

Gerlinde Geltinger: «Nicht nur unser Essen steht auf dem Spiel»

Viele Fischbestände nehmen seit Jahren ab. Es wird so viel Fisch aus dem Meer entnommen, dass der Nachwuchs nicht mehr ausreicht, um den Bestand zu halten. Müssen wir bald auf Fisch verzichten? Gerlinde Geltinger vom Marine Stewardship Council (MSC) gibt «eXpresso» Antworten auf kritische Fragen.

eXpresso Wie ist die Lage der weltweiten Fischbestände?

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) schätzt, dass etwa die Hälfte aller Fischbestände bis an ihre biologische Grenze befischt wird und ein weiteres Viertel überfischt ist. Überfischung ist ein Problem, das uns alle angeht. Nicht nur beliebte Speisefische, sondern auch Millionen von Arbeitsplätzen in aller Welt und Ökosysteme stehen auf dem Spiel.

eXpresso Was kann ein Gastronom konkret tun?

Er sollte beim Fischkauf öfter auf das blaue Siegel des MSC achten. Es steht für Fisch aus umweltverträglichem Fang und wird nur an Fischereien verliehen, die dem strengen Umweltstandard des MSC gerecht werden.

eXpresso Wofür steht das blaue MSC-Siegel?

MSC steht für den englischen Namen «Marine Stewardship Council». Das blaue Siegel des MSC steht für umweltbewussten und nachhaltigen Fischfang. Es gibt Verbrauchern die Möglichkeit, beim Fischeinkauf eine umweltbewusste Wahl zu treffen und der weltweiten Überfischung zu begegnen. Das MSC-Siegel genießt weltweit Vertrauen und ist das bekannteste Label für Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Wildfang. Es steht für den Einsatz umweltverträglicher Fangmethoden und eine verantwortungsvolle Nutzung der Fischbestände.

eXpresso Und wer steckt hinter diesem Siegel?

Der MSC ist eine internationale, unabhängige und gemeinnützige Organisation. Wir wurden 1997 gegründet, um eine Lösung für das globale Problem der Überfischung



Gerlinde Geltinger, Kommunikationschefin von MSC Schweiz, Deutschland und Österreich, ist besorgt um die weltweite Fischerei.

zu bieten. Dazu haben wir gemeinsam mit Wissenschaftlern, Fischereiexperten und Umweltschutzorganisationen einen Umweltstandard entwickelt, der die Prinzipien für nachhaltige Fischerei definiert und als Grundlage für die Beurteilung von Fischereien dient.

eXpresso Kann das MSC-Siegel wirklich gegen die Überfischung helfen?

Ja, jeder Verbraucher, der ein MSC-gekennzeichnetes Produkt kauft, sendet eine klare Botschaft an seinen Lebensmittelhändler. Sie lautet: Ich will nachhaltig gefangenen Fisch. Der Händler nimmt dies auf, trägt diesen Wunsch an seinen Lieferanten heran, dieser an seinen Importeur und jener schliesslich an seine Fischerei. Der Druck, der damit auf der Fischerei lastet, be-

wegt sie schliesslich dazu, sich um das MSC-Siegel zu bemühen und sich nachhaltig zu verhalten.

eXpresso Wie lange ist das MSC-Logo gültig?

Fischereien werden für fünf Jahre zertifiziert, einmal pro Jahr gibt es Nachfolgeprüfungen, um sicherzustellen, dass die Fischerei den MSC-Anforderungen noch gerecht wird und sich weiterhin verbessert. Händler, Restaurants, und andere Teilnehmer der Lieferkette, die den Fisch in Besitz nehmen, verarbeiten oder umpacken, werden für drei Jahre zertifiziert. Auch hier gibt es jährliche Kontrollen.

eXpresso Warum benötigen auch Händler und Lieferanten eine MSC-Zertifizierung?

Durch die Zertifizierung der Lieferkette wird lückenlose Rückver-

folgbarkeit sichergestellt, die sowohl dem Unternehmen als auch dem Kunden versichert, dass das Erzeugnis MSC-zertifizierten Fisch aus einer legalen und nachhaltig geführten Fischerei enthält.

eXpresso Wie viele Länder weltweit und wie viele Produkte tragen das MSC-Siegel?

In 66 Ländern können Verbraucher bereits aus über 4000 verschiedenen Fischerzeugnissen mit MSC-Siegel wählen. Die Zahl der MSC-gekennzeichneten Artikel in der Schweiz ist inzwischen auf 240 angestiegen. Ebenfalls eine sehr positive Bilanz.

christian.greder@gastronews.ch
www.msc.org