

N^o 2

8. Jahrgang
September 2007

Fisch News

Innovationen in der niederländischen Fischerei

Eines haben die Ereignisse gezeigt. Konfrontiert man die niederländische Fischerei mit einer schwierigen Situation, entstehen zahlreiche interessante Initiativen. Fischer präsentieren Ideen zur Entwicklung neuer, nachhaltiger Methoden. Selektivere Fangtechniken gehören genauso dazu wie Qualitätsverbesserung oder die Verringerung des Treibstoffverbrauchs.

Im Augenblick manövriert die niederländische Plattfischfischerei in turbulenter See. Besonders die Baumkurreflotte mit ihren schweren Geschirren steht unter Druck. Steigende Brennstoffpreise veranlassten die niederländischen Fischer, sich mit diversen Neuerungen an Bord der Situation anzupassen. So wurden durch die Installation von Verbrauchsmessgeräten und die Kurs-Kontrolle beträchtliche Mengen Treibstoff eingespart, eine Entlastung auch der Umwelt. Dazu trägt ebenfalls die Entwicklung leichterer Baumkurregeschirre bei.

Vielversprechend

Bei dem Versuchsgeschirr wurden die schwere Rolle durch einen leichten Flügel ersetzt, den so genannten SUMwing. Die ausgeklügelte Form hält ihn trotz des geringen Gewichts am Boden. Das ist wichtig, denn mit der Baumkurre werden vor allem Plattfische gefangen, die am Meeresgrund leben. Weil das neue Fanggeschirr viel leichter als die traditionelle Baumkurre ist, hinterlässt es auch weniger Spuren auf dem Boden - eine bedeutende

Verbesserung. Die ersten Testergebnisse im Flumetank (Simulationsbecken) mit dem neuen Gerät sind vielversprechend. Nun muss das Geschirr auf See ausprobiert werden.

Wechselnde Technik

In der Vergangenheit konzentrierte sich die niederländische Baumkurreflotte auf den Fang

von Scholle und Seezunge. Als Folge der steigenden Wassertemperatur der Nordsee wandern neue Arten ein. Diese Entwicklung eröffnet einem kleinen Teil der niederländischen Fischer neue Möglichkeiten. Sie ändern ihre Fangmethoden, denn für die gezielte Fischerei auf Tintenfisch, Roten Knurrhahn, Meerbarbe oder Languste sind jeweils andere Fanggeschirre nötig.



Freshness
from
Holland

Inhalt

Innovationen in der niederländischen Fischerei

1

€ 70.000 für das erste Fässchen Matjes

2

Roter Knurrhahn - ein echter Sommerfisch

3

Seezunge aus niederländischer Zucht

4

Unter www.dutchfish.nl finden Sie noch mehr Informationen über den niederländischen Fischhandel und seine Produktpalette.



€ 70.000 für das erste Fässchen Matjes

Im Juni wurde traditionsgemäß in Scheveningen das erste Fässchen Holländischer Matjes versteigert. Erlös: € 70.000. In diesem Jahr kam der Betrag dem 'Welt-Krebs-Forschungs-Fonds' zu gute.

Das Fässchen Holländischer Matjes wurde von einem Schiff der Reederei Jaczon, der Scheveningen 23, angelandet. Die Prüfungs-kommission beschrieb den neuen Matjes als 'subtilen Fisch'.

Der Erlös des ersten Fässchens ging an den Welt-Krebs-Forschungs-Fonds. Diese Organisation analysiert und vergleicht die weltweiten wissenschaftlichen Forschungen zu Krebs und klärt über Prävention auf.

Der Fonds betrachtet Fisch als gute Ergänzung eines gesunden Ernährungsplans. Fisch enthält wichtige Vitamine, Mineralien und Omega-3-

Heringskampagne im Herbst

In den Niederlanden wird Hering vor allem in den Sommermonaten gegessen. Das ist schade, denn Hering ist das ganze Jahr über lecker und gesund! Darum organisiert das Holländische Fischbüro im Herbst eine Kampagne, die gezielt die Gesundheitsaspekte des Herings in den Vordergrund stellt: 'Hering. Gesund - das ganze Jahr hindurch'. Die Kampagne startet im September mit Radiowerbung und speziellem Material für den Einzelhandel.

Fettsäuren. Forschungsergebnisse weisen darauf hin, dass Vitamin D eine Rolle bei der Brust- und Prostatakrebs-Prävention spielen kann. Fischarten wie Makrele, Sardine und Lachs sind reich an Vitamin D.

Fette Fischarten wie Hering enthalten Omega-3-Fettsäuren. Diese ungesättigten Fettsäuren sind gut für das Herz und beeinflussen die Blutfettwerte günstig. Ein wichtiger Grund für den steigenden Konsum von Hering. Wissenschaftler untersuchen nun, ob Omega-3-Fettsäuren auch das Krebsrisiko senken können.



Durchsetzungsvermögen und Erfindungsreichtum



Ich arbeite noch nicht sehr lange im Fischereisektor. Aber eines ist mir bereits jetzt ganz klar: Der niederländische Fischsektor zeichnet sich durch seinen Mut und sein Durchsetzungsvermögen

aus. Wie keine andere wurden Teile der niederländischen Fischerei mit gesunkenen Fangrechten konfrontiert. Anstatt aber die Flinte ins Korn zu werfen, sucht die Fischerei Lösungen durch Innovation. Dazu gehört die Entwicklung neuer Fangtechniken genauso wie die Suche nach Möglichkeiten, den Treibstoffverbrauch zu senken. So trägt der Sektor selbst zur Sicherung seiner Zukunft bei. Das gilt auch für die Zucht neuer Arten. Wussten Sie, dass die Niederlande das einzige Land der Welt sind, dem es gelungen ist, Seezunge zu züchten?

Diese positiven Entwicklungen sorgen dafür, dass Fisch uns und zukünftigen Generationen erhalten bleibt. Das ist auch deswegen von Bedeutung, weil die Einsicht wächst, dass Fischgenuss einen Beitrag zu unserer Gesunderhaltung leisten kann.

Die positiven Effekte von Fisch auf unsere Gesundheit war für das Holländische Fischbüro auch ein Grund, den Erlös der Versteigerung des ersten Fässchens Holländischer Matjes dem 'Welt-Krebs-Forschungs-Fonds' zukommen zu lassen. Der Betrag in Höhe von € 70.000,- ist für wissenschaftliche Untersuchungen über die Krebs-Prävention gedacht.

Hering ist ein gesunder Fisch, reich an Omega-3-Fettsäuren. Bislang konzentrierten wir uns mit unserer Kampagne auf den Start der Matjes-Saison. Das ist schade, weil doch Hering das ganze Jahr über lecker schmeckt und gesund ist. Darum beginnen wir Ende dieses Sommers unsere neue Kampagne 'Hering. Gesund - das ganze Jahr hindurch'.

Mariëtte Vermeer
Direktorin



Auch in Deutschland wird ein erstes Fässchen Matjes versteigert. Die Auktion in Bremen war der Startschuss für die 'Tour de Matjes' durch mehrere große deutsche Städte.

Die Niederlande fischen Nordischen Kalmar

Anton Dekker baut einen 'Squidjigger', einen Kutter, ganz auf den Fang von Kalmaren (*Loligo vulgaris*) ausgerichtet - eine Premiere in der niederländische Fischerei. Mit grellen Lampen und hakenbewährten Leinen werden die Kalmar-Schwärme gejagt, eine Seafood-Art, die in der Nordsee immer häufiger wird. Frischer Kalmar ist vor allem für den Export in die Mittelmeerländer bestimmt.

Bis jetzt kommt Kalmar vor allem als Beifang auf die niederländischen Auktionen. Die Anlandungen steigen deutlich an. Immer häufiger finden sich Kalmare in den Fanggründen der niederländischen Flotte. Für den Fischer Anton Dekker gute Gründe, sich nun auf den Fang von Kalmar zu spezialisieren. Auf dem gegenwärtigen Markt bietet er Chancen. Südeuropäische Länder kaufen gern frischen Kalmar, um ihre eigenen Fänge zu ergänzen. In Griechenland nennt man frischen Kalmar das 'Beefsteak unter den Tintenfischen', bestätigen Fischexporteure.

Die Fischerei auf Kalmar ist nachhaltig. Weil Kalmare nicht einmal ein Jahr alt werden,

erzeugen diese Weichtiere gewaltige Mengen an Nachwuchs. So besteht kein Risiko der Überfischung und diese Art kann ohne Beschränkung gefangen werden. Obendrein hat man beim squidjiggen, der für Kalmare angewandten Fangmethode, keinen Beifang.

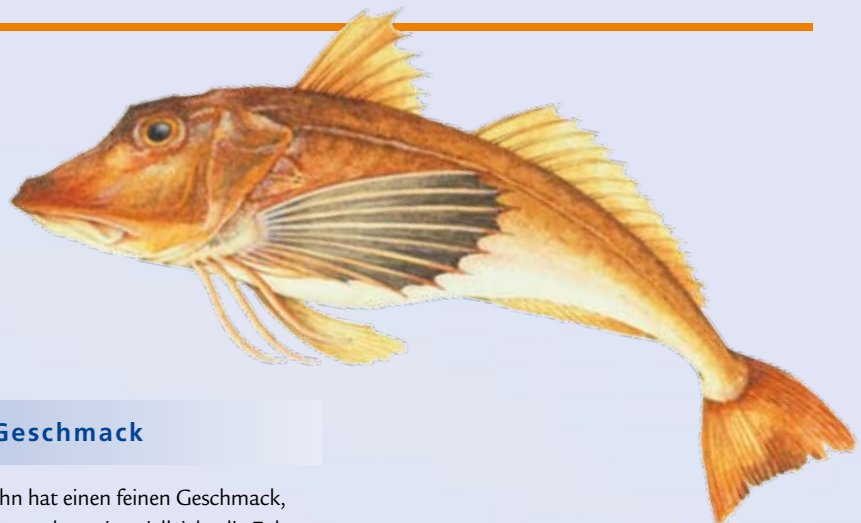
Die Fischerei auf Kalmare ist in den Niederlanden noch weitgehend unbekannt. Dekker bereiste die ganze Welt um sich zu informieren. In Japan fuhr er an Bord eines Squidjiggers und ließ sich in England von einem richtigen Tintenfisch-Professor über diese besonderen Weichtiere aufklären.



Freshness
from
Holland

Kalmare jagen in Schwärmen und fressen alles, was ihnen unterwegs begegnet: Wittling, Hering und Sardinen. Das Weichtier fängt die Beute, indem es den Fisch durch Versprühen seiner Tinte blendet, dann benutzt es seine Tentakeln, um sich den verwirrten Fisch einzuverleiben.

Roter Knurrhahn - ein echter Sommerfisch



Es gibt viele Knurrhahn-Arten, den Grauen, den Roten oder den Leierknurrhahn. Der Rote Knurrhahn (*Trigla lucerna*) ist der größte Knurrhahn im Nordost-Atlantik.

Früher ging Knurrhahn vor allem als Beifang ins Netz. Aber mit den steigenden Wassertemperaturen in der Nordsee wächst sein Bestand. Das hat zur Folge, dass es die niederländischen Fischer sind, die immer mehr Knurrhahn anlanden. In den letzten Jahren aber fischen sie diese Art zunehmend gezielt. Vor allem in den Sommermonaten wird viel Knurrhahn in den Niederlanden angelandet. Roter Knurrhahn ist von Juli bis Dezember verfügbar.

Grundfisch

Der Rote Knurrhahn lebt bevorzugt auf sandigem Boden. Ähnlich wie die Plattfische kann er sich ein Stück weit eingraben. Der Fisch ist ein Sommergast in den niederländischen Küstengewässern. Im Winter zieht er nach Süden.

Knurrende Töne

Knurrhähne erzeugen grummelnde Töne. Sie klingen wie Schnurren. Die Töne dienen dazu, Verfolger abzuschrecken und mit Artgenossen zu kommunizieren. Diesen Tönen verdankt der Knurrhahn seinen Namen.

Feiner Geschmack

Roter Knurrhahn hat einen feinen Geschmack, leicht süß und garnelenartig - vielleicht die Folge seines eigenen Speisezettels. Der Fisch ernährt sich von Weich- und Krebstieren. Erwachsene Knurrhähne verspeisen sogar Plattfische.

Aussehen

Der Rote Knurrhahn kann 45 Zentimeter und länger werden. Damit ist diese Knurrhahn-Art die größte im Nordost-Atlantik.

Man erkennt den Fisch an seiner Färbung, der Körper ist rot. Sehr auffällig sind die ersten drei freistehenden, hellroten Strahlen der Brustflossen. Mit diesen Flossenstrahlen kann er über den Meeresgrund laufen. Gleichzeitig benutzt er sie als Tastorgane um Beute aufzuspüren. Die übrigen Bereiche der Brustflossen haben eine auffällige Form entwickelt, die an Schmetterlingsflügel erinnert. Der Bauch des Roten Knurrhahn ist orange bis weiß.



Seezunge aus niederländischer Zucht

Seezunge (*Solea solea*) ist ein bedeutendes Produkt der niederländischen Fischerei. Da die Fangrechte für diesen Plattfisch eingeschränkt werden, sucht der Fischsektor Auswege, beispielsweise in der Seezungen-Zucht. Das ist nicht gerade einfach, weil die Seezunge ein wählerischer Fisch ist. Die Niederlande sind das einzige Land der Welt, dem die Zucht von Seezungen gelungen ist.



*Freshness
from
Holland*



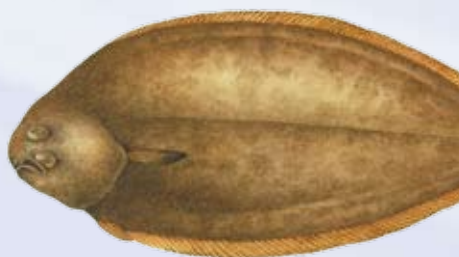
Die Niederlande sind ein traditionelles Plattfischland, mit vielen Verarbeitungsbetrieben für Seezunge. Und die Niederlande haben gute Absatzkanäle für diesen Plattfisch. Allerdings dürfen die Fischer immer weniger Seezungen fangen. Aber im vergangenen Jahrzehnt sind die Niederländer Experten im Einsatz von Kreislaufanlagen für die Fischzucht an Land geworden. Die Idee, diese Technologie, die zunächst für die Aufzucht von Aalen und Welsen entwickelt wurde, auch der Zucht von Seezungen anzupassen, lag auf der Hand.

die Fische ein. Darum schenkt man der Gesundheit und dem Wohlbefinden der Fische so viel Aufmerksamkeit. Inzwischen sind die notwendigen Kenntnisse und Erfahrungen in der Seezungenzucht vorhanden. Etwa zwei Jahre dauert es, bis eine Seezunge erwachsen und groß genug ist, dass sie sich für den Konsum eignet.

Derzeit liefert die Zucht ungefähr 20.000 bis 30.000 Kilo pro Jahr. Auf 100.000 Kilo soll die Produktion steigen. Das entspricht dem Jahresfang eines Kutters. Damit wird gezüchtete Seezunge zu einer guten und nachhaltigen Alternative.

Optimale Bedingungen

Die Seezungenzucht funktioniert inzwischen gut, dem gingen jedoch viele Jahre intensiver Forschung voraus. Seezungen sind eigenwillig und wählerisch. Für eine erfolgreiche Zucht müssen sich die Fische richtig wohl fühlen. Sind die Bedingungen in der Anlage nicht optimal, gehen



Plattfisch-Verwaltungsplan

Im Juni 2007 einigten sich die europäischen Fischereiminister auf einen mehrjährigen Ansatz zur Verwaltung der Bestände von Seezunge und Scholle in der Nordsee: den Plattfisch-Verwaltungsplan. Damit ist der niederländische Plattfisch-Sektor der erste in der Nordsee, der Fischerei nach dem MSY-Prinzip betreibt. Maximum Sustainable Yield steht für maximaler nachhaltiger Ertrag.

Der Plattfisch-Verwaltungsplan tritt am 1. Januar 2008 in Kraft. Er legt genaue Rahmen fest, innerhalb derer in den kommenden Jahren gefischt werden darf. Das bringt Klarheit und Ruhe in den Plattfischsektor. Der Verwaltungsplan soll zur Erholung der Schollen-, Seezungen- und

Kabeljaubestände beitragen. Dabei soll der Fischereidruck auf Seezunge und Scholle jährlich um 10 Prozent abnehmen, bis die als sicher erachteten biologischen Grenzen erreicht worden sind.

Impressum

Fisch News wird vom Holländischen Fischbüro in Rijswijk, Niederlande, herausgegeben. Das Holländische Fischbüro ist die gemeinsame Absatzförderungsorganisation des niederländischen Fischsektors und betreibt aus neutraler Position die gemeinschaftliche Öffentlichkeitsarbeit.

Fisch News erscheint in sieben Sprachen: niederländisch, deutsch, französisch, spanisch, italienisch, englisch und polnisch.

Holländisches  Fischbüro

Herausgeber und Redaktion:
Holländisches Fischbüro
Postfach 72
2280 AB RIJSWIJK, Holland
Tel.: + 31 70 - 33 69 655
Fax: + 31 70 - 39 52 950
Email: info@dutchfish.nl
Website: www.dutchfish.nl

Bezug:
Fisch News wird drei Mal im Jahr kostenlos versandt.

 Fisch News wird durch Mittel der Europäischen Union unterstützt.