

Handgeangelter Thunfisch von den Azoren

Mitten im Atlantik liegt die portugiesische Inselgruppe der Azoren. Die traditionelle, handwerkliche Fischerei ist hier bis heute ein bedeutender Wirtschaftszweig. Ein achtsamer Umgang mit dem Meer und seinen Ressourcen scheint den Fischern der Azoren selbstverständlich, schon um ihre eigene Lebensgrundlage nachhaltig zu sichern. Politik und Wissenschaft stehen ihnen dabei aktiv zur Seite.



Quelle: fish4ever

Die Fischer von der Insel Faial haben sich auf Echten Bonito und Weißen Thun spezialisiert, deren Bestände in einem guten Zustand sind. Seit Generationen fangen sie ihren Fisch ausschließlich mit Angelruten. Diese Fischereimethode ist hoch selektiv und beeinträchtigt die Meeresumwelt in keiner Weise.



Quelle: fish4ever

Fisch aus der Manufaktur

Verarbeitet wird der Fisch in einer kleinen, regionalen Manufaktur auf der Nachbarinsel São Jorge. Überwiegend in Handarbeit entstehen hier hochwertige Konserven. Das Unternehmen ist der größte Arbeitgeber der Insel.



Quelle: fish4ever

Die Naturland Wildfisch Zertifizierung

Die kleine Fischerei passt gut zu Naturland. Denn bei der Naturland Wildfisch Zertifizierung stehen kleine handwerkliche oder auch besonders vorbildliche Fischereien im Fokus. Neben den allgemeinen Naturland Richtlinien für Nachhaltige Fischerei gelten für jede Fischerei individuelle Projektspezifische Bewirtschaftungsaufgaben, die zusätzliche Anforderungen in ökologischer, sozialer und ökonomischer Dimension formulieren. Die Naturland Wildfisch Zertifizierung verlangt obligatorische soziale Standards auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette. Und nicht zuletzt müssen Naturland Wildfisch-Produkte nach den Naturland Richtlinien für ökologische Produkte verarbeitet und lückenlos kontrolliert werden.