



Der Hochseefischer

Ausgabe 02/2019

Moin, moin!

Niclas Herbst (CDU), Europaabgeordneter aus Schleswig-Holstein und Mitglied im Fischereiausschuss des Europäischen Parlaments

Ich habe mich sehr über meine Wahl ins Europäische Parlament gefreut und danke hiermit noch einmal für das in mich gesetzte Vertrauen. Als „Küstenkind“ aus dem Land zwischen den Meeren – Schleswig-Holstein – ist mir die Fischerei natürlich vertraut. Darum habe ich mich auch bewusst für die Mitarbeit im Fischereiausschuss (PECH) des Europäischen Parlamentes entschieden und bin, nach dem Ausscheiden der allseits geschätzten Abgeordneten Werner Kuhn und Ulrike Rodust, nunmehr

das einzige deutsche Vollmitglied. Somit sehe ich es als meine Aufgabe an, die kontinuierliche Vertretung der deutschen Interessen in diesem Ausschuss sicherzustellen. Schleswig-Holstein hat keine Hochseefischerei mehr, so dass ich mich in die Themen, welche die deutschen Hochseefischer bewegen, zunächst einarbeiten muss. Dazu kommen akute Herausforderungen an Fischer, wie sie sich z. B. durch den Kommissionsvorschlag und Notfallmaßnahmen für den Dorsch in der Ostsee ergeben.

Beim Deutschen Fischereitag in Magdeburg bin ich mit den Vertretern des Verbandes zusammengetroffen, konnte die aktuellen Quotenvorschläge der Kommission besprechen und feststellen, dass ich kompetente und konstruktive Branchenvertreter als Partner für die politische Arbeit habe.

Einige der künftigen Arbeitsaufträge werden die Weiterführung des Kurses der EU für eine nachhaltige Fischereipolitik, die Sicherung der europäischen Interessen beim Brexit und der damit verbundenen Ausarbeitung eines künftigen Fischereiabkommens mit dem Vereinigten Königreich sowie die Neujustierung des Europäischen Meeres- und Fischereifonds sein. Als Vollmitglied und stellvertretender Vorsitzender des Haushaltsausschusses werde ich mich natürlich für eine auskömmliche Finanzierung der Fischereipolitik stark machen. Bei der künftigen Kontrollverordnung gilt es, unverhältnismäßige Überwachungstechniken, wie den flächendeckenden Einsatz von



Foto: EVP-Fraktion im EP

Kameras an Bord von Fischereifahrzeugen, zu verhindern.

Die deutsche Hochseefischerei leistet einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelversorgung der Bevölkerung. Zudem ist die deutsche Hochseeflotte eine der modernsten in ganz Europa. Die europäische Fischerei hat im letzten Jahrzehnt eine beeindruckende Nachhaltigkeitswende vollführt. Mittlerweile stammen mehr als 95 Prozent der Anlandungen aus dem Nordost-Atlantik einschließlich Nord- und Ostsee aus nachhaltig bewirtschafteten Beständen. Außerdem ist Fisch gesund und hat im Vergleich mit anderen tierischen Eiweißlieferanten einen geringeren ökologischen Fußabdruck. Man kann also auch in Zukunft mit gutem Gewissen Fisch essen.

Ich freue mich auf die künftige Zusammenarbeit mit den deutschen Hochseefischern.

Eine ertragreiche Lektüre wünscht Ihnen
Niclas Herbst



Aus dem Verband

Treffen der EUFA mit EU-Chefverhandler Barnier in Brüssel

Am 25. September traf die European Fisheries Alliance (EUFA) den EU-Chefverhandler für den Brexit, Michel Barnier, in Brüssel. Die EUFA dankt Herrn Barnier für den offenen und konstruktiven Austausch und sein unerschütterliches Engagement für ein ausgewogenes Brexit-Abkommen als Grundlage für eine starke künftige Beziehung zum Vereinigten Königreich. Die EUFA und Herr Barnier bekräftigten, dass nur eine enge Bindung zwischen der Fischerei und den breiteren Handelsbeziehungen der komplexen Realität des Fischereisektors gerecht werden kann. Angesichts unserer natürlichen gegenseitigen Abhängigkeit ist die Zusammenarbeit auf der Grundlage des gegenseitigen Zugangs zu Gewässern, Fischereiressourcen und Märkten der einzige Weg, um eine nachhaltige Fischerei und den Wohlstand aller Flotten zu gewährleisten. [Weiterlesen](#)



EU-Chefverhandler für den Brexit, Michel Barnier, mit Vertretern der EUFA; Foto: EUFA

Deutscher Fischereitag 2019 in Magdeburg

Traditionell treffen sich auf dem Deutschen Fischereitag alle Sparten der Fischerei: die Hochseefischerei, die Kutter- und Küstenfischerei, die Binnenfischerei einschließlich der Aquakultur sowie die Angelfischerei. Rund 220 Teilnehmer aus Politik, Verwaltung und der gesamten deutschen Fischerei nutzten die Gelegenheit, Informationen auszutauschen, eine fischereipolitische Lagebewertung vorzunehmen und gemeinsame Forderungen an die Entscheidungsträger aus Politik und Verwaltung zu richten. [Weiterlesen](#)



Ehrengäste der Eröffnungsveranstaltung: v.l. Dr. Christel Happach-Kasan, Dr. Hanns-Christoph Eiden, Niclas Herbst, Bernhard Feneis, Werner Kuhn, Michael Stübgen, Dr. Lutz Trümper, Prof. Dr. Claudia Dalbert und Dr. Gero Hocker; Foto: Claus Ubl

Politik trifft Fischerei – Gitta Connemann bei Kutter- und Hochseefischern

Die stellvertretende CDU-Fraktionschefin aus dem Bundestag besuchte am 12. Juli die Vorsitzenden des Hochseeverbandes und des Verbandes der Kutter- und Küstenfischer in Cuxhaven. Gastgeber war die Firma Kutterfisch und diese nutzte die Gelegenheit, den neuen Seelachskutter NC 302 "IRIS" zu präsentieren.

Bei einem offenen und sehr konstruktiven Gedankenaustausch appellierte Connemann, dass die Fischerei im Bereich Social Media mehr zeigen sollte, was sie zu bieten hat:

Interessante Bilder, gute Geschichten und vor allem starke Menschen. Außerdem gab es einen Gedankenaustausch zu den aktuellen fischereipolitischen Themen. [Weiterlesen](#)



Besichtigung der "IRIS" v. l. Dirk Sander, Gitta Connemann, Kai-Arne Schmidt, Uwe Richter, Haraldur Gretarsson; Foto: Hansen, Nordsee-Zeitung

Minister besuchen Fischwerk: Julia Klöckner und Till Backhaus bei Euro Baltic

Die Lage für die deutschen Ostseefischer ist ernst. Spätestens seit der ICES-Fangempfehlung für das nächste Jahr für die Ostsee und die von der Kommission forcierten Sofortmaßnahmen für den östlichen Dorsch geht es um nicht mehr als die Existenz der Küstenfischerei an der deutschen Ostseeküste. Aus diesem Grund reiste die Bundesministerin Julia Klöckner nach Sassnitz, um sich gemeinsam mit dem Fischereiminister aus Mecklenburg-Vorpommern, Dr. Till Backhaus, vor Ort ein Bild von der Lage zu machen und mögliche Maßnahmen zu beraten. [Weiterlesen](#)



Versammlung bei der Euro Baltic, v.l. Till Backhaus, Julia Klöckner, Walter Dübner, Uwe Richter, Diek Parlevliet und Andreas Berthold im Hintergrund; Foto: Alfredo Stoffel

Aktuelle Berichte aus der diesjährigen Fangsaison

Die Fangsaison 2019 verlief für die Unternehmen der Großen Hochseefischerei bisher zufriedenstellend. Im pelagischen Sektor wurden bereits ca. 77 % der für die europäischen Gewässer zur Verfügung stehenden Quoten abgefischt. Bei Nordseehering (ICES-Gebiet IVa,b) und Makrele beträgt der Ausfischungsstand nahezu 100 %. Diese Situation kommt nicht von ungefähr. In Anbetracht der großen Unsicherheiten bezüglich der weiteren

Zugangsberechtigungen für die Fischerei in britischen Gewässern ab dem 01.11.2019 durch einen möglichen harten Brexit wurden Anstrengungen unternommen, die für diese Gewässer relevanten Quoten vorab abzufischen. Für den Rest der Saison werden die pelagischen Trawler in der Blauen Wittlings- und Holzmakrelenfischerei eingesetzt. Ein Fahrzeug befindet sich seit August erfolgreich im Rahmen des neuen partnerschaftlichen Fischereiabkommens der EU mit Marokko vor der afrikanischen Küste auf Sardinenfang. Traditionell wird die Fangsaison der pelagischen Flotte im Dezember mit einer dreiwöchigen Fischerei auf Hering im englischen Kanal (ICES Gebiete IVc; VIIId) beendet, wobei diesmal wohl ausschließlich die französische Fischereizone genutzt werden kann.

Im Grundfischsektor konnten die Quoten für Seelachs, Kabeljau und Schellfisch in der norwegischen Zone nördlich 62° sowie die Rotbarschquoten bei Grönland und auf dem Reykjanesrücken abgefischt werden. Momentan befindet sich noch ein Schiff auf Kabeljaufang auf den Fangplätzen um Spitzbergen. ROS 777 „Mark“ hat seine Fischerei in diesem Gebiet bereits beendet. Die Spitzbergen-Kabeljaufischerei gestaltet sich wesentlich besser als in den Vorjahren. Ein Schwerpunkt der vier demersalen Trawler bildet auch in diesem Jahr die Fischerei auf Kabeljau und Schwarzen Heilbutt in grönländischen Gewässern. Mehr als 60 % der hierfür zur Verfügung stehenden Quoten konnten bereits abgefischt werden. In den restlichen drei Monaten werden hier noch drei Schiffe aktiv sein. Am 09.09.2019 konnte die ROS 786 „Gerda Maria“ erstmals MSC-zertifizierten Schwarzen Heilbutt in Bremerhaven anlanden.

Den Unternehmen der Großen Hochseefischerei steht ein heißer Herbst bevor. Die Küstenstaatenverhandlungen zu Makrele, Hering und Blauem Wittling stehen an, ebenso wie die Norwegen- und Grönlandverhandlungen sowie die NEAFC und NAFO Jahrestagungen. Den Abschluss bildet das Treffen der Fischereiminister am 16./17.12.2019 in Brüssel. Bei allen Verhandlungen liegt die besondere Brisanz im Ausscheiden des Vereinigten Königreichs aus der EU und seiner künftigen Rolle als unabhängiger Küstenstaat.

Über die Ergebnisse wird im nächsten Newsletter zu berichten sein.

Fischerei auf Schwarzen Heilbutt vor Westküste Grönlands als nachhaltig zertifiziert

Die Fischerei der Doggerbank Seefischerei GmbH auf Schwarzen Heilbutt vor der Westküste Grönlands wurde als nachhaltig zertifiziert. Nach einer 13-monatigen Bewertung unter Leitung des Zertifizierers Control Union Pesca Ltd. dürfen die zwei Doggerbank-Fangschiffe ihren Fang in den dortigen Gewässern nun mit dem MSC-Siegel kennzeichnen. Auch die zwei Fahrzeuge der Deutschen Fischfang Union (DFFU) erfüllen diese Auflagen und dürfen nun an der MSC-zertifizierten Heilbuttfischerei teilnehmen.

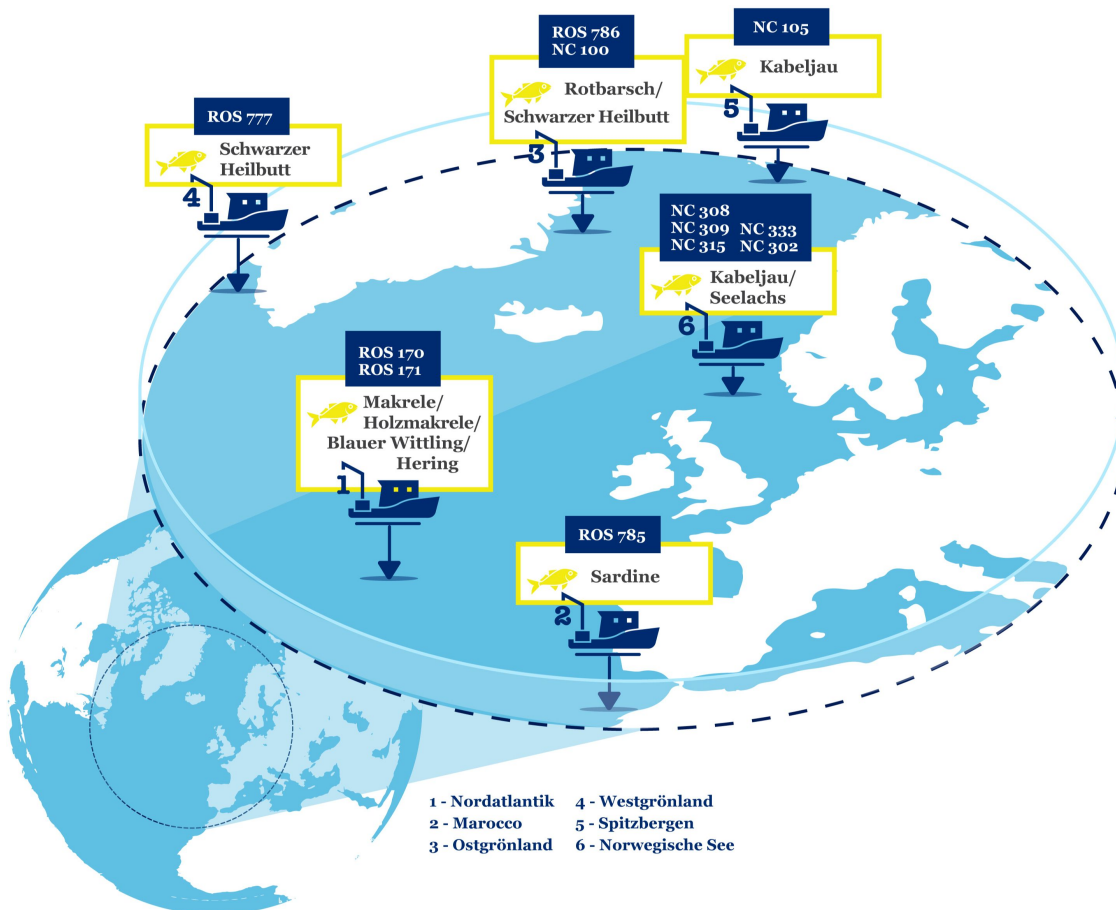
Die Fischereiunternehmen fangen den Schwarzen Heilbutt mit Grundschleppnetzen, die durch spezielle Rollen an den Grundtauen die Berührung mit dem Meeresboden reduzieren. Zudem tragen neue Scherbrettkonstruktionen zur Minimierung der Auswirkungen auf den Meeresgrund bei. Die Beifangraten sind gegenüber anderen Grundschleppnetzfishereien sehr gering und der Beifang wird vollständig angelandet.

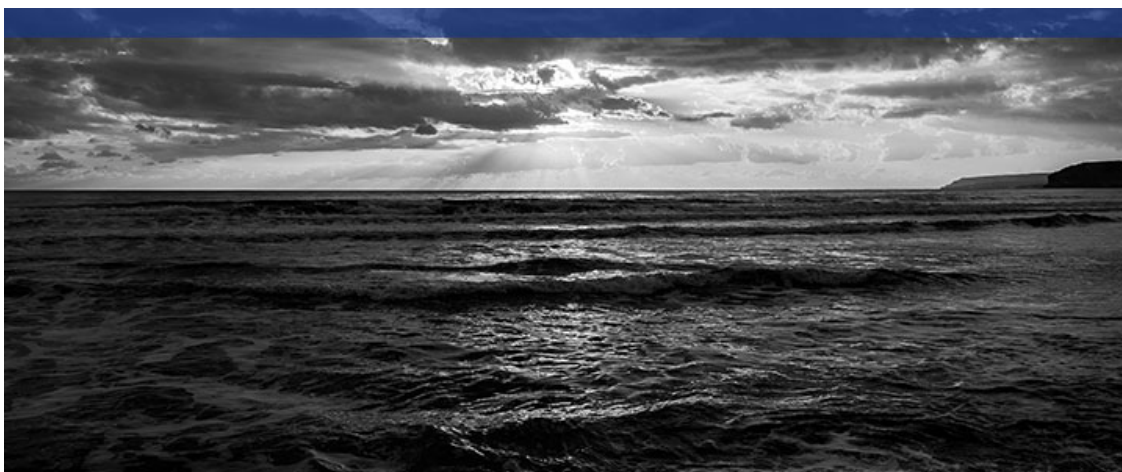
Alle Trawler auf See



Foto: Kutterfisch-Zentrale

Hier finden Sie eine Übersicht, wo die Schiffe der deutschen Hochseefischerei gerade im Einsatz sind:





Lesenswert

Hier stellt Ihnen Claus Ubl, Medienreferent des Deutschen Fischerei-Verbands, lesenswerte Artikel rund um die Fischerei vor:

Makrelen-Surveys zeigen große Bestände im Nord- und Nordwestatlantik

Bei pelagischen Forschungsfahrten wurden innerhalb der kartierten Bereiche des Verbreitungsgebietes der Atlantischen Makrele hohe Biomasse-Befunde im Norden und Nordwesten des Gebietes gemeldet. Dies berichtet das norwegische Institut für Meeresforschung (IMR). [Weiterlesen](#)

Ostseefischerei: Euro-Baltic und Küstenfischerei existenziell bedroht

Die Küstenfischerei in Mecklenburg-Vorpommern, aber auch die Fischverarbeitung Euro-Baltic auf Rügen stehen vor existentiellen Problemen. Die Betroffenen trafen sich mit Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner (CDU), um gemeinsam Lösungen zu finden. [Weiterlesen](#)

Deutsche Hochseefischer: Furcht vor ungeregeltem Brexit

Die deutsche Hochseefischerei fürchtet einen ungeregelten Austritt Großbritanniens aus der Europäischen Union. Sieben Trawler deutscher Firmen fischen derzeit auf den Weltmeeren, doch gerade die britischen Gewässer sind wichtige Fanggründe. [Weiterlesen](#)

Revolutionär der Fischverarbeitung

Als Rudolph Max Joseph Baader 1919 die erste Herings-Köpf- und Filetiermaschine erfand, stand die automatisierte Lebensmittelherstellung noch in ihren Kinderschuhen. Doch schon bald etablierte sich seine „Baader 99“ auf vielen Fischkuttern der Nordsee als fester Bestandteil an Bord. Das Lübecker Unternehmen, das die Fischverarbeitung revolutionierte, feierte im August seinen 100. Geburtstag. [Weiterlesen](#)

Ein Fisch sieht rot

Erst vor 10.000 Jahren besiedelte der Hering von der Nordsee aus die Ostsee, die es schon seit etwa 12.000 Jahren gibt. Dies war ihm auch durch eine zufällige Mutation im Auge möglich. Wie Forscher nun herausfanden veränderte sich die DNA so, dass die Fische im trüberen und rötlicheren Wasser der Ostsee Feinde besser erkennen können. [Weiterlesen](#)

Fisch essen ist gesund – auch für Kinder

Dass sich der regelmäßige Genuss von Fisch positiv auf unsere Gesundheit auswirkt ist bereits vielen bekannt. Die Kinderärztin Monika Nierhaus vom Berufsverband der Kinder-

und Jugendärzte betont nun auch die besondere Bedeutung von Fisch für die Gehirnentwicklung von Kindern. [Weiterlesen](#)

Kochrezepte von Helga Huthsfeldt



Für Freunde der gepflegten Fischzubereitung gibt es einen Namen, den man kennen sollte: Helga Huthsfeldt. Seit Jahren begeistert die gelernte Hotelfachfrau aus Cuxhaven Freunde, Familie und Teilnehmer ihrer Fischkochkurse mit den leckersten Rezepten rund um Seeteufel, Dorsch und Co. Mit ihren Kochbüchern „Fisch dir das Beste raus“ und „Fisch zum Anbeißen“ bereichert sie die Küchen dieses Landes. Auch Leser und Leserinnen des „Hochseefischers“ können nun in den Genuss ihrer kulinarischen Köstlichkeiten kommen. Heute:

Weißer Heilbutt mit Sauce Hollandaise

Zutaten:

4 Heilbuttscheiben à 200 g
2 El. Zitronensaft
Salz
frisch gem. weißer Pfeffer
30 g Weizenmehl
40 g Butterschmalz

Für die Sauce:

2 Eigelb
2 El. Zitronensaft
200 g zerlassene, abgekühlte Butter
1 El. gehackter Dill
Worcestersauce
Petersilienblättchen
4 Limonenscheiben

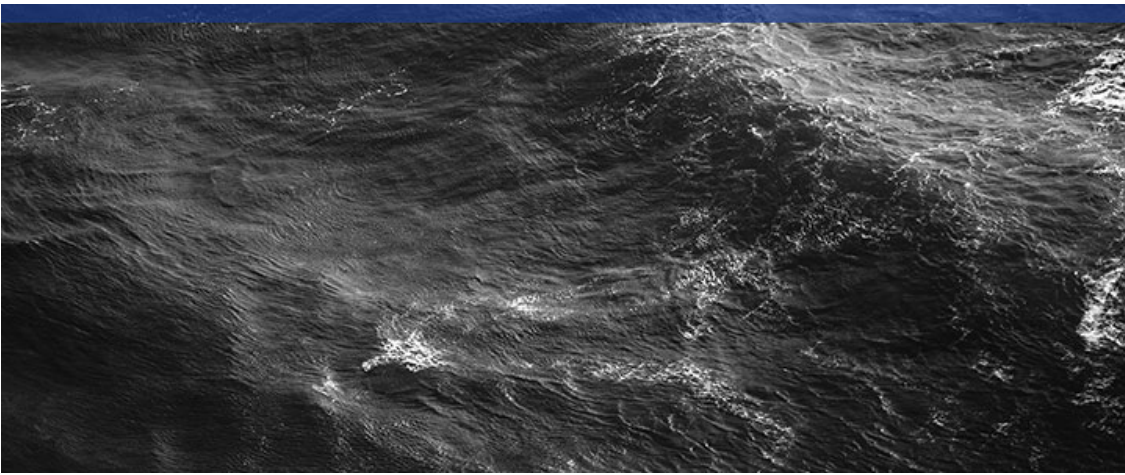
Heilbuttscheiben abspülen, trocken tupfen, evtl. mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, den Fisch von beiden Seiten darin 8 bis 10 Minuten langsam braten, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.

Für die Sauce Hollandaise Eigelb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer im Wasserbad schaumig schlagen.

Nach und nach die Butter unterschlagen, Dill dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcester abschmecken.

Die Heilbuttscheiben mit Petersilie und Limonenscheiben garnieren und die Sauce dazu reichen.



Gesichter der Hochseefischerei

*In dieser Rubrik präsentieren wir Ihnen in jeder Ausgabe ein neues Gesicht aus der deutschen Hochseefischerei. Lesen Sie in dieser Ausgabe ein Interview mit **Dr. Matthias Keller**. Er ist promovierter Diplom-Agraringenieur und Geschäftsführer des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V., des Bundesmarktverbandes der Fischwirtschaft e.V. sowie des Fisch-Informationszentrums e.V.*



Herr Dr. Keller, kaum jemand in Deutschland kennt sich so gut mit den Erzeugnissen der Fischerei sowie deren Verarbeitung und Vermarktung aus wie Sie. Wie viel Fisch isst jeder Deutsche durchschnittlich pro Jahr und wo liegt Deutschland damit im internationalen Vergleich?

Ganz ehrlich, leider zu wenig! Aber es ist „Licht am Horizont“ zu erkennen. Mit 14,4 kg Fanggewicht pro Kopf im Jahr 2018 ist der Konsum von Fisch und Meeresfrüchten über die letzten 10 Jahre stabil geblieben. Im Vergleich mit dem Fischkonsum des EU-Durchschnittsbürgers von ca. 25 kg liegen wir aber deutlich am Ende der EU-Rangliste.

Wir dürfen aber nicht nur die eingekaufte Menge betrachten. In den letzten Jahren haben die Verbraucher ihre Wertschätzung gegenüber Fisch mit höheren Ausgaben bestätigt. Mit 3,9 Mrd. € wurde 2018 so viel Geld wie noch nie beim Einkauf von Fisch und Meeresfrüchten ausgegeben. Und diese Tendenz hält im laufenden Jahr an. Das sind gute Vorzeichen für ein erfolgreiches Jahr.

Der Fischer lebt nicht vom gefangenen, sondern vom verkauften Fisch. Welche Trends sehen Sie zurzeit auf den Märkten, auf die sich die Erzeuger in der Hochseefischerei einstellen müssen?

Seit dem Jahr 2013 hat der Lebensmitteleinzelhandel durch die Anschaffung von „Kühltruhen im Plus-Grad-Bereich“ eine Trendwende beim Verkauf von „frischem und gekühltem Fisch“ vollzogen. Gerade die Discounter haben durch die Nutzung von Verpackungen mit modifizierter Atmosphäre einen neuen Vermarktungsweg geöffnet. Haushaltsgerechte Mengen, tropfsicher und gekühlt verpackt, haben dem Absatz von „gekühlter Convenience“ (Filet) einen enormen Absatzschub gegeben. Dabei ist zu beachten, dass zu „gekühlten Fischerzeugnissen“ nicht nur frische Erzeugnisse, sondern auch „aufgetaute“ Convenience-Erzeugnisse gehören. Dies ermöglicht auch der Hochseefischerei, mit ihrem Tiefkühlangebot als potentieller Lieferant für die Herstellung von MAP-verpackter Fisch-Convenience interessant zu sein.

„Regional“ ist das neue „Bio“, heißt es. Welche Möglichkeiten sehen Sie dabei

für die deutsche Hochseefischerei?

Das neue „Bio“ ist „Transparenz“. Immer mehr Lebensmitteleinzelhändler wollen ihre Kunden umfassend über die Eigenschaften der Produkte informieren, die sie verkaufen. Neben Aspekten der Herkunft (Fanggebiet und Fanggerät) und der Qualität und Sicherheit (Vorteile des Tiefgefrierens) werden in der Zukunft auch Aspekte des ökologischen Fußabdruckes an Bedeutung gewinnen. Diese Information zu erfassen und verständlich zu kommunizieren wird eine Herausforderung in der Zukunft sein und sollte für die Erzeugnisse der Hochseefischerei sprechen.

Welches sind die beliebtesten Fische und welche Rolle spielt dabei die heimische Hochseefischerei?

Die Rangliste der in Deutschland am meisten nachgefragten Fischarten wird aktuell von Alaska-Seelachs und Lachs angeführt. Thunfisch hat im letzten Jahr den Hering auf den vierten Platz verdrängt. An fünfter Stelle stehen in der „Hitliste“ Garnelen.

Das Portfolio der Fischarten der deutschen Hochseefischerei geht über die Nachfrage in Deutschland hinaus. Daher ist es wichtig, dass die Hochseefischerei nicht nur den deutschen Markt vor Augen hat, sondern auch die Absatzmärkte in Ländern, die für die von der Hochsee gefangenen Arten eine Konsumentenpräferenz haben.

Was kann man tun, um den Anteil der heimischen Fische, speziell den der von der Kleinen und Großen Hochseefischerei, zu erhöhen?

Ein weiterer Aspekt in der Zukunft werden der Erhalt der Lieferfähigkeit und die Nähe des Fangplatzes zum Point of sale sein. Kurze Wege vom Fanggrund und eine schnelle Beförderung der gefangenen Fische zur Verarbeitung bzw. zum Ort der Vermarktung können sich als komparative Vorteile für die Kleine und Große Hochseefischerei – gerade unter dem Aspekt des ökologischen Fußabdruckes – erweisen.

Ist Fisch das gesunde Nahrungsmittel, als das es immer angepriesen wird, oder haben die Leute Recht, die sagen, Fisch kann man nicht mehr mit gutem Gewissen essen? Und was empfehlen Sie kritischen Verbrauchern, wenn diese sich unabhängig informieren möchten, ob ihr Fisch nachhaltig gefangen oder erzeugt wurde?

Die Leute, die sagen, dass Fisch ein Nahrungsmittel ist, das der Gesundheit dienlich ist, haben Recht. Dennoch wollen auch diese Verbraucher sicher sein, dass ihre Auffassung durch wissenschaftliche Expertise untermauert ist. Um dies Verbrauchern und den Medien vermitteln zu können, hat die Fischwirtschaft im Jahr 1997 das Fisch-Informationszentrum gegründet. Es arbeitet als neutrale, firmenübergreifende Auskunftsstelle zu allen Fragen zum Thema Fisch und Meeresfrüchte.

Zudem stellt die Fischwirtschaft mit der Internetplattform „Fischbestände online“ ein wichtiges Informationsangebot zur Beantwortung von Fragen der Bestandsentwicklung von Fischarten zur Verfügung. An beiden Initiativen sind Mitglieder der Kleinen und Großen Hochseefischerei auch finanziell beteiligt und ermöglichen zielorientierte Kommunikation.

Zu guter Letzt ist die Fischwirtschaft den Unternehmen Kutterfisch und Doggerbank sehr dankbar, dass sie sich bei der Finanzierung der „Erlebniswelt Fisch“ des Fisch-Informationszentrums auf der Internationalen Grünen Woche seit vielen Jahren beteiligen, wo nahe am Verbraucher für einen nachhaltigen Fischkonsum geworben wird. Dies hilft sehr, die bereits vorhandene Wertschätzung des Verbrauchers gegenüber Fisch und Meeresfrüchten in Deutschland weiter zu festigen.

Copyright © 2019 GPLUS, All rights reserved.

Want to change how you receive these emails?

You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#).

