

24.08.2015

Antarktische Krill-Fischerei erhält MSC-Zertifikat

Die Krill-Fischerei der norwegischen [Olympic Seafood](#) in den Gewässern der Antarktis ist nach den Standards des Marine Stewardship Councils (MSC) als nachhaltig und gut gemanaged zertifiziert worden, teilt der MSC mit. Das Krebstier Krill ist ein Eckpfeiler des antarktischen Ökosystems, da es Walen, Robben, Pinguinen und weiteren Raubtieren als Nahrung dient. Entsprechend wichtig ist es, dass die Fischerei auf den Krill nachhaltig auf fundierter wissenschaftlicher Basis erfolgt. Das Management der Krill-Fischerei obliegt der 1982 gegründeten Konvention zum Schutz der lebenden Meeresschätze der Antarktis (CCAMLR), die unter den für das Management der offenen See verantwortlichen Organisationen als besonders vorsichtig gilt. Entsprechend dürfen von einem Gesamtkrillbestand, der auf 62 Mio. t geschätzt wird, nur 1% oder 620.000 t entnommen werden. [Olympic Seafood](#) fische derzeit keine 3% oder 15.000 t dieser TAC von 620.000 t. Zum Vergleich: marine Räuber fressen Schätzungen zufolge jährlich mindestens 20 Mio. t. Insofern habe die Fischerei kaum Auswirkungen auf Tiere in der Nahrungskette. Die Beifänge der Fischerei sollen zu vernachlässigen sein. Der von [Olympic Seafood](#) gefischte Krill wird zu Krill-Mehl und -öl für den menschlichen Verzehr verarbeitet.

Lesen Sie zu Krill auch im FischMagazin-Archiv:

02.11.2012 [Krill: Doggerbank-Schiff "Maartje Theadora" will in der Antarktis fischen](#)

27.12.2011 [Krill: China steigert Fänge erheblich](#)

18.06.2010 [Antarktis: Ein Teil der Krill-Fischerei erhält MSC-Zertifikat](#)



Eine weitere Fischerei auf den Antarktischen Krill (*Euphausia superba*) trägt jetzt das MSC-Siegel. Der Krill im Südlichen Ozean wird bis zu 6 cm lang und wiegt bis zu 2 Gramm. (Foto: Uwe Kils/Wikicommons)