

Basel, 8. Dezember 2010

## Newsletter 4/10

---

*O€CO KMU-Netzwerker-Treffen vom 8. November 2010 im Restaurant Rialto in Basel*

### fish4future®: – Nachhaltiger Fischgenuss für die Gastronomie

Toby Herrlich und sein Team von der Firma Bayshore SA in Oberwil BL haben sich unter dem Label fish4future® in den letzten Jahren einen Namen geschaffen. Die Firma engagiert sich für eine nachhaltige Zukunft mit Fischen und fördert Fisch- und Seafoodprodukte aus nachhaltiger Fischerei und nachhaltiger Aquakultur. Dieses Thema wollten 30 O€CO KMU-NetzwerkerInnen und Gäste nicht verpassen.

Toby Herrlich startete sein Referat mit klaren Fakten: Die Fischerei ist seit vielen Jahren mit massiven Problemen konfrontiert. 80% der weltweiten Fischbestände sind bereits bis an die Grenzen befischt, überfischt oder vom Aussterben bedroht. Dies ist nicht erstaunlich, wenn man den Weltbevölkerungszuwachs in Relation mit dem Fischverbrauch stellt. Verglichen zu anderen Ländern werden in der Schweiz rund 55% der Fischprodukte in der Gastronomie konsumiert, ein Grossteil davon stammt noch aus konventionellem Fang.

#### **Ziele von fish4future®**

Die Firma Bayshore SA hat sich auf den Vertrieb von Fischen aus nachweislich nachhaltiger Fischerei spezialisiert. fish4future® ist das erste Schweizer Label für die Gastronomie, welches sich für Transparenz in Bezug auf nachhaltigen Fischkonsum im Restaurant engagiert. Nebst dem Handel mit ökologisch unbedenklichen Fischprodukten sind Information und Aufklärung zwei grosse Ziele des noch jungen Labels.

#### **Weiterführendes Engagement**

Das CO<sub>2</sub>-neutrale Familienunternehmen Bayshore SA ist durch das Institut für Marktökologie IMO bezüglich Rückverfolgbarkeit innerhalb der Handelskette zertifiziert. Das Label fish4future® kooperiert mit der Organisation OceanCare und leistet einen freiwilligen Beitrag zum Klimaschutz mit einer myclimate-Zertifizierung.

#### **Faustregel zum verantwortungsvollen Fischgenuss**

Auf den Konsum von räuberischen Fischen wie Thunfisch, Schwertfisch oder Haie sollte weitgehend verzichtet werden. Auch Aal, Stör und Rochen gelten nach internationalen Kriterien als bedroht. Riff- und Tiefseefische werden nur deshalb angeboten, weil die Erträge der üblichen Speisefische rückläufig sind. Eine Entwicklung mit irreparablen Folgen!

Wer in Sachen Fischkonsum voll auf Nachhaltigkeit setzt, dem seien Fische aus einheimischen Seen oder importierte Süsswasserfische empfohlen, sofern sie aus nach-

haltigem Fang oder biologischen Zuchten stammen. Pflanzenfressende Fische sollten bevorzugt werden, denn Raubfische müssen mit Fischen gefüttert werden, welche wiederum zum grössten Teil aus den Meeren stammen.

## Politische Forderungen

Die wild lebenden Fischbestände sind in einem hohem Masse gefährdet. Abhilfe sollen Fischzuchten schaffen. Aber auch sie sind nicht unbedenklich, zumal Zuchtfische mit konventionellen Fischprodukten gefüttert werden, die oft das Sechsfache des Körpergewichts der gezüchteten Fische ausmachen. Auch das trägt zur weltweiten Überfischung bei. Toby Herrlich fordert deshalb, dass (wie schon in Vergangenheit) wieder hochwertige Schlachtabfälle als Fischnahrung verwendet werden sollten, statt diese als Müll zu entsorgen.

## Kontakt

Bayshore SA, Mühlemattstrasse 25, CH-4104 Oberwil (Basel), Tel. 0041 61 403 16 11,  
Fax 0041 61 403 16 12 [welcome@bayshore.ch](mailto:welcome@bayshore.ch)

---

## Unser Tipp

Bei der Firma Bayshore, in ihrem «Herrlich's Fischlädeli» erhalten Sie jeden Donnerstag von 16 bis 19 Uhr und am Samstag von 10 bis 12 Uhr nachhaltige Fischprodukte. In der Weihnachtswoche (20. bis 24. Dezember) ist das Fischlädeli täglich ab 14 Uhr geöffnet. Es lohnt sich, mal vorbei zu schauen!

---

## Ausblick

Liebe Netzwerkerinnen und Netzwerker, am 17. Januar 2011 findet die nächste Lunch-Veranstaltung statt. Referent ist **Niggi-Daniel Rechsteiner** von der **Non-Profit-Organisation Parterre-Tangram GmbH**. Das Unternehmen fördert die berufliche Integration von Erwerbslosen, bietet Stellensuchenden neue berufliche Chancen und Perspektiven und fördert ihre fachlichen, persönlichen und sozialen Fähigkeiten. Das Referat steht unter dem Titel «**Wir schaffen Chancen**». Niggi Rechsteiner referiert über das Angebot und sagt, warum es auch volkswirtschaftlich betrachtet sinnvoller ist, Leute in Sozialfirmen zu beschäftigen, statt sie ins Abseits zu stellen. Ein Thema, das schon alleine wegen der stetig wachsenden Sockelarbeitslosigkeit alle etwas angeht.

Eintreffen ab 11.45 Uhr. Der Vortrag beginnt pünktlich um 12.15 Uhr und wird bis ca. 12.40 Uhr dauern, Fragen eingeschlossen. Ab 12.45 servieren wir den Lunch, um 13.45 Uhr ist offizieller Schluss der Veranstaltung. Einladung mit Anmeldung folgt.

Herzlich

Stefan Kaister  
Vizepräsident  
O€CO – KMU-Netzwerk