

01.06.2017

Island: Erste Capelin-Fischerei weltweit erhält MSC-Zertifikat

Die isländische Fischerei auf den Capelin (*Mallotus villosus*) wurde als weltweit erste Fischerei auf diese Art vom Marine Stewardship Council (MSC) als nachhaltig und gut gemanaged zertifiziert. Die Zertifizierung erstreckt sich auf isländische Fangschiffe, die die Lodde mit pelagischen Schleppnetzen und Ringwaden in isländischen Gewässern, vor der Ostküste Grönlands und um Jan Mayen im Nordostatlantik befischen. Der Capelin ist eine wichtige Fischart für die Fischmehlindustrie, liefert aber auch Rogen und wird als ganzer Fisch weltweit vermarktet, insbesondere in Osteuropa und Japan. Der Capelin-Rogen wird u.a. zu Masago verarbeitet und zu diesem Zweck klassischerweise orange gefärbt, aber auch gelb oder - mit Wasabi - grün. Masago wird beispielsweise als Topping auf Nigiri-Sushi serviert.

Die Fischerei ist sehr saisonal. Nur zwei Wochen lang kann der Capelin gefangen werden, um für den japanischen Markt gefrostet zu werden. Weitere drei bis vier Wochen kann der Rogen gewonnen werden. Bei der MSC-Zertifizierung wurde berücksichtigt, dass der kleine Fisch aus der Familie der Stinte als Futter für größere Arten dient und deshalb eine Schlüsselposition im Ökosystem einnimmt. Insofern handelt es sich um die erste atlantische Fischerei, die nach den MSC-Kriterien für Arten, die in der Nahrungskette auf einer niedrigeren trophischen Ebene stehen und daher eine Schlüsselrolle besitzen, zertifiziert wurde.

Lesen Sie zum Capelin auch im FischMagazin-Archiv:

07.11.2016 [Island: Fünf weitere Fischarten starten MSC-Verfahren](#)

30.08.2016 [Island: Eskja verlegt Schwarmfisch-Verarbeitung ans Land](#)

29.04.2016 [Färöer Inseln: Varðin baut Surimi-Fabrik](#)