

STANDPUNKT – KOMMENTAR

Die Ostsee als Welterbe für die Lebensmittelversorgung ¹⁾

The Baltic Sea as world heritage for food supply

Prof. Dr. Armin Lindquist

Fiskeriverket, Havsfiskelaboratoriet, Turistgatan 5, 45321 Lysekil, Sweden

armin.lindquist@fiskeriverket.se

¹⁾ Erweiterte Fassung eines Vortrages, gehalten in Kiel im September 2003 aus Anlass des 80. Geburtstags von Prof. Dr. Fritz Thurow, Kiel.

Abstract

The Baltic Sea as world heritage for food supply

The Baltic Sea, the largest existing brackish water is a little smaller than the Baikal, which is a world heritage. The Baltic Sea is very young, less than 10 000 years, whereas the Baikal, which is of about the same volume, is the oldest lake with 25 million years. Not so long ago the Baltic was considered mainly as a recipient for effluents. Fisheries are administrated by the European Union in agreement with Russia. Fisheries in the Baltic could give, when optimally managed, some 900 000 ton fish a year, to less than 20 000 professional fisherfolk from nine nations. During the course of time they have developed different coastal cultures with different languages, not so well known outside their own countries. The proposal is made that the unique Baltic becomes a world heritage for food supply and for food production in a traditional way. This would lead towards a sustainable small scale fisheries and to maintaining food security. A cooperation between fisherfolk from different nations is essential. In order to raise the public interest in that important World heritage issue and additionally, how to better use fish resources from the Baltic sea, it is also suggested to arrange for a competition between coastal restaurants, offering food prepared from Baltic resources.

Ein Artikel in „Der Spiegel“ (Nr. 27/2002, S. 127) gibt Anlass zum Nachdenken:

„Übernutzte Erde“

„Seit Anfang der achtziger Jahre verbraucht die Menschheit die natürlichen Ressourcen der Erde schneller, als diese sich regenerieren können. Zu diesem alarmierendem Ergebnis kommt eine Studie der kalifornischen Umweltorganisation ‚Redefining Progress‘. Die Forscher addierten zunächst jene Erdfäche auf, die für den Anbau von Getreide, für Weidetiere, Forstwirtschaft, Städtebau und Fischerei sowie als Ausgleichsfläche für die Verbrennung fossiler Energieträger zur Verfügung steht. Dann berechneten sie die Fläche, die zur Nachhaltigen Versorgung der Menschheit notwendig wäre. Das Ergebnis: Während Anfang der sechziger Jahre der Verbrauch der Menschheit noch bei 70 % der Erdrressourcen lag, ist er inzwischen auf 120 % angestiegen. Anders ausgedrückt: Um den Konsum der Menschheit nachhaltig zu decken, wäre derzeit umgerechnet die Fläche von 1,2 Erden notwendig ...“

Der Titel meines Vortrages, „Die Ostsee als Welterbe für die Lebensmittelversorgung“, wirft die Frage auf: Stellt die Ostsee in dieser Hinsicht etwas Besonderes dar? Kann man den Begriff des Welterbes als Ausgangspunkt für die nachhaltige Benutzung unserer Ressourcen gebrauchen?

Das Welterbe der Menschheit

Es gibt ein Übereinkommen zum Schutz des Kultur- und Naturerbes der Welt. Man unterscheidet zur Zeit:

- a) **das Kulturerbe**, wie z. B. das Centro Storico in Rom, oder die Altstädte von Lübeck, von Wismar und von Stralsund, oder die Felszeichnungen von Bohuslän in Schweden;
- b) **natürliche Ökosysteme**, wie das größte Süßwasserreservoir der Erde, der Baikalsee (23 000 km³), Nationalparks Doñana (Spanien), Lapponia, (Schweden), das obere Rheintal, die Kurische Nehrung. Teile der schwedischen Schärenküste;

c) oder auch ein **Gemisch von beiden**, die Kulturlandschaft, wie die Tokajer Weißweinregion in Ungarn, die Agrarlandschaft auf Öland.

Weltweit gibt es mehrere Tausend solche geschützte Objekte. Nach Artikel 2 des „Übereinkommens zum Schutz des Kultur- und Naturerbes der Welt“ der Unesco gelten als „Naturerbe“:

„Naturstätten oder genau *abgegrenzte Naturgebiete*, die aus wissenschaftlichen Gründen oder ihrer *Erhaltung* oder ihrer natürlichen Schönheit wegen von *außergewöhnlichem universellem Wert* sind.“

Könnte man nicht auch an die Sicherstellung der natürlichen Produktion von Lebensmitteln als ein Welterbe denken?

Mit natürlicher Produktion meint man das, was auf den Feldern wächst, die Tiere, die sich davon ernähren, das, was im Wasser lebt und nur dort vorkommen kann. Wo gibt es ein Problem? Eine Spezialausgabe von New Scientist Global Environment Supplement (2001, S. 18) zeigte mit erschreckender Deutlichkeit, wie der Bodenverlust und die Bodenverschlechterung weltweit fortschreiten:

„Soil continues to be squandered, with 5 to 6 million hectares a year being lost to soil degradation.“

Im Meer ist die Überfischung der Fischbestände unser größtes Problem. Zuerst muss daran erinnert werden, dass die FAO einen Verhaltenskodex für verantwortliche und damit haltbare Fischerei ausgearbeitet hat. Dieser Verhaltenskodex mit seinen praktischen Richtlinien gilt weltweit.

Die Ostsee liefert einen fischereilichen Jahresertrag von beinahe 900 000 t, wovon Hering, Sprotte und Dorsch den Hauptteil ausmachen. Dazu kommen noch in den Küstengebieten viele andere Arten, die meistens aus dem Süßwasser stammen, und 5 bis 10 % des Totalfanges ausmachen und zu dem o. g. Ertrag zu addieren sind.

Für die Lebensmittelproduktion ist die Ostsee also ein wichtiges natürliches Produktionsgebiet, wobei einzelne Teile der Produktion auch anderswo erhältlich sind, das Gemisch als Ganzes jedoch nicht.

Ein näherer Blick hinein in die Ostsee

Ein junges Meer, kaum 10 000 Jahre alt, ein Brackwassermeer – tatsächlich das größte Brackwassermeer der Erde mit 21 200 km³ Wasser. Der oben erwähnte Baikalsee ist schon 25 Millionen Jahre alt und im Volumen nur wenig größer.

In die Ostsee fließt Süßwasser von 13 Wasserscheiden, und durch die enge Öffnung der Beltsee und des Öresunds strömt das notwendige Meerwasser. Der letzte große Einstrom von Meerwasser geschah im Jahr 1994; danach wurde der Sauerstoff in der Tiefe rasch verbraucht.

Die Ostsee ist ein Grenzgebiet für viele Arten. Während der marine Hering bis zur Bottenwiek vorkommt, leben die Süßwasserarten Zander und Barsch in Küstengebieten mit niedrigerem Salzgehalt. Vom Wildlachs gibt es jetzt über 20 verschiedene Stämme. Früher gab es über 100 lachsführende Flüsse in der Ostsee, wahrscheinlich alle mit verschiedenen Stämmen. In der Ostsee gibt es über 60 Fischarten, von denen die meisten für die Berufs-, Freizeit- und Sportfischerei wichtig sind.

Wieviel Menschen leben von der Fischerei? Die Zahl ist nicht einfach zu bestimmen, wegen Definitionsfragen: wer lebt von welchem Anteil von der Fischerei allein. Sie mag bei 20 000 Berufsfischern liegen, doch nimmt sie ständig ab, da unsere Fanggeräte immer effektiver werden und man das, was man lohnend absetzen kann, mit weniger Personen erwirtschaften kann. Diese Entwicklung ist weltweit die gleiche.

Um die Ostsee liegen 9 Staaten; doch wenn man an die Bewirtschaftung der Fischerei denkt, so sind es nur 2, da Deutschland, Dänemark, Estland, Finnland, Lettland, Litauen, Polen und Schweden in der EG die gemeinsame Fischereipolitik betreiben und die Kommission gemeinsam für alle Mitglieder verhandelt und verwaltet.

Alle, die Fischerei betreiben, wollen so viel wie möglich für den eigenen Anteil fordern. Für die Verwaltung der Ostseebestände war früher die Internationale Ostseefischereikommission (IBSFC) als Verhandlungsforum zuständig, eine Organisation, die nicht länger gebraucht wird; Verhandlungen werden von der EU-Kommission jetzt direkt mit Russland geführt.

Wenn man an die Ostsee als schützenswertes Naturgebiet denkt, kommen noch mehr Staaten dazu, nämlich die, deren Flüsse im Einzugsgebiet der Ostsee liegen: Weißrussland und Ukraine, sowie ein kleines Stück von Norwegen, Tschechien und Slowakien.

Küstenkulturen

Um die Ostsee fand man und findet heute mehrere Hauptkulturen an den Küsten mit teilweise langer gemeinsamer Geschichte in der Fischerei.

Die nordische, mit Dänemark, Schweden und Finnland, wobei die Küstenbevölkerung sich sprachlich immer gut verstehen konnte und noch kann. In Finnland wird um Wasa, auf den Ålandinseln und auch um Helsinki Schwedisch gesprochen, sonst im ganzen

Landen Finnisch, wie auch auf der schwedischen Seite bei Haparanda. Vor dem letzten Weltkrieg gab es eine schwedische Küstenbevölkerung in Estland, die durch die Sowjetherrschaft vertrieben wurde. Mit dem Nordischen recht eng verbunden ist Estland, besonders durch die Verwandtschaft mit der finnischen Sprache. Das Livische, namensgebend für Livland, eine finno-ugrische Sprache, wird noch heute von weniger als hundert Personen gesprochen. Die Liven waren in der Hauptsache Strandbewohner und damit Fischer.

Auch schon vor dem ersten Weltkrieg gab es eine russische Küstenfischerei, im innersten Teil des Finnischen Meerbusens. Diese war teilweise auch migratorisch, mit Fischern, die jedes Jahr vom Binnenland zur Küste hin zogen.

Die baltische Küstenkultur umfasst das heutige Lettland und Litauen. Die Fischerei geschieht im Rigaer Meerbusen, an der Ostseeküste und im Kurischen und Frischen Haff. Die Sprachen sind verwandt, die Religion ist unterschiedlich. Früher wurde an der Küste von Ostpreußen Prussisch gesprochen, was man aus den ursprünglichen Ortsnamen erkennt. Diese ebenfalls baltische Sprache lebt heute nur noch in Familiennamen fort, meistens in Deutschland.

Die Polnisch und Kaschubisch sprechende Küstenkultur und deren Vorgängerin, die Pomeranische und Wendische, reichten früher weit bis nach Lübeck.

Und dann folgt die niederdeutsche Küstenkultur, die früher mit dem Handel durch die Hanse bis nach Gotland, bis Visby reichte. Im Baltikum war in den Städten Deutsch die Umgangssprache bis 1914; in Estland, Livland und Kurland gab es weder deutsche Fischer noch Bauern.

Man findet also skandinavisch-finnische-estnische, russische, baltische, polnische und niederdeutsche Küstenkulturen in der Fischerei. Die Fischerei war früher über weite Gebiete eine Ergänzung zur Landwirtschaft und zur Seefahrt. Es gab aber doch vielerorts reine Berufsfischer, die ebenfalls meistens in Küstennähe blieben. Eine Fischerei mit großen Fahrzeugen auf dem offenen Meer gab es wenig in der Ostsee und ist mit all den damit folgenden Problemen ein neueres Phänomen.

Die lange Erfahrung mit der Küstenfischerei hat ihren großen gesellschaftlichen Wert gezeigt. Sie scheint auch gut geeignet zu sein um die Bestände nachhaltig zu benutzen.

Was weit von der Küste ist

Meine See, die sich nach Osten
Und nördlich verläuft, wo Haparanda liegt.
Die baltische Pfütze.
Was von der windigen Insel Gotland außerdem ausging,
Wie die Algen dem Hering Luft nahmen
Und der Makrele, dem Hornfisch auch.

Es könnte, was ich erzählen will,
weil ich durch Wörter das Ende aufschieben möchte,
mit Quallen beginnen, die mehr, immer mehr,
unübersehbar mehr werden,
bis die See, meine See
eine einzige Qualle.

(aus Günter Grass: Die Rättin)

Die Verschmutzung der Ostsee begann etwa 1950. Dieses Binnenmeer ist nur durch den Belt und den Öresund mit dem Atlantik verbunden und auf diesem Wege kommt auch frisches Bodenwasser in die Ostsee mit einem Salzgehalt, der für den Dorschlaich ausreicht. Der Süßwasserzufluss und -ausfluss ist sehr groß und liegt in der Höhe von 700 Kubikkilometern Oberflächenwasser jährlich. Mit dem Niederschlag und von den Flüssen kommen sehr viele Stoffe ins Meer, die giftig sind, wie DDT, PCB. Die Giftwirkung auf Fische ist nicht so einfach nachzuweisen, auf die drei Robbenarten dagegen sehr deutlich, da deren Reproduktion gestört wurde.

Im Fleisch von fetten Fischen und in der Leber werden viele Stoffe angereichert, die auch für den Menschen gefährlich sein können und deshalb gibt es zur Zeit Grenzwerte für den Verzehr von Dorsch, Hering, Sprotten und Lachs. Glücklicherweise hat es bisher keine Krankheitsfälle gegeben, die man auf den Verzehr von frischem Fisch aus der Ostsee zurückführen kann.

Alle diese Probleme entstehen dadurch, was aus dem Einzugsgebiet der Ostsee zugeführt wird. Hier leben 85 Millionen Menschen (davon am Kattegatt 4 Millionen), weit über die Hälfte im Einzugsgebiet der eigentlichen

Ostsee und die meisten davon in Polen und Russland. Es gibt punktmäßige Verunreinigungen von Industrien und diffuse Verunreinigungen von der Landwirtschaft und aus der Luft.

Vom gesamten Einzugsgebiet der Ostsee sind ungefähr 40 % landwirtschaftliche Nutzflächen und von diesen kommen ein Drittel des zugeführten Stickstoffs – und viele Pestizide.

Dieses beeinflusst besonders die Küstengebiete. Viele dieser Küstengebiete sind sehr wichtig für die Fischerei, besonders die auf Süßwasserarten. Besonders in den östlichen Anrainerstaaten hat man auf engerem Raum gemeinsame Gebiete, die eine Zusammenarbeit in den Küstenverwaltungen der Staaten geradezu herausfordern. Man denke nur an den Finnischen Meerbusen, an den Rigaschen Meerbusen, an das Kurische und Frische Haff und an die Odermündung.

All diese Probleme hat man schon seit Jahrzehnten erkannt, weshalb es eine Helsinki-Kommission gibt. Deshalb gibt es jetzt auch das Weltbank-Projekt Global Environment Facility, mit dem Sekretariat bei ICES in Kopenhagen, um diese Probleme besonders in den baltischen Staaten, in Polen und in Russland aufzuarbeiten.

Ist die Ostsee wichtig?

Hier werden jährlich beträchtliche Mengen Fisch entnommen und Produkte daraus hergestellt. Fisch ist ein gesundes Nahrungsmittel, das uns als natürlicher Reichtum zur Verfügung steht. Voraussetzung ist, dass wir alles gut verwalten, dass das Meer sauber bleibt und die Fischbestände haltbar genutzt werden.

Haben diese Anstrengungen einen Wert auf lange Sicht? Ich glaube ja, denn die natürlichen Gegebenheiten sind einzigartig: ein hochproduktives Brackwassermeer, welches Lebensmittel für sehr viele Menschen produziert und noch mehr mit einer guten Bewirtschaftung erzielen könnte.

Reicht das aus, um dieses Meer als besonders schützenswert zu bezeichnen? Franz Fischler, der ehemalige EU-Kommissar für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung in Brüssel „träumte“ unter der Rubrik „Ich habe einen Traum“ („Die Zeit“, Nr. 35/2002) wie er sich die Zukunft der Landwirtschaft im allgemeinen vorstellt. Von Fisch und Fischerei ist dort nicht direkt die Rede, obwohl er sagt, dass es im Jahre 2051 „schick“ sein wird gut zu essen. In der Landwirtschaft würden dann den Hobbybauern ein Drittel der Äcker gehören, alle großen Anbauflächen würden von Spezialisten bewirtschaftet.

Wie können wir es uns mit dem Meere vorstellen? Beim Weltgipfel 2002 in Johannesburg verpflichteten sich die Länder, die Fischerei bis zum Jahre 2015 zum höchsten

nachhaltigen Ertrag wieder aufzubauen. Das war eine von Unkenntnis formulierte Resolution, da dies zumindest einen weltweiten Stop aller Fischerei von jetzt an und sofort bedeuten würde. Das ist nicht durchführbar. Auch einseitig solche Maßnahmen durchzuführen, hilft wenig den überfischten Beständen und schadet mehr den eigenen Interessen. Die gemeinsame Fischereipolitik, die wir in der EU betreiben und deren Sprecher Franz Fischler damals war, fordert zu Recht eine über Jahre sich erstreckende Rekonstruktion der Fischbestände, eine Arbeit, an der alle Länder teilnehmen müssen.

Mehr und mehr setzt sich auch bei der Allgemeinheit die Auffassung durch, dass Meeresgebiete ihrer Natur nach sehr verschieden sind. So hat Ken Sherman, ein amerikanischer Forscher das Konzept „Large Marine Ecosystems“ entwickelt, zu dem weltweit über 50 Gebiete gehören, wie z. B. der Benguelastrom vor Südafrika, der Humboldtstrom vor der Westküste Südamerikas, die Gewässer vor der Nordostküste Nordamerikas und auch – wegen ihrer Besonderheit – die Ostsee.

Die Ostsee als Welterbe

Als langjähriger Forscher und Verwalter habe auch ich einen Traum – dass auch meine Urenkel gut und gesund essen und trinken. Wir haben vor unserer Tür einen fantastischen Rohstoff – Fisch. Die Voraussetzungen müssen erhalten bleiben, damit wir auch 2051 die wundervollen Gerichte zubereiten können, die mit Fisch und Muscheln aus der Ostsee möglich sind. Reicht das nicht für ein Welterbe?

Berufsfischer werden in der Ostsee über Landesgrenzen hin zusammenarbeiten und den Fang des Tages am selben Tag dort frischen Fisch landen, wo gerade die Nachfrage am besten ist. Das Meer ist sauber, und alle denken mit einem Schauer daran, dass die Ostsee vor 50 Jahren noch als ein Abflussgraben betrachtet wurde. Freizeitfischer fangen für die eigene Küche oder für Freunde. Fanggeräte sind so entwickelt worden, dass nur bestimmte Größen von Dorsch und Lachs und anderen Fischen gefangen werden. Berufsfischer tragen aktiv zur Dateneinsammlung bei, damit man laufend die Größe der Bestände kennt und sofort im Voraus bestimmte Maßnahmen ergreifen kann, wenn zu viel gefischt worden ist. Ein jährlicher Wettbewerb um das beste Gericht aus Sprotten und Hering gibt einen fabelhaften Aufschwung in der Gastronomie im ganzen Ostseeraum, und die Fischrestaurants an der Küste sind immer ausgebucht. Die Küstenkultur hat einen neuen Aufschwung bekommen und man überbietet sich mit Ausflügen aufs Meer, um die Ostsee und die Fischerei kennen zu lernen.

Ist alles das nicht wert, zum „Welterbe“ erklärt zu werden? Neue Wege zu finden, wodurch die einzigartige Natur dieses Meeres anerkannt wird und erhalten bleibt?