



Das ASC-Programm wächst schnell. Austernfarmen auf der britischen Insel Jersey gehören zu den jüngsten zertifizierten nachhaltigen Seafood-Betrieben.

Shrimps und Austern neu beim ASC

Mehr als 1.000 Produkte sind inzwischen mit dem ASC-Logo erhältlich. Vor allem Pangasius, Lachs und Tilapia. Neu dabei: Garnelen- und Austernzuchten.

Im April 2012 wurde das Logo des Aquaculture Stewardship Council (ASC) eingeführt. Initiiert von der Umweltorganisation WWF und der The Sustainable Trade Initiative (IDH), um die Zertifizierung verantwortungsvoller Fischzucht auf der ganzen Welt zu verwalten. Durch neue Zertifizierungen kann der steigende Bedarf an Produkten mit dem blauen Siegel gedeckt werden. Jetzt wurden Shrimp-Farmen in Ecuador und Vietnam ebenso zertifiziert wie erstmals überhaupt drei Austern-Farmen – allesamt von der britischen Insel Jersey.



In die Natur eingebettet: Arbeiter auf der Omarsa Shrimpfarm in Ecuador.

Das ASC-Logo soll dem Verbraucher signalisieren, dass der Fisch aus einem nachhaltig geführten Betrieb stammt, der negative Einflüsse auf die Umwelt und die örtliche Sozialstruktur in Gren-

zen hält. „Das ASC-Zertifizierungsprogramm ist eine Anerkennung und Auszeichnung für verantwortungsvolle Aufzuchtaktivitäten“, so der ASC. Be-

triebe, die nach ASC-Standards zertifiziert wurden, könnten nachweisen, dass sie einen sauberen Gewässerboden, sauberes Wasser und gesünderen Fisch haben, dabei die Artenvielfalt und die wilden Populationen bewahren sowie die strengen Fütterungsanweisungen beachten, während sie gleichzeitig eine soziale Verantwortung gewährleisten. Inzwischen sind über 1.000 Produkte in rund 40 Ländern weltweit mit dem ASC-Logo erhältlich. Aktuell kamen die ersten ASC-zertifizierten Shrimps aus Farmen in Ecuador und Vietnam hinzu. Außerdem können mit der Zertifizierung von drei Firmen auf Jersey dem Markt jetzt auch ASC-zertifizierte Austern angeboten werden.

Shrimps aus Ecuador und Vietnam

Das Familienunternehmen Omarsa aus Ecuador war die erste Shrimp-Farm überhaupt, die nach den ASC-Standards

zertifiziert wurde. „Die ASC-Zertifizierung hilft uns, unsere Position als verantwortungsvoll arbeitender Garnelen-Exporteur zu stärken“, meint Geschäftsführer Sandro Coglitore. Zahlreiche Maßnahmen seien eingeleitet worden, um die Ziele zu erreichen. Beispielsweise seien Projekte initiiert worden, um Mangroven wieder aufzuforsten.

„Das ist wirklich ein Meilenstein für uns“, freut sich ASC-Geschäftsführer Chris Nines. „Der Markt wartet schon ungeduldig auf ASC-zertifizierte Shrimps.“ Die ersten Produkte wurden Ende Oktober an skandinavische Kunden ausgeliefert. Zur Verfügbarkeit von Zuchtgarnelen mit zertifizierter Nachhaltigkeit tragen auch Aufzuchtanlagen in Vietnam bei, deren Produkte künftig das ASC-Label tragen dürfen: „Quoc Viet“ aus Vietnam war die erste asiatische Farm, die die Zertifizierung erhielt. „Die ASC-Zertifizierung ist aus wirtschaftlicher Sicht sinnvoll, ermöglicht uns einen besseren Marktzugang und eröffnet uns neue Möglichkeiten“, so Ngo Quoc Tuan, Vice President bei „Quoc Viet“. Der globale Shrimp-Markt sei sehr umkämpft, so dass es wichtig

Ngo Quoc Tuan: „Die ASC-Zertifizierung ist aus wirtschaftlicher Sicht sinnvoll und ermöglicht uns einen besseren Marktzugang.“



sei, die enorme Nachfrage auf verantwortungsvolle Weise zu befriedigen. In allen aktuell zertifizierten Shrimp-Farmen, also auch in Ecuador, werden Vannamei-Garnelen gezüchtet.

ASC-Austern zu Weihnachten

Gleich drei Betriebe erhielten die ASC-Zertifizierung für die Aufzucht und den Verkauf ihrer Austern. Die Firmen „Jersey Sea Farms“, „Jersey Oyster Ltd.“

und „Seymour Oysters“, die alle drei auf der zu Großbritannien gehörenden Kanalinsel Jersey beheimatet sind. Die Firmen entschieden sich gemeinsam für den ASC und halfen und unterstützten sich gegenseitig beim Zertifizierungsprozess. Nun wollen sie mit den ASC-zertifizierten pazifischen Felsenaustern und den einheimischen europäischen Austern das Weihnachtsgeschäft in Europa um eine nachhaltig produzierte Delikatesse erweitern. Hier ist besonders bemerkenswert, dass die Jersey Sea Farms eine jährliche Produktion von 75 Tonnen der Europäischen Auster (*Ostrea edulis*) anstrebt, deren Wildbestand als arg dezimiert und gefährdet gilt.

Bisher besteht das Angebot ASC-zertifizierter Fische aus drei Arten. Der Großteil der zertifizierten Fischprodukte sind laut ASC Pangasius mit 63 Prozent, gefolgt von Lachs mit 23 Prozent, Tilapia mit 14 Prozent und seit kurzem auch Forelle. Durch die neuen Zertifizierungen - speziell im Bereich Shrimps - rechnet der Aquaculture Stewardship Council mit einer baldigen Verschiebung der Anteile. mb

ASC als Grundlage für den langfristigen Unternehmenserfolg

Godaco öffnete kürzlich für Fischeinkäufer die Türen seiner Farm in Vietnam, um zu demonstrieren, wie umweltschonend und sozial nachhaltig sein Pangasius produziert wird.

Die Godaco Seafood Joint Stock Company gehörte Anfang 2013 zu ersten Unternehmen, die für zwei ihrer Pangasius-Farmen eine ASC-Zertifizierung erhielten. Das Unternehmen verfügt über eine eigene geschlossene Produktionskette einschließlich Futtermittelanlage, Aufzuchtstation und Fischfarmen. Godaco exportierte zwar bereits in weltweit über 40 Länder, dennoch war die Zertifizierung nach ASC von großer Bedeutung für das Unternehmen.

Die Hälfte seiner Pangasius-Produktion liefert die Godaco Seafood Joint Stock Company mit Hauptsitz im vietnamesischen Tien Giang nach Europa. Gerade für diese Absatzmärkte sei eine ASC-

Zertifizierung entscheidend. Nur mit einer verantwortungsvollen Erzeugung sei langfristig der Unternehmenserfolg sicherzustellen. „Unsere europäischen Kunden wissen genau, wie wichtig

Nachhaltigkeit ist, und sie erwarten, dass Produkte zertifiziert sind“, so Nguyen Huu Nghia, Qualitätsmanager bei Godaco.

„Pangasius ist ein sehr beliebtes Produkt in vielen europäischen Ländern, besonders in den Niederlanden und in Deutschland“, bekräftigt Esther Luiten, Marketing Managerin des ASC. Aber diese Märkte seien hart umkämpft und haben hohe Ansprüche im Bereich der Nachhaltigkeit. „Und der Pangasius hat, beispielsweise in Deutschland, häufig ein negatives Image“, so Luiten weiter.



Fotos: ASC

Viele vietnamesische Produzenten hätten daher an der Verbesserung der Bedingungen gearbeitet. Durch die ASC-Zertifizierung hätten viele ihre Geschäfte trotz der Schwierigkeiten sogar ausbauen können, so Luiten weiter. „Die ASC-Zertifizierung gibt Verbrauchern die positive Rückversicherung die sie brauchen, dass ihr Pangasius von einer Farm kommt, die umwelt- und sozialverträglich arbeitet“, wirbt die Marketing-Managerin für ihr Siegel.

Godaco konzentrierte sich zunächst darauf, seine eigenen Fischfarmen aufzubauen, um qualitativ hochwertige Lieferungen sicherzustellen und die Abhängigkeit von externen Quellen zu verringern. Nahezu 100 Prozent des Fischbedarfs der Verarbeitungsbetriebe konnten nach Unternehmensangaben so selbst gedeckt werden.

Für die Umwelt gehen von der Aquakultur jedoch zwei mögliche Bedrohungen aus: das Abwasser aus den Zuchtarealen und der Schlamm aus den Teichen. Zur Umsetzung der ASC-Vorgaben



Pangasius-Abfischen bei Godaco: Neben einer Schonung von Umwelt und Fisch bedingt das ASC-Siegel Verbesserungen für die Arbeiter.

musste Godaco beispielsweise das Reinigungssystem für das Wasser aus den Zuchtteichen ändern. Der ASC fordert hier Klärteiche und Abwasserkanäle, um die Qualität des Wassers zu verbessern, bevor es in den Mekong gepumpt

wird. Außerdem beschäftigte Godaco eigene Ingenieure, die die Einhaltung der Standards beim Zuchtvorgang strikt überwachten.

Um die ASC-Standards einzuhalten, musste das Unternehmen nicht nur die Aspekte Umweltschutz und Nachhaltigkeit berücksichtigen, sondern auch Programme und Richtlinien entwickeln, mit denen die Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter und das Wohlergehen der örtlichen Gemeinschaft verbessert werden können. Die Angestellten haben nach Unternehmensangaben nun einen geregelten Acht-Stunden-Tag und den Sonntag frei. Eine Kantine, gute Unterbringungsmöglichkeiten sowie Freizeiteinrichtungen stehen den Arbeitern laut Godaco ebenfalls zur Verfügung. Für die Bevölkerung vor Ort habe das Unternehmen beispielsweise die örtlichen Behörden bei Infrastrukturmaßnahmen unterstützt. Inzwischen gibt es nach ASC-Angaben 44 zertifizierte Pangasius-Farmen. Noch in diesem Jahr will Godaco für zwei weitere Fischfarmen beim ASC die Zertifizierung beantragen. mb