

Trawler an der Kette

Scholle, Dorsch und Hering der Ostsee geht es wieder erstaunlich gut. Auch in der Nordsee erholen sich manche Bestände. Sanfte Fischerei soll den Raubbau in den Meeren nun europaweit stoppen.

Als die Männer das Netz über dem Schiffsdeck öffnen, klatschen fette Dorsch in die Fischkörbe aus Plastik. Glitschige Schollen und Fludern, rau wie Sandpapier, schnappen nach Luft. Steinbutte, so groß wie zwei kräftige Fischerhände, winden sich zwischen silbrigen Heringen und platten Klieschen.

Gleich obenauf liegt ein besonders großer Dorsch mit weit aufgerissenem Maul. „Sicher über sechs Kilo schwer“, schätzt Martina Bleil und blickt hinunter auf das Flossentier, „der ist topfit.“ Etwa acht Jahre alt sei das Weibchen, sagt die Fischereibiologin, „das hätte bald wieder abgeleicht“.

Bleil arbeitet am Thünen-Institut für Ostseefischerei (Thünen-OF) in Rostock, einer dem Landwirtschaftsministerium unterstellten Bundeseinrichtung. Reiche Beute haben die Forscherin und ihre Kollegen an diesem klaren Novembertag in der Mecklenburger Bucht gemacht. „Wir sind in der Ostsee mit den Fischbeständen auf einem sehr guten Weg“, sagt Bleil. „Wer Schollen oder Heringe isst, muss kein schlechtes Gewissen mehr haben.“

In den Meeren vor den deutschen Küsten geschieht Verblüffendes. Lange galten die meisten Arten als überfischt. Nun erholen sich einige Bestände erstaunlich schnell. Teilweise in der Nordsee, vor allem aber in der Ostsee beobachten Experten einen deutlichen Aufwärtstrend.

„Wir gehen davon aus, dass die Ostsee das erste europäische Meer sein wird, das vollständig nachhaltig befischt werden kann“, sagt Christopher Zimmermann, Leiter des Thünen-OF in Rostock, „das wäre ein Riesenerfolg.“

In diesem Jahr hat die EU zudem eine Reform der „Gemeinsamen Fischereipolitik“ auf den Weg gebracht, die „den positiven Trend noch beschleunigen wird“, prophezeit Zimmermann. Tatsächlich könnten die neuen Regeln eine Zeitenwende einläuten.

„Bislang hat die Ministerrunde in einer Nacht-und-Nebel-Sitzung irgendwelche Quoten für die Fischerei festgelegt“, berichtet die schleswig-holsteinische EU-Parlamentarierin Ulrike Rodust (SPD), die in Brüssel die Reform federführend durchgeboxt hat. Mit einem solchen „Kuhhandel“ zwischen den Mitgliedstaaten, der die Fischbestände unzureichend schütze, sei nun Schluss.

Rodust erwartet, dass striktere Höchstfangmengen europaweit die Trendwende bringen werden. Im Januar tritt die Verordnung in Kraft:

- Künftig sollen die Fischereiquoten ausschließlich nach wissenschaftlichen Kriterien festgelegt werden. Spätestens 2020 sollen alle Bestände nur noch bis zum „höchstmöglichen nachhaltigen Ertrag“ befischt werden.

- Unerwünschter Beifang soll angelandet und auf die Quote angerechnet werden. Je mehr Beifang die Fischer machen, desto weniger vermarktbarer Fisch können sie dann also fangen. Die Regelung schafft einen Anreiz, selektivere Fangmethoden zu verwenden.

- Subventionen für den Neubau von Trawlern werden gestrichen. Stattdessen steht mehr Geld für die Kontrolle der Fischer und die Erforschung der Bestände bereit.

- Für EU-Fischer gelten die neuen Regeln auch außerhalb Europas. Europäische Trawler können dann etwa nicht mehr einfach das Meeresgetier vor den Küsten Afrikas abräumen.

- Die Details der Fischfang-Regulierung werden regional verhandelt. In der Irischen See könnten bald andere Vorschriften gelten als vor Spaniens Küsten.

In der Ostsee ist schon annähernd geschafft, was auch in anderen europäischen Seegebieten gelingen soll. Möglich sei der Erfolg durch die Einigkeit der Ostseeanrainer geworden, das Meer nur noch

nachhaltig zu befischen, berichtet Zimmermann.

Das war nicht immer so: Noch bis 2007 zogen polnische Fischer rund hundert Prozent mehr Dorsch als von Brüssel zugebilligt aus dem Wasser. Erst die neue Regierung unter Donald Tusk legte „die Trawler an die Kette“, berichtet Fischereiforscher Zimmermann. „Inzwischen halten sich auch die Polen an die Regeln.“

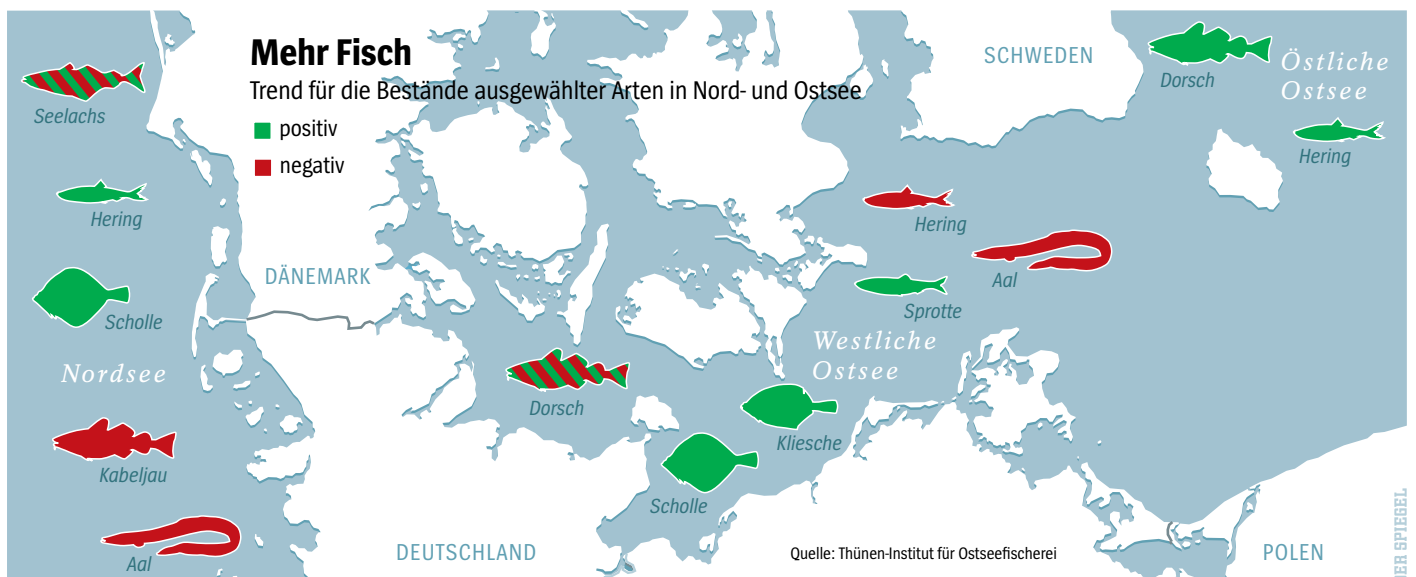
Der Erfolg der Ostsee-Fischereipolitik ist unübersehbar. Dem Dorsch in der östlichen Ostsee beispielsweise, 2005 noch stark überfischt, gehe es inzwischen „sehr gut“, berichtet Zimmermann. Die Schollenbestände seien „in wunderbarem Zustand“. Der Hering der östlichen Ostsee produziere wieder kräftig Nachwuchs (siehe Grafik).

Und auch in der Nordsee geht es einigen Fischarten wieder besser. Forscher des Thünen-Instituts für Seefischerei in Hamburg untersuchten unlängst 43 Fischbestände und bescheinigten 27 davon einen „guten ökologischen Zustand“. Das Bundeslandwirtschaftsministerium wiederum lobt, dass „mehr als die Hälfte der Fischbestände in Nordsee und Nordostatlantik“ schon heute „nachhaltig bewirtschaftet“ werde.

Insbesondere Hering und Scholle entwickelten sich in der Nordsee gut, bestätigt Zimmermann. Selbst der Nordseekabeljau, jahrelang Sorgenkind der Biologen, zeige endlich erste Anzeichen von Erholung.

Zimmermann ist einer der Manager des Fischwunders. Er sitzt für Deutschland im Forscherverbund International Council for the Exploration of the Sea (ICES), der die Empfehlungen für die EU-Fangquoten ausarbeitet. Für die Ostsee werden die Daten der Bestandsanalyse durch Einsatz von Forschungsschiffen wie der „Clupea“ gewonnen.

Fischereibiologin Martina Bleil fährt regelmäßig hinaus aufs Meer. Zusammen



mit ihren Helfern zieht sie dann ein standardisiertes Forschungsnetz vom Typ TV3/520 durch die Fluten. Im Wasser öffnet das Netz seinen etwa 20 Meter breiten und 2 Meter hohen Schlund. Bei nur 22 Millimeter Maschenweite entkommt kaum ein schwimmendes Meerestier dem Fangapparat.

An diesem Novembertag steuert „Clupea“-Kapitän Rolf Singer zwei Entnahmestellen an. Ist der Fang an Bord gezogen, schnappt sich Bleil einen Dorsch nach dem anderen und wuchtet ihn auf einen nahen Tisch. Dann nimmt sie Maß. „84 Zentimeter Länge“, ruft sie den Helfern zu. Geübt schneidet sie die Tiere am Bauch mit einer Schere auf. Bleils Plastikhandschuhe sind rot verschmiert. Fischblut tropft auf das grüngestrichene Arbeitsdeck. „Weiblich“, ruft sie. „Magen: 65 Gramm, Leber: 170 Gramm“ – so geht es in einem fort.

Die Datensammelei ist Grundlage für die Empfehlungen des ICES. Die Höchstmengungen für viele Fischbestände haben die Experten in den vergangenen Jahren deutlich nach unten korrigiert. Während die Bestände früher oftmals radikal überfischt wurden, gilt spätestens ab Januar das strikte Nachhaltigkeitsprinzip.

Der Fischfang soll dabei so reguliert werden, dass sich der Bestand langfristig stabilisieren oder sogar vergrößern kann. Den Fischern solle es ermöglicht werden, „mit minimalem Aufwand den maximalen Ertrag“ (Zimmermann) zu ernten – und zwar dauerhaft.

Geht es den Beständen gut, lässt sich mehr fangen; auf diese Weise sollen auch die Fischer von der Reform profitieren. Der überfishte Kabeljau-Bestand der Nordsee etwa liefert seit über zehn Jahren einen Ertrag von maximal 40 000 Tonnen jährlich. Wäre er in gutem Zustand, erläutert Zimmermann, könnte leicht mehr als dreimal so viel Fisch gefangen werden.

Für eine Reform der EU-Fischereipolitik gibt es daher gute Gründe – zumal die Fangmengen vielerorts bislang weit über den wissenschaftlichen Empfehlungen lagen. Zudem ist knapp ein Viertel der von der EU-Flotte gefangenen Fische Beifang und geht direkt zurück ins Wasser. Die wenigsten von ihnen überleben.

„Der Raubbau muss ein Ende haben“, sagt Rodust. Die Politikerin ist zuversichtlich, dass dies auch gelingen kann. Möglichst bis 2015, spätestens jedoch bis 2020 sollen alle EU-Fischbestände auf die neue, sanftere Art befischt werden. Die EU könne weltweit Vorbild sein, sagt Rodust: „Wir sind für die Reform international sehr gelobt worden.“

Ganz so positiv mag das allerdings nicht jeder Fischereiexperte sehen. „Die Reform soll von denselben Leuten umgesetzt werden, die für die massive Überfischung der letzten Jahrzehnte verant-

wortlich waren“, kritisiert etwa Rainer Froese vom Geomar Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung in Kiel.

Weil künftig bindend sein soll, was die Wissenschaft empfiehlt, fürchtet Froese, dass die Fischereilobby nun versuchen könnte, die Wissenschaftler unter Druck zu setzen. Die Quotenempfehlungen des ICES könnten dann doch wieder zu hoch ausfallen.

Erst müssten sich die Bestände erholen, dann könne man über eine nachhaltige Bewirtschaftung nachdenken, fordert Froese. Denn nicht mit allen Fischbeständen geht es bergauf.

„Aal und Lachs werden in der Ostsee weiterhin stark überfischt“, kritisiert der Biologe. Während es dem Dorsch der östlichen Ostsee bessergehe, stehe das Tier westlich von Bornholm weiterhin unter zu starkem Druck. In der Nordsee wiederum hätten sich die Bestände von Kabeljau und Seelachs noch längst nicht erholt. Aal und Dornhai seien sogar „akut bedroht“.

Und auch gegen die Subventionen wendet sich der Forscher: „Sie sind zwar neu geregelt, aber nicht verringert worden.“ Zuschüsse für Schiffstreibstoff zum Beispiel erlaubten weiterhin den Einsatz massiven, schwer zu schleppenden Grundschirrs, das den Meeresboden aufreißt und umpflügt und auf diese Weise wichtigen Lebensraum für die Fischbrut zerstört.

„Wir sind im Augenblick noch in der Hölle und marschieren auf das Tor zum Paradies zu“, konstatiert Froese. „Die Frage ist, ob wir auf der Schwelle stehen bleiben oder durchgehen.“

Experte Zimmermann dagegen will lieber Optimismus verbreiten. „Die Nörgelei“, erklärt er, „führt in der Regel nur dazu, dass die Leute sagen: ‚O Gott, Fisch lieber gar nicht mehr‘, und stattdessen Pute aus Intensivhaltung essen.“ Viele Meerestiere könnten wieder „mit gutem Gewissen und Genuss verzehrt werden“, so Zimmermann.

In der Ostsee spricht der Biologe bei einzelnen Beständen sogar schon von „Unternutzung“. Der Dorschbestand im Osten zum Beispiel sei so stark angewachsen, dass die Tiere „anfangen, sich gegenseitig zu fressen und sich die Nahrung abzuzeigen“.

Inzwischen sei jeder fünfte Dorsch im Bornholm-Becken so mager, dass er nicht mehr filetiert werden könne. „Dreikantfeilen“ nennen die Fischer derlei Exemplare, weil sie so knochig sind. Verkauft lassen sich die Tiere nicht mehr. Zimmermann: „Die wandern in die Fischmehlproduktion.“

PHILIP BETHGE



Video: Welchen Fisch darf man wieder essen?

spiegel.de/app502013fisch
oder in der App DER SPIEGEL