



1.3 Fluch oder Segen - Die Miesmuschelfischerei im Wattenmeer



Die Miesmuschel *Mytilus edulis* ist als Speisemuschel in Westeuropa sehr beliebt, bei Mensch wie Tier.

Bereits vor Errichten des Nationalparks Wattenmeer (1985) wurde sie in den Wattbereichen kommerziell gefischt. 1992 wurde das Maximum mit 42.000 Tonnen erreicht.

Rolle 1: Herr Hans-Peer Peterson, ehemaliger Landespolitiker der Partei: Moralische Denker-Union

Frage des Reporters in Vorbereitung der Sitzung im Gemeinderat:

„Herr Peterson, wie steht die Partei Moralische Denker-Union zur Miesmuschelfischerei im Nationalpark und in wie weit beeinflusst ihre Partei die zukünftige Ausrichtung der Fischerei im Wattenmeer?“

"Die Miesmuschelfischerei hat eine lange Tradition im Wattenmeer. Schon meine Großmutter erzählte, wie sie in schweren Kriegstagen Hunger litten und die Miesmuscheln eine willkommene Bereicherung der Ernährung der Küstenbewohner bot. Es ist tief in den Köpfen der Menschen verankert, die Miesmuscheln sind ein Produkt aus der Heimat, eine hochgeschätzte Delikatesse, dazu noch ein regionales Produkt, das Arbeitsplätze in dieser wirtschaftsschwache Region erhält und Einkommen für die Familien generiert.

Und auch unter dem Gesundheitsaspekt nicht zu vernachlässigen: 100g Muschelfleisch haben nur 70 Kalorien, bieten Eiweiße und Spurenelemente, und sie soo köstlich.

Die Hörnummer Miesmuscheln zählen in Europa zu den schmackhaftesten überhaupt. Zudem sind es keine Shrimps aus den Tropen, bei denen die Ökos immer über die Zerstörung der Mangrovenwälder wettern, sondern sind ein heimisches Produkt mit kurzen Lieferketten, das frisch auf den Tisch kommt. Die Muscheln leben ja sogar noch, wenn sie ins heiße Wasser geworfen werden. Frischer geht es doch nicht mehr.

Aber die Muscheln haben ein Imageproblem, und zwar durch die Naturfreunde. Die Wattenschützer erzählen den geschätzten Gästen ständig etwas von der verschmutzten Nordsee, von Schwermetallen, Vergiftungen und Belastungen. Sie ziehen sogar vor Gericht, weil die Muschelfischer die Umwelt angeblich nicht genug achten. Aber die Muschelfischer achten sehr genau drauf, schließlich soll die Muschelzucht sich auch noch in den nächsten Jahren für sie lohnen. Die Schiffe sind teuer, der Unterhalt, die Angestellten, die Geräte, das alles kostet Geld. In meiner Amtszeit im Ministerium habe ich gerne die Verlängerung der Fanglizenzen erteilt, damit die Muschelfischer Planungssicherheiten bekommen und schlechte Jahre überbrücken können.

Das Ansehen bei den Verbrauchern muss einfach besser werden, die negativen Berichterstattungen verschlechtern den Absatz. Gerade die hiesigen Restaurants sollten das edle Gut, das direkt vor der Haustür geerntet wird, auf ihren Speisekarten anbieten."

