

NACHHALTIGE FISCHEREI MASSNAHMEN GEGEN ÜBERFISCHUNG

# Die Garnelen sind weg

Mallorcas Fischern sitzt der Schreck noch in den Knochen: Im Juli waren plötzlich die begehrten Riesengarnelen verschwunden. Jetzt drängen sie auf Meeresreservate und neue Geschäftsideen.

Brigitte Kramer aus Mallorca

Die Nachricht sorgte diesen Sommer auf Mallorca für Aufregung: Die berühmte Rote Riesengarnele war verschwunden. Das schmackhafte große Krustentier (*Aristeus antennatus*) ist eine balearische Delikatesse und erreichte zuletzt Kilopreise von bis zu 90 Euro. Doch von einem Tag auf den anderen gab es auf dem Meeresgrund entlang Mallorcas Westküste nichts mehr zu fangen. Überfischung? Ausgerottet? Für immer verloren?

Diese Fragen geisterten durch Mallorcas soziale Netzwerke und Medien. Restaurantbesitzer änderten die Speisekarte, Fischer blieben im Hafen, der balearische Umweltminister legte rasch einen Plan zum Artenschutz vor. Für die meisten Garnelen kam der zu spät: Bis zu 100 Kilo waren bis Anfang Juli jeden Tag ins Netz gegangen. Ende August hatten Wissenschaftler dann als Ursachen für das Verschwinden der Tiere ein kleines Seebeben vor der Küste Valentias, das Eindringen kalter, atlantischer Wassermassen und den Anstieg von Bodensedimenten ausgemacht. „Es gab eindeutig eine Überfischung der Garnelen“, sagte der Landesumweltminister, „aber das war nicht der Grund für ihr Verschwinden.“

Trotzdem saß der Schrecken tief. Der Vorfall zeigt, wie fragil und wenig kontrolliert das marine Ökosystem der Balearen ist. Über-



Die balearischen Fischer erleben seit 1980 eine Dauerkrise durch Überfischung.

Foto: Brigitte Kramer

fischung ist das größte Problem, doch die Schuld tragen nicht nur die professionellen Fischer. Sie kämpfen gegen die 50.000 Sportfischer, deren Fänge nicht erfasst und oftmals schwarz an Restaurants verkauft werden. Darauf haben die 16 balearischen Fischereizünfte mit ihren 337 Kuttern immer wieder verwiesen. Sie stehen, stellvertretend für viele europäische Verbände von Küstenfischern, eine Dauerkrise durch. Die zeichnete sich bereits in den 1980ern ab und dreht sich seitdem um dieselben Begriffe: Rückgang der Bestände durch Überfischung, zu hohe Beifangquoten, Zerstörung von Lebensräumen durch Schleppnetzerei, unzureichende Kontrollen der Fangmenge, Wilderei.

Am anderen Ende Mallorcas, in Cala Ratjada, sprachen die Fischer schon vor 15 Jahren von einem Meeresreservat, das sie 2007 auch ausgerufen haben und seitdem gemeinsam mit der Regionalregierung verwalten. Das Reservat Llevant ist eines von sieben Meeresschutzgebieten des Archipels und umfasst knapp 6000 Hektar. Es liegt vor Mallorcas Nordostküste. Heute fischen dort vier Schleppnetzskuter und neun Kähne mit handwerklichen Fangmethoden und innerhalb selbstauferlegter Grenzen, die die Bestände sichern. Jeden Abend verkaufen sie ihre Fänge im Hafen und verdienen vor allem im Sommer, wenn die Touristen Fisch essen wollen, gutes Geld. Ein großer Petersfisch kann dann bis zu 30 Euro kosten.

Joan Mercant arbeitet seit 30 Jahren in Cala Ratjada. Er fährt jeden Morgen um fünf Uhr mit seinem 20 Meter langen Schlepper in Richtung Menorca. Seitdem das Reservat besteht, kann er von seinem Beruf gut leben. Die Route wird jeden Morgen vom spanischen Umweltministerium vorgeschrieben. Das Netz gleitet so über den vom Schiff aus digital erfassten Meeresgrund, dass es Korallen oder Felsformationen umgeht. Den Beifang sortieren die Fischer binnen 30 Minuten aus, damit die zurückgeworfenen Tiere überleben können.

An einem guten Tag kann Mercant bis zu 3000 Euro Umsatz machen, mit Brassen, Garnelen, Tintenfischen, Seeteufeln oder Roten Drachenköpfen. Davon muss

er die rund 500 Euro Sprit und das Gehalt seiner Leute abziehen.

Jetzt haben sich Mercant und seine Kollegen etwas Neues ausgedacht: Touristen an Board nehmen. Kommende Saison wird die Firma Pescaturismo Fahrten auf mehr als 100 Fischerbooten der Balearen anbieten: romantische Ausflüge bei Sonnenuntergang, 24 Stunden im Nationalpark Cabrera oder einen realen Arbeitstag mit den Küstenfischern. Der dauert zwölf Stunden und besteht aus kurzen, kraftaufwendigen Phasen, wenn das 100 Meter lange Netz eingeholt und geleert wird, und aus langen, ruhigen Wartezeiten, in denen der Schlepper das Meer durchflügt.

Die Fischer vom Nordosten machen es den Kollegen an der Westküste vor: Denen sitzt der Schreck noch in den Knochen. Sie wollen nun, nach fünf Jahren Diskussionen und Verhandlungen, endlich auch ein Meeresschutzgebiet einrichten. 5000 Hektar sollen das retten, was zwischen Andratx und Sóller noch lebt: Seit dem Jahr 2000 sind die Bestände dort um 75 Prozent geschrumpft. Das kann sich schnell ändern: Selbstauferlegte Fanglimits könnten das marine Leben binnen drei Jahren verzehnfachen, hoffen die Fischer. Sie beweisen neuerdings Einverständnis mit Wissenschaftlern und Politikern, denn sie wissen: Es geht nicht nur ums Überleben der Roten Garnele, sondern auch um ihr eigenes.

BEZAHLTE ANZEIGE

## Nachhaltige Bierkultur

Auszeichnungen für Initiativen im Bereich Umwelt- und Klimaschutz sowie „Verantwortungsvoller Alkoholkonsum“

Die Brau Union Österreich hat es sich zum Ziel gesetzt, die beste Bierkultur für die Zukunft zu schaffen und diese nach sozialen und ökologischen Herausforderungen zu gestalten. Als nachhaltig agierendes Unternehmen setzt die Brau Union Österreich eine Reihe von Initiativen, um ihren ökologischen Fußabdruck zu verringern und auch sozial verantwortungsvoll zu agieren.

„Bier ist ein Naturprodukt – es besteht aus Rohstoffen, die eine intakte Umwelt voraussetzen. Auch aus diesem Grund ist uns der Einsatz für den Umwelt- und Klimaschutz ein besonderes Anliegen. Darüber hinaus setzen wir zahlreiche Maßnahmen in der Mitarbeiter-Gesundheitsvorsorge sowie – im Rahmen der Partnerschaft mit promente Oberösterreich – durch Projekte zum verantwortungsvollen Alkoholkonsum bzw. zur Prävention bei Jugendlichen. Daher sind wir auch stolz, dass unser Engage-

ment im Bereich der integrierten Nachhaltigkeit anerkannt wird“, meint Gabriela Maria Straka, Leitung Kommunikation/PR und CSR bei der Brau Union Österreich, über die mehrfache Anerkennung durch die diversen Fachexpertenjurys. Besonders oft hat in dem Zusammenhang die Grüne Brauerei Göss überzeugt.

### Weltweiter Vorreiter

Gösser steht für unberührte Natur und beste Rohstoffe. Die Umwelt liegt Österreichs bestem Bier daher besonders am Herzen: Die Brauerei Göss ist das Paradebeispiel für das Nachhaltigkeitsengagement der Brau Union Österreich. Schritt für Schritt wurde Göss zur weltweit ersten „Grünen Großbrauerei“ umgebaut. Im April 2015 wurde der Startschuss für den letzten großen Meilenstein zum 100-prozentig CO<sub>2</sub>-neutralen Betrieb gesetzt: der Spatenstich für den Baustart der Biertre-



Umweltpreis Energy Globe 2016: Brau Union Österreich ist Gesamtsieger Österreich. Die glücklichen Gewinner der Brau Union Österreich v. li.: Gabriela Maria Straka, Leitung PR/Kommunikation & CSR; Generaldirektor Markus Liebl; Viktor Gillhofer, Geschäftsführer Lebensmittelhandel

Foto: Hermann Wakolbinger

in der Kategorie „Feuer“ als auch zum österreichischen Gesamtsieger ernannt. Der 17. Energy Globe Österreich ging somit an die Brau Union Österreich. Viktor Gillhofer, Geschäftsführer Lebensmittelhandel in der Brau Union Österreich, freut sich über diese Auszeichnung: „Dieser Sieg ist natürlich auch ein Garant für die Marke Gösser – unsere Kunden und Konsumenten legen ja auch immer mehr Wert auf Nachhaltigkeit. Das Vertrauen in die Marke Gösser steigt weiter, die Marke wird weiter aufgewertet.“

bervergärungsanlage. Diese wurde im Oktober 2015 eröffnet – und sorgt im Vollbetrieb dafür, dass Gösser zu 100 Prozent CO<sub>2</sub>-neutral gebraut wird. Neben dieser Biertrebervergärungsanlage sorgen Abwärme des benachbarten Holzverarbeitungsbetriebs, Solarenergie durch die eigene, 1.500 Quadratmeter große Solaranlage und Wiederverwendung der brauereieigenen Abwärme für die Gewinnung umweltfreundlicher Energie.

### Umweltpreis Energy Globe 2016

Der Energy Globe ehrt Unternehmen für beste Umweltleistungen. In der Steiermark wurde die Grüne Brauerei Göss bereits im Mai 2016 mit dem Energy Globe Styria Award 2016 in der Kategorie „Anwendung“ ausgezeichnet. Damit konnte sich die Brau Union Österreich sogar den Gesamtsieg für die Steiermark holen und sich unter insgesamt 80 Initiativen – 30 Prozent mehr als im Vorjahr – behaupten. Auch konnte sich die



Foto: Brau Union Österreich

Grüne Brauerei Göss: Das beste Bier der Österreicher wird zu 100 Prozent CO<sub>2</sub>-neutral gebraut.

## ÜBER DIE BRAU UNION ÖSTERREICH

Über 5,0 Mio. Hektoliter Bier setzt die Brau Union Österreich in einem Jahr ab – mit vierzehn führenden Biermarken, über 100 Biersorten und laufenden Innovationen. Zusätzlich vertreibt die Brau Union Österreich seit April 2015 die Cider-Marke Strongbow in Österreich. Das Unternehmen steht sowohl für internationale Premium-Brands wie Heineken, Desperados und Affligem, als auch für nationale Top-Marken wie Gösser oder Zipfer und für regionale Marken wie Puntigamer, Kaiser, Schwechater, Schladminger, Reininghaus oder Wieselburger. Die Weizenbiermarke Edelweiss, die alkoholfreie Marke

Schlossgold und die Biere der Spezialitäten-Manufaktur Hofbräu Kaltenhausen runden das Sortiment ab. 2.200 Mitarbeiter in ganz Österreich sorgen dafür, dass rund 49.000 Kunden und 5 Mio. Bierliebhaber im ganzen Land mit Bier versorgt werden. Dass die Brau Union Österreich dabei auf beste Rohstoffe, höchste Qualität und nachhaltige Produktion – sowohl im Umwelt- als auch im gesellschaftlichen Bereich – setzt, versteht sich von selbst. Dafür wurde die Brau Union Österreich mit dem Prädikat „GREEN BRAND“ ausgezeichnet. Seit 2003 ist die Brau Union Österreich Teil der internationalen Heineken-Familie.