

# Fast Goldbutt zu gut!

Der Goldbutt schmeckt so gut, dass er fast ausgefischt wurde. Sein Bestand ist nun dabei, sich zu erholen. Wenigstens dort, wo nachhaltig gefischt wird.

sind positive Nachrichten wirklich eine kleine Sensation! Denn welche Fischart – sofern sie nicht aus der Zucht kommt – kann das schon von sich behaupten? «Die jüngsten Untersuchungen zeigen, dass sich der Goldbuttbestand in einem guten Zustand befindet, keine Anzeichen eines unzureichenden Nachwuchses aufzeigt und somit als nachhaltig bewirtschaftet eingestuft werden kann»,

schreibt der «Marine Stewardship Council» auf seiner Internetseite über die ersten Gebiete, die den nachhaltigen Fischfang berücksichtigen. Der Marine Stewardship Council – kurz MSC – arbeitet seit zehn Jahren daran, Fischereien vom nachhaltigen Fischfang zu überzeugen. Nachhaltigkeit der Bestände und minimale Auswirkungen auf das Ökosystem sind die beiden obersten Gebote,

der sich das MSC-Label und mit ihm der WWF sowie auch die Coop-Politik verschrieben haben.

**Auch die Ekofish Group** in Holland, die Fischerei, von der Coop ihren Goldbutt (oder «Scholle») bezieht, hat sich 2007 dafür entschieden, von ihren bisherigen Fangmetho-

BETTINA ULLMANN

**F**ür einmal wird an dieser Stelle die gute Nachricht zuerst genannt: Der Bestand des Goldbutts erholt sich. Und wann immer es um das Thema Fischbestand geht,





**Ein feiner Fisch: Im Handel ist der Goldbutt meist fix und fertig geputzt und filetiert. Vor der Zubereitung muss man ihn nur noch unter fliessendem Wasser waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.**

den abzu-  
sehen.

Der holländische Fischereibetrieb ist die erste MSC-zertifizierte Schollenfischerei. «Wir möchten mit unseren Fangmethoden den Fischbestand nachhaltiger schützen, weil nur diese langfristig eine Zukunft haben», sagt Geschäftsführer Louwe de Boer. Zwei Jahre hat die Zertifizierung gedauert, zwei Millionen Euro hat Ekokofish in jedes ihrer fünf Boote für die Umstellung auf nachhaltigen Fischfang nach MSC-Kriterien investiert. Einen wirtschaftlichen Nachteil sieht de Boer nicht. «Wir stehen auch im Vergleich zur Konkurrenz sehr gut da.»

Die Grösse des gefangenen Fisches ist gerade im Falle des Goldbutts entscheidend. Da die Männchen

erst im dritten bis vierten und die Weibchen im sechsten Lebensjahr geschlechtsreif werden, droht die Überfischung, wenn der Goldbutt zu früh gefangen wird. «Wir fischen mit leichteren und grossmaschigen Netzen. Kleine Fische werden damit nicht gefangen.» Louwe de Boer sieht sich langfristig im Vorteil. Bleibt zu hoffen, dass eines Tages wieder Fänge möglich sein werden, wie man sie

früher gesehen hat. Da soll es vorgekommen sein, dass Fischer bis zu 50 Jahre alte Schollen von knapp einem Meter Länge und einem Gewicht von sieben Kilogramm gefangen haben. Die Konsumenten haben es mit in der Hand, welche Entwicklung der Fischfang nehmen soll.

Rezepte mit Goldbutt: ►►

links [www.msc.org](http://www.msc.org)  
[www.ekofishgroup.nl](http://www.ekofishgroup.nl)