahm im Juni 2010 den Geschäftsführerposten.

Sein Bestreben ist es die Marke Royal Greenland mehr in den Fokus zu stellen und die Einzigartigkeit der Herkunft des Royal Greenland Sortiments hervorzuheben.





FRAGE: Welche Fangmethode nutzen Sie für Ihren Kabeljau und welche Vorteile birgt dies?

R. STAHLHOFEN: Der Reusenfang von Kabeljau ist vor allem in den Küstengebieten vor Westgrönland verbreitet, dabei wird eine Reuse mit Ankern am Ufer und am Meeresgrund befestigt, sodass der Kabeljau zwar hinein schwimmen, aber nicht wieder entkommen kann. Die Reuse wird alle zwei Tage geleert, indem die Seiten des Netzes zusammengezogen werden, sodass die Reuse kleiner wird und die Fischer ihren lebendigen Fang mithilfe eines Keschers in ihre kleinen Boote holen können. In dem Boot wird der Fisch nach Größe sortiert und alle Tiere, die nicht mindestens 40 cm lang sind, werden lebend zurückgesetzt. Auf diese Weise wird hochwertiger Fisch ohne Beifang und ohne zu kleine Exemplare frisch an die Fabrik an Land geliefert. Gleichzeitig ist diese Fangmethode aufgrund der verwendeten kleinen Boote sehr kraftstoffeffizient. Im Winter wird der Kabeljau genau wie der Heilbutt mit der Langleine gefangen.

FRAGE: Wie stellen Sie die Nachhaltigkeit des Seehasen sicher?

R. STAHLHOFEN: Royal Greenland hat jeden Schritt der Wertschöpfungskette vom Seehasenfang bis zum Endprodukt unter die Lupe genommen. Der Seehase (*Cyclopterus lumpus*, auch Lumpfisch genannt) lebt in weiten Bereichen des Nordostatlantiks und vor der Westküste Grönlands.

Grönländische Fischer fangen den Seehasen in Netzen von kleinen einheimischen Fischkuttern aus entlang der Westküste Grönlands. Die Fangsaison reicht von April bis Juli, wenn das Eis geschmolzen ist und der Seehase zum Laichen ins flachere Gewässer kommt. Jeder Fischer setzt 10-20 Stellnetze ein, die während der Saison in dem Fanggebiet bleiben. Das Stellnetz ist ein langes Netz, welches senkrecht zwischen zwei Bojen im Wasser steht. Hauptvorteil dieser Fangmethode ist, dass sie sehr selektiv ist und nur wenige junge Fische gefangen werden.

FRAGE: Seit wann sind die Royal Greenland Garnelen MSC-zertifiziert und was bedeutet dies genau?

R. STAHLHOFEN: Unsere Eismeergarnelen (*Pandarus borealis*) werden seit 2013 unter MSC-Auflagen gefangen.

Hierzu haben wir Bestands- und Beschaffungspläne erstellt sowie zahlreiche Auflagen erfüllt, bis das blaue MSC-Logo auf die Garnelen Verpackung gedruckt werden durfte. Nach einer MSC-Vorgabe wurden Selektionsgitter integriert, so dass die Garnelen ins Netz wandern und andere Fischarten werden vor diesem Fischgitter nach oben geleitet, wo sie durch Fluchtlöcher in die Freiheit entkommen können. Der Beifang wird so um 2,6 Prozent weiter reduziert.

Die Fangquote der Garnelen ist seit 2012 von 105.000 Tonnen auf 85.000 Tonnen im Jahr 2014 gesenkt worden, um den Bestand zu stabilisieren. Für das Jahr 2015 wurde die Quote erneut gesenkt. Nun dürfen nur noch 73.000 Tonnen gefangen werden. Die Nachfrage nach Kaltwassergarnelen steigt und ist momentan größer als das Angebot. Dies hängt mit der heruntergesetzten Fangquote zusammen.

Sowohl in Grönland als auch in Kanada ist die Fischerei MSC-zertifiziert, was dafür sorgt, dass die Fischerei gut geleitet und ständig überwacht wird. Als weltweit größter Anbieter von Eismeergarnelen unterstützt Royal Greenland die nachhaltige Nutzung der Garnelenbestände. Denn wir wollen die künftige Lebensgrundlage unserer Fischer wie der gesamten grönländischen Bevölkerung ebenso wie die Grundlage für die künftige Tätigkeit unseres Unternehmens sichern.

FRAGE: Zum Abschluss drei Sätze zu Royal Greenland.

R. STAHLHOFEN: Stetige Weiterentwicklung ist unser Credo. Royal Greenland ist ein fortschrittliches globales Unternehmen. Wir arbeiten aktiv an verantwortungsvollen Fischeriemethoden und Einkaufsrichtlinien. Wir bei Royal Greenland nehmen unsere Verantwortung als bedeutender Hersteller von hochwertigen Seafood-Produkten ernst und investieren auf der Grundlage unserer starken Marktposition in die zukünftige Entwicklung und Erhaltung der weltweit größten Ressourcen im Bereich Fisch und Seafood. Mit Kreativität, den besten Zutaten und internationaler Erfahrung hat unser Entwicklungsteam ein Sortiment aufgelegt, das Qualität, Innovation und einen hohen Conveniencegrad bietet.



Nachgefragt bei unseren EXPERTEN DER BRANCHE

QUELLE: Zeitbild Wissen, FIZ Januar 2011

Dr. Christopher Zimmermann

Leiter des Instituts für Ostseefischerei (VTI)

(K)Ein guter Rat?

„Ich esse gern Fisch, möchte aber auch die Meere schützen. Soll ich mich beim Einkauf strikt an Fischampeln und Einkaufsführer halten?“



Dr. Matthias Keller

Geschäftsführer des Fisch-Informationszentrums e. V.

Garantiert nachhaltig?

„Woran erkenne ich im Supermarkt Fischprodukte, die aus einer nachhaltigen Fischerei stammen? Sind Zertifikate und Siegel verlässlich?“



Nein. Die Fischführer der Umweltverbände geben gute Hinweise darauf, bei welchen Fischarten, Beständen und Fischereien Probleme bestehen. Sie müssen aber in der Regel sehr pauschalisieren, um überhaupt verwendbar zu sein. So rät z. B. Greenpeace von Fisch aus Grundschleppnetzfishereien dringend ab, obwohl diese Fangmethode in einigen Gebieten durchaus die ökologisch verträglichste Fischerei darstellen kann. Tatsächlich sind Pauschalaussagen nicht sinnvoll, egal ob sie eine ganze Fischart oder eine bestimmte Fangmethode betreffen. Die Fischampeln sind daher eher für die Bewusstseinsbildung bei Verbrauchern (und Handel!) geeignet, weniger dagegen als echte Einkaufshilfe.

Umweltsiegel können Verbrauchern helfen, sich ganz bewusst für nachhaltig gewonnene Fischprodukte zu entscheiden. Am bekanntesten ist das blaue Siegel des Rats zur Bewahrung der Meere (Marine Stewardship Council, MSC; www.msc.org). Hersteller mit diesem Siegel garantieren, dass der verwendete Fisch aus einer nachhaltigen, überprüften Fischerei stammt. Vergleichbare Zertifikate für Aquakulturen werden derzeit entwickelt und sollen zukünftig vergeben werden. Ein besonderer Fall sind Bio-Siegel. Mit ihnen werden nur Aquakultur-Produkte gekennzeichnet, die gemäß speziellen Richtlinien erzeugt und kontrolliert wurden. Für den Verbraucher eher verwirrend: Wildfische, die in ihrer natürlichen Umgebung aufwachsen, werden nicht als Bio-Fisch deklariert. Die Vergabe von Zertifikaten ist ein guter Anreiz für die Fischerei, die Nachhaltigkeit ihrer Arbeit unter Beweis zu stellen. Allerdings müssen Fischer und Händler an Zertifizierungsprogrammen teilnehmen, um Erzeugnisse mit dem Siegel verkaufen zu dürfen. In Deutschland steht die Zertifizierung von Fischereien noch am Anfang. Deutschland ist aber im weltweiten Vergleich das Land, in dem am meisten Fischereierzeugnisse mit dem Siegel des MSC verkauft werden.



GREENPEACE UND WWF

geben als Orientierungshilfe

eigene Ratgeber heraus:

Wir stehen mit den Organisationen im kritischen Dialog. Wir befürworten Einkaufsratgeber, die die Verbraucher beim Fischeinkauf beraten und anleiten. Wir fordern aber, dass die Prozeduren bei der Aufstellung der Listen, klarer, transparenter, wissenschaftsbasierter und nachvollziehbarer werden. **Wir sitzen alle im selben Boot!**



TRANSGOURMET

seafood



UND ES GIBT IHN DOCH!

DEN EINSCHLÄGIGEN EINKAUFS-RATGEBERN ZUM TROTZ:

Der angeblich wegen Überfischung vom Aussterben bedrohte Kabeljau hat vielerorts überlebt! Nur mancher kapitale Bestand, der einst vor unseren Küsten schwamm, ist aufgrund von Überfischung und ungünstigen Umwelteinflüssen merklich zurückgegangen.



FOTO: Norwegenfisch

In unseren Meeren gibt es aber noch ausreichende Exemplare. Man muss nur wissen, wo sie sich jetzt aufhalten. Im Nordostatlantik tummeln sich beispielsweise 13 verschiedene Kabeljaubestände, die in verschiedenen Regionen leben und sich durch unterschiedliche Laichgebiete und -zeiten voneinander trennen (siehe Karte). Je nach Produktivität, Klima, Nahrungsangebot oder Fischerei können die Bestände sich unterschiedlich entwickeln und tun das meistens auch.

Der größte Kabeljaubestand lebt in der Nordostarktis. Er wird nachhaltig bewirtschaftet und liefert mehr Ertrag als alle anderen zusammen.

Aus diesem Bestand kommt auch der „Skrei“, der Winterkabeljau, der von Januar bis April Saison hat und besonders delikat ist. Auch der Dorsch (so wird der Kabeljau aus der Ostsee genannt) der westlichen und östlichen Ostsee sowie der Island-Kabeljau zählen zu diesen 13 Beständen.

Der „Internationale Rat für Meeresforschung“ (ICES) begutachtet jedes Jahr die verschiedenen Kabeljaubestände und liefert Informationen zu ihrem Zustand. Die wichtigsten

Hat jemand den Kabeljau gesehen?

Manche Arten gehen verloren - für immer. Solche Lücken haben weitreichende Folgen, sofort und langfristig. Der NABU bewahrt die Artenvielfalt für Mensch und Natur.
Helfen Sie mit - damit das Ganze komplett bleibt.

www.NABU.de

Aspekte für die Klassifizierung des Zustandes sind sowohl der Fischereidruck als auch die sogenannte Laicherbiomasse - das ist der Begriff für die an der Nachwuchsproduktion teilnehmenden Elterntiere.

Das Thünen-Institut für Ostseefischerei in Rostock bereitet die wissenschaftlichen Informationen auf und stellt sie im Internet unter www.fischbestaende-online.de, weiter > **Fischarten**, weiter > **Kabeljau/Dorsch** zur Verfügung. Hier finden Sie auch Informationen zu weiteren Fischbeständen, die für den deutschen Markt von Bedeutung sind.

QUELLE: Fisch & Tipps, Frühling 2015



Europäische Kommission bestätigt:

FISCHEREI WIRD IMMER NACHHALTIGER

QUELLE: IHK Wirtschaft an Strom und Meer 04.2015



Erfolgsmeldung für die Fischer in Nord- und Ostsee: Die Europäische Kommission teilt mit, dass die Fischerei im Nordostatlantik einschließlich Nord- und Ostsee immer nachhaltiger wird. Im Jahr 2015 kommen nach wissenschaftlichen Gutachten neun weitere Bestände hinzu, wenn die im Dezember 2014 beschlossenen Fangquoten eingehalten werden. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht das einer **Zunahme von 30 Prozent** und das bezogen auf die Anzahl der Bestände. Der gesamte Anteil der nachhaltig befischten Bestände steigt voraussichtlich deutlich **über 60 Prozent**.

Diese Verbesserung ist aus Sicht des Deutschen Fischerei-Verbandes (DFV) das Ergebnis der verstärkten Anstrengungen in der Europäischen Fischerei und unterstreicht die Erfolge der laufenden Nachhaltigkeitswende. Dazu beigetragen hätten unter anderem die Installation von Langzeitmanagement-Plänen, eine neue Kontrollverordnung und die Bekämpfung der illegalen Fischerei. Damit kommt die EU dem Ziel der neuen Gemeinsamen Fischerei-Politik ein ganzes Stück näher, alle europäischen Fischbestände bis 2020 nachhaltig zu bewirtschaften. Zu den jetzt nachhaltig, also nach dem Prinzip des höchstmöglichen Dauerertrages (MSY) bewirtschafteten Beständen gehört unter anderem der westliche Ostseehering. Bei diesem Bestand bemüht sich die deutsche Schleppnetzfisherei derzeit darum, das anspruchsvolle MSC-Siegel für nachhaltige Bewirtschaftung zu erlangen. Mit der Einschätzung der Kommission dürfte nun auch der letzte Zweifel ausgeräumt sein. Eine Zertifizierung könnte noch während der laufenden Frühjahrsheringssaison erfolgen.

Weitere für die deutsche Fischerei interessante Bestände, die nun nachhaltig bewirtschaftet werden, sind der **Seezungenbestand** im Skagerrak, Kattegat und der Ostsee, der **Sprottenbestand** in der Ostsee sowie der **Holzmakrelenbestand** in der nördlichen Nordsee und den norwegischen Gewässern.

Holger Ortel, Präsident des Deutschen Fischerei-Verbandes (DFV), zeigt sich zufrieden: *„Wir haben in den letzten Jahren sehr viele Opfer gebracht, um die Fischbestände vernünftig zu bewirtschaften. Wer jetzt noch von leer gefischten Meeren redet, zeigt damit nur seine Unkenntnis und Ignoranz. Wir haben stattdessen das reale Problem zu lösen, die vielen Fische zu angemessenen Preisen auf dem Markt abzusetzen.“*

www.deutscher-fischerei-verband.de

HASETAL WALLER

Mit allen Sinnen genießen

Begeisterung für Fisch, größte Passion für die artgerechte & umweltschonende Wallerzucht und Premium-Qualität.

Der Zuchtbetrieb unserer Edelwaller legt größten Wert auf artgerechte Tierhaltung. Die Haltungsbedingungen sind optimal auf die Bedürfnisse ausgelegt, sodass auf vorsorgliche Medikamentenzusätze vollständig verzichtet werden kann.

Durch eine moderne Kreislauftechnologie sind die Tiere optimal mit Frischwasser und Energie versorgt. Gleichzeitig arbeitet die Anlage besonders umweltschonend, effizient und schont auf diesem Wege die Ressourcen. Alle wesentlichen Wasserparameter werden ständig kontrolliert, da die Gesundheit der Tiere und deren Wohlbefinden im Vordergrund stehen. Da die komplette Zucht, Produktion und Verarbeitung in eigener Hand liegen, besteht volle Kontrolle über den Zuchtbestand und dessen Qualität. Dank der langjährigen Erfahrung und der tiefempfundenen Verantwortung gegenüber dem Lebewesen handelt es sich bei unseren Edelwallern um Gourmetprodukte, die auch höchsten Ansprüchen gerecht werden. Unsere Waller sind reich an Omega-3-Fettsäuren und praktisch grätenfrei. Die unübertroffene Frische sorgt für einen reinen Fischgeschmack und weiße Filets mit optimaler Struktur.

Sie erhalten unsere Waller in feinen Filets oder Loins, die oberen Rückenfilets der Fische.

Nachhaltige Aquakultur

Vorwärts zum
Ursprung

Premium-Produkte
aus deutschen Regionen

WIR ♥
FISCH



Hasetaler Edelwaller

579070	Hasetal Edelwallerfilet <i>getrimmter Bauch, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Waller gezüchtet in Deutschland</i>	mit Haut, Filet 400-1.000 g, Styropor-Box ca. 3 kg
579094		ohne Haut, Filet 400-1.000 g, Styropor-Box ca. 3 kg
579155	Hasetal Edelwaller-Loin <i>ohne Bauch, praktisch grätenfrei, Waller gezüchtet in Deutschland</i>	mit Haut, Stück 300-500 g, Styropor-Box ca. 3 kg
579162		ohne Haut, Stück 300-500 g, Styropor-Box ca. 3 kg
303309	Hasetal Edelwallerfilet <i>mit Haut</i>	Filet ca. 300-500 g, Styropor-Box ca. 5 kg
303316	Hasetal Edelwallerfilet <i>mit Haut, praktisch grätenfrei, Waller gezüchtet in Deutschland</i>	Filet 300-500 g, Styropor-Box ca. 3 kg
579032	Hasetal Edelwallerfilet <i>ohne Haut, mit Bauch, handfiletiert, praktisch grätenfrei</i>	Filet ca. 300-400 g Styropor-Box ca. 3 kg
303323	Hasetal Edelwaller <i>ausgenommen, mit Kopf</i>	Stück 2-4 kg, Styropor-Box ca. 5 kg
BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT		
579100	Hasetal Edelwaller-Leber <i>Waller gezüchtet in Deutschland</i>	Stück 40-60 g, Karton 4 Schalen à 250 g

ZUCHT WELS AUS

Mecklenburg-Vorpommern

Unser Wels stammt aus regionaler, deutscher Aquakultur in Mecklenburg-Vorpommern. Vom Jungtier über Aufzucht, Produktionsbetrieb, bis hin zur Verarbeitung und Veredelung findet alles in Deutschland seinen Ursprung! Nachhaltige und ressourcenschonende Zucht- und Verarbeitungsbedingungen schützen hierbei nicht nur die Umwelt, sondern sorgen auch für ein natürliches, qualitativ hochwertiges und gesundheitsförderndes Produkt der Extraklasse! Jedes Produkt kann lückenlos bis hin zum Ursprung verfolgt werden.



LEIDENSCHAFT

FÜR DEN FISCH

& hohe Professionalität
die man spürt & schmeckt...



5x D Jungtiere • Aufzucht • Produktionsbetriebe
Verarbeitung • Veredelung

Warum diesen Wels?!

Der Wels verfügt über eine einzigartige Fleischqualität. Das rötliche Fleisch besitzt einen milden charakteristischen Eigengeschmack, ist von angenehm fester Konsistenz und überzeugt deshalb mit hervorragenden sensorischen Eigenschaften sowie einem tollen Mundgefühl. Im Gegensatz zu den für Süßwasserfischen typischen feinen Muskelgräten ist das filetierte Welsfilet praktisch grätenfrei.

Auch für eine gesundheitsbewusste Ernährung eignet sich der Wels optimal. Er verfügt über einen überdurchschnittlichen hohen Gehalt an wertvollen Omega-3- und Omega-6 Fettsäuren, weshalb er sich besonders gut als verwertbare, gesunde Proteinquelle für den Genuss ohne Reue anbietet.

Mit Liebe zum Fisch

- ✓ Gesund
- ✓ Unbelastet
- ✓ Praktisch grätenfrei
- ✓ Schmackhaft
- ✓ Ressourcenschonend
- ✓ Nachhaltig
- ✓ 5 x Qualität aus D
- ✓ Rückverfolgbar & Transparent
- ✓ 100%ige Verwertung des Fisches

WIR STEHEN FÜR NACHHALTIGKEIT!

von der Aufzucht bis hin zum Produkt!

FRISCHFISCH



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	982658	Welsfilet ohne Haut, ohne Bauchlappen, praktisch grätenfrei, handfiletiert, aus Aquakultur in Deutschland	Filet 200-400 g, Styropor-Box 5 kg
	983105	Welsfilet ohne Haut, mit Bauchlappen, praktisch grätenfrei, handfiletiert, aus Aquakultur in Deutschland	Filet 200-400 g, Styropor-Box 5 kg
	978576	Welsfilet ohne Haut, mit Bauchlappen, praktisch grätenfrei, handfiletiert, aus Aquakultur in Deutschland	Filet 200-400 g, Styropor-Box 3 kg
	983914	Welsfilet-Portion geschnitten, ohne Haut, ohne Bauchlappen, ohne Schwanz, praktisch grätenfrei, handfiletiert, aus Aquakultur in Deutschland	Stück 100-120 g Styropor-Box à 30 Stück

RÄUCHERFISCH



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	984188	Geräuchertes Welsfilet ‚RETRO‘ mit Haut, handgesalzen, praktisch grätenfrei, einzeln aromaschutzverpackt	Karton 2 kg (= 6 Stück à 320-350 g)
	984300	Geräucherter Welsstremel mit Käseauflage ohne Haut, gewürzt und mit einer Käseauflage, praktisch grätenfrei, aromaschutzverpackt	Schale 500 g (= 7-10 Stück à 50-70 g)

MARINADEN



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	984591	Bratwelsfilet ohne Haut, mehliert und gebraten, in würzigem Aufguss, mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	Eimer 5 kg (= ca. 20 Stück à ca. 125 g)

TK-FISCH

	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	984874	Welsfilet ohne Haut, ohne Bauchlappen, Portion ca. 110 g, Karton 4,5 kg netto	
	985147	Welsfilet roh, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur, einzeln entnehmbar	ohne Haut, mit Bauchlappen, Filet ca. 400 g+, Karton 4,5 kg netto
	985680		mit Haut, mit Bauchlappen, Filet ca. 400 g+, Karton 4,5 kg netto

WÜRSTE & MEE(H)R



	Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
	980814	Wels-Bratwurstschnecke Rostbratwurst aus fein zerkleinertem Welsfilet, zur Schnecke gedreht und mit einem Holzspieß fixiert, mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, im Saitling, einzeln entnehmbar	Karton 20 Stück à 75 g
	981095	Wels-Rostbratwurst Fischbratwurst aus fein zerkleinertem Welsfilet, würzig im Geschmack, im Naturdarm, einzeln entnehmbar	Karton 25 Stück à 100 g
	603780	Fischbrühwurst ‚Wiener-Art‘ geräuchert, aus fein zerkleinertem Welsfilet, fein gewürzt, im Eiweiß-Saitling, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt	Karton 1,75 kg (= 5 Trays à 5 Stück à 70 g)
	684541	Fischbratwurst Bratwurst-Art Rot geräuchert, aus fein zerkleinertem Welsfilet, fein gewürzt, in Eigenhaut, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt	Karton 2 kg (= 5 Trays à 5 Stück à 80 g)
	684542	Fischbratwurst ‚Grillwurst-Art‘ geräuchert, aus fein zerkleinertem Welsfilet, fein gewürzt, in Eigenhaut, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt	Karton 2 kg (= 5 Trays à 5 Stück à 80 g)
	747068	Fischbratwurst ‚Currywurst Art‘ roh, aus fein zerkleinertem Welsfilet, fein gewürzt, im Eiweiß-Saitling, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt	Karton 2 kg (= 5 Trays à 5 Stück à 80 g)
	603779	Welsbrät nach ‚Fleischkäse-Art‘ aus fein zerkleinertem Welsfilet, in 24 Scheiben geschnitten	Karton 2 Tray à 2,4 kg, Karton 4,8 kg
	747070	Welsbrühwurstbrät ‚Lyoner-Art‘ aus fein zerkleinertem Welsfilet, vakuumverpackt	Karton 7 Tray à 220 g, Karton 1,54 kg

EDLE TIEFKÜHL

Fischfilets

Mit guten Argumenten überzeugen unsere edlen Transgourmet Quality Tiefkühl Fischfilets und Tiefkühl Schalen- & Krustentiere im praktisch wiederverschließbaren Beutel.

Einfach aufschneiden, nach Bedarf zugreifen, sicher verschließen und zurück in die Tiefkühlung geben. Unsere Newcomer aus dem Eis sind einzeln entnehmbar sowie **rückverfolgbar und transparent**.

Die attraktive Verpackung unseres Tiefkühlbeutel Quality Sortiments bietet sowohl auf dem Beutel als auch via individuellem **QR Code** Wissenswertes über das Produkt, seine Herkunft sowie Rezeptideen.

Bei der Sortimentsauswahl haben wir gemeinsam mit unseren Produzenten darauf geachtet, dass die Produkte aus **nachhaltigem Fischfang oder ressourcenschonender Aquakultur** stammen und wir jederzeit alle Fischfilets sowie Schalen- & Krustentiere bis zum Ursprung transparent zurückverfolgen können.

Bei uns und unseren Lieferanten steht **Nachhaltigkeit** im Fokus und wird aus Liebe zum Fisch täglich gelebt.



MSC Kabeljau Spitzen
ohne Haut



1. Produktbezeichnung und Eigenschaften

Wissenschaftliche Bezeichnung sowie der lateinische Name sind neben der Produktbeschreibung Selbstverständlichkeiten auf unseren Beuteln. Die wichtigsten Eigenschaften des Produkts wie beispielsweise „praktisch grätenfrei“ werden darüber hinaus mit Piktogrammen auf der Front kenntlich gemacht.

2. Fanggebiet & Fanggerätekategorie

Nach gesetzlichen Vorgaben finden Sie auf unserem Beutel die ausführliche Definition des Fanggebiets sowie die Information zu der eingesetzten Fangmethode. Zusätzlich wird das Fanggebiet mittels einer Karte verdeutlicht. Wer neben der FAO Karte und der namentlichen Ausweisung der Herkunft auch das Subfanggebiet bildlich dargestellt haben möchte, hat die Möglichkeit dies durch Scannen des QR Codes zusätzlich zu erhalten.

3. Herkunft & Zertifizierung

Alle Produkte stammen aus nachhaltigem Fischfang oder ressourcenschonender Aquakultur. Bei den Artikeln, bei denen es möglich ist, greifen wir selbstverständlich auf zertifizierte Rohware zurück.

4. Zubereitungshinweise

Einfache und schnelle Tipps zur Zubereitung der TK Artikel erleichtern die Handhabung.

5. Wertvolles Know-how

Wem das noch nicht reicht, hat die Möglichkeit noch mehr Wissenswertes über das Produkt, seine Herkunft sowie Rezeptideen über den QR-Code auf der Rückseite des Beutels einzusehen.



Julia Haase

LEITUNG MARKETING
& BACKOFFICE VERTRIEB

Bei unserem TK Beutelkonzept haben wir darauf geachtet, nachhaltige Produkte einzusetzen und diesen für uns essentiellen Aspekt auch für unsere Kunden sichtbar zu machen. Für uns ist es wichtig, eng mit unseren Lieferanten zusammen zu arbeiten und so eine optimale Rückverfolgbarkeit und Transparenz für unsere Produkte zu gewährleisten. Hierbei legen wir nicht nur Wert auf die eingesetzte Rohware, sondern auch auf die Information des Kunden. Nur gemeinsam können wir einen wichtigen Teil zum Erhalt der natürlichen Fischbestände leisten.

FISCHFILETS & SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

Qualität kennt bei uns keine Kompromisse...



Quality



- ✓ Einzel entnehmbar im wiederverschließbaren Beutel
- ✓ Praktische Beutelgrößen - 1kg Gebinde
- ✓ Planbare Portionsgrößen (optisch gleich, gewichtskalibriert)
- ✓ Praktisch grätenfreie Filets

- ✓ 10% Glasur bei den Fischfilets und 20% Schutzglasur bei Schalen- & Krustentieren (keine Überglasur, „ehrliche Ware“)
- ✓ Rückverfolgbar & Transparent
- ✓ Nachhaltige Produkte
- ✓ Einheitliches Erscheinungsbild
- ✓ Qualitativ hochwertige Produkte



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht
418998	 Rotbarschfilet, MSC-zertifiziert roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 9 Zip-Beutel à 900 g netto), einzeln entnehmbar, Filet à 140-170 g	Karton 9 Zip-Beutel à 1 kg
415001	 Kabeljau Rückenfilet, MSC-zertifiziert roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 9 Zip-Beutel à 900 g netto), einzeln entnehmbar, Filet à 160-200 g	Karton 9 Zip-Beutel à 1 kg
444000	 Kabeljau Spitzen, MSC-zertifiziert roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 9 Zip-Beutel à 900 g netto), einzeln entnehmbar, Stück à 160-200 g	Karton 9 Zip-Beutel à 1 kg
411999	 Lachsfilet-Portion roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 9 Zip-Beutel à 900 g netto), einzeln entnehmbar, 8 Portionen à 125 g	Karton 9 Zip-Beutel à 1 kg
447998	 Schollenfilet, MSC-zertifiziert roh, ohne schwarze Haut, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 7 Zip-Beutel à 900 g netto), einzeln entnehmbar, Filet à 120-160 g	Karton 7 Zip-Beutel à 1 kg
447999	 Zanderfilet roh, mit Haut, mit 10% Glasur (Karton 9 Zip-Beutel à 900 g netto), einzeln entnehmbar, Filet à 170-230 g	Karton 9 Zip-Beutel à 1 kg
405999	 Doradenfilet roh, Naturfilet, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 12 Zip-Beutel à 585 g netto), einzeln entnehmbar, Filet 80-120 g	Karton 12 Zip-Beutel à 650 g
428000	 Alaska-Seelachs-Spitzen, MSC-zertifiziert roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 9 Zip-Beutel à 900 g netto), einzeln entnehmbar, Stück à 120-160 g	Karton 9 Zip-Beutel à 1 kg
409000	 Lachsfilet-Portion Chainpack roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 24 Beutel à 337,5 g netto), einzeln entnehmbar, im Chainpack Beutel vakuumiert, 3 Portionen à 125 g	Karton 24 Beutel à 375 g
415000	 Kabeljau Rückenfilet Chainpack, MSC-zertifiziert roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit 10% Glasur (Karton 24 Beutel à 337,5 g netto), einzeln entnehmbar, im Chainpack Beutel vakuumiert, 3 Portionen à 125 g	Karton 24 Beutel à 375 g
979269	 Frutti di Mare -roh- roh, Meeresfrüchte-Cocktail aus Garnelen, Tintenfischtuben, Tintenfischtentakeln und Muschelfleisch, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
979139	 Frutti di Mare -gekocht- gekocht, Meeresfrüchte-Cocktail aus Garnelen, Tintenfischtuben, Tintenfischtentakeln und Muschelfleisch, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
979856	 Party-Garnelen 16/20 16/20, gekocht, geschält, entdarmt, mit Schwanzsegment, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
979436	 Party-Garnelen 26/30 26/30, gekocht, geschält, entdarmt, mit Schwanzsegment, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
979665	 Party-Garnelen 31/40 31/40, gekocht, geschält, mit Schwanzsegment, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
980210	 Easy Peel Garnelen 16/20 16/20, roh, Freshwater, ohne Kopf, mit Schale (geschlitzt), die Schale ist einfach zu entfernen, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
980074	 Easy Peel Garnelen 8/12 8/12, roh, ohne Kopf, mit Schale (geschlitzt), die Schale ist einfach zu entfernen, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
980388	 Easy Peel Garnelen U5 U5, roh, ohne Kopf, mit Schale (geschlitzt), die Schale ist einfach zu entfernen, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg
980562	 Argentinische Rotgarnelen 31/40 31/40 Stück per kg, roh, Garnele, Seawater, ohne Kopf, mit Schale, mit 20% Glasur (Karton 10 Zip-Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Zip-Beutel à 1 kg



FISCH-

lecker & gesund

FISCH & GESUNDHEIT

Fisch und Meeresfrüchte passen ausgezeichnet zum aktuellen Trend einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung. Dieser Trend wird von Aussagen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gestützt, die empfiehlt, dass sich der Verzehr von Fisch und Meeresfrüchten im Vergleich zu heute verdoppeln sollte. Die stetig zunehmende Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten ist aber sicherlich auch darauf zurückzuführen, dass das Angebot an Fisch und Meeresfrüchten in den letzten Jahren deutlich vielfältiger und „exotischer“ geworden ist. Zum einen gibt es auf dem deutschen Markt viele neue bzw. „neu entdeckte“ Arten. Zum anderen entsprechen die Angebotsformen den verschiedenen Wünschen und Verzehrpräferenzen der Verbraucher.



Fisch und seine inneren Werte

EIWEISS

Fischeiweiß setzt sich aus einem sehr ausgewogenen Spektrum von Aminosäuren zusammen, die der menschliche Körper nicht selbst produzieren kann und als essentiell gelten.

FETT

Das Fett von Fischen unterscheidet sich gravierend von den tierischen Fetten und pflanzlichen Ölen durch seinen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Dazu zählt vor allem Omega-3.

VITAMINE

Fischmahlzeiten sind ausgezeichnete Lieferanten für die Vitamine A, D, Niacin, Vitamin B6 und B12. Besonders für die Funktion und Regeneration von Haut und Schleimhäuten, Augen, Nervensystem und roten Blutkörperchen sind sie unverzichtbar.

MINERALSTOFFE

Fisch und Meeresfrüchte gehören zu den Lebensmitteln mit dem höchsten Selen- und Jodgehalt. Da diese Mineralstoffe nur in wenigen Lebensmitteln natürlicherweise vorkommen, nehmen Fisch und Meeresfrüchte eine besondere Stellung ein. Jod ist unentbehrlich für eine gesunde Schilddrüsenfunktion. Selen ist ein Bestandteil von Enzymen und schützt vor Krebs, vorzeitigem Altern oder rheumatischen Beschwerden.

1. Fisch macht vital & Fit!

In der richtigen Ernährung spielt Fisch mit seinen **Vitaminen** und **Nährstoffen** eine Schlüsselrolle. Dabei kommt die Kurzformel: „**Du bist, was du isst!**“ zum Tragen. Vitamine können vom Organismus nicht selbst hergestellt werden und müssen mit der Nahrung zugeführt werden, da sie für den menschlichen Körper lebensnotwendig sind und den gesamten Stoffwechsel steuern. Unzureichende oder fehlende Zufuhr wichtiger Vitamine oder Nährstoffe führt zu Mangelerscheinungen und damit zu schmerzhaften Störungen. Um den menschlichen Körper fit zu halten, sollte bewusst auf vitaminreiche Kost geachtet werden, hierbei spielen **Fisch & Meeresfrüchte** eine wichtige Rolle. Denn Fisch ist ein Vitaminspender und enthält eine Fülle wichtiger Nährstoffe wie **kein anderes Nahrungsmittel**, darum sollten zwei Fischmahlzeiten pro Woche immer auf dem Speiseplan stehen. Ernährungs- und Medizinerwissenschaftler können die belebenden Wirkungen von Fisch heute detailliert nachweisen und erklären. Nicht ohne Grund heißt es über besonders vitale Menschen, sie seien „**munter wie ein Fisch im Wasser**“.

2. Power aus dem Meer!

Fitness und Kraft spielen nach wie vor eine bedeutende Rolle für die Menschen. Wo jedoch früher viel körperliche Kraft beispielsweise zum Felder pflügen benötigt wurde, wird für die Ausübung heutiger Berufe eher die Kraft des Kopfes benötigt. Doch nicht jede Kraftquelle, die wir aus dem Essen schöpfen, hat die gleiche Wirkung in unserem Körper und viele Menschen ernähren sich immer noch so, als wären sie starken körperlichen Beanspruchungen ausgesetzt. Immer mehr Menschen entdecken den Fisch als nahrhaftes und leichtes Lebensmittel, denn dieser liefert **hochwertige Proteine, Vitamine und Mineralien**. Fisch macht einfach fit. Selbst das Fett, welches sich im Fisch befindet, ist immer noch besser als das, was wir aus anderen Nahrungsmitteln ziehen. Denn die mehrfach ungesättigten **Omega-3-Fettsäuren** halten Herz und Kreislauf in Schwung. Fisch in Kombination mit Gemüse und Kohlenhydraten liefern dem Körper einfach die **notwendige Power**. Dazu bleibt der menschliche Körper auch noch schlank und beweglich. Empfohlen wird den Fisch- und Gemüseanteil je Mahlzeit gleich zu halten. Fischküche war früher die Fitness-Küche der Könige. Heute kann es sich jeder leisten aus dieser Küche zu genießen.

3. Omega-3 das Fett, das fit macht

Ernährungswissenschaftler raten zu einer fettarmen Kost, was dazu führt, dass viele Menschen weitestgehend versuchen auf Fett im Essen zu verzichten. Aber nicht jedes Fett ist gleich. Es gibt ein Fett, das aus dem Meer kommt und fit macht. Es heißt **Omega-3** und ist reichlich **in Fisch und Meeresfrüchten enthalten**. Fettsäuren werden unterteilt in „böse“ gesättigte und „gute“ mehrfach ungesättigte Fette. Die mehrfach ungesättigten Fettsäuren kann der Körper nicht selber bilden, sondern muss diese kontinuierlich aus der Nahrung aufnehmen. Hier spielen die Omega-3-Fettsäuren eine besonders wichtige Rolle. Diese sind das Öl für den Motor unseres Körpers. Sie lassen viele **Körperfunktionen optimal arbeiten** und schützen das Herz. Aber Omega-3 kann noch mehr: Es wirkt entzündungshemmend und sogar **in der Krebsmedizin** sind die mehrfach ungesättigten Fettsäuren mittlerweile als ein Stoff erkannt, der Risiken senkt und Körperfunktionen optimiert. Natürlich bringt das Fett als Brennstoff auch **Power für den Körper**. Dabei sind die mehrfach ungesättigten Fettsäuren beispielsweise aus **Hering und Makrele** den gesättigten Fettsäuren vorzuziehen. Der regelmäßige Verzehr von Hering bzw. Makrele wirkt sogar blutdrucknormalisierend. Das Fett, das fit macht, das Fett aus dem Meer, unterliegt dabei keinerlei Beschränkungen.

4. Feste Knochen mit Fisch!

Unser Knochensystem erneuert sich Tag für Tag – rund um die Uhr, diese permanente Erneuerung stellt hohe Anforderungen an eine quantitativ und qualitativ optimale **Nährstoffversorgung**. In Deutschland leiden **ca. 8 Mio. Menschen** an einer **Osteoporose**. Daher sollte Vorsorge von großem Interesse sein. Mediziner bestätigen, dass **Fischesser** besser vor Knochenerkrankungen und Rheumaschmerzen gefeit sind. Rheumatiker sollten weitgehend auf Fleisch und Wurst verzichten, da diese Lebensmittel die sog. Arachidonsäure enthalten und diese die Entzündungen in den Gelenken fördert. Fisch und Meeresfrüchte dagegen bekämpfen das entzündliche Rheuma. Menschen mit geringem Fischverzehr bekommen dreimal häufiger schmerzhaftes Knieentzündungen, wie Menschen mit hohem Fischverzehr. Wer viel **Seefisch** isst, tut seinen **Knochen etwas Gutes**.

5. Fischeiweiß- das leichte Protein

Immer mehr moderne Menschen stellen ihre Ernährung „auf leicht“ um. Wir benötigen also **leichtes Protein** (Eiweiß), das den Geist mobil macht. Ernährungswissenschaftler fordern immer wieder auf, umzudenken, denn oft essen wir heute noch immer so, als müssten wir jeden Tag ein Feld pflügen, auf Großwildjagd gehen oder schwere Steine schleppen. Viel weniger und besseres Fett (Omega-3), Kohlenhydrate für die Energiezufuhr und ganz besonders wertvolle, leicht verfügbare Proteine sollten in unserem Speiseplan enthalten sein. Denn die **Eiweiße** sind Bausteine für das **Gehirn** und **Informationsspeicher**. Fisch und Meeresfrüchte enthalten dieses essentielle Eiweiß. Fisch hat einen sehr geringen Bindegewebsanteil, was sein Eiweiß so besonders leicht verdaulich macht. Ohne viel Aufwand gelangt es schnell ins Blut und damit dorthin, wo es gebraucht wird. Ganz modern und besonders empfohlen wird die Kombination von **Gemüse mit Fisch**. Denn Gemüse macht ruhig und ausgeglichen, Fisch aktiviert und macht munter.

6. Wie viel Fisch sollen wir essen?

Im Prinzip gilt: Je mehr Fisch gegessen wird, desto deutlicher sinken die gesundheitlichen Risiken. In Küsten- und Inselregionen ist Fisch für viele sogar **das Hauptnahrungsmittel** und kommt mehrmals täglich auf den Tisch. Bereits **ein- bis dreimal Fisch** pro Monat bieten statistisch klare **Gesundheitsvorteile**, insbesondere bei der Verhütung von Herzinfarkten. Doch Ernährungswissenschaftler empfehlen mindestens **zwei- bis dreimal wöchentlich** ein Fischfilet von je 150 Gramm zu verzehren. Fettreiche Fischarten wie **Lachs, Hering oder Makrele** verdienen dabei aufgrund ihres hohen Omega-3-Gehalts besondere Berücksichtigung.

7. Fisch macht gute Laune

Nahrung steuert auch das seelische Befinden. Vor allem in den Vereinigten Staaten liegt die Erforschung von Zusammenhängen zwischen Essen und guter Laune im Trend. „**Mood-Food**“ lautet hier das Schlagwort. Die tägliche Nahrung beeinflusst nicht nur unsere körperliche Fitness und die mentale Leistungsfähigkeit, sondern auch unser **emotionales Wohlbefinden**. Fisch kommt hier aufgrund seiner Nährstoffzusammensetzung als „**Gute-Laune-Macher**“ eine besondere Rolle zu. Ein anderer Aspekt des „Mood-Food“, ist die Wirkungsweise von Vitaminen, speziell der „**Energievitamine**“ der B-Gruppe, von denen die Energieproduktion der Muskel- und Nervenzellen sowie die Übermittlung von Nervenreizen abhängen. Fisch hält ein breites Spektrum von B-Vitaminen bereit. Unterstützt wird das B-Vitamin-Angebot im Fisch durch den **Anti-Stress-Mineralstoff Magnesium**, der zur physiologischen Entspannung beiträgt, und durch das Spurenelement Jod, das über die Schilddrüsenhormone u.a. gegen Lustlosigkeit wirkt. Die Folgen eines B-Vitamin-Mangels: erhöhte Reizbarkeit, Nervosität, Schlaflosigkeit, Konzentrationsschwäche, Lustlosigkeit und depressive Stimmung.

Nachhaltiger

FISCH

Genuss ohne Reue





Interaktiv & informativ:

die Datenbank „Fischbestände online“

Unabhängige, wissenschaftsbasierte und transparente Informationen sind entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Fischer bis zum Verbraucher wichtig, damit jeder selbst auf der Grundlage neutraler Informationen beurteilen kann, ob ein Produkt aus einem „gesunden“ Bestand bzw. einer nachhaltigen Fischerei stammt.

Auf Initiative der deutschen Fischwirtschaft und des Lebensmittelhandels wurde mit Unterstützung des BMELV eine weltweit einmalige Informationsplattform für jedermann geschaffen:

Unter <http://fischbestaende.portal-fischerei.de> ist das Johann Heinrich von Thünen-Institut/Institut für Ostseefischerei seit Beginn des Jahres 2010 für den Aufbau einer Online-Bestandsdatenbank zu den wichtigsten Speisefischbeständen zuständig. Diese Bestandsdatenbank wird für über 130 Seefischbestände Daten über deren Zustand enthalten. In Verbindung mit der genaueren Fanggebietskennzeichnung der Fischwirtschaft kann so gezielt aus nachhaltig befischten Beständen eingekauft werden. Die Datenbank ist auch mit der interaktiven Fanggebietskarte unter www.fischinfo.de verknüpft.

Fische mit Brief und Siegel

Zahlreiche Siegel auf Fischprodukten werben mittlerweile um das Vertrauen der Verbraucher. Solche „Zertifikate“ geben den Einkäufern und Konsumenten zusätzliche Garantien für den Einkauf nachhaltig gefangener Fisch- bzw. umweltgerecht produzierter Aquakulturprodukte. Bei den vielen unterschiedlichen Siegeln bzw. Zertifikaten am Markt wird es jedoch auch hier immer schwieriger, die Spreu vom Weizen zu trennen, sodass man sich genau über die „Auslobung“ der einzelnen Zertifikate informieren muss.

Fischerzeugnisse ohne Zertifikat dürfen aber nicht per se als „nicht nachhaltige“ Erzeugnisse beurteilt werden. Entscheidend ist die Entwicklung des entsprechenden Bestandes und der Grad der fischereilichen Aktivität. Die Datenbank „Fischbestände online“ hilft dabei, dies zu erkennen.

SCHOOL OF FISH BEI TRANSGOURMET SEAFOOD

Um junge Leute an das **Thema Fisch & Seafood** heranzuführen und sie dafür zu begeistern, haben wir es uns bei Transgourmet Seafood zur Aufgabe gemacht regelmäßig **Seminare** anzubieten, in denen Auszubildende oder auch Schüler die Möglichkeit haben, sich mit unserer Leidenschaft für Fisch zu beschäftigen.

Neben der theoretischen Wissensübermittlung durch unsere Fischexperten, haben die Auszubildenden und Schüler auch die Möglichkeit, ganz praxisnah Fisch & Seafood zu erleben.

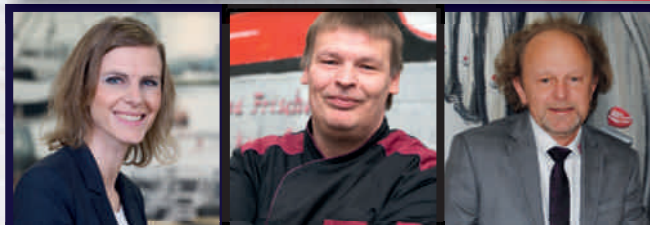
Von Nachhaltigkeit über Warenkunde und Betriebsbesichtigungen bis hin zu der selbstständigen Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten unter Anleitung und anschließender Verkostungen wird in Bremerhaven alles geboten. Auch für das passende Rahmenprogramm wird durch unser Akademie-Team gesorgt.

Ein echtes Erlebnis in der Seestadt und eine Mischung aus Lernen und Erleben!



TRANSGOURMET
akademie

Unser Akademie-Team:



STEFANIE NIENABER, Sekretariat der Seafood Akademie. **THOMAS SCHAUB**, Leiter der Seafood Akademie. **INGO GÄBLER**, Trainer der Seafood Akademie

Daten & Fakten

2012	Über 40 Auszubildende der REWE Group in Bremerhaven
2012/2013	Durchführung diverser Schulpraktika sowie drei Praxissemester von Studenten der Hochschule Bremerhaven
2014	28. & 29.07.2014 Seminar mit einer Schulklasse von Norderney (Bericht siehe folgende Seite)
2015	23.04.2015 Zukunftstag
	26. & 27.05.2015 Kölner Azubi Seminar in Bremerhaven
	16.06.2015 Seminar für Lernende aus der Schweiz in Bremerhaven
	13.07.2015 Azubi Seminar in Riedstadt

2016	13. - 14.01.2016 Azubi Workshop für Azubis aus Schweitenkirchen
	28.04.2016 Zukunftstag
	20. - 21.06.2016 Azubi Workshop Fisch & Seafood
2017	17.10.2016 Azubi Workshop in Riedstadt
	27.04.2017 Zukunftstag
	13. - 14.11.2017 Azubi Grundkurs Fisch & Seafood
	27.11.2017 Azubi Workshop in Riedstadt

Transgourmet Seafood:

FISCH MACHT

SCHULE



TRANSGOURMET

akademie



Kurz vor den Sommerferien reiste im Rahmen des Projektes ‚School of Fish‘ eine 6. Schulklasse von Norderney aus zur Transgourmet Seafood (TGS) nach Bremerhaven. 21 Schüler/innen und zwei Lehrer gingen am 28. und 29. Juli 2014 in der gleichnamigen Akademie auf Entdeckungsreise durch die Welt von Fisch & Seafood.

Die bundesweite Schulaktion ‚School of Fish‘ wird gemeinsam vom Zeitbild-Verlag und dem Fisch-Informationszentrum e.V. Hamburg (FIZ) durchgeführt. Ziel ist es, Kinder und Jugendliche auf kreativem Weg für eine ausgewogene Ernährung mit Fisch und Meeresfrüchten zu begeistern und zugleich das Thema Nachhaltigkeit zu vermitteln.

Spielerisch – und doch mit hohem Lerneffekt gestaltet sich das Projekt. So etwa enthält das Lernmaterial, das den Schülern zur Verfügung gestellt wird, die unterschiedlichsten Fragestellungen und Vorschläge. Zum Beispiel Fragen wie ‚Gibt’s ein GPS für Fische?‘ bzw. ‚Was sind Bauernhöfe im Wasser?‘ oder Vorschläge wie ‚Frag doch Deine Freunde, ob Ihr mal statt Pizza einen Fischburger essen wollt!‘. Damit werden die Schüler/innen themenübergreifend an wichtige Aspekte im Hinblick auf die Ressource Fisch herangeführt. Etwa, dass Natur und Umwelt für die nächsten Generationen erhalten bleiben müssen und wie wichtig der Erhalt der Artenvielfalt und der schonende Umgang mit Netzen ist. Zu den ‚Lehrenden‘ gehörte auch Transgourmet Seafood Geschäftsführer **Ralf Forner**, der die Jugendlichen zwei Tage lang begleitete und nicht müde wurde, die vielen Fragen zu den Themen Fisch und Meeresfrüchte, Fanggebiete, Vorteile für die Gesundheit und Verarbeitung zu beantworten. Natürlich standen auch Besuchstermine auf dem Programm. Neben dem Bremerhavener Klimahaus stellten sich auch die Besichtigung der Räucherei Fiedler sowie der Produktionshalle von Abelmann Feinkost als echte Highlights heraus – die Verkostung natürlich inklusive. Zum Abschluss des Projektes führte Ralf Forner noch durch das Lager von Transgourmet Seafood und zeigte wie im Umpackzentrum und im Lager gearbeitet wird. Ein weiteres Staunen ging durch die Schulklasse, als der Geschäftsführer zusammen mit TGS-Einkäufer Dennis Friedel Papageien- und Tintenfische sowie lebende Hummer präsentierte. Nach der Verabschiedung der Schulklasse stellte Ralf Forner sichtlich zufrieden fest, dass, in dieser Gruppe fünf Kinder als Nichtfischesser zu uns gekommen sind und alle Fisch und Fischgerichte probiert haben!

Die Norderneyer Schüler der Klasse 6g haben im September 2014 eine Aktion am Strand von Norderney durchgeführt. In deren Rahmen Einheimischen und Gästen diverse selbst kreierte Fischspezialitäten zum Probieren vorgestellt wurden.

Mit anderen Worten: Fisch macht Schule.



DAS RICHTIGE

RICHTIG & AUFRICHTIG TUN!



Ralf Forner

„Das Geheimnis des Könnens liegt im Wollen!“

1 Wir sind **MSC, ASC, BIO, Naturland** und **FOS** zertifiziert.



2 Wir bekennen uns eindeutig zu einer nachhaltigen Fischeinkaufspolitik und haben uns klare Unternehmensleitsätze zum Thema Fisch & Nachhaltigkeit auferlegt.

3 Wir **distanzieren** uns ausdrücklich von Fangmethoden wie Dredgen, Baumkurren oder Dynamit, da diese umweltschädlich sind und unverhältnismäßig hohen Beifang verursachen. Wir handeln beispielsweise nur noch Schollen aus MSC-zertifiziertem Fischfang.

4 In Zusammenarbeit mit **GS1** entwickeln wir eine lückenlose Transparenz und Rückverfolgbarkeit für Fisch & Seafood Produkte mit Hilfe von **ftrace**.



5 Wir arbeiten bewusst nicht mit „Walfängern“ zusammen!

6 Die TGS Einkaufspolitik wird von uns **regelmäßig überprüft und überarbeitet**. Dabei orientieren wir uns an den wissenschaftlichen Empfehlungen, sprechen mit dem Bundesverband Fisch und setzen uns im Bedarfsfall auch kritisch mit den Äußerungen der NGO's auseinander. Mit diesem Nachhaltigkeitsfolder befinden wir uns in der 4. Auflage. Wir legen großen Wert darauf, unsere Kunden umfassend, professionell und aktuell zu informieren. In der unternehmenseigenen Seafood Akademie gehören Themen wie Nachhaltigkeit & Fisch, umweltbewusster Fischfang, Nachhaltigkeitssiegel, Rückverfolgbarkeit und Aufklärung zum festen Programm. Mitarbeiter und Repräsentanten des MSC unterstützen uns dabei aktiv.

7 Wir befürworten eine **Reduzierung der Fangquoten** auf Basis wissenschaftlicher Empfehlungen. Von der Wissenschaft nachgewiesen bedrohte Fischarten aus den entsprechend betroffenen Fanggebieten nehmen wir aus dem Sortiment wie z. B. Drachenköpfe, Haie, Rochen, Roter Thunfisch oder Kabeljau aus der Nordsee. Bei Rotbarsch handeln wir nur den „*Sebastes marinus*“ und nicht den gefährdeten „*Sebastes mentella*“. Mithilfe der vierteljährlichen DNA Analyse überprüfen wir dabei unsere Lieferanten.



8 In der Aquakultur gelten für uns folgende Mindestanforderungen:
1. Kein Einsatz von GMO-Komponenten.
2. Verzicht auf den Einsatz von Antibiotika.
3. Kein prophylaktischer Einsatz von Medikamenten (Ausnahme Impfungen).
4. Besatzdichten führen nachweislich nicht zu übermäßigem Sterben.

9 Kommunikation ist uns wichtig. Als Transgourmet Seafood sind wir Mitglied im Bundesverband Fisch, pflegen intensiven Kontakt zum **MSC** und **TÜV Nord** und sprechen ausführlich mit der Wissenschaft und den zuständigen NGO's. Wir halten regen Kontakt zu **NORGE, IRF, ASMI** oder dem **VTI** und sprechen mit den Experten der Branche.



10 Für Fische aus Aquakultur haben wir einen Kernanforderungskatalog mit Anforderungen aufgestellt, die jeder Lieferant zu bestätigen hat, der bei Transgourmet Seafood liefern will. Dabei ist es unser Ziel eine ökologisch nachhaltige Aquakultur in die lokalen Ökosysteme einzubinden. Mit „**Ursprung-Produkten**“ wie Waller und Wels zeigen wir hier deutlich Flagge.

DAS RICHTIGE

Richtig & Aufrichtig tun!

11

SORTIMENTS POLITIK

Unsere Muttergesellschaft die Transgourmet Deutschland hat sich das Ziel gesetzt, das nachhaltigste Foodserviceunternehmen Deutschlands zu werden. Wir als Tochtergesellschaft werden alles tun, um dieses Ziel im Bereich Fisch & Seafood tatkräftig zu unterstützen. Seit dem Start des Unternehmens im Oktober 2008 steht das Thema „Nachhaltigkeit“ bei uns im absoluten Sortimentsfokus. Die Transgourmet Seafood ist sich ihrer Verantwortung als Fischgroßhändler durchaus bewusst und steigert kontinuierlich den Anteil an nachhaltig erzeugten Produkten. Wir arbeiten aktiv an der Lösung der Herausforderungen, führen Dialoge mit Lieferanten, Kunden, Interessengruppen, Wissenschaftlern und Politikern und initiieren Projekte zur Verbesserung der Situation auf nationaler und internationaler Ebene. Unser Ziel ist es, keine gefährdeten Spezies oder Fisch aus überfischten Beständen zu listen und zu handeln. Für kritische Produkte suchen wir nach transparenten Lösungsansätzen und legen Umsetzungspläne fest.

- Im Sortimentsbereich Matjes und Marinaden wurde fast die komplette Rohware auf MSC-Rohware umgestellt. 98 Prozent des Warenbereichs ist mittlerweile MSC-zertifiziert.
- Im Sortimentsbereich Räucherfisch waren wir die Ersten, die alle Herings- und Makrelenprodukte auf MSC-Ware umgestellt haben. Zudem führen wir MSC-zertifizierten geräucherten Wildlachs und Naturland zertifizierten Räucherlachs, Forellen und heißgeräucherte Lachspralinen.
- Im Sortimentsbereich Frischfisch handeln wir ein breites BIO Fischsortiment mit BIO Lachs, BIO Forellen, BIO Doraden und BIO Wolfsbarsch. Zudem handeln wir bei Frischfisch alles, was MSC-zertifiziert ist.

- SCHOLLEN UND SCHOLLENFILETS MSC-ZERTIFIZIERT
- SEELACHSFILETS MSC-ZERTIFIZIERT
- WILDLACHSFILETS (SOCKEYE) MSC-ZERTIFIZIERT
- ALBACORE THUNFISCH MSC-ZERTIFIZIERT
- HERINGE MSC-ZERTIFIZIERT
- KABELJAUFILETS MSC-ZERTIFIZIERT
- OSTSEEDORSCHFILETS MSC-ZERTIFIZIERT
- SCHELLFISCHFILETS MSC-ZERTIFIZIERT
- THUNFISCHLOINS FRIEND OF THE SEA
- VICTORIASEEBARSCHFILETS NATURLAND WILDFISCH
- LACHS UND LACHSFILETS GLOBAL GAP
- PANGASIUSFILETS ASC-ZERTIFIZIERT
- TILAPIAFILETS ASC-ZERTIFIZIERT
- ROTBARSCHFILETS MSC-ZERTIFIZIERT
- LACHSFILETS ASC-ZERTIFIZIERT

13

In der unternehmenseigenen Seafood Akademie informieren wir umfassend zum Thema Nachhaltigkeit. Wir klären auf und schulen in Zusammenarbeit mit dem MSC, Kunden aus dem Lebensmitteleinzelhandel, Fischfachhandel, der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie sowie Mitarbeiter des Vertriebs und geben Auskunft und Empfehlungen zur nachhaltigen Wahl der angebotenen Produkte.

14

Transgourmet Seafood und auch die Transgourmet Deutschland verfügen jeweils über einen eigenen Nachhaltigkeitsbeauftragten. Ein vierköpfiges Nachhaltigkeits-Team unterstützt bei TGS den Nachhaltigkeitsmanager. Als Experten werden wir für die Warengruppe Fisch & Seafood als Berater für Transgourmet Deutschland und Selgros Cash & Carry herangezogen. Mit den Kollegen der Bell Seafood in der Schweiz und der Transgourmet Seafood in Frankreich findet ein reger Informationsaustausch statt.

Unser Firmeneigner, die „coop Schweiz“, gilt als das **NACHHALTIGSTE UNTERNEHMEN** der Foodbranche in Europa und in der Welt. Das ist unser Anspruch, an dem wir uns orientieren!

• Im TK-Fisch Bereich haben wir mehr als 250 MSC-zertifizierte Produkte. Damit handeln wir eines der größten Fisch-Nachhaltigkeitssortimente in Deutschland. Gemeinsam mit dem Alaska Seafood Marketing Institute haben wir eine Nachhaltigkeitskampagne mit nachhaltigem Fisch aus Alaska erarbeitet und stehen regelmäßig im engen Kontakt. Alle Fische werden im Beringmeer und im Golf von Alaska nachhaltig befischt. Folgende Fische gibt es bei uns im Sortiment:

- Pazifischer Kabeljau
- Kohlenfisch
- Weißer Heilbutt
- Pazifische Plattfische (Limandes, amerikanische Scholle, Heilbuttscholle, paz. Scholle, paz. Kliesche, etc.)
- Alaska-Seelachs
- Alaska Wildlachs (Sockeye, Keta, King und Coho) alle MSC-zertifiziert (neu: Global Trust)

Für den Cash & Carry Bereich und Foodservice Markt haben wir ein TK-Beutelsortiment ausschließlich aus nachhaltiger Rohware (MSC, Global GAP, Naturland) mit ca. 20 verschiedenen Produkten unter der Eigenmarke TGQ entwickelt.

Für Neulistungen werden nur nachhaltige Quellen berücksichtigt und nicht nachhaltig erzeugte Produkte ausgeschlossen. Dabei werden bevorzugt zertifizierte Produkte eingesetzt.

12

NACHHALTIGKEITSPROJEKTE

- a. Kommunikation und Umsetzung eines Kernanforderungskatalogs für Aquakulturprodukte
- b. Einführung nachhaltig gezüchteter Produkte unter der Eigenmarke „**URSPRUNG**“ wie z. B.:
 - Hasetal Waller
 - Afrikanischer Wels aus der Kreislaufanlage mit 5D Kennzeichnung
 - Fisch aus Binnenfischerei und Zuchtbetrieb ‚Zwischen den Meeren‘
- c. Weitere Projekte
 - ASC Lachs aus Norwegen
 - BIO Garnelen aus Südamerika
 - XXXL Garnelen Friend of the Sea
 - Thunfisch Friend of the Sea



15

Unsere Unternehmensphilosophie gründet sich auf **3 SÄULEN DER NACHHALTIGKEIT:**



TRANSGOURMET

Verantwortungsvolle Produkte und Beschaffung

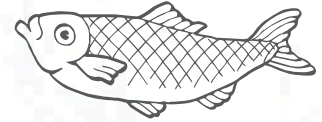
Ressourcen-Effizienz und Klimaschutz

Guter Arbeitgeber und gesellschaftliches Engagement



23

Die Arbeitsbedingungen und Sozialstandards der in der Branche Beschäftigten müssen internationale Mindeststandards erreichen.



16

Transgourmet Seafood versteht sich als Schnittstelle zwischen Fischern - Produzenten / Verarbeitern und den Kunden. Im Sinne einer nachhaltigen Fischerei und Aquakultur nehmen wir aktiv Einfluss auf unsere Lieferanten.

17

Nachhaltiges Handeln bedeutet für uns: Glaubwürdig und dauerhaft Verantwortung für Gesellschaft und Umwelt zu übernehmen. **„DAS RICHTIGE RICHTIG DAUERHAFT TUN!“** Nachhaltiges Handeln ist für uns ein Eckpfeiler der Unternehmensstrategie.

18

Wir sind **„BERUF & FAMILIE“** zertifiziert!



19

DAY OF CARING

Das Prinzip der ursprünglich aus den USA stammenden Idee ist denkbar einfach: Unternehmen stellen ihre Mitarbeiter für einen Tag frei, damit diese in gemeinnützigen Einrichtungen für einen guten Zweck tätig werden.

22

Die Transgourmet Seafood legt großen Wert auf die Wahrung der **MENSCHENRECHTE** und die Einhaltung fundamentaler **SOZIAL- UND ARBEITSSCHUTZSTANDARDS** in der gesamten Lieferkette eines Produktes. Wichtige Ziele sind das Verbot der Zwangsarbeit und Kinderarbeit, die Nichtdiskriminierung am Arbeitsplatz und die Vereinigungsfreiheit.

24

WAS TUN WIR NOCH?

- Im Transgourmet Seafood Umschlagszentrum in Bremerhaven setzen wir als Energiequelle nur Biostrom ein.
- Im Bereich der Lagerhaltung und Büros optimieren wir die Lichtsteuerung zur Energieeinsparung.
- Bei Transgourmet Seafood in Bremerhaven wurde das Papier von Frischfaserpapier auf umweltfreundliches Recyclingpapier umgestellt.
- Die Monatswerbungen werden verstärkt mit nachhaltigen Produkten ausgefüllt.
- Wir setzen bei der Warenbeschaffung verstärkt auf regionale Produkte und regionale Verarbeitung / Veredelung (Räucherfisch aus deutschen Räuchereien, Nordsee Matjesflet, Forellen aus dem Königssee, Frischfisch aus Bremerhaven und Cuxhaven, Nordseekrabben aus Greetsiel, Naturland Wildfisch aus der Ostsee etc.).
- Wir prüfen fortlaufend die Möglichkeiten eines verstärkten Bezugs von Fisch aus der Aquakultur.
- Unsere Lieferanten und Produkte werden nach Maßgabe eines QM-Handbuches speziellen Risikobewertungen unterzogen.

20

Wir befragen unsere Mitarbeiter im Sinne der **MITARBEITERZUFRIEDENHEIT** und leiten daraus Maßnahmen ab („Great Place to Work“, hauseigene Mitarbeiterbefragung).

21

Wir unterstützen aktiv die Deutsche Gesellschaft zur **RETTUNG SCHIFFBRÜCHIGER!**



BERUF & FAMILIE



Das Audit „berufundfamilie“, entwickelt auf Initiative und im Auftrag der gemeinnützigen Hertie-Stiftung, ist ein Managementinstrument zur Förderung der familienbewussten Personalpolitik in Unternehmen, bei dem nicht nur laufende Maßnahmen begutachtet, sondern auch Entwicklungspotenziale aufgezeigt und eine weiterführende Hilfestellung geleistet wird.

Auch wir haben uns dieser Herausforderung gestellt und zusammen mit Mitarbeitern, Führungskräften und Arbeitnehmervertretern eine Zielvereinbarung erarbeitet.

Dank eines erfolgreichen Vorbereitungsprozesses und der konstruktiven Zusammenarbeit in verschiedenen Workshops freuen wir uns, gemeinsam, eine familienfreundliche Personalpolitik in unserer Unternehmenskultur zu positionieren und unsere Nachhaltigkeitsstrategie zu ergänzen.

Jeder Arbeitgeber ist anders. Um die individuellen Ziele und Maßnahmen passgenau für Transgourmet Seafood zu entwickeln und die verschiedenen Handlungsfelder des Audits zu bearbeiten, hat sich das Team Beruf & Familie gefunden. Innerhalb dieser Handlungsfelder wird wiederum zwischen zahlreichen Einzelmaßnahmen unterschieden. Im September 2013 fand sich das Team Beruf & Familie, welches aus fünf Mitgliedern besteht. Ansprechpartner für die Verwaltung sind **Michaela Seedorf-Fricke, Michaela Dübner und Jürgen Bergmann**, für das Lager **Janine Niedermayer** und für den Außendienst **Mike Goede**.

Damit Transgourmet Seafood auch weiterhin an der Optimierung und Umsetzung der familienbewussten Personalpolitik arbeiten kann, ist das Team auf die Mithilfe der Mitarbeiter angewiesen. So wurde ein Fragebogen entwickelt, der von allen Mitarbeitern ausgefüllt wurde, um den Status Quo zu ermitteln. In diesem Fragebogen gibt es viele einzelne Fragen zu den Bereichen: Demographische Daten, Kinder-/Betreuung, Pflege-/Betreuung, Arbeitszeitmodelle, etc.. Aus den gesammelten Daten hat das Team BuF einzelne Maßnahmen, die unter anderem zur Erfüllung des Zertifikats wichtig sind, eingeleitet. TGS nimmt daher herausfordernde Lebenssituationen unserer Mitarbeiter wie Betreuung, Pflege oder sonstige Verantwortung für Angehörige ernst. Gerade dadurch muss

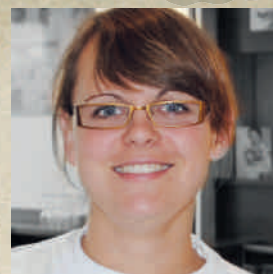
man die eigene Arbeitsorganisation immer wieder hinterfragen und aus dem „Traditionellen“ ausbrechen. Frei nach dem Motto „Das haben wir schon immer so gemacht, das bleibt jetzt auch so!“ besteht die Gefahr, Verbesserungsmöglichkeiten aus den Augen zu verlieren oder diese gar nicht erst zu erkennen und umzusetzen. Beruf und Familie bedeutet für TGS einen stetigen Verbesserungsprozess. Die aktuelle Schwangerschaftsquote bei uns zeigt, dass das Thema noch lange nicht abgeschlossen ist.

Jeder Mitarbeiter hat daher die Möglichkeit mit der jeweiligen Bereichsperson im Team BuF ein Gespräch unter 4 Augen zu führen. In allen Fällen, die dem Team BuF nahe getragen wurden, brachte der offene und vertrauensvolle Umgang aller Beteiligten eine für beide Seiten gut annehmbare und tragbare Lösung. Wichtig ist dabei natürlich die Ausgeglichenheit zwischen Geben und Nehmen.

Durch gezielte Kommunikation innerhalb der Transgourmet Seafood bringen die erarbeiteten Lösungen den entsprechenden Erfolg und der Grundgedanke Beruf & Familie wird gelebt!

UNSER TEAM FÜR „BERUF & FAMILIE“

MICHAELA SEEDORF-FRICKE, MICHAELA DÜBNER, MIKE GOEDE,
JANINE NIEDERMAYER, JÜRGEN BERGMANN



DIE RESSOURCE MENSCH

Die **Ressource Mensch** gewinnt im Unternehmenskontext mit zunehmender Notwendigkeit der Fokussierung auf neue und nachhaltige Wettbewerbsfaktoren immer mehr an Bedeutung. Zudem gibt es deutliche Zusammenhänge zwischen Arbeitsplatzkultur und Unternehmenserfolg. Dies rückt die Frage in den Mittelpunkt, wie Unternehmens- oder Arbeitsplatzkultur konkret zu gestalten sind, um positive Effekte zu erzielen.

Zusammenhang von Unternehmenskultur und Unternehmenserfolg



ARBEITSPLATZKULTUR ALS ERFOLGSREZEPT

Unternehmen mit einer herausragenden Arbeitsplatzkultur haben zufriedene, motivierte und loyale Mitarbeiter, sie wirken attraktiv auf Bewerber, können ihre Ziele effektiver erreichen und sind wirtschaftlich insgesamt erfolgreicher.

Jedes Unternehmen kann eine vorbildliche Arbeitsplatzkultur schaffen.

Mithilfe von „Great Place to Work®“ haben wir im Jahr 2013 die von den Mitarbeitern erlebte Qualität und Attraktivität von Transgourmet Seafood als Arbeitgeber untersucht und im Jahr 2014 eine weitere interne Befragung durchgeführt. Folgende Themenfelder standen dabei im Fokus:

Glaubwürdigkeit	Respekt	Fairness	Stolz	Teamgeist
<ul style="list-style-type: none"> • Offene Kommunikation • Kompetente Führung • Integeres Führungsverhalten 	<ul style="list-style-type: none"> • Förderung & Anerkennung • Zusammenarbeit mit Mitarbeitern • Fürsorge & Balance 	<ul style="list-style-type: none"> • Ausgewogene Vergütung • Neutralität- keine Bevorzugung • Gerechtigkeit- keine Diskriminierung 	<ul style="list-style-type: none"> • Stolz auf persönliche Tätigkeit • Stolz auf Arbeit des Teams • Stolz auf Leistungen des Unternehmens 	<ul style="list-style-type: none"> • Authentizität & Vertrautheit • Freundliche Arbeitsatmosphäre • An einem Strang ziehen

VERTRAUEN



Timo Roth

Controller & Vertrauensperson TGS

Die Erkenntnisse aus diesen Befragungen haben wir genutzt, um die Arbeitsplatzkultur stetig zu verbessern und die Entwicklung positiv zu unterstützen. Mithilfe von drei Arbeitskreisen wurden verschiedenste Verbesserungsmaßnahmen erarbeitet und sukzessive umgesetzt.

Unter anderem wurde unser Controller Timo Roth als Vertrauensperson gewählt. Bei ihm hat jeder Mitarbeiter die Möglichkeit anonym oder persönlich Wünsche, Anregungen aber auch Kritik los zu werden.

Jeder kann seinen Teil zur Arbeitsplatzkultur und dem Unternehmenserfolg beitragen.

SOCIAL RESPONSIBILITY BEI



TRANSGOURMET
seafood

Wir, die Transgourmet Seafood, sind uns unserer sozialen Verantwortung bewusst!

Aus diesem Grund unterstützen wir einige Projekte, die uns sehr am Herzen liegen.

Im großen Rahmen unterstützen wir die Arbeit der Deutschen Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger (DGzRS).

Nicht nur durch das Aufstellen diverser Sammelschiffchen leisten wir unseren Beitrag, nein selbst unsere Firmenweihnachtsfeier nutzen wir zur Unterstützung

und erzielen jedes Jahr durch das Verkaufen von Losen unserer Tombola zusätzliche Spenden für die DGzRS.



TRANSGOURMET



Ein auch wichtiger Spendenerlös kommt zustande durch unsere Räucherfischpräsentkisten „Seenotkreuzer“ und „Seenotretter“. Hier gehen jeweils 1€ bzw. 0,30€ jeder verkauften Kiste an die Deutsche Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger.

UND:

Unsere Mitarbeiter hatten die Möglichkeit, die DGzRS zu begleiten und deren wichtige Arbeit kennenzulernen.



DAY OF CARING

Das Prinzip der ursprünglich aus den USA stammenden Idee ist denkbar einfach: Unternehmen stellen ihre Mitarbeiter für einen Tag frei, damit diese in gemeinnützigen Einrichtungen für einen guten Zweck tätig werden. Im Jahr 2012 waren auch erstmals die Mitarbeiter der Transgourmet Seafood bei der Sache. Im Mai bauten sie für eine Bremerhavener Kinderkrippe ein Kinderspielhaus zusammen und renovierten es:



WEITERE MASSNAHMEN:

Weihnachtsfest für Obdachlose in Berlin

WEIHNACHTEN für Obdachlose 2014

SPENDENAKTION für Obdachlose in der kalten Jahreszeit

Spenden an karitative Einrichtungen in der Region

BENEFIZKOCHEN im Ramada-Hotel in Halle

Soziales Engagement von Transgourmet Berlin

Engagement für die Deutsche Tafel

DIE TAFELN

Nationaler Gesundheitstag

3. Nationaler GESUNDHEITSTAG am 24. Juni 2014

Tourenplan Optimierung, Kraftstoff Reduzierung, Spritspartraining

Effiziente Logistik spart Ressourcen und schont die Umwelt.

82 km/h der Umwelt zu Liebe



Kleidersammlung für Rumänien

Große Resonanz auf Aufruf zur Kleiderspende

United against waste

United against waste

Kleidersammlung für bedürftige Menschen im In- und Ausland

Vor ORT eingetroffen

Der Umwelt ZU LIEBE

Klimaneutraler Druck bei TGS



Im Zuge unseres Nachhaltigkeitsgedankens im Bereich Ressourceneffizienz und Klimaschutz achten wir auch bei dem Druck unserer Kataloge, Flyer und anderer Werbematerialien auf die umweltfreundliche Umsetzung. Klimaneutral produzierte Drucksachen sind ein Zeichen für modernes Umweltengagement.

Gemeinsam mit unseren Druckereien unterstützen wir für den Emissionsausgleich Klimaschutzprojekte der Organisation ClimatePartner und die Klimainitiative der Druck- und Medienverbände.

Viele der Projekte betrachten neben der CO₂-Reduktion auch weitere Kriterien einer nachhaltigen wirtschaftlichen Entwicklung in der lokalen Umgebung.

Die Klimaschutzprojekte müssen dabei international anerkannte Kriterien und Standards erfüllen und entsprechend zertifiziert werden. Unter Beteiligung des WWF und 40 weiterer NGO's wurde der sogenannte Gold Standard für Klimaschutzprojekte entwickelt. Der Standard stellt besonders strenge Anforderungen bezüglich der folgenden Kriterien:

Zusätzlichkeit

Es muss sichergestellt sein, dass ein Projekt nur deshalb umgesetzt wird, weil es eine zusätzliche Finanzierung durch den Emissionshandel erhält. Das Projekt muss also auf Erlöse aus dem Emissionshandel zur Deckung des Finanzierungsbedarfs angewiesen sein.

Ausschluss von Doppelzählungen

Es muss sichergestellt werden, dass die eingesparten CO₂-Emissionen nur einmalig angerechnet werden.

Dauerhaftigkeit

Die Emissionseinsparung müssen dauerhaft erfolgen, z. B. muss die Bindung von CO₂ in Wäldern langfristig erfolgen. Eine Aufforstung, die nach wenigen Jahren durch Brandrodung wieder in eine Viehweide verwandelt wird, darf nicht als Klimaschutzprojekt Emissionsminderungszertifikat emittieren.

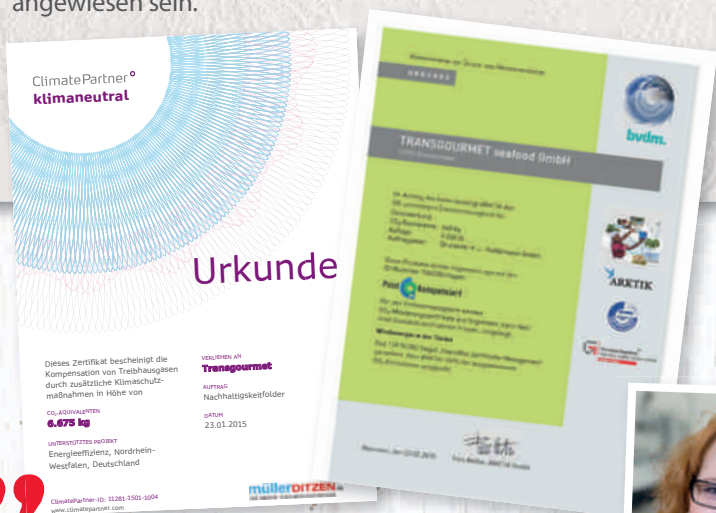
Regelmäßige Überprüfung durch unabhängige Dritte

Klimaschutzprojekte müssen in allen genannten Kriterien in regelmäßigen Abständen durch unabhängige Dritte (z. B. TÜV, SGS) überprüft werden.

ClimatePartner[®] klimaneutral

Druck | ID: 11281-1501-1004

Print  compensated
Id-No. 1545350
www.bvdm-online.de



Urkunde

Das Thema Nachhaltigkeit ist ein Teil unserer Firmenphilosophie. Immer mehr Verbraucher wünschen sich ehrliche, gesunde und qualitativ hochwertige Produkte, die sie mit gutem Gewissen, genießen können. Mir ist es wichtig für die nächste Generation, lebenswerte Verhältnisse zu hinterlassen. Nachhaltigkeit und soziale Gerechtigkeit sind für mich eine Lebenseinstellung, die mich prägt.

JULIA HAASE, LEITUNG MARKETING UND BACKOFFICE VERTRIEB



Aktuell engagieren wir uns hauptsächlich für die **Wasseraufbereitung Western Kenya, Kenia**.

Das Projekt versorgt Haushalte in ländlichen Gebieten mit Wasserfilteranlagen und verbessert so den Zugang zu sauberem Trinkwasser im Westen Kenias. Das Element Wasser liegt uns – gerade durch die Wichtigkeit der Meere für unser Geschäft – besonders am Herzen und wir möchten mit unserem Engagement die positiven Auswirkungen der Klimaschutzprojekte vorantreiben.

Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst und setzen Zeichen!

FACHBEGRIFFE

KÜRZEL AUS DER FISCHWIRTSCHAFT

AWZ.

Ist die Abkürzung für „**Ausschließliche Wirtschaftszone**“ und beschreibt das an einen Staat angrenzende Meeresgebiet zwischen 12 und 200 Seemeilen Entfernung von der Küstenlinie. Daran schließt sich die hohe See, also internationale Gewässer. In der AWZ hat der angrenzende Staat das alleinige Recht zur wirtschaftlichen Nutzung u.a. durch die Fischerei.

Beifang (Discard).

Ist der Teil des Fanges, der nicht zu der Zielart der Fischerei zählt und für den die Fischerei keine Quote hat. Es kann sich dabei um wertvolle Speisefische, aber auch um unerwünschten Beifang handeln, der zurückgeworfen wird.

EMFF. Europäischer Meeres- und Fischereifond.

Der Europäische Meeres- und Fischereifond soll den bisherigen Europäischen Fischereifond (EFF) und andere Instrumente ersetzen und von 2014 bis 2020 laufen. Der EMFF dient dazu, die Ziele der GFP-Reform umzusetzen. Er soll eine nachhaltige Fischerei und Aquakultur fördern sowie eine ausgewogene Entwicklung von Gebieten in der EU gewährleisten, die stark von der Fischerei abhängig sind.

Fangquote.

Ist die Menge, die eine Nation oder ein Fischereibetrieb von einer bestimmten Art in einem bestimmten Gebiet fangen darf. Fangquoten resultieren aus der Aufteilung der Höchstfangmengen (TAC), die insgesamt von einer Art aus einem Managementgebiet entnommen werden dürfen.

Fanggerätekategorien.

Wadennetze sind große Drehnetze, die mit Blei beschwert und mithilfe von Schwimmern an der Oberfläche gehalten werden. Ist ein Fischschwarm von dem Netz umgeben, zieht der Fischer an einer Schnur und schließt dadurch die Unterseite des Netzes. Das Netz wird eingeholt und ausgeleert.

Schleppnetze sind Netze, die von einem oder mehreren Schiffen durch das Wasser gezogen werden. Es erinnert an einen waagerechten Sack, der nach hinten schmaler wird. Es besitzt eine sehr weite Öffnung. Diese wird durch den geschickten Anbau von an der unteren Seite liegenden Gewichten und an der oberen Seite liegenden Schwimmkörpern erzeugt.

In einem **Kiemennetz** werden die Fische nicht wie in einer Art Trichter bzw. Kescher eingeschlossen, sondern bleiben bei dem Versuch, durch die Maschen hindurchzuschwimmen, in diesen mit ihrem Kopf stecken. Am Zurückschwimmen werden sie dadurch gehindert, dass sie dabei mit ihren Kiemen in den Netzmaschen hängenbleiben.

Umschließungsnetze und Hebenetze sind große Netzwände mit einer Schwimtleine, die den oberen Teil des Netzes an der Oberfläche hält; das untere Seil ist mit Blei beschwert. Fischschwärme werden von beiden Seiten und von unten eingekreist. Dadurch wird ein Entkommen durch abwärts schwimmen verhindert. Der Schwarm wird eingeschlossen und dann an Deck geholt.

Haken und Langleinen locken die Zielarten mit natürlichen oder künstlichen Ködern an. Die Köder werden an einem Haken befestigt, welcher am Ende einer Leine hängt. Haken und Leinen können einzeln oder in großer Zahl eingesetzt werden.

Dredgen sind Geräte mit starrem Rahmen, die über den Meeresboden geschleppt werden. Am Rahmen ist ein Metallkorb oder Netzsack als Auffangbehälter befestigt. Dredgen kratzen die Zielarten (meist Muscheln) vom Boden oder graben sie aus. Man unterscheidet schwere Bootsdredgen, die von Schiffen geschleppt werden, und leichte Handdredgen, die meist im flachen Wasser per Hand bedient werden.

Reusen und Fallen sind in der Regel tonnen- oder kegelförmig und bestehen aus Korb-, Netz- oder Drahtgeflecht, heutzutage auch aus Kunststoff, mit einem trichterförmigen Eingang, durch den die einmal hineingelangten Wassertiere nicht wieder zurückfinden. Es gibt etliche Formen und Ausprägungen von Reusen. In einigen werden Anlockmittel verwendet, während bei anderen die Tiere auch ohne sie in die Reuse gelangen (Bilder hierzu siehe S. 22).

FAO. Food and Agriculture Organisation of the United Nations.

Ziel der Food and Agriculture Organisation of the United Nations (Ernährungs- und Landschaftsorganisation der Vereinten Nationen) mit Sitz in Rom ist es, Produktion und Verteilung von Landwirtschaftserzeugnissen und Nahrungsmitteln zu verbessern. Hierzu zählen auch Fischereiprodukte. Die FAO teilt die Weltmeere in 19 Fanggebiete, die jeweils einen spezifischen Namen haben und mit Zahlen abgekürzt werden (FAO 27 für Nordostatlantik, siehe auch Karte auf S. 21).

Fischbestand.

Ist die Einheit, innerhalb eines geographischen Bereichs, in der sich die Fische einer Art fortpflanzen. Ob Kabeljau, Seelachs oder Hering, jede Fischart kommt in verschiedenen Beständen vor, die sich unterschiedlich entwickeln können.

GAP. Good Aquaculture practice.

Das 2000 eingeführte GAP-Label soll die Farmstandards heben als Auszeichnung für sauberes, umweltfreundliches Farming, das auf den Ersatz verbotener Substanzen verzichtet, so dass sich die Produkte später problemlos vermarkten lassen.

FACHBEGRIFFE

KÜRZEL AUS DER FISCHWIRTSCHAFT



Global GAP. Global Partnership for Good Agriculture Practice.

Freiwilliger Referenzstandard für eine gute Agrarpraxis auf Business-to-Business-Ebene; im Dezember 2007 waren 81.000 Erzeuger in über 800 Ländern zertifiziert. Im Bereich Aquakultur existieren Standards für Lachs, Forelle, Garnelen, Pangasius und Buntbarsch.

GMO. Genetically Modified Organism.

Gentechnisch veränderte Organismen sind Organismen, deren Erbanlage mittels gentechnischer Methoden gezielt verändert wurden. Insbesondere werden Gene zwischen verschiedenen Arten übertragen, um so Tieren oder Pflanzen bestimmte Eigenschaften zu vermitteln, die sie aus wirtschaftlicher oder naturwissenschaftlicher Sicht im Wert steigern.

GMO.

Rechtsvorschriften über die Gemeinsame Marktorganisation der EU, darunter auch die GMO für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur.

ICES. International Council for Exploration of the Sea.

Internationaler Rat für Meeresforschung. Heute zählt der ICES 19 Mitgliedsländer. Zusätzlich zu den acht Gründungsstaaten Dänemark, Finnland, Deutschland, der Niederlande, Norwegen, Schweden, Russland und Großbritannien sind es Belgien, Kanada, Estland, Frankreich, Island, Irland, Lettland, Polen, Portugal, Spanien und die USA. Außerdem besitzen sechs Länder einen Beobachterstatus: Australien, Chile, Griechenland, Neuseeland, Peru und Südafrika. Ziel der ICES in den Anfangsjahren war die wissenschaftliche Arbeit an allen praktischen Problemen der Fischerei. Mit der Zeit hat sich der ICES zu einer modernen zwischenstaatlichen Organisation entwickelt, die sich vorwiegend mit Meeresforschung im Nordatlantik beschäftigt. Seit Anfang 2006 ist mit Prof. Dr. Gerd Hubold ein deutscher Meeresbiologe Generalsekretär des ICES.

IUU Fischerei. Illegal, Unreported and Unregulated Fishing.

Illegale, nicht dokumentierte, nicht reglementierte Fischerei; wird auch Piratenfischerei genannt.

Kilowatt-Tage-Regelung.

Die Fangaktivitäten in Nord- und Ostsee werden nicht nur durch die Quote begrenzt, sondern auch durch dieses Aufwandsystem. Es bestimmt, wie lange gefischt werden darf. Errechnet wird die Zeitspanne aus der Maschinenleistung eines Schiffes und dessen Seetagen in den letzten Jahren.

Managementpläne.

Regeln die Bewirtschaftung eines oder mehrerer Fischbestände. Sie legen zum Beispiel fest, wie hoch die fischereiliche Sterblichkeit der Zielart sein darf. Das ist ein abstraktes Maß für die relative Menge an Fisch, die die Fischerei dem Bestand entnehmen darf.

MSY oder „Maximum Sustainable Yield“.

Ist das Konzept des ‚höchstmöglichen nachhaltigen Dauerertrages‘. Es sieht eine langfristige Optimierung der Fangmenge vor. Um dies zu erreichen, werden Referenzwerte definiert, um die die Biomasse und die fischereiliche Sterblichkeit schwanken sollen. Beim Festlegen der Zielwerte wird der Bedarf anderer Lebewesen wie Seevögel und Säuger berücksichtigt. Der MSY kann nur von einer gesunden Umwelt geliefert werden. Ist er für die Biomasse erreicht, so spricht man manchmal auch davon, dass sich ein Bestand „im grünen Bereich“ befindet.

NGO. Non Governmental Organisation.

Nichtstaatliche Organisationen: im Bereich Fischerei engagieren sich vor allem Umweltorganisationen wie Greenpeace, der WWF oder Friend of the Sea.

Rückwurf.

Ist der Fang, der zurück ins Meer geworfen wird. Oft ist es unerwünschter Beifang, der kommerziell nicht nutzbar ist, aber auch Fische und Meerestiere, für welche Fischer keine Quote besitzen oder für die sie die erlaubte Fangmenge bereits erreicht haben. Es können auch zu kleine Fische oder weniger wertvolle Fische sein. Die meisten Lebewesen überleben das Rückwerfen nicht.

Überfischung.

Liegt dann vor, wenn einem Fischbestand lange mehr entnommen wird, als nachwachsen kann. Am Ende kann ein Bestand zusammenbrechen, woraufhin sich eine gezielte Fischerei nicht mehr lohnen würde. Durch Überfischung können einzelne Bestände gefährdet werden, selten jedoch die ganze Art. Laut Welternährungsorganisation sind knapp 31 Prozent der Bestände überfischt (FAO 2013).

TAC. Total Allowable Catch.

Zulässige Gesamtfangmenge für eine Fischmenge.

