

# FISCH UND MEERESFRÜCHTE AUS DEN USA

## WELTWEIT FÜHREND IM BEREICH NACHHALTIGKEIT

### In Kurzform:

- Die Vereinigten Staaten sind ein weltweit anerkannter Marktführer für nachhaltige Fischerei. Die Meeresfischerei in den USA wird nach wissenschaftlich fundierten Fischereimanagementplänen betrieben, die von den regionalen Fischerei-Management-Organisationen mithilfe eines transparenten, öffentlichen Prozesses entwickelt werden und die besten verfügbaren wissenschaftlichen Informationen nutzen. Laut Gesetz müssen US-Meeresfrüchte gemäß den Fischereimanagementplänen gefangen werden. Diese müssen sowohl soziale und wirtschaftliche Auswirkungen für die Fischereigemeinden berücksichtigen als auch dafür Sorge tragen, dass Überfischung vermieden, überfischte Bestände wiederaufgebaut und Beifänge sowie Wechselwirkungen mit geschützten Arten vermieden werden. Darüber hinaus müssen wichtige Fischbestände ermittelt und geschützt werden.
- Fisch und Meeresfrüchte aus Alaska, machen einen Anteil von ca. 60 % der Fisch- und Meeresfrüchteexporte der USA aus.
- Das Prinzip der Nachhaltigkeit der Fischerei wurde sogar in der Verfassung von Alaska verankert.

### Umweltschutz: Eine Verpflichtung zu kontinuierlicher Verbesserung

- Die US-Fischgründe werden wissenschaftlich überwacht, regional verwaltet und sind zehn nationalen Nachhaltigkeitsstandards unterstellt – unabhängig davon wer dort fischt, ob Freizeitfischer, kleine lokale Fischer oder große Fischereifahrzeuge, die Millionen von Tonnen Fisch fangen und verarbeiten.
- Durch ein verantwortungsvolles Fischereimanagement und nachhaltige Fischfangmethoden wird darauf geachtet, dass weder die Fischbestände noch andere Meerestiere und –pflanzen noch die Umwelt gefährdet werden.
- Alle Fisch- und Meerestierbestände in den USA werden so bewirtschaftet, dass sie vor Überfischung, der Beschädigung des Lebensraums und vor Verschmutzung geschützt sind.
- Seit 2000 wurden 37 föderal verwaltete Fischbestände als wiederaufgebaut erklärt. Allein in 2013 konnten durch Maßnahmen zur Sicherung der Nachhaltigkeit sieben Bestände in den USA von der Liste der von Überfischung bedrohten Bestände und vier weitere Bestände von der Liste, der als überfischt geltenden Bestände genommen werden.
- Weder Lachs noch andere Grundfischarten aus Alaska gelten heute als überfischt.
- Die marinen Lebensräume Alaskas sind sehr sauber. Die Fische und Meeresfrüchte aus Alaska sind frei von Verunreinigungen durch Pestizide, Erdölprodukte, PCB, Metalle und Bakterien.
- Die USA unterstützen die Zusammenarbeit mit Ländern, die sich für unser wissenschaftlich basiertes Verwaltungsmodell interessieren, das auf neuesten wissenschaftliche Erkenntnisse beruht, um Fischgründe aktiv zu überwachen, zu bewirtschaften und zu schützen.
- Seit 1963 werden jeweils im Frühjahr und im Herbst Studien zur Bestandsgröße und -verteilung des amerikanischen Hummers in den USA durchgeführt. Diese Zeitreihen liefern den Fischereimanagern detaillierte Informationen zur Hummeranzahl. Darüber hinaus stellen diese Untersuchungen die weltweit



Weitere Informationen finden Sie unter:  
[thesustainabilityalliance.us](http://thesustainabilityalliance.us) oder kontaktieren Sie  
[info@thesustainabilityalliance.us](mailto:info@thesustainabilityalliance.us)



längste und umfassendste standardisierte Messung der Verteilungs- und Häufigkeitsentwicklungen im kommerziellen Fischfang dar.

## Soziale Verantwortung: Eine Verpflichtung gegenüber zukünftigen Generationen

- Die Fischindustrie in den USA verpflichtet sich zur Rückverfolgbarkeit. Die amerikanischen Rückverfolgbarkeitsrichtlinien basieren auf den GS1-Standards, dem weltweit am meisten genutzten System von Standards zur Verbesserung von Wertschöpfungsketten, und werden für alle Arten von Fischprodukten zum menschlichen Verzehr angewendet.
- Um den Konsumenten eine glaubwürdige Überprüfung der Nachhaltigkeit durch Dritte zu liefern, sind alle großen Fischereien in Alaska durch ein Nachhaltigkeitssiegel zertifiziert.
- Alaska- bzw. Pazifischer Lachs, Alaska-Seelachs, Pazifischer Kabeljau sowie US-Garnelen und Wels gelten alle als nur wenig mit Quecksilber belastet. Die „US- Food and Drug Administration“, die Lebensmittelüberwachungs- und Arzneimittelzulassungsbehörde in den USA, empfiehlt daher schwangeren Frauen, diese Arten zwei- bis dreimal pro Woche zu essen. Fische und Meeresfrüchte aus den USA sind gesunde Lebensmittel, die jedem, vom Säugling bis zum Erwachsenen, wichtige Nährstoffe und gesundes Eiweiß liefern. Fische und Meeresfrüchte sind reich an Nährstoffen, die für starke Knochen, die Entwicklung des Gehirns und ein gesundes Immun- und Herz-Kreislauf-System essenziell sind.
- Alaska-Lachs in Dosen, mit seinen weichen essbaren Gräten, ist ein guter Kalziumlieferant. Er eignet sich für Menschen jeden Alters einschließlich Kindern, die keine Milchprodukte essen, aber große Mengen an Kalzium zum Aufbau starker Knochen benötigen.
- Aber auch frischer und tiefgefrorener Alaska-Lachs ist eine gute Alternative. Er enthält viele Omega-3-Fettsäuren, die nachweislich das Risiko für koronare Herzerkrankungen reduzieren. Omega-3-Fettsäuren sind darüber hinaus förderlich bei der Behandlung und Prävention vieler anderer Erkrankungen wie Krebs, *Colitis ulcerosa*, Schuppenflechte, Arthritis, Asthma, bestimmter Arten von psychischen Erkrankungen, Depressionen und Lupus.

## Wirtschaftlichkeit: Eine Verpflichtung zu langfristiger Rentabilität

- 2013 schifften die kommerziellen US-Fischer 4,4 Milliarden Kilogramm an Fischen und Meeresfrüchten mit einem Wert von 5,5 Milliarden US-Dollar aus.
- 2012 erwirtschaftete die gewerbliche Fischerei und die Sport- und Freizeitfischerei in den USA einen Umsatz von mehr als 199 Milliarden US-Dollar. Sie trugen mit 89 Milliarden US-Dollar zum Bruttoinlandsprodukt bei und sorgten in den USA für 1,7 Millionen Arbeitsplätze in der Meeresfischerei und der gesamten Wirtschaft.
- Amerikanischer Hummer (mit 162,4 Millionen US-Dollar) kletterte im Jahr 2014 auf den zweiten Platz der US-Fischereieexporte in die EU. Muscheln rangieren mit 76,7 Millionen US-Dollar auf dem fünften Platz.
- In Alaska bestreiten tausende Familien ihren Lebensunterhalt mit den Ressourcen der 34.000 Meilen langen schroffen und dünn besiedelten Küste Alaskas. Tatsächlich arbeiten in Alaska mehr Menschen in der Fischerei und der Meeresfrüchte-Verarbeitungsindustrie als in jeder anderen Branche.

## Quellen

The 2013 Annual Report on the Status of U.S. Fisheries. U.S. Dept. of Commerce, NOAA, 2013.  
National Marine Fisheries Service. 2014. Fisheries Economics of the United States. U.S. Dept. of Commerce, NOAA, 2012.  
Alaska Seafood Sustainability in Plain English. Alaska Seafood Marketing Institute, 2009.  
American Lobster: A Sustainable U.S. Fishery. Food Export-Northeast, 2015.



Weitere Informationen finden Sie unter:  
[thesustainabilityalliance.us](http://thesustainabilityalliance.us) oder kontaktieren Sie  
[info@thesustainabilityalliance.us](mailto:info@thesustainabilityalliance.us)

