



Wild. Natürlich & Nachhaltig

# EINKAUFSFÜHRER WEISSFISCH

PAZIFISCHER KABELJAU

PAZIFISCHER HEILBUTT

ALASKA SEELACHS

STACHELKOPF

KOHLNFISCH/BLACK COD

SCHOLLE/FLUNDER



## ALASKA WEISSFISCH

DIE KALTEN, SAUBEREN GEWÄSSER VOR DER KÜSTE ALASKAS beherbergen große, nachhaltig bewirtschaftete Weißfischbestände, die auf dem internationalen Fischmarkt sehr gefragt sind. In Alaska gibt es ein Dutzend verschiedene Weißfisch-Arten. Dieser Einkaufsberater des Alaska Seafood Marketing Institute stellt Ihnen die für den Fischhandel wichtigsten Arten vor. Er liefert essentielle Informationen für Käufer von Weißfisch aus Alaska und gibt eine Übersicht der erhältlichen Produkte, Verpackungsformen sowie qualitäts- und ernährungsbezogene Aspekte. Alle Weißfischprodukte aus Alaska werden national und international erfolgreich vertrieben.

## INHALTSVERZEICHNIS

- 1 EINLEITUNG
- 2 FANGGEBIETE
- 3 WEISSFISCH-ÜBERSICHT
- 4 FANG
- 6 VERARBEITUNG
- 7 RESSOURCENSCHONENDE FISCHEREI
- 8 WEISSFISCH-PRODUKTE
- 12 NAHRWERTANGABEN
- 13 QUALITÄT
- 14 DIE GESCHICHTE DER NACHHALTIGKEIT
- 15 REGULATIONEN FÜR DEN WEISSFISCHFANG



## FANGGEBIETE

Die meisten Weißfischarten aus Alaska werden in der Beringsee und dem Golf von Alaska befischt, dem statistischen Fanggebiet 67 der United Nations' Food & Agriculture Organization (FAO). Alle Fische aus Alaska werden ausschließlich innerhalb dieser Wirtschaftszone gefangen. In dem durch das Seerecht der Vereinten Nationen gekennzeichneten Bereich (EEZ) ist dem Staat die Erforschung der eigenen Meeresressourcen erlaubt. Die Region versorgt einige der produktivsten Fischereien der Welt.

### ZEICHENERKLÄRUNG

- ..... **FAO 67:** Staatlich zugeordnetes Fischfanggebiet von Alaska
- **EEZ:** Die Alaska Exclusive Economic Zone erstreckt sich 200 Seemeilen vor der Küste Alaskas. Innerhalb dieser Region haben die USA uneingeschränkte Rechte über das Management der Ressourcen.
- **KONTINENTALSCHELF:** Die Verlängerung von Alaskas Küste, bestehend aus relativ flachen, ertragreichen Gewässern. Alaskas Kontinentalschelf beinhaltet 70 % der nationalen Gesamtmenge.

## ALASKA WEISSFISCH



**PAZIFISCHER KABELJAU**  
Alaska Kabeljau  
*Gadus macrocephalus*



**PAZIFISCHER HEILBUTT**  
Alaska Heilbutt  
*Hippoglossus stenolepis*



**ALASKA SEELACHS**  
Pazifischer Pollock  
*Gadus (Theragara) chalcogramma*



**STACHELKOPF**  
verschiedene Arten  
*Sebastes species*



**PAZIFISCHER BARSCH**  
Rotbarsch  
*Sebastes glutus*



**KOHLFISCH**  
*Anoplopoma fimbria*



**PAZIFISCHE KLIESCHE**  
Plattfisch  
*Limanda aspera*



**HEILBUTTSCHOLLE**  
*Hippoglossoides elassodon*



**PAZIFISCHE SCHOLLE**  
*Lepidopsetta polyxystra*



**FLUNDER**  
*Atheresthes stomias*



**ALASKA SCHOLLE**  
*Pleuronectes quadrituberculatus*

Copyright National Marine Fisheries Service (NMFS)

## LEBENSGESCHICHTE

Der Großteil von Alaskas Weißfischspezies laicht im Winter und Vorfrühling in den Gewässern über Alaskas Kontinentalschelf. Generell können Weibchen hunderttausende Eier legen, die sich in den Meeresströmen verteilen oder am Meeresboden haften. Nach dem Schlüpfen treiben die Fischlarven in die oberen Meeresschichten. Im Herbst siedeln sich die Jungfische in größeren Tiefen an. Ausgewachsen werden sie schließlich Bestandteil der Fischerei.





## FANG VON ALASKAS WEISSFISCH

Alle Fanggeräte werden so „sauber“ wie möglich benutzt. Der Beifang von kleineren Fischen und Nichtzielarten wird dadurch reduziert und auch der Kontakt mit Meeressäugtieren und Vögeln wird minimiert. Alaskas Fischer engagieren sich für verantwortungsvolle Fangmethoden und nehmen an wissenschaftlichen Studien teil, um den Fang von Nichtzielarten zu vermeiden. Gemeinsam mit Wissenschaftlern haben sie an der Entwicklung verbesserter Ausrüstung gearbeitet, die für höhere Fangqualität sorgt und den natürlichen Lebensraum der Weißfische erhält.

Copyright American Seafoods

## FISCHFALLEN

Die großen Käfige aus Stahlrahmen sind mit einem Netzgeflecht überzogen. Die mit einem Köder ausgestatteten Fischfallen werden auf dem Meeresboden platziert und sind durch eine Leine mit einer Boje an der Oberfläche verbunden. Schiffe, die mit solchen Käfigen arbeiten, sind in etwa so groß wie Langleinenkutter. Die Fischer bergen die Fallen und entlassen Nichtfangarten lebendig wieder ins Meer.

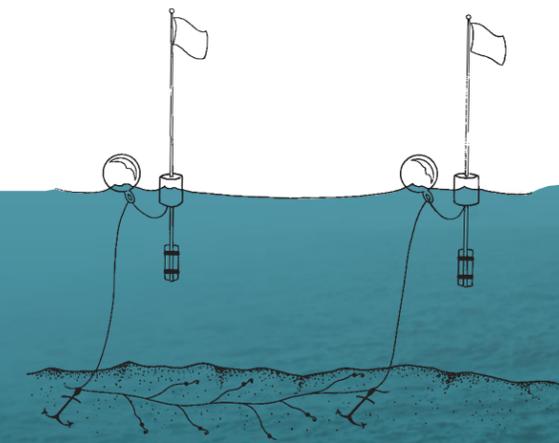
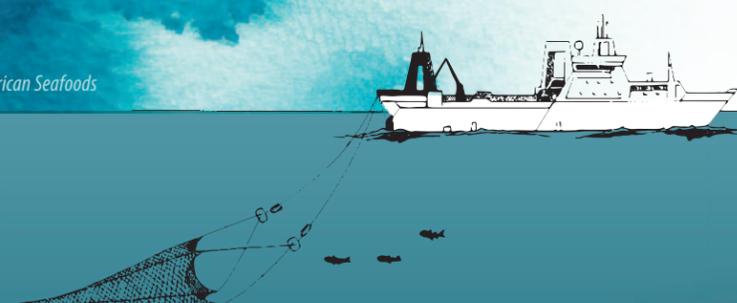
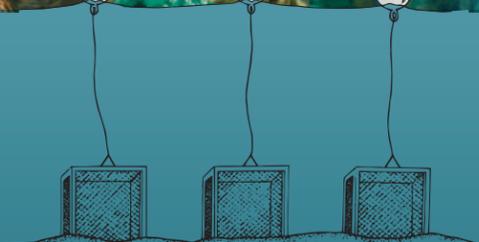
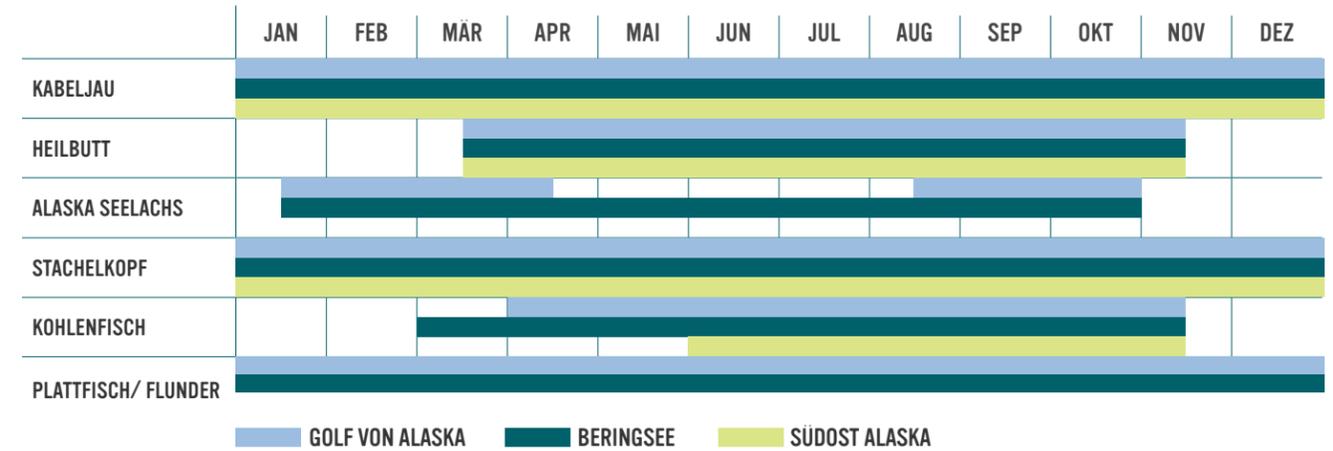
*Kohlenfisch, Kabeljau, Heilbutt*

## SCHLEPPNETZ

Beim Fischen mit Schleppnetzen wird ein großes, trichterförmiges Netz hinter einem Schiff hergezogen. Schleppnetz-Kutter machen den größten Teil von Alaskas Weißfisch-Fangflotte aus. Schleppnetzfischer benutzen hochentwickeltes Equipment, um Fische unter Wasser zu lokalisieren und zu identifizieren, wodurch das Fangen von Arten vermieden wird, die nicht Ziel der Fischerei sind. Auch die Position des Netzes in Relation zu den Fischen und dem Meeresboden wird erkannt.

*Alaska Seelachs*

## ZEITPLAN FISCHEREIEN



## LANGLEINE

Die Langleinen-Ausrüstung besteht aus einer auf dem Meeresboden liegenden Hauptleine, die mit Ködern bestückten Haken versehen ist. Die Kutter sind kleiner als Schleppnetzboote. Langleinenfischer können gezielt Fische auswählen und Nichtfangarten lebendig wieder ins Meer entlassen. Einige Langleinenkutter werden auch Frosttrawler genannt, da sie den Fisch auf offenem Meer direkt einfrieren können.

*Alaska Seelachs, Heilbutt, Kohlenfisch, Kabeljau*

## RUCKLEINENTECHNIK

Die Ruckleinentechnik ist eine Haken-und-Leinen-Methode. Ein Elektromotor lässt die Taue mit künstlichen Ködern auf und ab zucken. Jede dieser Maschinen hat bis zu fünf Leinen, woran bis zu 30 Haken befestigt sind. Die Schiffe sind in etwa so groß wie kleinere Reusen- oder Langleinenkutter. Die gefangenen Fische werden selektiert und Nichtfangarten werden lebend zurück ins Meer gesetzt.

*Kabeljau, Kohlenfisch*



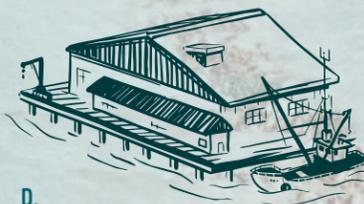
A.



B.



C.



D.

## VERARBEITUNG VON MEERESFRÜCHTEN

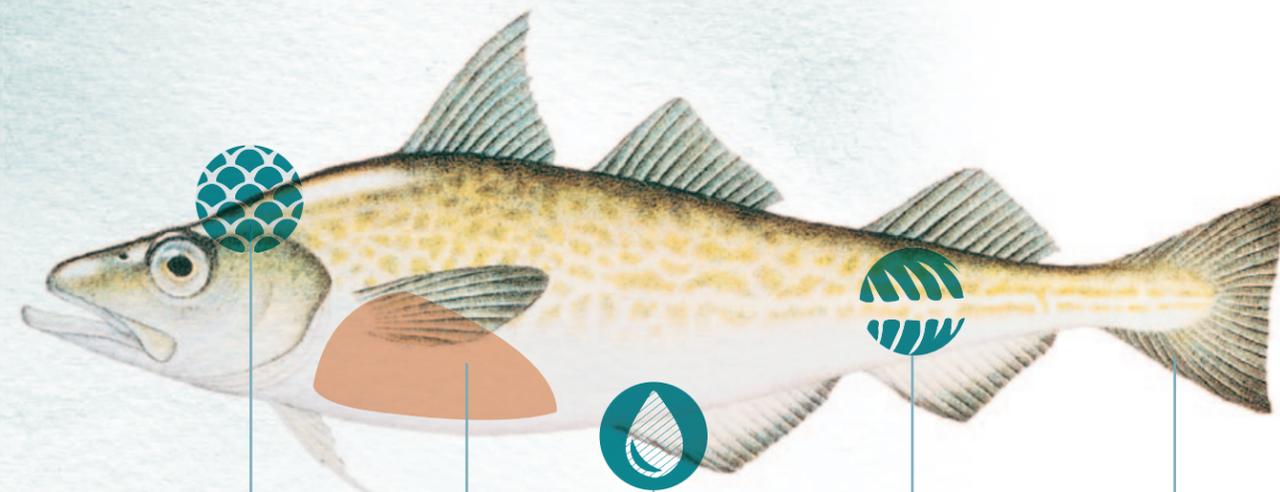
Alaska Weißfisch wird nach dem Fang in einer von drei möglichen Weiterverarbeitungsanlagen veredelt. Der Fisch wird vorsichtig verarbeitet, um größtmöglichen Ertrag aus dem Fang zu gewinnen und Abfall zu minimieren. Es werden stetig Innovationen der Produktion geprüft, um den Nutzen des Fangs zu maximieren.

**A. FREEZER LONGLINE:** verarbeitet den Fang von Haken- und Leinen-Fischereien direkt nach der Ernte.

**B. CATCHER-PROCESSOR:** nutzt die Ausrüstung an Bord, um den Fisch innerhalb von wenigen Stunden nach dem Fang zu verarbeiten und einzufrieren.

**C. MOTHERSHIP VESSEL:** Eine Flotte liefert ihren Fang zu diesen schwimmenden Weiterverarbeitungsschiffen, die auf See stationiert sind.

**D. ONSHORE PLANTS:** an Land gelegene Stationen, an die Schiffe ihren Fang zur Weiterverarbeitung liefern können.



**HAUT:** Fischhaut hat Eigenschaften, die bei der Heilung innerer Wunden, dem Reduzieren von Falten und der Verbesserung der Hautelastizität helfen können.

**ROGEN/MILZ/MAGEN:** hoch geschätzte Delikatessen.

**ÖL:** eine gute Quelle für die Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA.

**KNOCHEN:** werden zu Tierfutter und Dünger verarbeitet. Außerdem können Schwermetalle und radioaktive Abfälle mit dem Dünger aus kontaminiertem Boden entfernt werden.

**FISCHMEHL:** Überreste von Alaska Weißfisch werden zu Fischmehl verarbeitet, das in der Aquakultur-Industrie verwendet wird.



	SEELACHS	KABELJAU	KOHLFISCH	HEILBUTT	PLATTFISCH/ FLUNDER
FISCHMEHL	✓	✓		✓	✓
FISCHÖL	✓	✓			
KOPF & KNOCHEN	✓	✓	✓	✓	✓
ROGEN	✓	✓			✓
MILZ	✓	✓			
MAGEN & ORGANE	✓	✓			
HALS & BAUCH	✓	✓	✓	✓	
HAUT	✓	✓		✓	

Zurzeit gibt es nur eine sehr geringe Nachfrage nach Fischhaut und Magen/ Organen von Kohlfisch, Heilbutt und Plattfisch/ Flunder. Sollte sich jedoch ein Markt hierfür entwickeln, würde eine große Menge zur Verfügung stehen.

## RESSOURCENSCHONENDE FISCHEREI

Die Industrie ist bestrebt, den gesamten Fisch zu verarbeiten, um den Nutzen dieser weltweite Ressource in nachhaltiger Weise zu maximieren. Bestandteile, die nach der ersten Verarbeitung übrig bleiben, zum Beispiel Rogen, Milz oder Haut, können als Spezialitäten weiter verwendet werden. Wertgesteigerte Produkte von Alaska Seafood, wie etwa Surimi, bedienen innovative und aufstrebende Märkte. Alle Erzeugnisse können aufgrund von Alaskas reichen Marinevorkommen und dem nachhaltigen Fischerei-Management in großen Mengen zur Verfügung gestellt werden.

## PRODUKTE

### PAZIFISCHER KABELJAU

FRISCH		TIEFGEFROREN		ERTRAG *
PRODUKT	VERPACKUNG	PRODUKT	VERPACKUNG	
Ausgenommen/ ohne Kopf	22,5 kg Box	Ausgenommen/ ohne Kopf	22,5 / 35 kg Boxen oder Blöcke, 450 kg Container-Box	
Filets (mit/ohne Haut, mit/ohne Gräten)	2 kg, 4,5 kg, 7 kg Poly-Taschen, 4,5 kg, 5,5 kg, 9 kg Boxen	Filets (ohne Haut/ ohne Gräten)	7,5 kg Blöcke, 22,5 kg Pakete	Haut/Gräten: 54-80 % Ohne Haut/Gräten: 25-70 %
		IQF Filets (Individually Quick Frozen) (mit/ohne Haut, mit/ohne Gräten)	4,5 kg - 11 kg Pakete	Haut/Gräten: 54-80 % Ohne Haut/Gräten: 25-70 %
		Geschichtet mit/ohne Zwischenlage	6,8 kg / 20,5 kg	
		Gehackt	7,5 kg Blöcke / 22,5 kg Pakete	
GETROCKNET (Salz-Kabeljau)				25-34 %
Schmetterlingsschnitt, Fischhälfte, Steak, mit Flosse, ohne Rippen und Wirbelsäule				

Filetgrößen: 100-200 g, 200-400 g, 400-900 g, 900+ g | Portionsgrößen: 100-200 g IQF

### PAZIFISCHER HEILBUTT

FRISCH		TIEFGEFROREN		ERTRAG *
PRODUKT	VERPACKUNG	PRODUKT	VERPACKUNG	
Ausgenommen/ ohne Kopf	36 kg Karton/ 450 kg Container-Box	Ausgenommen ohne Kopf, glasiert	45-68 kg Karton/ 450 kg Container-Box	
Filet (mit/ohne Haut)	11-23 kg Kartons	IQF Filets	22 kg Karton	45-60 %
Steaks und Lende	4,5-11 kg Karton	Steaks, Filets, Lende	4,5-9 kg Karton	70-94 %
Backen	2- 4,5 kg Beutel	Backe	2 kg Block	

Filetgrößen: 500-1300 g, 1400-2300 g, 2300-3200 g, 3200 g | Portionsgrößen Steaks: 1800 g, 2700 g, 3600 g, 4500 g

### ALASKA SEELACHS

TIEFGEFROREN		ERTRAG *
PRODUKT	VERPACKUNG	
Ausgenommen/ohne Kopf	22,5 kg, 36 kg Boxen	
Filet (mit/ohne Rückengräte), tiefengehäuteter* Filet-Block	7,5 kg, 22,5 kg Pakete	18-40 %
IQF Filets (ohne Haut/Gräten)	4,5 kg, 7 kg, 11 kg Pakete	15-30 %
Pakete mit Zwischenlage	7 kg, 20,5 kg Master	
Gepresster Block	7,5 kg, 22,5 kg Pakete	3-6 %
Surimi	10 kg, 20 kg Pakete	7-16 %
Rogen	7,5 kg, 22,5 kg Pakete	2-14 %
Fischmilch/Milz		Januar-Juni: 1,2-1,5 % Juli-Dezember: 2,5-3 %
GETROCKNET (SALZ-SEELACHS)		
Schmetterlingsschnitt, Fischhälfte, Steak, mit Flossen, ohne Rippen und Wirbelsäule		

Filetgrößen: 50-100 g, 100-170 g, 170-230 g, 230+ g

\*Tiefengehäutete Alaska Seelachs-Filets werden so zugeschnitten, dass ebenfalls die dunklere, obere Fettschicht direkt unter der Haut entfernt wird.

### SCHOLLE/ FLUNDER

Die Begriffe Scholle und Flunder werden in der Fischindustrie synonym verwendet.

PRODUKT	TIEFGEFROREN	
	VERPACKUNG	ERTRAG *
Ganzes Stück, ausgenommen/ ohne Kopf	15-19 kg Beutel	60-83 %
Ganzes Stück bis zu IQF Filets*	4,5 kg, 11 kg, 18 kg Pakete	16-30 %
Ganzes Stück, ausgenommen/ ohne Kopf, V-Schnitt mit Rogen**	15-19 kg Beutel	N/A
Ausgenommen/ohne Kopf bis zu hautlosen Filets	15-19 kg Beutel	10-25 %
Ausgenommen/ohne Kopf, bis zu J-Schnitt/ohne Schwanz (Kirimimi)	15-19 kg Beutel	24-33 %
Köpfe/Schwänze	15-19 kg Beutel	

Die durchschnittliche Filetgröße hängt von der spezifischen Sorte ab:

Alaska Scholle: 80-280 g  
Flunder: 85-220 g  
Heilbuttscholle: 50-200 g  
Pazifische Kliesche: 50-140 g  
Pazifische Scholle: 50-140 g

\*\*Ausschließlich Pazifische Scholle

\*Der Ertrag wird als erwartete Menge von ausgenommenen Fischen ohne Kopf bis hin zu speziellen Produkten dargestellt, sofern nicht anders vermerkt. Er kann aufgrund von Jahreszeiten, Geschlecht und Fanggebieten schwanken. Quelle: Pacific Fish & Shellfish, Alaska Sea Grant College Program



## STACHELKOPF



FRISCH		TIEFGEFROREN		ERTRAG*
PRODUKT	VERPACKUNG	PRODUKT	VERPACKUNG	
Ausgenommen ohne Kopf	22-36 kg Boxen	Ausgenommen/ohne Kopf	22-36 kg Boxen	
Filets (mit/ohne Haut, mit/ohne Stehgräten, geschuppt)	4,5 kg Poly-Beutel/ Plastik-Container	Filets: IQF, mit/ohne Zwischenpapier	2,5-7 kg Pakete	Mit Haut: 14-22 % Ohne Haut: 12-21 %

## KOHLNFISCH



FRISCH		TIEFGEFROREN		ERTRAG*
PRODUKT	VERPACKUNG	PRODUKT	VERPACKUNG	
Ausgenommen/ ohne Kopf, geöffneter oder geschlossener Bauch, mit/ohne Schlüsselbein		Ausgenommen/ohne Kopf	22,5-36 kg Boxen	
Filets (mit/ohne Haut, mit Stehgräten)	4,5 kg Poly-Beutel/ Plastik-Container	Filets: IQF mit Zwischenlage	4,5-11 kg	Mit Haut: 64 % Ohne Haut: 56 %
Steaks		Steaks	22,5-36 kg	36-44 %

\*Der Ertrag wird als erwartete Menge von ausgenommenen Fischen ohne Kopf bis hin zu speziellen Produkten dargestellt, sofern nicht anders vermerkt. Er kann aufgrund von Jahreszeiten, Geschlecht und Fanggebieten schwanken. Quelle: *Recoveries & Yields: Pacific Fish & Shellfish, Alaska Sea Grant College Program*

	FORTPFLANZUNGSALTER	MAXIMALES ALTER	ERNÄHRUNG	GEWICHT
<b>PAZIFISCHER KABELJAU</b>	4-5 Jahre	20 Jahre	Muscheln, Krabben und Jungfische	ca. 2-4,5 kg, er kann jedoch auch bis zu 18 kg wiegen
<b>PAZIFISCHER HEILBUTT</b>	je 8-12 Jahre bei Weibchen und Männchen	55 Jahre	Muscheln, Shrimps, Krabben, Jungfische	16-23 kg, aber kann bis zu 226 kg schwer werden
<b>ALASKA SEELACHS</b>	4-5 Jahre	22 Jahre	Krill, Shrimps und Jungfische	ca. 990 g, kann bis zu 6 kg schwer werden
<b>PLATTFISCH/ FLUNDER</b>	unterschiedlich: 4-13 Jahre	30+ Jahre	Krabben, Muscheln, kleine Fische und Wirbellose	450 g - 2,3 kg
<b>STACHELKOPF</b>	normalerweise 5-7 Jahre, bei einigen Arten 20-25 Jahre	normal 70-90 Jahre, einige Arten im Südosten Alaskas werden bis 205 Jahre alt (Sebastes aleutianus)	Krabben, Muscheln, kleine Fische und Wirbellose	1,5-6,5 kg, kann jedoch bis zu 16,3 kg schwer werden
<b>KOHLNFISCH</b>	4-5 Jahre	normal 40, können aber bis 94 Jahre alt werden	Alaska Seelachs, Kabeljau, Tintenfisch und Quallen	durchschnittlich 2,5-4,5 kg, kann bis zu 18 kg schwer werden



### ROGEN

Alaska produziert große Mengen an Weißfisch-Rogen, die hauptsächlich von Alaska Seelachs, Kabeljau und den Schollen-Fischereien bezogen werden. Diese Produkte werden üblicherweise in Japan als Gewürz oder als Zutat für Suppen sowie Reis- und Nudelgerichte genutzt.



### FISCHMEHL

Fischmehl aus Alaska Weißfischen wird nicht aus dem ganzen Fisch, sondern aus Fischzuschnitten hergestellt. Das Erstprodukt ist ein haltbar gemachtes, getrocknetes Mehl, das typischerweise 10-20 % Fischöl enthält. Alaskas Weißfisch-Mehl wird von der Aquakulturindustrie genutzt.



### HAUT

Seelachshaut ist hochwertiger als andere tierisch gewonnene Produkte zur Unterstützung der Heilung innerer Wunden. Aus der Seelachshaut gewonnenes Collagen kann die Dehnbarkeit der Haut verbessern und vermindert Faltenbildung. In der Ernährungsindustrie hat gespeicherte Gelatine als Verdickungsmittel, Klärmittel und zur Beschichtung großes Potenzial.

PROTEIN

OMEGA-3

VITAMIN B12

VITAMIN A

VITAMIN D

SELEN



**PROTEIN:** Ein wesentlicher Nährstoff, der dem Körper bei Aufbau und Instandhaltung neuer Zellen hilft. Proteine aus Meeresfrüchten sind wichtig für eine ausgewogene Ernährung, da sie unverzichtbare Aminosäuren enthalten.

**OMEGA-3:** DHA und EPA sind essenzielle Fettsäuren, welche Herzkrankheiten und Schlaganfällen vorbeugen können.

**VITAMIN B12:** Der Nährstoff wird zur Produktion von roten Blutkörperchen benötigt und hält Nervenzellen gesund.

**VITAMIN A:** Gute Sehfunktion, Knochenwachstum, Fortpflanzungsvermögen und ein aktives Immunsystem werden von Vitamin A unterstützt.

**VITAMIN D:** Dieses Vitamin spielt eine große Rolle bei der Knochenbildung und ist wichtig für die Gesundheit sowie zur Vorbeugung von Immunkrankheiten.

**Selen:** Der Nährstoff wirkt mit anderen Vitaminen gegen freie Radikale, die den Körper schädigen.

## VON DER NATUR ENTWORFEN

Die einzigartige Topographie des Meeresgrundes und die nährstoffreichen Gegebenheiten des Ozeans sorgen dafür, dass die Gewässer Alaskas zu den produktivsten und saubersten der Welt gehören. Alaskas Fanggründe liegen auf dem nördlichsten Breitengrad. Dies gewährleistet den Schutz der Meeresfrüchte vor schädlichen Umweltkontaminationen. Weißfische, die in den klaren, abgelegenen Gewässern Alaskas gefischt werden, sind reich an Nährstoffen und können in unbegrenzten Mengen verzehrt werden. Alaskas Weißfisch stellt eine exzellente Quelle für die Aufnahme gesunder Proteine sowie wichtiger Omega-3-Fettsäuren dar und unterstützt damit die Herzgesundheit.

### REINES WASSER, PURER FISCH

	PAZIFISCHER KABELJAU	PAZIFISCHER HEILBÜTT	ALASKA SEELACHS	STACHEL-KOPF	KOHLN-FISCH	SCHOLLE/FLUNDER
<b>KALORIEN</b>	85	111	110	109	250	86
<b>PROTEIN (G)</b>	19	23	23	22	17	15
<b>FETT (G)</b>	<1	2	1	2	20	2
<b>NATRIUM (G)</b>	70	82	116	89	72	105
<b>CHOLESTERIN (MG)</b>	40	45	86	61	63	60
<b>OMEGA-3 (MG)</b>	460	240	510	350	1800	300
<b>VITAMIN B12 (µG)</b>	2,31	1,27	3,66	1,59	1,44	1,27
<b>VITAMIN A (IU)</b>	7	73	51	16	338	37
<b>VITAMIN D (IU)</b>	24	230	51	183	N/A	47
<b>SELEN (µG)</b>	28	55	44	76	47	33



## SEAFOOD QUALITÄT

Wie gesetzlich vorgeschrieben, werden alle Weißfischarten in Anlagen verarbeitet, die den Nahrungssicherheitsverordnungen und -praktiken in vollem Maße entsprechen. Diese Verordnungen fordern die Überwachung von Kontrollpunkten, damit die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist. Sie werden überwacht von der U.S. Food and Drug Administration und dem Alaska Department of Environmental Conservation. Die Produktqualität wird sichergestellt durch standardisierte, firmeninterne Praktiken, die den Spezifikationen ihrer Kunden entsprechen. Produzenten und Betriebe arbeiten zusammen, um hochqualitative Produkte garantieren zu können. Viele führen eigene Kontrollen und Überprüfungen ihrer Lieferanten durch. Diese Vorgehensweise ist Routine in der Industrie und beinhaltet ebenfalls den Fokus auf die Rückverfolgbarkeit aller Produkte.

Das Alaska Department of Environmental Conservation führt eine strenge Überprüfung von Umweltschadstoffen in Alaskas Fischpopulation durch. Das Programm wird vom Staat Alaska gefördert, um die Gesundheit seiner Meereswelt und seiner Frischwasser-Ressourcen zu schützen. Alaska Weißfischarten werden jährlich getestet und niemals wurde ein kritisches Kontaminierungsniveau festgestellt. Die Ergebnisse des Fischüberwachungsprogramms können hier eingesehen werden:

<https://dec.alaska.gov/eh/vet/fish.htm>

## DIE GESCHICHTE DER NACHHALTIGKEIT

In Alaska ist die Zukunft der Fischbestände sowie der Umwelt wichtiger als unmittelbare Möglichkeiten für die kommerzielle Fischerei. Die stetige Versorgung durch Meeresfrüchte, die in Alaska gefangen werden, ist in der staatlichen Konstitution verankert. Im Jahre 1959 entschieden die Bewohner Alaskas,

„Fisch (...) nach dem Prinzip des nachhaltigen Ertrags zu nutzen, zu entwickeln und zu erhalten.“

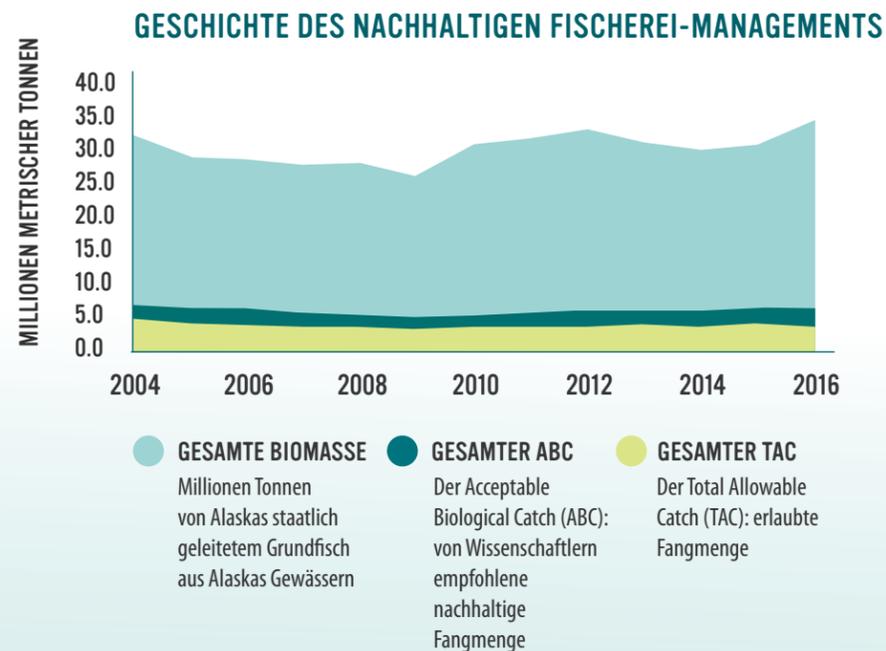
Staatliche, föderale und internationale Prozesse ermöglichen dies durch die Trennung von Naturschutz und Entscheidungen zum Kontingent. Das Grundprinzip des Managements von Alaskas Weißfisch-Fischereien basiert auf wissenschaftlichen Erkenntnissen. Ein vorbeugendes und schonendes Vorgehen ist dabei immer zu bevorzugen, um keine Beschädigung der Ressourcen zu riskieren. Wissenschaftler untersuchen den Status der Fischbestände und erstellen Gutachten zum klimatischen, ökologischen und sozio-ökonomischen Einfluss der Fischerei.

Die Nachhaltigkeit von Alaskas Weißfisch-Fischereien wird unabhängig vom Alaska Responsible Fisheries Management Program und dem Marine Stewardship Council (MSC) zertifiziert.



## FISCHEREI-MANAGEMENT

Die nachhaltige Höhe der Fangmenge oder des Acceptable Biological Catch (ABC) wird für jede Fischerei auf Basis von Forschungsarbeiten kalkuliert, die von staatlichen Biologen durchgeführt werden. Alaskas regionaler Marine Fisheries Council hat die Aufgabe, die Weißfisch-Fischereien zu verwalten. Sie ist ebenso zuständig für die Festlegung des Total Allowable Catch (TAC) und der jeweiligen Menge einer jeden Weißfischart, die befischt werden darf. Im Nordpazifik ist der TAC auf Höhe bzw. unterhalb des ABCs angelegt. Der gesamte Managementprozess ist offen, transparent und zugänglich für jeden, der interessiert ist.

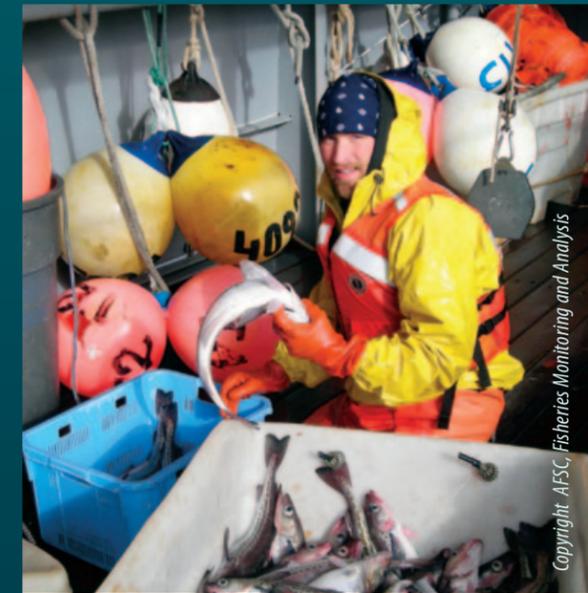


## REGELUNGEN DER WEISSFISCH-FISCHEREI

Zusätzlich zum klassischen Fischerei-Management wurden 40 Meeresschutzgebiete (MPAs) geschaffen, um ökologische Strukturen, Funktionen und gefährdete Bestände zu schützen, Forschung zu betreiben, Lebensräume und kulturelle Ressourcen zu erhalten. Von diesen über 40 MPAs verbieten 31 kommerzielle Fischerei und/oder Fanggeräte mit Bodenkontakt. Tausende Quadratmeter

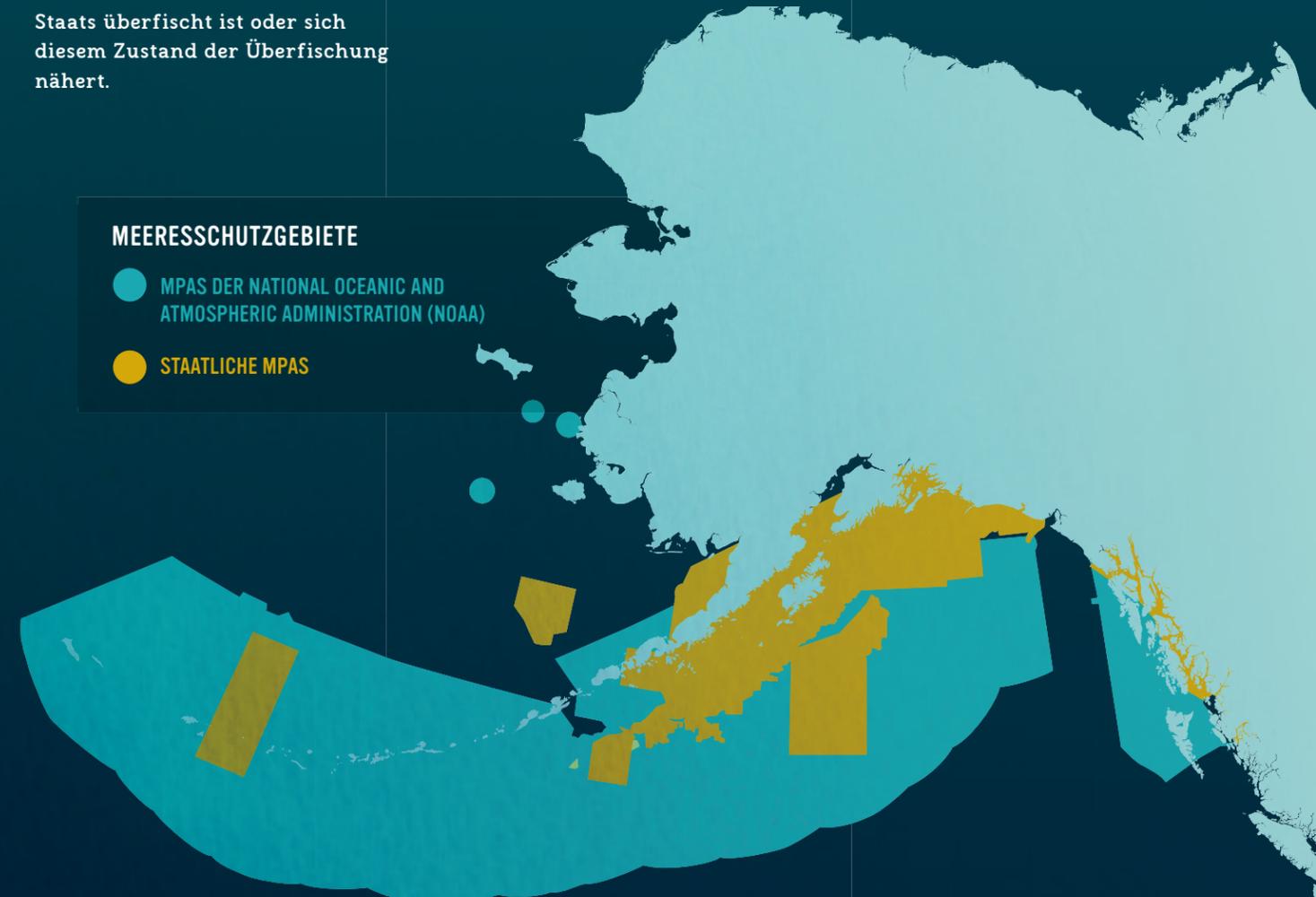
Alaskas fallen unter den Schutz dieser Zonen, von der Größe vergleichbar mit der Fläche Europas. Der beste Beweis für den Erfolg des Vorgehens von Alaskas Fischerei-Management ist, dass keine der Weißfisch-Arten des Staats überfischt ist oder sich diesem Zustand der Überfischung nähert.

Jede Fischerei ist ebenfalls geschützt von einer Vollzugsbehörde, wie beispielsweise dem Office of Law Enforcement des National Marine Fisheries Services (NMFS). Das At-Sea Observer Program entsendet von der NMFS zertifizierte, staatliche Fischerei-Beobachter auf die Fischerboote, um Daten zu sammeln und etwaige Anzeichen eines Missbrauchs an das Office of Law Enforcement zu übermitteln. Dieses Programm dient der Beobachtung und liefert Realzeit-Fang-Schätzungen von Alaskas Fischereien.



### MEERESSCHUTZGEBIETE

- MPAS DER NATIONAL OCEANIC AND ATMOSPHERIC ADMINISTRATION (NOAA)
- STAATLICHE MPAS



Finden Sie unsere Weißfischrezepte auf: <http://www.alaskaseafood.de/rezepte>



## WEISSFISCH VERÖFFENTLICHUNGEN

Mehr über Alaskas Weißfische erfahren Sie in den weiteren Veröffentlichungen von ASMI, unter anderem:

INFORMATIONEN ZU ALASKAS WEISSFISCHEN

SPEZIFIZIERUNG DER PREMIUM QUALITÄT – WEISSFISCHFILETS

EMPFOHLENE WEISSFISCH-QUALITÄTSRICHTLINIEN

NACHHALTIGE SCHOLLEN UND FLUNDERN AUS ALASKA

NACHHALTIGKEIT VON ALASKA SEAFOOD

BROSCHÜRE ZU MEERESSCHUTZGEBIETEN

Die Materialien können online auf unserer Website angefordert werden oder unter der Rufnummer +49/ 228 9437870.

[www.alaskaseafood.de](http://www.alaskaseafood.de)



Wild, Natürlich & Nachhaltig

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE

c/o mk2 marketing & kommunikation gmbh • Maria Kraus

Oxfordstraße 24 • 53111 Bonn

Tel: 0228-94 37 87-0 • Fax: 0228-94 37 87-7

Mail: [akseafoodceu@alaskaseafood.org](mailto:akseafoodceu@alaskaseafood.org)

Veröffentlicht im April 2016



Wild, Natürlich & Nachhaltig

### MASSEINHEITEN

UNZEN (OZ)	GRAMM (G)	PFUND (LBS.)
2	56.7	0.125
4	113.4	0.25
6	170.1	0.375
8	226.8	0.5
10	283.5	0.625
20	567	1.25
40	1134	2.5