

08.08.2018

Bahamas: MSC-Zertifikat für Karibik-Langusten

Die Langusten-Fischerei auf den Bahamas darf als erste Fischerei in der Karibik das Logo des Marine Stewardship Councils (MSC) tragen, meldet der MSC. Nach einem 19 Monate dauernden Prüfverfahren durch die unabhängige Zertifizierungsorganisation Control Union Pesca erhielt die Fischerei auf den Spiny lobster (*Panulirus argus*) gestern die Zertifizierung.

Bei der Fischerei tauchen die Fischer, um die Langusten unter so genannten "casitas" - deutsch: kleine Häuser - hervorzuholen. Unter diesen zinkbeschichteten Wellblechen auf dem Meeresgrund suchen die Zehnfußkrebse Unterschlupf, können sie jedoch wieder verlassen und sind nicht gefangen. Alternativ werden die Langusten auch mit Holzfallen bejagt. Seit dem Jahre 2009 hatte der World Wildlife Fund (WWF) gemeinsam mit dem jetzigen MSC-Klienten, der Bahamas Marine Exporters Association (BMEA), der Meeresbehörde und einer weiteren Naturschutzorganisation - The Nature Conservancy (TNC) - die Fischerei in einem Fischerei-Verbesserungsprojekt (FIP) optimiert, damit sie dem MSC-Standard entspricht.

Auf den Bahamas beschäftigt die Branche (Jahresumsatz: ca. 90 Mio. USD) rund 9.000 Fischer, die eine Meeresfläche von 117.000 Quadratkilometern befischen. Jährlich werden 2,7 Mio. kg Langustenschwänze (= 6 Mio. Pounds) verkauft, wovon fast 2,3 Mio. kg (5 Mio. Pounds) exportiert werden dürfen, vor allem an Kunden in den USA und in Europa.

Lesen Sie zur Karibik-Languste auch im FischMagazin-Archiv:

26.07.2017 [Bahamas: Markt verlangt mehr ganze Langusten](#)

19.01.2017 [Bahamas: Langustenfischerei startet MSC-Verfahren](#)

17.04.2012 [USA/Malaysia: Darden plant Langustenfarm für 18.000 Tonnen](#)



Die Langusten-Fischerei auf den Bahamas darf als erste Fischerei in der Karibik das Logo des Marine Stewardship Councils (MSC) tragen. Foto: eine Karibik-Languste (*Panulirus argus*). (Foto: Spiny Lobster)

