

Verein fair-fish international Association
Burgstrasse 107 · CH-8408 Winterthur
Fix: 0041 522 222 588 · Skype: billohps
Büro Schweiz: Ämtlerstrasse 74 · CH-8003 Zürich
Büro Deutschland: Postfach 630127 · D-10266 Berlin
Büro Österreich: Luigi-Kasimir-Gasse 30 · A-8045 Graz
~~international@fair-fish.net · www.fair-fish.net~~



fairness with the fish(er((wo))men)

07.05.2012

Vergleichende Studie über die Leistung von Fischlabels

Kritik an Fisch-Labels / fair-fish ortet Handlungsbedarf

Selbst seriöse Labels für nachhaltige Fischerei erfüllen ihre eigenen Ansprüche nur teilweise. Zu diesem Schluss kommt eine soeben in «Marine Policy» veröffentlichte Studie¹ des international angesehenen Fischereibiologen Rainer Froese vom Kieler Zentrum für Ozeanforschung Geomar und des an der Uni Trier lehrenden Seerechtsexperten Alexander Proelss. Erstmals werden in dieser Studie Labels nicht aufgrund ihrer Richtlinien, sondern anhand ihrer tatsächlichen Leistung verglichen. Das vom WWF geförderte Label MSC schneidet dabei erstaunlich bescheiden ab, während das gelegentlich als «Billig-Konkurrenz» belächelte Label «Friend of the Sea» eine deutlich bessere Leistung vorweisen kann.

fair-fish begrüsst die Studie, weil sie eine Lücke aufzeigt, die geschlossen werden muss, wenn das Vertrauen der Verbraucher in Labels erhalten bleiben soll. Allerdings ortet fair-fish weitere Lücken: Kein Fischerei-Label steht bis heute für tierschonenden Fang oder für fairen Handel, obschon beide Themen bei Verbrauchern an Bedeutung gewinnen. Darüber hinaus müssen Label in ihrer Kommunikation dafür sorgen, dass sie nicht zum Feigenblatt für einen viel zu hohen Fischkonsum werden.

fair-fish kommentiert die Studie wie folgt:

1. Runter mit dem Fischkonsum!
2. Nachhaltigkeit ohne Fairen Handel fraglich
3. Nachhaltigkeit ohne Tierschutz fraglich
4. FOS öffnet Zugang zu fair-fish
5. Reaktion seitens MSC: Ablenkungsmanöver
6. Reaktion seitens FOS: Kooperativ
7. Sind Fischlabels noch eine Hilfe beim Einkauf?

Zusammenfassung der Studie von Froese und Proelss im Anhang

¹ Froese, Rainer und Proelß, Alexander (2012) Evaluation and Legal Assessment of Certified Seafood Marine Policy . ISSN 0308-597X. DOI 10.1016/j.marpol.2012.03.017
-> siehe Zusammenfassung der Studie im Anhang

1. Runter mit dem Fischkonsum!

Es ist offensichtlich auch für global agierende Labels nicht möglich, die Nachfrage nach nachhaltigem Fisch vollumfänglich zu befriedigen. Bei einem weiterhin wachsenden Fischkonsum ist dies auch nicht verwunderlich. Wenn die Menschheit mehr Fisch verbraucht, als die Natur hergibt, wird ein wachsender Teil der Fischbestände gar nicht mehr in einem zertifizierbaren Zustand sein. Die Schlussfolgerung daraus kann nur heißen: Runter mit dem Fischkonsum, damit sich die Fischbestände erholen können. Laut Froese² muss der Fang in überfischten Beständen für drei bis fünf Jahre stark reduziert werden, damit eine Erholung möglich ist. fair-fish schätzt, dass max. 20 Fischmahlzeiten pro Mensch und Jahr verfügbar sind, und leitet für die nicht auf Fisch angewiesenen Völker fern der Küsten die Forderung³ ab: maximal einmal Fisch pro Monat.

2. Nachhaltigkeit ohne Fairen Handel fraglich

Beide Labels wurden im Norden ersonnen und sind nur bedingt oder gar nicht anwendbar im Weltsüden, welcher zunehmend den Appetit des leergefischten Nordens bedienen muss. Sowohl MSC wie FOS gehen von einem top-down-Ansatz aus. Die Richtung wurde weitgehend ohne diejenigen festgelegt, welche die eigentliche Arbeit beim Fischen machen.

FOS verlangt immerhin ein Minimum an sozialen Massnahmen, und im Gegensatz zu MSC erfüllt FOS die Anforderung der FAO, dass ein Fischereilabel grundsätzlich allen offen stehen muss. Tatsächlich sind mehr als die Hälfte der FOS-zertifizierten Fischereien kleine handwerkliche Betriebe vorwiegend im Weltsüden, während der MSC seit Jahren vergeblich versucht, solche Fischereien in sein kompliziertes und teures System zu integrieren. (Das ist denn auch der Grund, weshalb für rund die Hälfte der FOS-zertifizierten Fischbestände keine offiziellen Daten über deren biologischen Zustand verfügbar sind: Solche Daten fehlen vor allem in Entwicklungsländern. Das FOS-Zertifikat wird in solchen Fällen nur dann vergeben, wenn die zertifizierte Fischerei maximal zehn Prozent der gesamten Fangmenge im betreffenden Gebiet entnimmt; damit soll sie den konkurrierenden Fischereien ein Beispiel setzen können.)

Effektiver Schutz einer allgemein zugänglichen Ressource erfordert aber mehr als Kriterien von oben und soziale Verantwortung. Wie die Nobelpreisträgerin Elinor Ostrom⁴ anhand zahlreicher Studien zeigt, gelingt der Schutz von «Allmende»-Gütern nur, wenn die lokalen Nutzer selbstverwaltend mitentscheiden und mitkontrollieren. Ein geeigneter Rahmen hierfür wäre der Faire Handel mit Fisch. Doch die Fairtrade-Bewegung macht bis heute einen Bogen um das schwierige Produkt Fisch, obschon es für die Entwicklungsländer ökonomisch wichtiger ist

² fish-facts 5, Seite 5, <http://www.fair-fish.ch/files/pdf/feedback/facts-5.pdf>

Originalzitat Froese: «Wenn alle Bestände nach den Regeln von Maximum Sustainable Yield (M_{sy}) bewirtschaftet würden, dann könnte der maximale nachhaltige Fang etwa 100 Mio Tonnen sein. Vorsichtiges Management würde auf 90 Mio t zielen. Wenn Fischmehl statt dessen direkt zum Verzehr kommt (z.B. als Surimi in Fischstäbchen), dann könnte insgesamt der Verzehr deutlich steigen. Um dahin zu kommen müsste allerdings der Verzehr erst mal für 3 bis 5 Jahre deutlich reduziert werden, bei vielen Beständen um etwa die Hälfte.»

³ <http://www.fair-fish.ch/files/pdf/feedback/facts-5.pdf>

⁴ http://de.wikipedia.org/wiki/Elinor_Ostrom

als alle andern Nahrungsexporte zusammen (Bananen, Tee, Kaffee usw). Der Verein fair-fish hat 2005–2007 zusammen mit senegalesischen Kleinfischern Kriterien des Fairen Handel entwickelt⁵ und in einem Pilotprojekt getestet – leider war der europäische Handel bis heute nicht bereit, sich für die Umsetzung des Projekts zu engagieren.

3. Nachhaltigkeit ohne Tierschutz fraglich

Müssten die Fischereien Stress, Angst, Leiden und Schmerz in einer Weise verringern, wie das die fair-fish-Richtlinien⁶ vorschreiben, wäre es gar nicht zu den industriellen Auswüchsen in der Fischerei gekommen. Denn mit Schleppnetzen, Stellnetzen, Ringwaden oder Langleinen ist es gar nicht möglich, die Fische nur kurz im Fanggerät zu belassen und sie gleich bei der Entnahmen aus dem Wasser zu betäuben und zu töten.

Die Rücksichtnahme auf das Leiden der Fische hängt direkt zusammen mit der Schonung von Fischbeständen und Umwelt, zeigt die Studie⁷ von Alison Mood.

4. FOS öffnet Zugang zu fair-fish

fair-fish arbeitet seit dem Senegal-Projekt im Bereich Nachhaltigkeit mit FOS zusammen. Beide Label gehen von einem ähnlichen pragmatischen Ansatz aus, welcher die Zertifizierung einzelner Fischereien oder gar Boote ermöglicht, während für eine MSC-Zertifizierung im Prinzip alle an Bord sein müssen, welche im selbe Gebiet auf die selbe Fischart Jagd machen.

Eine wachsende Zahl von kritischen Fischverbrauchern wird in Zukunft auch Fragen zum Fairen Handel und zum Tierschutz stellen. Wer im Fischhandel weit über den Tellerrand hinaus schaut, pflegt sein Sortiment heute mit FOS, um es übermorgen mit fair-fish aufwerten zu können!

5. Reaktion seitens MSC: Ablenkungsmanöver

Für das vom WWF gegründete und bis heute unterstützte Label MSC ist das Resultat der Studie von Froese und Proelss gewiss unerfreulich. Anstatt sich dem Ergebnis aber zu stellen, versucht MSC, als Ablenkungsmanöver einen Methodenstreit vom Zaun zu brechen. So kritisiert MSC, Froese und Proelss orientierten sich «an Referenzwerten, die in wissenschaftlichen Kreisen nicht anerkannt sind». Der im Gegensatz zu Froese stets zweckoptimistische Rostocker Fischereibiologe Christopher Zimmermann geht als Vorsitzender des Technischen Beirates des MSC sogar noch weiter: «Eine global agierende Organisation wie der MSC muss international abgestimmte und anerkannte Definitionen verwenden. Die von Froese und Proelss verwendete Definition von ‚Überfischung‘ und viele der verwendeten Referenzpunkte sind international nicht akzeptiert. Die Resultate der Studie sind somit irrelevant.»

⁵ <http://www.fair-fish.ch/was-wer-wo/wo/senegal>

⁶ <http://www.fair-fish.ch/files/pdf/wissen/richtlinien.pdf>

⁷ <http://www.fair-fish.ch/files/pdf/wissen/facts-13.pdf>

Froese und Proelss weisen diese Kritik zurück, da ihre Referenzwerte sich am verbindlichen internationalen Seerechtsabkommen orientieren und auch vom MSC für die höchste Bewertung (100 Punkte) benutzt werden. Natürlich wären einheitliche Kriterien und Bewertungen von Vorteil. Aus Sicht von fair-fish ist dies aber gar nicht der entscheidende Punkt in der Diskussion über das Resultat der Studie. Denn Froese und Proelss haben ihre Kriterien ja nicht einseitig gegen den MSC und zugunsten von FOS definiert, sondern beide Zertifizierungsschemata in gleicher Strenge beurteilt.

MSC war es bisher gewohnt, bei Benchmark-Studien am besten abzuschneiden. Dabei handelte es sich um Studien⁷ von Instituten, die durch Aufträge mit dem WWF und dem MSC verbunden sind. Umso mehr müsste sich der MSC nun auch einem Vergleich eines unabhängigen Instituts unterziehen, egal, wie streng dessen Definition des Überfischens auch sein mag. Wäre die Leistung von MSC überlegend, hätte sich dies auch in dieser Studie zeigen müssen. Dass der MSC das für ihn ungünstige Resultat nun mit einem Methodenstreit aus der Welt schaffen möchte, zeigt die zunehmende Hilflosigkeit dieser Organisation im Umgang mit Kritik.

Bereits 2010 hatte eine Gruppe renommierter Meeresbiologen in einem Beitrag im Wissenschaftsmagazin «Nature» happige Kritik an der Arbeit des MSC geübt⁸. Unter den Kritikern befanden sich auch Wissenschaftler wie Daniel Pauly, die in der Gründungszeit des MSC zu dessen Beratern gezählt hatten. Die Reaktion des MSC auf die Kritik war enttäuschend: die vom MSC-CEO in Aussicht gestellte unabhängige Untersuchung über die Umweltauswirkungen der MSC-Zertifizierung wurde von einem WWF-nahen Institut durchgeführt. Dementsprechend positiv fiel der Bericht denn auch aus.⁹

Zu diesem Bericht merken Froese und Proelss in ihrer Studie kritisch an: «Dieser Bericht benützte einen verwirrenden Mix von Punktzahlen, welche die Begutachter dem MSC-Programm für die Veränderungen der Grösse von Fischbeständen und für Veränderungen in der Verfügbarkeit adäquater Referenzpunkte vergeben hatten. Der Bericht folgerte, dass signifikante Verbesserungen der Punktzahl bei 9-12 Prozent der Bestände in etwa der Verschlechterung in 9-9 Prozent der Bestände entsprächen. Dies bedeutet, dass es bei der Mehrheit der Fischbestände keine signifikante Veränderung gegeben hat, was die Resultate unserer Studie bestätigt.»

Froese kritisiert, der MSC konzentriere sich zu stark auf Bürokratie und zu wenig auf die Fische: von den 31 MSC-Kriterien beschäftigten sich nur zwei mit der Frage, wie es den Fischen geht. «Überfischten Beständen muss das Siegel entzogen werden», fordert Froese.

Nachdem der MSC von den Autoren mit Resultaten der Studie konfrontiert worden war, mochte er sie – anders als FOS – nicht kommentieren, suspendierte aber die Zertifizierung von vier Beständen. Eine Sprecherin des MSC stellt dies im nachhinein gegenüber der Fachzeitschrift «Lebensmittelpraxis» anders dar: Der Entscheid habe mit der Studie gar nichts zu tun, denn «der MSC überprüft

⁸ <http://www.fair-fish.ch/blog/archive/2010/09/06/meereswissenschaftler-kritisieren-msc.html>

⁹ <http://www.fair-fish.ch/blog/archive/2012/02/02/msc.html>

kontinuierlich seine Richtlinien und entwickelt diese weiter, wenn anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse es notwendig machen».

«Die Fischereien, die nach dem MSC-Standard für vorbildlich geführte und nachhaltige Fischereien zertifiziert sind, nutzen ihre Zielartbestände nachhaltig. Diese Bestände sind nicht überfischt», beharrt der MSC in seiner Reaktion auf die Studie von Froese und Proelss. Nicht verzichten will der MSC hingegen auf den gefragten Seelachs aus der Nordsee. Nach der MSC-Zertifizierung 2008 schrumpfte der Bestand wegen immer stärkerer Befischung. «Jetzt ist die Grenze zum Zusammenbruch erreicht, das Siegel soll aber nicht entzogen werden», kritisiert Froese auf der Geomar-Website.

Dass der MSC bei der Studie so schlecht abschneidet, hat Froese zufolge mehrere Gründe: «Wie es dem Fischbestand eigentlich geht, wird bei der Vergabe zu schwach bewertet. Das fließt nur zu rund 8 Prozent ein, sonst geht es vor allem um Verwaltung etc.» Außerdem vergeblich nicht der MSC selbst das Siegel, sondern überlasse das unabhängigen Firmen, die oft von den Fischereien bezahlt werden und ein Interesse daran haben, dass ihre Klienten das Siegel bekommen, auch wenn der Bestand tatsächlich überfischt ist», so Froese.

Von der Süddeutschen Zeitung zur Studie befragt, meinte Meeresexpertin Iris Menn von Greenpeace Deutschland: «Wir kritisieren MSC schon seit Jahren, weil auch nicht nachhaltige Fischereien zertifiziert werden. Die Idee ist gut, aber an der Ausführung mangelt es.» Ähnlich sieht dies auch fair-fish.

6. Reaktion seitens FOS: Kooperativ

Konfrontiert mit den Resultaten der Studie schrieb FOS-Gründungsdirektor Paolo Bray den Autoren: «Wir begrüßen diese externe Überprüfung. Auch wenn wir nicht mit jeder einzelnen Beurteilung einverstanden sind, haben wir uns entschlossen, alle von der Studie nicht als ‚grün‘ beurteilten Bestände zu überprüfen und die Zertifizierung wo nötig zurückzuziehen.» In der Folge entzog FOS drei «roten» Beständen das Zertifikat. «Damit erhöht FOS den Anteil ‚grüner‘ Bestände auf 88 Prozent», resümieren Froese und Proelss.

Deutlich schlechter als MSC schneidet FOS bei der Zahl der Fischbestände ab, über welche keine oder nur unzureichende Daten vorliegen. Das trifft für 53 Prozent der FOS-zertifizierten Bestände zu (MSC: 11%). Das heißt: über die Hälfte der FOS-Bestände konnten die Autoren keine verwertbaren Aussagen beispielsweise über die Bestandsgröße treffen.

Im Gespräch legt Paolo Bray die Gründe hierfür dar:

1. Etwas mehr als die Hälfte der FOS-zertifizierten Fischereien sind artisanal (nicht-industriell); bei MSC sind artisanale Fischereien die Ausnahme.
2. Viele artisanale Fischereien sind typischerweise mixed fisheries, die auch Arten fangen, für welche keine Bestandesdaten erhoben werden, weil sie kommerziell weniger interessant sind – aus dem selben Grund werden sie aber weniger intensiv befischt.
3. Viele der FOS-zertifizierten artisanalen Fischereien sind in Entwicklungsländern zuhause, in welchen aktuelle und verlässliche Fischbestandesdaten eher die Ausnahme bilden; viele Fischbestände gelten daher als «Data de-

- ficient». Unter anderem darum kommt MSC seit Jahren nicht voran mit seinem Projekt, Fischereien in der Dritten Welt zu zertifizieren.
4. FOS kann Fischereien auf Data-deficient-Beständen zertifizieren, sofern sie nicht mehr als höchstens zehn Prozent des Fangertrags des betreffenden Bestandes anlanden. Mit dieser Ausnahmeregel will FOS das positive Beispiel fördern, im Sinne von: Würden alle Fischereien den Bestand in der zertifizierten Weise nutzen, wäre er ausser Gefahr.
 5. In einer sehr vorsichtigen, konservativen Haltung könnte man argumentieren, es seien alle Bestände ohne gesicherte Daten a priori als überfischt zu betrachten. Doch Froese und Proelss haben einen andern Weg gewählt: sie haben solche Bestände nicht in die Beurteilung einbezogen – weil es ihnen offensichtlich nicht zulässig erschiene, diese Bestände einfach als überfischt zu betrachten.

fair-fish kennt die Problematik aus eigener Erfahrung im Senegal. Dennoch bleibt die Datenbeschaffung für genutzte und zu zertifizierende Bestände eine zu lösende Aufgabe, vor allem für FOS. Denn wirklich sicher ist man nur, wenn man die Daten kennt. Und ganz sicher möchten ja auch die Konsument/innen sein, welche sich auf ein Label verlassen.

7. Sind Fischlabels noch eine Hilfe beim Einkauf?

Trotz aller Kritik raten Froese und Proelss den Verbrauchern, zertifizierte Produkte zu kaufen. «Die Wahrscheinlichkeit, dass Fische aus nachhaltigem Fang stammen, ist mit MSC- oder FOS-Siegel drei bis vier Mal höher als bei Meeresfrüchten ungeprüfter Anbieter», schreibt Froese auf der Website von Geomar. Und gegenüber der Süddeutschen Zeitung betonte er: «Ich bin immer noch überzeugt, dass Siegel notwendig sind; aber unsere Ergebnisse sind ernüchternd.»

«Die Zertifizierer müssen ihre Kriterien verschärfen und dann auch einhalten. Überfischten Beständen muss das Siegel entzogen werden“, fordert Rainer Froese auf geomar.de.

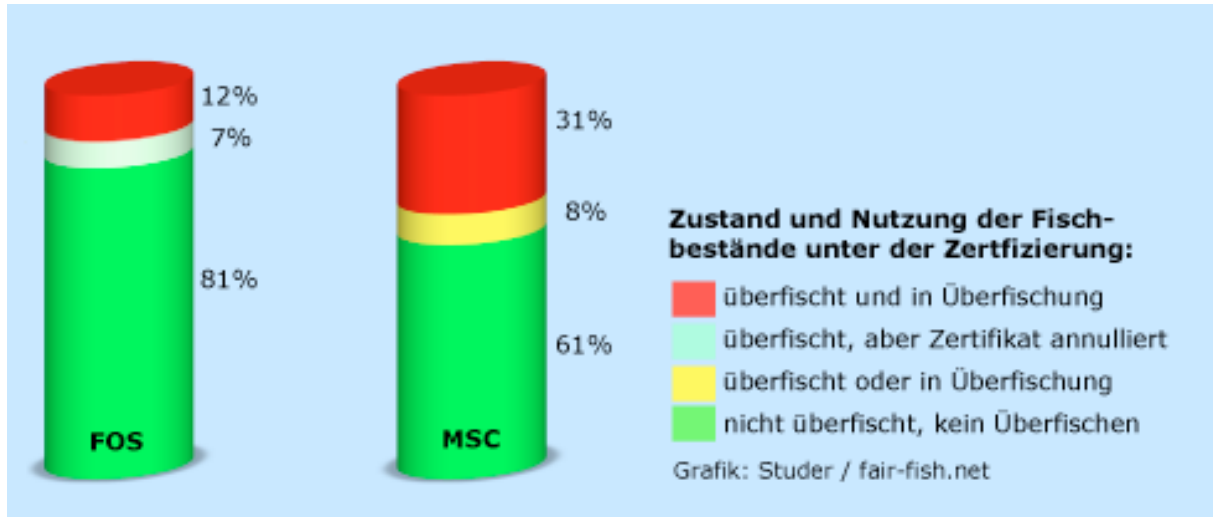
*Billo Heinzpeter Studer
Präsident fair-fish international*

08.05.2012

*Offenlegung einer Interessenbindung:
Studer ist seit 2007 Beirat von Friend of the Sea, war in die Kommunikation zwischen Froese und FOS in Kopie einbezogen, hatte aber keinen Einfluss auf die Antwort von FOS oder auf den Entscheid betr. Aberkennung von Zertifikaten durch FOS.*

Zusammenfassung der Studie von Froese und Proelss

Froese, Rainer und Proelss, Alexander (2012) Evaluation and Legal Assessment of Certified Seafood Marine Policy . ISSN 0308-597X. DOI 10.1016/j.marpol.2012.03.017



Grafische Darstellung der Resultate von Froese und Proelss Beurteilung des Zustands eines Fischbestands (z.B. «überfischt») und zugleich der Auswirkungen der aktuellen Befischung dieses Bestands (z.B. «in Überfischung»)

A. Label als professionelle Einkaufshilfe

Das Management der meisten Fischereien bewirkt noch immer keine Nachhaltigkeit, was die Zunahme der überfischten Bestände laut FAO-Daten erklärt. Dies ist der Ausgangspunkt einer in der wissenschaftlichen Zeitschrift «Marine Policy» publizierten Studie des Kieler Meeresbiologen Rainer Froese und des Trierer Seerechtswissenschaftlers Alexander Proelss. Verbraucher und Anbieter, welche eine nachhaltige Fischerei unterstützen möchten, benötigen eine professionelle Hilfe bei ihrem Kaufentscheid. Label bieten diese an; die Autoren untersuchen am Beispiel der beiden führenden Fischereilabel Marine Stewardship Council (MSC) und Friend of the Sea (FOS), wie zuverlässig deren Hilfe bei der Suche nach Produkten aus nichtüberfischten Beständen ist.

B. Nachhaltigkeitsleistung bei MSC geringer als bei FOS

Die Autoren kommen aufgrund ihrer Datenerhebung zum Schluss, dass 31% der MSC-zertifizierten Bestände überfischt sind (FAO¹⁰-Durchschnitt 32%). Beim vor allem in Deutschland oft als «zweitklassig» apostrophierten Label FOS fällt dieser Prozentsatz mit 12% deutlich geringer aus.

¹⁰ Food and Agriculture Organisation (UN), Zustand der Fischbestände im zweijährlichen Bericht «The State of World Fisheries and Aquaculture» (SOFIA, 2010).

C. Labels immer noch zuverlässiger als keine

Froese und Proelss kommen zum Schluss, dass FOS und vor allem MSC substantielle Verbesserungen vornehmen müssen, um ihre Versprechen zu erfüllen. Dennoch halten sie die Leistung beider Label für besser als der Durchschnitt aller Fischereien. Denn während weltweit laut FAO¹⁰ lediglich 15% oder laut Froese¹¹ gar nur 10% der Bestände wenig bis mässig befischt werden, sind es bei MSC 48% und bei FOS sogar 72%.

D. Friend of the Sea: Bessere Resutate bei tieferen Kosten

Das komplizierte Zertifizierungs- und Kontrollverfahren des MSC ist langwierig und kostspielig. Demgegenüber kommt Friend of the Sea (FOS) mit einem pragmatischen Ansatz zu viel rascheren und vor allem viel kostengünstigeren Zertifizierungsentscheiden – nicht selten auch zu negativen, denn die FOS-Kriterien sind nicht weniger streng als jene des MSC.

Es ist doch erstaunlich, dass das schlankere FOS-Programm deutlich mehr Nachhaltigkeit liefert als der «Rolls Royce» MSC. Der Fischhandel ist wohl gut beraten, nicht nur auf die Repräsentationskutsche zu setzen, sondern vermehrt auch auf den günstigen und spritsparenden Alltagswagen.

Billo Heinzpeter Studer

08.05.2012

¹¹ Siehe dazu auch die erweiterte Untersuchung der Fischbestände von Froese et al. (2012): <http://www.fair-fish.ch/wissen/fang/ueberfischt1.html>