Noch im Dunkeln eilen die Fischer zur «Lucrecia». Das Boot ist kaum länger als 14 und breiter als 5 Meter, es bietet etwa zehn Männern Platz.

FISCHEREI AUF DEN AZOREN

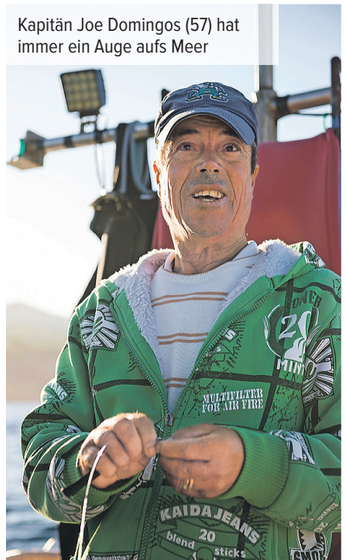
Ein Geduldsspiel

◆ **Nachhaltiger Fang** In den Coop-Fischtheken locken wieder Barrakuda, Bernsteinfisch und Co. Sie stammen von den Azoren, wo sie von Hand aus dem Wasser gezogen werden. MARKUS KOHLER

Mitten in der Nacht, vier Uhr morgens. In der Dunkelheit von Ponta Delgada sieht das Meer ruhig aus – vom Hafen aus zumindest. Wir befinden uns auf São Miguel, der grössten von neun Inseln, die die Azoren bilden, ein Archipel – weit draussen im Atlantik, rund 1300 Kilometer westlich von Portugal.
An den vergangenen drei Tagen konnten die Fischer nicht aufs Meer – zu hoch peitschte ein Sturm die Wellen auf. Heute sieht es gut aus. Die Männer eilen zur «Lucrecia», ein einfaches Holzboot. Obwohl dieses wegen des starken Wellengangs ganz schön schaukelt und der kalte Wind durch die Kleider der Männer pfeift, ist die Stimmung während der Fahrt ausgelassen.

Ohne Sardinen keine grossen Fische

Kein Wunder, denn nicht nur Eduardo, der 21-jährige Fischer, der immer an der Spitze des Boots steht, ist froh, dass sie ausfahren können: «Ohne Fisch kein Lohn», meint er nur. Doch erst mal gilt: ohne Köder keine Beute.
Nach zwei Stunden Fahrt entlang der südlichen Küste pfeift Eduardo, zeigt aufs Wasser und schreit: «Sardinen!» Nur ein paar Meter vor dem Boot tanzen Tausende Luftblasen an der Wasseroberfläche. Nach einigen Wendemanövern ist ein Schwarm der kleinen Heringsfische eingekreist. Ruckzuck wird ein Netz ausgelegt, das schnell prall gefüllt ist. «Sardinen sind unsere Köder. Wir brauchen sie als Lockfisch am Haken», erklärt Joe Domingos, der Kapitän des Boots – und Vater von Eduardo. Nach weiteren zwei Stunden Fahrt hat der 57-jährige Kapitän ein Gebiet gewählt, das Erfolg versprechend ist: «Kreisende Möwen sind ein gutes Zeichen. Ausserdem hatten wir hier schon mal •••



Kapitän Joe Domingos (57) hat immer ein Auge aufs Meer

Die Sardinen kommen in einen Tank mit frischem Meerwasser.

Besonders Barrakudas haben heute angebissen.

Ein Barrakuda wiegt gut und gerne 10 Kilo, da braucht es einen Stock, um den Raubfisch herauszuziehen.

Fotos: Visualimpact.ch/ Rainer Eder

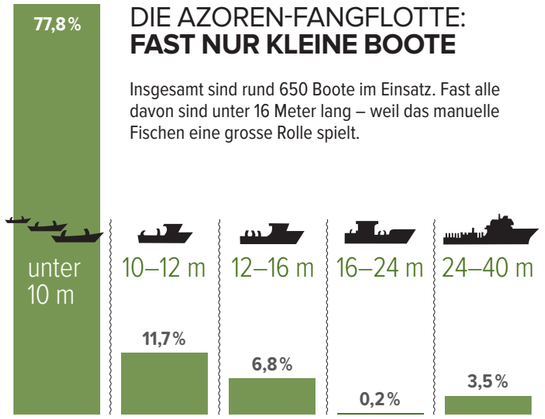
••• Glück», sagt der Schiffsführer. Jeder Fischer wirft von Hand seine Nylonschnur aus, an deren Ende er einen Haken samt Sardine befestigt hat.

Die Kleinen zurück ins Meer

Heute Morgen scheinen die Männer aber kein Glück zu haben. Nichts! Null! Nada! beisst an. Die Männer werden ungeduldig. «Das kann doch nicht sein!», schreit Eduardo ärgerlich. Nach 45 Minuten entscheidet der Kapitän: «Wir gehen an einen anderen Platz.» Wieder tuckert das Boot in Sichtweite der Küste entlang. Am neuen Ort sieht es zunächst ebenso düster aus. Nach einer Viertelstunde wendet sich das Blatt: Fast gleichzeitig beisst es bei sechs Fischern an. Langsam, aber beständig ziehen sie an ihren Schnüren. Der erste Fisch des Tages – nach über vier Stunden Vorlauf – ist ein fast zwei Meter langer Barrakuda. Jetzt gehts Schlag auf Schlag. Rotbrassen, Bernsteinfische und noch mehr Barrakudas lassen den Fischern keine Verschnaufpause. Sie kommen kaum mehr nach, die Fische vom Haken zu nehmen und sie in den Behälter zu legen, der für den Fang vorgesehen ist. Immer wieder kommt es vor, dass auch kleinere Fische anbeissen, oder Fische, die nicht gesucht werden. «Diese befördern wir wieder ins Meer zurück. Sie sollen ruhig noch ein paar Jahre wachsen», sagt Joe Domingos lachend. Um drei entscheidet der Kapitän, zum Hafen zurückzukehren. Trotz harzigem Start ist er zufrieden: Der Behälter ist voll und die Qualität der Fische ist gut. Auf der Rückfahrt werden Boot und Utensilien sortiert und mit Meerwasser abgeschrubbt – dann bleibt noch eine halbe Stunde, um in Ruhe Sandwiches zu essen, die die Fischerfrauen am Morgen ihren Männern geschmiert haben. Um halb fünf läuft das Boot dann im Hafen ein. Für die Fischer geht ein anstrengender Tag zu Ende. Jetzt bleibt nur noch, den Fang direkt an der Halle des Fischmarktes abzugeben. Dort werden die Fische sofort sortiert, gewogen, auf Eis gelegt und am nächsten Morgen in einer Schnellauktion den Fischhändlern angeboten, auch denen, die für Coop einkaufen. Insgesamt 443 Kilo haben die zehn Männer gefangen. Zufrieden machen sie sich auf den Nachhauseweg. Zeit für sich und die Familie bleibt wenig, denn sie dürfen nicht zu spät ins Bett, am Morgen klingelt der Wecker wieder in aller Herrgottsfrühe. ●

Die ganze Reportage und ein Video: **www.coopzeitung.ch/fang**

Drei der zehn Azoren-Grossfische, die in der Fischtheke bei Coop angeboten werden (v. l. n. r): Gewöhnliche Rotbrasse, Roter Drachenkopf und Silberner Degenfisch.



DIE AZOREN-FANGFLOTTE: **FAST NUR KLEINE BOOTE**

Insgesamt sind rund 650 Boote im Einsatz. Fast alle davon sind unter 16 Meter lang – weil das manuelle Fischen eine grosse Rolle spielt.

Quelle Grafik: Guia do Consumidor do Pescado dos Açores; Fotos: Visualimpact.ch/Rainer Eder, zvg

«Azoren sind nicht überfischt»

Mariann Breu, Fischexpertin beim WWF Schweiz.

◆ **Risikoabschätzung**
Nur wenn der WWF grünes Licht gibt, kommt ein Fisch ins Coop-Regal.

Was bedeutet für Sie nachhaltiges Fischen?
Fischen durch den Menschen soll so wenig Auswirkung wie möglich auf die Meeresumwelt haben. Ausserdem soll nur so viel aus dem Meer geholt werden, wie auch wieder «nachwachsen» kann.

Wie beurteilen Sie, ob eine Fischart bedroht ist oder nicht?
Unsere Bewertungen werden von Meeresbiologen erstellt. Diese schauen wissenschaftliche Daten zum Bestand an: Ist er gesund? Gibt es genügend Jungtiere? Dann die Fangmethoden: Welche Auswirkungen haben sie aufs Öko-System, liegen bereits Schäden vor? Zuletzt gehts ums Managementsystem: Werden Methoden angewendet, die wissenschaftlich wasserdicht sind? Gibts staatlich verordnete Schonzeiten?

Was passiert mit den Daten?
Wir führen sie zusammen und erstellen eine Risikoabschätzung. Daraufhin können wir diesen Fisch in eine unserer Bewertungskategorie einordnen: empfehlenswert, akzeptabel, bedenklich, nicht empfehlenswert.

Was ist das Besondere an der Fischerei auf den Azoren?
Die Herkunft der Fische wird von uns als empfehlenswert und akzeptabel eingestuft. Die Bestände sind nicht überfischt und die Tiere werden mit Handleinen gefangen, das heisst, jeder Fisch wird einzeln aus dem Meer gezogen. Zudem gibts dort vorbildliche Massnahmen wie Mindestgrössen und Schutzgebiete.

Wie gestaltet sich die Zusammenarbeit mit Coop?
Coop arbeitet seit 2007 mit dem WWF zusammen und lässt regelmässig sein Sortiment an Fisch und Meeresfrüchten durch den WWF prüfen. Dadurch kommen problematische Fischsorten aus gefährdeten Gebieten erst gar nicht in den Verkauf oder werden – falls sich die Bedingungen in einer Region verschlechtern – schnell ausgelistet. Zudem baut Coop ihr Sortiment an Bio-, MSC- oder ASC-Produkten kontinuierlich aus.

ANZEIGE

Ihr exklusives Startguthaben – Wert: 20 Gratispunkte
CH 20
Swiss milk inside.

Exklusives Geschenk für Sie:
20 Gratispunkte*

Wählen Sie aus über 40 tollen Prämien!
www.swissmilk.ch

Punkte sammeln
und Prämien bestellen!

«Swiss milk inside»-Treuepunkte finden Sie auf vielen Schweizer Milchprodukten. Senden Sie den oben abgebildeten Sonderpunkt zusammen mit den ausgeschnittenen Treuepunkten aus den Originalverpackungen oder mit Teilen der jeweiligen Verpackungen ein.

Prämienübersicht, Sammelbogen und Teilnahmebedingungen unter 031 359 57 28 oder www.swissmilk.ch

CH Swiss milk inside. www.swissmilk.ch

* Achtung: Pro Prämienbestellung ist nur ein Sonderpunkt im Wert von 20 Treuepunkten gültig! Ansonsten zählen für diese Promotion nur die Original-Treuepunkte, welche Sie auf Verpackungen von vielen Schweizer Milchprodukten finden. Treuepunkte aus Inseraten o.Ä. oder kopierte Punkte, ausgenommen Sonderpunkt, werden nicht angerechnet! Der Einlöseschluss der Treuepunkte ist der 1.12.2015 (Poststempel).

swiss milk Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

swissmilk