

18.06.2010

Antarktis: Ein Teil der Krill-Fischerei erhält MSC-Zertifikat

Die Krill-Fischerei der norwegischen Aker BioMarine ist vom Marine Stewardship Council (MSC) nach einer rigorosen unabhängigen Überprüfung als nachhaltig und gut gemanaged zertifiziert worden. Damit dürfen jetzt Krill-Produkte aus der Aker BioMarine-Fischerei - aber auch nur diese - das blau-weiße MSC-Label tragen. Während vor drei Jahrzehnten einige Meeresforscher noch prognostizierten, die antarktische Leuchtkrebsart könne die Welternährungsprobleme beseitigen, werden die Krill-Bestände heute als durchaus sensibel eingestuft. Sowohl der Klimawandel als auch zu hoher fischereilicher Druck könnten die Ressource gefährden. Gegenwärtig wird allerdings weniger als ein Prozent der jüngst auf 37 Millionen Tonnen geschätzten Krill-Biomasse durch die Fischerei entnommen. Aker BioMarine fischt jährlich 40.000 bis 50.000 t Krill von einer Gesamtquote, die bei etwa 3,5 Mio. t liegt. Einschließlich anderer Boote, die den Krebs befischen, wurden 2007/08 rund 150.000 t Krill angelandet, was 4,3 Prozent der TAC entspräche.

Das Management der gesamten Fischerei im Südpolarmeer liegt in den Händen der Konvention zum Schutz der lebenden Meeresschätze der Antarktis (CCAMLR), die 1982 in Kraft trat. Die Regularien des Managements orientieren sich am Vorsorge-Ansatz und folgen Prinzipien, die das gesamte Ökosystem berücksichtigen. Jede Fangfahrt wird von Wissenschaftlern begleitet, um die Nachhaltigkeit der Fischerei durchgehend zu gewährleisten. MSC-Geschäftsführer Rupert Howes gratulierte Aker BioMarine zu der Zertifizierung: "Das war ein mutiger Schritt, diese Fischerei bewerten zu lassen, da es durchaus unterschiedliche Ansichten zum Fischfang in den antarktischen Gewässern gibt und zur Befischung einer Art, die so weit unten in der Nahrungskette steht wie der Krill."