



„Brot des Meeres“ – Fischkonserven aus nachhaltiger Küstenfischerei

Die Familie **Perez Lafuente** widmet sich seit mehr als 80 Jahren der Herstellung von Feinkost-Konserven mit Fisch und Meeresfrüchten. Die Manufaktur befindet sich in Vilanova de Arousa, einer kleinen Stadt direkt an der galizischen Atlantikküste, im Nordwesten Spaniens. Der Markenname „**Pan do Mar**“ (= Brot des Meeres) spiegelt die Geschichte und Firmenphilosophie des Unternehmens wieder: eine Herstellung basierend auf einer vernünftigen und nachhaltigen Nutzung der Meeresressourcen.

Ähnlich strenge Kriterien gelten für die Auswahl der weiteren Zutaten, die verwendet werden: Olivenöle aus kalter Erstpressung, Gemüse, Gewürze, Essig und Weine für Marinaden und Soßen, sämtlich aus kontrolliert ökologischem Anbau. Dies wird von der Öko-Kontrollstelle BCS-ökogarantie kontrolliert.

Nachhaltige Küstenfischerei

Für die „Pan do Mar“-Produkte geht der Begriff des „nachhaltigen Fischfangs“ weit über die herkömmliche Bedeutung hinaus. Wir verstehen darunter nicht nur die Fangart, Fangkontrolle und durchgängige Dokumentation, sondern wir sehen auch eine soziale Komponente, die in anderen Nachhaltigkeitssystemen nie angesprochen wird: die Förderung der traditionellen Kleinfischerei (Küstenfischerei).

Hierbei handelt es sich um Fischerfamilien, die seit Generationen ihre Fangmethode beibehalten haben und die anders als die Fischfangflotten immer zu ihrem Heimathafen zurückkehren, wo der Fang von den Behörden kontrolliert und registriert wird. In Zeiten, in denen Fangverbot herrscht, um die Bestände sich erholen zu lassen, dürfen die Boote bspw. den Hafen nicht verlassen, was eine zusätzliche Kontrolle darstellt.





Die Fischarten:

Thunfisch: dieser wird vor den Azoren und vor den Kanaren von dortigen Küstenfishern traditionell mit der Angel gefangen. Neben der Schonung der Bestände und der Vermeidung von Beifängen trägt diese Fangmethode zudem wesentlich zu der Qualität des Produkts bei, denn der Fisch wird stressfrei gefangen und Quetschungen, wie beim Netzfang, werden ausgeschlossen.

Selbstverständlich ist dieser Fang „dolphin safe“-zertifiziert durch den Earth Island Institute.

Sardinen und Makrelen: Diese Fischarten werden von den ortsansässigen Küstenfishern vor der galizischen Küste im Nordwesten Spaniens, bzw. vor der nord portugiesischen Küste gefangen, nach von den Behörden vorgegebenen Fangmengen und Netzweiten, um Jungfische zu schonen. Nur solche Fische, die von ihrer Größe her, bereits mindestens eine Reproduktionsperiode hinter sich haben, werden für die „Pan do Mar“-Produkte verwendet. Jeder Fang wird sofort von den Behörden überprüft, begutachtet und mit einer entsprechenden Kontrollnummer versehen, die eine durchgängige Rückverfolgbarkeit gewährleistet.

Cefalopoden (Calamar, Tintenfisch): diese werden von einer Kleinfischerkooperative in Peru gefangen. Die Cefalopoden werden einzeln gefangen. Der Fang pro Boot beträgt nie mehr als 1200 -1500 Kg. Bei der gefangenen Art handelt es sich um *Dosidicus gigas*. Diese zeichnet sich durch ein sehr schnelles Größenwachstum und sehr große Vermehrungsrate aus. Daher ist, bei dieser Art von kontrolliertem Fang, nicht zu befürchten, dass es zu Bestandsproblemen kommt. Der Fang wird, wie bei Küstenfishern generell, von der im Heimathafen ansässigen Fischereibehörde kontrolliert und registriert. Hierbei wird auch darauf geachtet, dass beim Fang dieser Art es nicht zu Beifängen kommt.

Miesmuscheln: Diese sind auf den so genannten „Bateas“ vor der galizischen Küste gezüchtet. Hierbei handelt es sich um am Meeresboden verankerte Holzflöße, die mit ca. 20-30 m langen Seilen bestückt sind. An den Seilen haften die Miesmuscheln, die sich vom natürlichen Plankton des Golfstroms ernähren. Nach ca. 3 Jahren Wachstumszeit, werden die Muscheln geerntet. Dadurch, dass die Muscheln nicht in Kontakt mit dem Meeresboden kommen, sind sie besonders sauber und sandfrei.

