

# Seelachs aus der heimischen Nordsee



Die zwei Naturland zertifizierten Seelachs-Trawler starten vom dänischen Hafen Hanstholm aus zu ihren mehrtägigen Fangfahrten auf der Nördlichen Nordsee und im Skagerrak. Mit semipelagischen Scherbrettnetzen fangen sie vor allem Seelachs, aber auch Seehecht und Kabeljau. Noch an Bord werden die Fische ausgenommen und auf Eis gelagert, die weitere Verarbeitung erfolgt an Land.



Quelle: Deutsche See

Diese hoch selektive Seelachsfischerei bemüht sich beispielhaft, ihren Einfluss auf das Meeresökosystem möglichst gering zu halten. So werden spezielle Netze mit geringerer Garnstärke und großen Maschenweiten verwandt. Die leichteren Netze minimieren den Spritverbrauch ebenso wie die Bodenberührung. Nicht zuletzt geben die größeren Maschen kleineren Jungfischen die Chance zu entweichen. In Gebieten mit sensiblen Lebensräumen oder hohem Jungfischanteil darf gar nicht gefischt werden. Den Erfolg belegen die wissenschaftlichen Fangbeobachtungen durch das staatliche

Thünen-Institut für Seefischerei. Da ist praktisch nichts im Netz, was nicht rein soll. Und nicht zuletzt ist auch die Schiffstechnik ökologisch optimiert. So fahren die beiden Schiffe zum Beispiel mit leichterem Schiffsdiesel - statt dem immer noch üblichen Schweröl - und sind zudem mit einem Katalysator ausgestattet.



Quelle: Deutsche See

## Die Naturland Wildfisch Zertifizierung

Die engagierte Fischerei passt gut zu Naturland. Denn bei der Naturland Wildfisch Zertifizierung stehen nicht nur kleine handwerkliche, sondern auch besonders vorbildliche Fischereien im Fokus. Neben den allgemeinen Naturland Richtlinien für Nachhaltige Fischerei gelten für jede Fischerei spezifische Bewirtschaftungsauflagen, die zusätzliche Anforderungen in ökologischer, sozialer und ökonomischer Dimension formulieren. Die Naturland Wildfisch Zertifizierung verlangt obligatorische soziale Standards auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette. Und nicht zuletzt müssen Naturland Wildfisch-Produkte nach den Naturland Richtlinien für ökologische Produkte verarbeitet und lückenlos kontrolliert werden.