



Slow Food®

Deutschland e.V.

PRESSEINFORMATION

Slow Food Deutschland e.V. – Zur nachhaltigen Fischerei

Fischerei ist, wie die Landwirtschaft, ein Schlüsselthema für die Zukunft unseres Planeten und der menschlichen Gesellschaft. Die derzeitige Situation ist kritisch. Nach Studien der FAO sind rund 28% der Fischbestände der wichtigsten gehandelten Arten überfischt oder am Rande der Erschöpfung; weitere 52% werden bereits maximal ausgebeutet.

Deswegen steht das Thema Fisch, Fischer und Fischerei schon länger im Blickpunkt von Slow Food und seinen Aktivitäten. Durch seine internationale Kampagne Slow Fish leistet der Verein Aufklärungsarbeit und agiert als Multiplikator für Initiativen, die **handwerkliche Fischer**, die **biologische und kulinarische Vielfalt** und einen **ganzheitlichen Ansatz** zu diesem komplexen Problem in den Mittelpunkt stellen.

Slow Food Deutschland setzt sich in Kooperation mit der Kampagne Ocean2012 und anderen Partnern auf verschiedene Weise für eine nachhaltige Fischerei ein, zum Beispiel mit Veranstaltungen zum jährlichen „Fish Dependence Day“, öffentlichen Aktionen zum Thema Überfischung, Netzwerkarbeit mit Fischern der Nord- und Ostseeanrainerstaaten und durch seine jährlich stattfindende Besuchermesse „SlowFisch“ in Zusammenarbeit mit der Messe Bremen.

Um das Wohlbefinden der Meere, ihrer fragilen Ökosysteme und der von ihnen abhängigen Gesellschaften zu gewährleisten, müssen nach Slow Food drei Kernpunkte beachtet werden:

1. Die Unterstützung der **handwerklichen Fischerei**
2. Ein Streben nach **Vielfalt** auf dem Teller, und damit den Erhalt der biologischen Vielfalt
3. Ein **ganzheitlicher, integrativer Ansatz**, der auf überregionaler und globaler Kooperation beruht

Die handwerkliche Fischerei spielt wie die kleinbäuerliche Landwirtschaft eine Schlüsselrolle im Bemühen um ein nachhaltiges Lebensmittelsystem. Handwerkliche Fischerei kann ökologisch effizienter arbeiten, traditionelles Wissen und traditionelle Kultur weitervermitteln, Armut bekämpfen, Ernährungssicherheit bieten und Küstenregionen lebendig halten. Die lokalen, handwerklich arbeitenden Fischer verfügen über differenziertes Wissen zu lokalen Ökosystemen, Gegebenheiten und Beständen und können flexibel auf Änderungen eingehen. Deswegen müssen sie von Anfang an in den Prozess des Beobachtens, der Entscheidungsfindung und der Umsetzung von Nachhaltigkeitsstrategien eingebunden werden.

Weltweit arbeiten von 15 Millionen professionellen Fischern über 90% auf Schiffen, die weniger als 24 Meter lang sind. Eine Definition von handwerklicher Fischerei lässt sich aber nicht allein an der Größe von Schiffen oder der Art von Fischereiwerkzeugen festmachen – diese sind von Standort, Klima und Fischbeständen bedingt. Die sogenannte handwerkliche Fischerei zeichnet sich aber dadurch aus, dass die Boote in Lokalbesitz sind und von den Eigentümern betrieben werden, und diese im Einklang mit dem ökologischen und sozialen Wohlbefinden arbeiten.

Handwerkliche Fischerei hat viele Vorteile. Die Energieeffizienz per Kilo Fisch ist bei handwerklicher Fischerei außerordentlich hoch. Sie ist punktuell an die lokalen Gegebenheiten angepasst, verfügt über lokalspezifische Instrumente und ist in der Lage, verschiedene Aktivitäten gleichzeitig auszuführen. Das auch, weil die menschliche Arbeitskraft und Kompetenzen zentral für diese Arbeitsweise sind.

Die meisten Kleinfischer sind Zulieferer für Mittelmänner, den Großhandel und Auktionen und haben wenig Einfluss auf Preismechanismen und die Wertschöpfungskette. Das muss sich ändern. Qualität und nachhaltige Arbeitsmethoden müssen vom Erzeuger zum Verbraucher reichen, durch Transparenz, Information und Direktverkaufsmethoden, die das Produkt mit einem bestimmten Ort und einer bestimmten Gemeinschaft verbinden. Wichtig wäre auch eine Unterstützung der Fischer in den Schonzeiten, wenn der Fischfang für lokale Bestände gedrosselt ist, und Hilfestellung bei Diversifikationsmaßnahmen, um alternative Einkommensquellen vor Ort aufzutun, die aber die kulturelle und meeresbezogene Ausprägung der Fischergemeinschaften respektieren und aufwerten.

Die traditionellen Dynamiken des Wissenstransfers sind heute größtenteils erodiert; sie müssen ersetzt und verbessert werden, damit nachhaltige Fischereitechniken, die detaillierten Kenntnisse von Ökosystemen und nicht zuletzt die einzigartigen Kulturen der Fischergemeinschaften nicht verloren gehen.



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Vielfalt auf dem Teller, Vielfalt im Wasser. Es gibt über 25.000 genießbare Arten von Fisch; generell werden weltweit aber nur 20 Arten verzehrt. Das übt immensen Druck auf diese Fischbestände aus und führt auch dazu, dass Fische, die nicht nachgefragt werden und auf dem Markt nur wenig einbringen, als „Beifang“ tot ins Meer zurückgeworfen werden. Dabei haben diese Fische viele Vorzüge: sie schaffen Vielfalt zu verschiedenen Jahreszeiten, schmecken gut und sind nahrhaft. Oft sind sie mit traditionellen Methoden gefischt und unterstützen so ein altes Handwerk und die lokale Wirtschaft der Küstenregionen. Nicht zuletzt stärkt ein Bewusstsein für lokal erhältlichen Fisch die Bindung zwischen Verbrauchern und ihrer Umwelt. Unterstrichen werden muss auch, dass Fisch – anders als landwirtschaftliche Produkte – eine wilde Nahrungsquelle ist, deren Vorhandensein nicht im selben Maße geplant werden kann.

Die Notwendigkeit eines ganzheitlichen Ansatzes. Die derzeitige bürokratische weisungsgesteuerte Herangehensweise an das Fischereimanagement setzt stillschweigend voraus, dass das Problem sauber abgegrenzt, klar definiert, relativ einfach und im Allgemeinen von linearer Kausalität ist. Es geht hierbei aber um eine komplexe, nichtlineare und unzureichend verstandene natürliche Lebenswelt. Aus diesem Grund ist ein ganzheitlicher, systemorientierter Ansatz notwendig, der regionale und nationale Grenzen übergreift und nicht zuletzt alle Interessengruppen mit einbezieht.

Land, Meer und Küstenregionen sind untrennbar. Die Meeresökosysteme werden nicht nur durch ausbeuterische Fangtechniken bedroht. Auch Umweltverschmutzung trägt dazu bei. Die Verschmutzung von Ozeanen und Küstengewässern durch Düngemittel und Pestizide, durch Industrieabwässer und nuklearen Abfall, durch Emissionen, Ölverschmutzungen und Müll hat ihren Ursprung auf dem Meer wie auf dem Land. Menschliche Aktivitäten, die Allgemeingüter wie Meeresressourcen betreffen, müssen sich am Vorsorgeprinzip orientieren. Dies gilt auch im Privaten, wo der Verbraucher die Auswirkung von seinem individuellen Verhalten auf die Umwelt und Ökosysteme verstehen und potenziell schädliches Verhalten vermindern muss.

Überregionale Kooperation und Koordination von Aktivitäten sind ein Muss, um die natürlichen Ressourcen adäquat und nachhaltig zu bewirtschaften. Dazu gehören bindende Fangquoten mit Sanktionskraft, konsistente und verlässlich finanzierte Forschung, ein Regelwerk für die hohe See, und gemeinsame Nulltoleranz für illegale Fischerei. Auch Umweltverschmutzung, die von weit entfernten Quellen zu Land oder zu Wasser herrührt, muss in überregionaler Zusammenarbeit geahndet und eliminiert werden. Das Management von Ressourcen muss von den einzelnen Staaten koordiniert und kooperativ umgesetzt werden, damit der derzeitige Trend von stetig wachsendem Druck auf natürliche Ressourcen (darunter Meeresorganismen aber auch die Küstenregionen) umgekehrt wird.

Bewusstsein für globale Zusammenhänge. Für viele Küstenbewohner, vor allem im globalen Süden, ist Fisch ein Grundnahrungsmittel und elementar für die Ernährungssicherheit. Diese Gemeinschaften müssen international anerkannten bevorzugten Zugang zu lokalen Fischbeständen haben. Auch müssen die Zusammenhänge der globalen Proteinversorgung klar erkannt werden. Der südliche Pazifik wird von seinen Fischbeständen, die am unteren Ende der Nahrungskette stehen, leergefischt. Das übt großen Druck auf die gesamte Nahrungskette aus. Und es geschieht, um Tiere zu füttern, nicht Menschen: 5kg Wildfisch produziert 1kg Lachs in Aquakultur; bei Schweinefleisch ist die Relation ähnlich. Die menschliche Ernährungssicherheit, gerade von Küstengemeinschaften, muss im Vordergrund stehen.

Notwendigkeit des Co-Management. Partnerschaften zwischen lokalen, öffentlichen und privatwirtschaftlichen Akteuren, Vertretern der Wissenschaft und der Zivilgesellschaft sind essentiell, um regionalspezifische Nachhaltigkeitsstrategien zu entwickeln. Handwerkliche Fischer verfügen über das detaillierte Wissen und die Arbeitskraft, um in Zusammenarbeit mit der wissenschaftlichen Forschung kostengünstigere und zutreffendere Einschätzungen der Meeresökosysteme zu leisten. Werden Fischer von Beginn an in Verbesserungsstrategien für das Ressourcenmanagement eingebunden, so können sie die Umsetzung effizienter und rentabler ausführen.

Daten: FAO (2007), Slow Food (2011)

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 2000 475 13 – (0152) 23297384 – a.klitzing@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen