

## Medien-Information

---

25. Oktober 2016

---

### **Schleswig-holsteinische Miesmuschelfischer erhalten MSC-Zertifizierung. Umweltminister Habeck überreicht das blaue Siegel**

Weiterer Meilenstein im Einigungsprozess zwischen Naturschützern und Wattenmeer-Fischerei

KIEL. Ausgezeichnet! – schmecken die Miesmuscheln aus dem schleswig-holsteinischen Wattenmeer sowieso. Nun sind sie auch noch ausgezeichnet: mit dem blauen MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei.

In einem einjährigen Zertifizierungsverfahren haben die schleswig-holsteinischen Miesmuschelfischer nachgewiesen, dass die Miesmuschelfischerei, die auf der Basis der 2015 geschlossenen Eckpunktevereinbarung erfolgt, die MSC-Kriterien für nachhaltige Fischerei erfüllt. Heute wurde ihnen daher vom schleswig-holsteinischen Umweltminister Robert Habeck im Beisein von Umweltschutzorganisationen und Nationalparkverwaltung das blaue Nachhaltigkeitssiegel des MSC überreicht.

„Wir haben das Bestreben der Miesmuschelfischer, sich MSC-zertifizieren zu lassen, ausdrücklich unterstützt. Es ist schön, dass die Einigung zwischen Naturschutz und Muschelfischerei im sensiblen Wattenmeer nun mit der MSC-Zertifizierung auch sichtbar für die Verbraucher `besiegelt` ist“, so der schleswig-holsteinische Umwelt- und Landwirtschaftsminister Robert Habeck. „Die Bedingungen der MSC-Zertifizierung bestätigen den Weg, den wir gemeinsam mit Fischern und Naturschutzverbänden mit der Eckpunktevereinbarung im letzten Jahr begonnen haben. Das Zertifikat zeigt: Davon profitieren Fischer, Verbraucher und die Natur!“

Den Weg zur MSC-Zertifizierung hatte die zwischen den Fischern, den Umweltorganisationen Schutzstation Wattenmeer, NABU, Verein Jordsand, Landesnaturschutzverband und WWF, sowie dem Land Schleswig-Holstein im Sommer 2015 gefundene Einigung – die Eckpunktevereinbarung zur Miesmuschelkulturwirtschaft im Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer – geebnet. Auch am anschließenden MSC-Zertifizierungsverfahren haben die Umweltorganisationen mit ihren fundierten Beiträgen im Rahmen der üblichen MSC Experten-Konsultationen maßgeblich Anteil gehabt.

„Die Muschelfischerei wird im Nationalpark Wattenmeer in Schleswig-Holstein erheblich verringert, und so endlich vereinbar mit dem Schutz dieses wertvollen Gebietes. Da ist es zu begrüßen, dass sie mit dem MSC-Siegel auch eine ökologische Zertifizierung bekommt. Als entscheidende Bedingung wurde dabei festgelegt, dass die in der Eckpunktevereinbarung vereinbarte Verringerung der Fischerei auch umgesetzt wird“, so Hans-Ulrich Rösner vom WWF.

### **Miesmuschelfischerei im Nationalpark - Ausgewogenes Management gibt Planungssicherheit und reduziert Umweltauswirkungen**

Miesmuscheln sind natürliche Bewohner des schleswig-holsteinischen Wattenmeeres. Ihre „Ernte“ ist ein langwieriger Prozess: Zunächst werden junge Muscheln gefischt oder sie deln sich als Muschellarven an im offenen Wasser gespannten grobmaschigen Netzen oder Ketten an. Sind sie zu sogenannten Saatmuscheln herangewachsen, werden sie maschinell abgestreift und anschließend auf Muschelkulturflächen am Boden im Sublitoral – also im ständig von Wasser bedeckten Bereich des Wattenmeeres – wieder ausgesetzt. Mindestens 2 Jahre wachsen sie dann auf Konsumgröße heran, bevor sie gefischt bzw. „geerntet“ werden. Die Ernte erfolgt mit sog. Muscheldredgen, das sind speziell für den Muschelfang entwickelte 2 m breite Fanggeräte. Die Miesmuschelfischer der schleswig-holsteinischen Erzeugergemeinschaft haben sie mit einer dicken Schicht hängender Gummistreifen versehen, die die Auswirkungen auf den Meeresboden reduzieren soll. Etwaiger unbeabsichtigter Beifang – bedingt durch den Lebensraum z. B. Seesterne oder Krebse – werden von einem eigens dafür abgestellten Fischer an Bord aussortiert und ins Meer zurückgesetzt. Außerdem tragen neue Regelungen dazu bei, dass es im Nationalpark große Bereiche gibt, in denen sich die Natur ohne Einfluss der Muschelfischerei entwickeln kann. Die Miesmuschelfischerei ist zukünftig nur noch in 4 Wattstromeinzugsgebieten und damit auf etwa 12 % der Fläche des Nationalparks zulässig (früher: gut 50 %). Die Fläche der Muschelkulturbezirke wurde von 2.300 ha auf 1.700 ha reduziert. Davon dürfen maximal 250 ha für Saatmuschelgewinnungsanlagen genutzt werden (bisher Fläche nicht begrenzt).

Die Fischer haben Mut und Weitsicht bewiesen, indem sie sich den unabhängigen Zertifizierungsgutachtern und den Anforderungen an eine nachhaltige Fischerei im Wattenmeer gestellt haben. Für drei der insgesamt 28 MSC Nachhaltigkeitskriterien wurden aufgrund der besonderen Situation im hochsensiblen Nationalpark Wattenmeer besondere Fischereiauflagen in den Zertifizierungsbericht mit aufgenommen:

- Die Fischerei muss sich an die Maßgaben der Eckpunktevereinbarung halten. Dort ist festgelegt, in welchen Gebieten innerhalb des Nationalparks Wattenmeer Muscheln aufgezogen und geerntet werden dürfen – aber eben auch, welche Gebiete, frei von Miesmuschelfischerei bleiben. Die natürlichen Miesmuschelbänke des Wattenmeeres dürfen nicht negativ von der Fischerei beeinträchtigt werden.

- Zur Optimierung des Fischereimanagementsystems muss die Fischerei zukünftig regelmäßige Konsultationsprozesse mit Umweltorganisationen und dem Ministerium durchführen und sicherstellen, dass alle umweltrelevanten Informationen bekannt und berücksichtigt werden.
- Ebenso muss die Fischerei dezidierte Entscheidungsprozesse festschreiben, welche im Falle etwaig auftauchender Probleme schnelles, angemessenes und transparentes Handeln erleichtern.

„Um nach jahrzehntelangen Querelen an den heutigen Punkt zu gelangen, brauchte es ein Geben und Nehmen aller Beteiligten. Jetzt haben wir mit der Eckpunktevereinbarung 15 Jahre Planungssicherheit und mit dem MSC-Siegel den Beweis, dass wir nachhaltig arbeiten. Für den Verbraucher heißt das ganz konkret, dass er auch in Zukunft Miesmuscheln aus dem Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer kaufen kann und dabei gleichzeitig sichergestellt ist, dass der sensible Naturraum nachhaltig befischt wird“, fasst Peter Ewaldsen von der Erzeugerorganisation schleswig-holsteinischer Muschelfischer die Ergebnisse zusammen.

## Hintergrund

Das MSC-Siegel kennzeichnet Fischprodukte aus nachhaltigen Fischereien. Die Kriterien für die Vergabe des Siegels hat der Marine Stewardship Council (MSC) in Zusammenarbeit mit führenden internationalen Wissenschaftlern und Meeresexperten und in Anlehnung an die FAO Richtlinien für nachhaltige Fischerei definiert. Der MSC ist eine internationale, unabhängige und gemeinnützige Organisation. MSC zertifizierte Fischprodukte sind jederzeit zu ihrem nachhaltigen Ursprung rückverfolgbar.

Dass man Miesmuscheln nur in Monaten mit „R“ essen könne, ist ein Mythos. Früher gab es auf Grund fehlender Kühlmöglichkeiten im Sommer Probleme mit der Lebensmittelhygiene. Heute sind geschlossene Kühlketten und lückenlose Lebensmittelüberwachung ein Garant dafür, dass Muscheln aus dem Lebensmittelhandel jederzeit bedenkenlos gegessen werden können.

Die Erntemengen der schleswig-holsteinischen Miesmuschelfischer schwankten in den letzten 10 Jahren aufgrund der unterschiedlichen Verfügbarkeit von Jungmuscheln für die Kulturen zwischen 0 und fast 13.000 Tonnen, 2015 wurden rund 6.000 Tonnen angelandet.