



PRESSEINFORMATION

„Fisch – ein gesundes Nahrungsmittel für die Zukunft?“

14. Workshop der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung

In der aktuellen Diskussion über Lebensstil und gesunde Ernährung hat Fisch einen hohen Stellenwert. Fischerei ist ein wichtiger Zweig der Land- und Ernährungswirtschaft. Sie vereint die Fischzucht, den Fischfang und die Fischverarbeitung in sich. Diesem Themenfeld widmete die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung ihrem 14. Workshop am 30. Oktober 2008 in Berlin (Maritim Hotel). Mit engagierten Wissenschaftlern und Praktikern als Referenten und in offener Diskussion mit dem Publikum wurden Aspekte wie Zustand und Bewirtschaftung mariner Fischbestände, Fischereimanagement und Fischvermarktung näher betrachtet. Moderiert wurde der Workshop von Theo Koll („Frontal 21“).

EU-Kommissar Joseph Borg musste leider seine Teilnahme als Referent am Workshop kurzfristig absagen.

Seine Rede „IUU: eine Herausforderung, die wir meistern müssen“ vom 17. Oktober 2008 auf der Generalversammlung der AIPCE-DEP (EU Fischverarbeitungsverband – EU-Bund nationaler Organisationen von Fischimporteuren und -Exporteuren) in Edinburgh, wurde den Teilnehmern in der Tagungsdokumentation zur Verfügung gestellt. Diese finden Sie ebenfalls zum downloaden auf der Homepage der Stiftung (www.heinrich-stockmeyer-stiftung.de).

Dr. Christopher Zimmermann schilderte in seinem Vortrag „Nachhaltige Bewirtschaftung mariner Fischbestände - Probleme und Lösungen“ zunächst den Zustand der Fischbestände weltweit und in unseren heimischen Meeren, erläuterte dann die Entwicklung des Fischereimanagements insbesondere in der Europäischen Union, befasste sich mit der Frage, wie wir zu Informationen über den Zustand der Bestände kommen (stellt also die Fischereiwissenschaft anhand einiger Beispiele dar), ging dann auf die vier wesentlichen Probleme eines

nachhaltigen Fischereimanagements ein und präsentierte zum Abschluss die viel versprechendsten Lösungsansätze für die geschilderten Probleme. Der Vortrag konzentrierte sich auf den Wildfang mariner Fischarten und streift kurz die Aquakultur.

Kapitän Klaus Hartmann befasste sich mit der gegenwärtigen Situation und wichtigen Trends der Deutschen Hochseefischerei. Er stellte zunächst die Hochseeflotte und ihre Fanggebiete vor und erklärte die Arbeitsbereiche eines Fangschiffes. Als wichtige Faktoren für einen guten Fang erläuterte er die Quotenverteilung in Deutschland, die zahlreichen Kontrollsysteme an See und an Land sowie die Einflüsse auf eine bestandserhaltende Fischerei. Vor dem Hintergrund der Entwicklung der Seefischerei seit den 70er Jahren – von freier Fischerei über Regulierung und Bezuschussung bis zum starken Wachstum der Aquakultur und der heutigen geänderten Struktur – zeigte er wesentliche Faktoren für ein gutes Management auf. Als wichtige Trends umschrieb er folgende: Wertvolle Ressource, Konsolidierung, Energieeffizienz, Legale vs. IUU Fischerei, Klimawandel und public awareness.

Dipl.-Ing. Wolfgang F. Koch erläuterte anhand eines Praxisbeispiels das Risikomanagement bei der Vermarktung von Fisch und Meeresfrüchten, die u.a. aufgrund ihres hohen Gehalts an Omega-3 Fettsäuren als besonders gesunde Nahrungsmittel gelten. Die täglich auf den weltweiten Seafoodmärkten eingekauften Waren müssen den strengen Anforderungen der QM-Systematik des beispielhaft vorgestellten Unternehmens entsprechen, bevor die Rohstoffe zu hochwertigen Fisch- und Feinkostprodukten veredelt werden. Schnellwarnungen über mögliche Risiken – wie Nachweise von Schwermetallen, Toxinen, Parasiten, Antibiotika – werden ausgewertet und in vollem Umfang berücksichtigt. Koch ging weiter auf die in EU-Verordnungen festgelegten Höchst- und Richtwerte für unerwünschte Stoffe ein, die bei der Vermarktung zu beachten sind, sowie auf die Vergabe von Grenzwerten in Spezifikationen einiger Händler, die z.T. weit unter den gesetzlichen Werten liegen.