

Mehr Klarheit für Verbraucher

Wo kommt der Fisch her? Ist der Fisch frisch? Fragen, die die Kunden im Stadthafen bewegen. Ein Zertifizierungsprojekt könnte Antworten liefern.

Sassnitz Die Fischhalle im Sassnitzer Stadthafen ist steter Anziehungspunkt für Rügäner und Urlauber. Warum im Hafen? „Wegen der Frische“, sagen Petra und Hans Dieter Bauer. Sie kommen aus der Nähe von Alzey und würden auch mehr bezahlen, wenn sie wüssten, dass das den Fischern, der Qualität und nicht zuletzt der Ostsee nützt.

Vor ihnen steht Constanze Tröltzsch. Auf ihrem Klemmbrett hat sie einen umfangreichen Fragebogen. Sie fragt die Käufer ab – für ein Projekt zur Zertifizierung von Fisch aus Mecklenburg-Vorpommern. 100 Kunden wurden von der Forschungsgruppe um den Wissenschaftler Ralf Döring vom Botanischen Institut Greifswald schon in Berlin befragt, und die Studenten sollen pro Kopf 20 bis 30 Fischkäufer auf Rügen erfassen. „Mit dem Kauf zertifizierter Fische würden langfristig die hiesigen Betriebe unterstützt und Fischerei ist mehr als die Folklore des Tourismus“, weiß Ralf Döring, der sich mit nahezu allen relevanten Branchenvertretern und dem Naturschutzbund (NABU) getroffen hat.

Denn die Angelegenheit wird konkreter. „Es ist in greifbarer Nähe, dass wir vom NABU die Koordination der Aktivitäten um das Gütesiegel übernehmen“, sagt Hans-Jürgen Köck. Die Umweltlotterie Bingo hat mit 25 000 Euro ein Drittel Eigenanteil für die ASP-Stelle bereitgestellt. Köcks Aufgabe wird es sein, die ökologischen Kriterien mit den Fischern zu erarbeiten. Fischer, die kritisch sind, wenn sie schon wieder neue Fragen wie nach dem Beifang von Vögeln in Stellnetzen beantworten sollen, wirft Herbert Betzien ein. Er hat als alter Genossenschaftler das Ohr immer am Fisch.

Warum die Finanzierung so schwer und das Landwirtschaftsministerium nur Gast ist, erklärt Gerhard Martin. „Die EU kassiert alles, was einer Firma, einer Region, einem Produkt Wettbewerbsvorteile verschafft. Wir waren 1990 dran, den Ostseehering zu zertifizieren, weil der anders ist als der aus der Nordsee. Auch das fiel flach.“ Aber der Referatsleiter für Fischerei und Fischwirtschaft im Landwirtschaftsministerium sieht Möglichkeiten, wenn alle bisher daran Beteiligten kooperieren. Norbert Kahlfuss, Vorsitzender des Landesverbandes der Kutter- und Küstenfischer, stellt auch klar, dass alle Aktivitäten eine Stufe unter dem internationalen Gütesiegel angesiedelt und daher weniger kostenintensiv sind.

Währenddessen geht der Fischverkauf bei Ute Rohne und Sigrid Kirstein in der Fischhalle weiter. Jörg und Herbert kaufen Lachs und Dorsch zum Grillen. Sie kommen aus Sachsen-Anhalt und glauben daran, dass Fisch hier frisch ist. Was frischen Fisch wirklich ausmacht, können sie aber nicht sagen. „Vielleicht die regionale Herkunft?“

Erika Meier, Urlauberin aus Lübeck, kauft sonst in Travemünde am Kutter. Für sie machen Erfahrungswerte den Einkauf aus, doch weiß auch sie nicht sehr viel mehr über die Herkunft des Fisches. Schon wenn der auf See umgeladen worden wäre, würde ihr das entgehen. Ein Gütesiegel könnte für alle mehr Klarheit schaffen, weiß sie sich mit Wolfgang Buttler aus Bergen einig. Er kauft regional – entweder unten im Hafen oder oben beim Fischhaus Bormann in der Hauptstraße.

ANDREAS KÜSTERMANN



Einen Schnäpel zeigt Fischfachverkäuferin Sigrid Kirstein Erika Meier und Wolfgang Buttler in der Sassnitzer Fischhalle. In der Beratung geht sie jedoch eher auf die Zubereitung als auf die Herkunft der Fische ein.

Foto: kúma