



# P M M S P E C I A L

AUSGABE #1



## Siegel trotz Überfischung?

WWF fordert Reformen vom MSC

2018 war kein gutes Jahr für den MSC. Seit längerem, insbesondere aber seit letztem Jahr, steht das Gütesiegel medial europaweit in TV und Print am Pranger. Das 1997 mit Unterstützung vom WWF (World Wildlife Fund) und von Konsumgüterriesen Unilever ins Leben gerufene Label kennzeichnet weltweit bekanntlich Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei. Sollte es jedenfalls - zahlreiche Ozeanexperten und internationale Wissenschaftler bemängeln immer wieder eine zu laxe Vergabe und Kontrolle der eigenen Vorgaben. In der Kritik ste-

hen fragliche Fangmethoden und Überfischung durch Fischereien trotz Zertifizierung. Bisher perlte jedoch alle Kritik an der in Berlin ansässigen gemeinnützigen Organisation »Marine Stewardship Council« (MSC) ab. Laut Insiderberichten soll der Verein über jährliche Lizenzeinnahmen in Höhe von 17 Mio. Euro verfügen. **PMM Special** hakte nach und sprach mit dem Meeresforscher Dr. Rainer Froese vom Geomar Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung in Kiel. PMM gegenüber nahm der Wissenschaftler und Fischexperte auch kein Blatt vor den Mund.

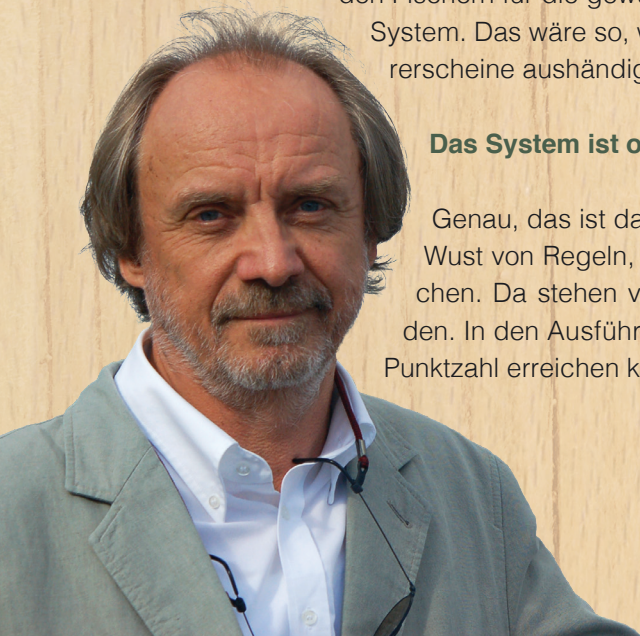


**Herr Froese, der MSC hat sich lange als sehr kritikresistent erwiesen. Woran erhitzen sich denn die Gemüter?**

Vom MSC werden die Regeln aufgestellt und unabhängige Firmen, die für Profit arbeiten, übernehmen die Zertifizierung der Fischereien. Der Zertifizierer ist also hier gleichzeitig der Überprüfer und wird von den Fischern für die gewünschte Zertifizierung bezahlt. Wir halten das für ein komisches System. Das wäre so, wie wenn der Fahrschullehrer, den man bezahlt, selbst die Führerscheinurkunde aushändigen würde und es keinen unabhängigen Prüfer mehr gibt.

**Das System ist offenbar nicht unabhängig...**

Genau, das ist das Eine. Das Andere ist: Die Regeln sind nicht gut. Es gibt einen Wust von Regeln, zirka 100 Seiten, die sich zum Teil wiederholen und widersprechen. Da stehen viele gute Sachen drin, die als Überschriften angekündigt werden. In den Ausführungsbestimmungen wird dann aber erklärt, wie man die nötige Punktzahl erreichen kann, auch wenn diese Regeln nicht erfüllt werden.







### **Können Sie das konkretisieren?**

Ja, es gibt auch Regeln, die gar nicht gut sind: Zum Beispiel erlaubt der MSC ausdrücklich Überfischung, also dass mehr rausgenommen werden darf als nachwächst. Die Regeln erlauben auch, dass der Bestand so weit schrumpft, dass der Nachwuchs gefährdet ist. Überfischung ist also der Hauptkritikpunkt, weil Fischereien trotzdem das Siegel bekommen.



### **Werden die Kritiker noch gehört?**

Viele meiner Kollegen haben es aufgegeben mit dem MSC zu reden, ich persönlich noch nicht. Ich denke, der MSC hat inzwischen eine Marktstellung und wenn er seine Regeln ändern würde, dann würden wir einen großen Schritt Richtung nachhaltige Fischerei gehen. Wenn alle, die das Label tragen, tatsächlich nicht überfischen dürften, dann hätte das Einfluss auf die Manager und letztendlich auf die Fischbestände. Es würde sich endlich im Wasser etwas ändern. Dazu müssen die Regeln so geändert werden, dass Überfischung ausgeschlossen wird. Und wenn doch, dann muss das Siegel entzogen werden.



### **Wäre das Ganze weltweit auf die MPAs (Marine Protected Areas) anwendbar?**

Seit dem Internationalen Seerechtsabkommen von 1984 ist das Thema Überfischung rechtlich geklärt. Dort steht ausdrücklich drin, dass in den Hoheitsgebieten der Länder, also in den ausgewiesenen Wirtschaftszonen, die natürlichen Ressourcen und Fischbestände - auch Muscheln und andere Tiere - so bewirtschaftet werden müssen, dass sie den maximalen Dauerertrag bringen können. Die Bestände müssen so groß sein, dass die Fischerei den maximalen Fang dauerhaft erzielen kann. Das ist die Rechtsgrundlage, der fast alle Nationen der Welt zugestimmt haben. Seit 2014 gilt dieses internationale Recht auch in der EU im Rahmen der Gemeinsamen Fischereipolitik. Damit ist auch diese Rechtslage klar. Das heißt aber auch, dass der MSC im Grunde eine Messlatte angelegt hat, die niedriger hängt als das in Europa geltende Recht bzw. auch als das international vorhandene Recht.

### **Welche Rolle sollte der WWF spielen, der ja Geburtshelfer des MSC-Siegels gewesen ist?**

Der WWF hat lange gezögert, den MSC öffentlich zu kritisieren. Jahrelang wurde die schützende Hand über den MSC gehalten und man wollte die Probleme intern lösen. Allerdings waren die Verantwortlichen auch nicht erfreut über die ständigen Schlagzeilen, und irgendwann sagte man, jetzt reicht es! Das haben interne Schreiben des WWFs verdeutlicht, die auf Umwegen an die Öffentlichkeit kamen, in denen es massive Kritik am MSC gibt. Und ganz neu ist, dass es nun offizielle Stellungnahmen gibt, wie etwa auch auf der Homepage des WWFs. Dort wird gefordert, dass der MSC etwas tun muss, weil man weiß, dass es so nicht mehr geht. Der WWF sagt inzwischen offiziell, das System muss sich ändern, sonst bringt das Siegel gar nichts.







## Die Lage ist schwer zu entwirren. Was kann die Branche dazu beitragen?

Für den Endverbraucher gilt sicherlich, mit Siegel ist besser als ohne. Das einzige, was der MSC einhält, ist die Tatsache: Wenn der Bestand wirklich zusammengebrochen ist, dann wird das Siegel entzogen. Das ist jedoch meines Erachtens ein schwacher Trost. Der Außenstehende kann also davon ausgehen, dass so lange ein Siegel drauf ist, dieser Fischbestand nicht zusammengebrochen ist. Das Siegel sagt mir aber nicht, ob nicht eventuell überfischt wird. Im Grunde müsste jeder trotzdem schauen: Wo kommt das Produkt her, aus welchem Gebiet, wie sind die Zustände. Das wäre eine Sisypusarbeit und dem Endverbraucher kaum zuzumuten. Eigentlich sind hier die Händler und die Ketten gefordert, die dafür qualifizierte Leute haben. Diese müssen sich das genau angucken und entscheiden: Wir nehmen von MSC nur ins Programm, was tatsächlich nicht überfischt wurde. Und diese Akteure müssten eigentlich ebenfalls Druck ausüben auf den MSC und fordern: Ändert eure Regeln, wir haben keine Zeit, ständig nachzuprüfen, ob das wirklich in Ordnung ist. Wo das Siegel drauf ist, sollte zumindest nicht überfischt werden.

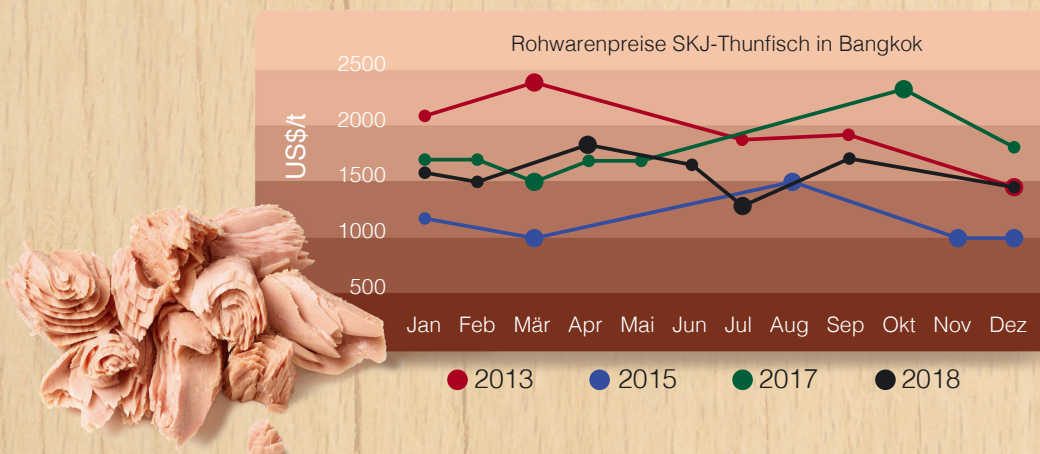
Meine Hoffnung ist, dass sich die großen deutschen Ketten mal zusammenschließen und den MSC zu sich zitierten und sagen: Hört mal zu, wir verkaufen eure Sachen und ihr verdient gut daran, jedoch haben wir keine Lust, noch diesen Zusatzaufwand zu betreiben. Ändert eure Regeln so, dass bei Überfischung das Siegel entzogen wird. Das müsste passieren - leider ist da noch nichts vorangekommen. Ich habe aber noch Hoffnung, dass dieser Tag kommen wird.

Wir bedanken uns für das Gespräch.

**BREAKING  
NEWS**

## SKIPJACK PREISE *im Aufwind*

Der Rohwarenpreis für tiefgekühlten Skipjack-Thunfisch zieht wieder an: Nach einigen Wochen Flaute und einem tiefen Preisniveau im Gesamtjahr 2018 zeichnet sich derzeit in Bangkok ein Aufwärtstrend ab. Ende Februar gab es für SKJ (ab 1,8 kg) Abschlüsse bei US\$ 1475/t, was einem 15-prozentigen Preisanstieg im Vergleich zu Ende Januar entspricht. Insofern zufolge scheint damit die Talsohle beim Preisrutsch seit letztem Jahr durchschritten zu sein. Die Entwicklung bleibt spannend, da nach jüngsten Meldungen aus den WCP fishing grounds der Fang aufgrund schlechten Wetters geringer ausfällt als erwartet. Händler in Bangkok vermelden außerdem gerade eine schwache Nachfrage. Die Käufer sind offenbar aber trotzdem bereit, den derzeitigen Preisanstieg mitzugehen aus Furcht vor weiter steigenden Preisen. Marktkenner glauben, dass dieser Trend noch ein bis zwei Monate so anhalten wird. Wie volatil der Markt insgesamt ist, gibt die Graphik unten eindrucksvoll wieder.







PAUL M. MÜLLER GMBH

## Urban Soup - Convenience ist cool

Das derzeit heißeste Food-Konzept gibt es in München: Urban Soup! Eine köstliche, schnelle Suppe für unterwegs oder zwischendurch im Laden. Die beiden Urban-Soup-Macher Daniel Schmel und Tim Maiwald beweisen, dass Fast Food sexy und gesund sein kann. PMM traf sie in ihrem brandneuen Flagship-Store am Münchner Viktualienmarkt. Nach drei Jahren Vorbereitung starten die beiden jetzt mit drei Läden in der Stadt durch. „Unser Konzept ist international ausgelegt“, erklärt Daniel Schmel, „wir wollen gesunde Alternativen bieten“. Wer »Olivia´s Healthy Tomato«, »Creamy Coconut Carrot« oder den heimlichen Star »Tom´s Tasty Chorizo Sensation« probiert hat, weiß, wovon die beiden Suppen-Freaks sprechen. Verlockend sind auch eine kleine Auswahl an Sandwiches, Fruchtgetränken und ausgesuchter Kaffee. Coole Musik rundet das Angebot ab.

Und wir sind natürlich auch freudig überrascht, dass die beiden Food-Spezialisten PMM-Artikel der Eigenmarke »Adria« verwenden. Was ist wichtig bei Convenience Produkten? „Verfügbarkeit und Qualität“, meint Daniel, „wenn etwas ausgeht, müssen unsere Mitarbeiter schnell nachfüllen können, damit die Kunden nicht warten müssen. Und es ist natürlich genial, wenn man Oliven scheiben in perfekt geschnittenen Breiten bekommt und man nicht jedes mal einen Mitarbeiter darauf loslassen muss, um die Oliven zu entsteinen und zu schneiden. Deshalb schauen wir, dass wir alle Produkte so convenient wie möglich erhalten, um Fehler im Store zu vermeiden und vor allem auch, um Qualitätsschwankungen ausmerzen zu können.“

Guten Appetit!



Daniel Schmel



Tim Maiwald

Obwohl wir die von uns beanspruchten Quellen als verlässlich einschätzen, übernehmen wir für die Vollständigkeit und Richtigkeit der hier wiedergegebenen Informationen keine Haftung. Fotos: npk, Urban Soup.

