SCHELLFISCH

Lateinisch – **Melanogrammus aeglefinus** | Englisch – **Haddock** | Französisch – **Églefin** | Spanisch – **Eglefino** | Isländisch – **Ýsa**

GRÖSSE

Der gefangene Schellfisch ist im Allgemeinen 50 bis 65 cm groß. Das größte in isländischen Gewässern gefangene Exemplar war 109 cm lang und 14 Jahre alt.

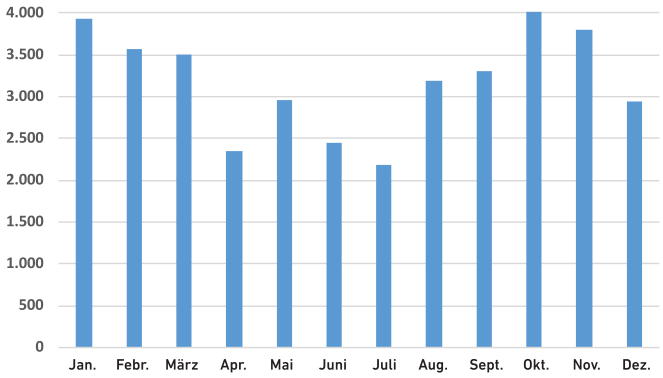
FANG

Die Gesamtfangmenge des isländischen Schellfischs betrug 2015 38.000 Tonnen, nach 33.000 Tonnen im Jahr 2014. Die zulässige Gesamtfangmenge (TAC) für das Quotenjahr 2016 / 2017 beträgt 34.600 Tonnen.

FANGSAISON

Der isländische Schellfisch wird während des ganzen Jahres gefangen.

Schellfisch – monatliche Fangmenge im Jahr 2015 (Tonnen)



Quelle: Statistics Iceland

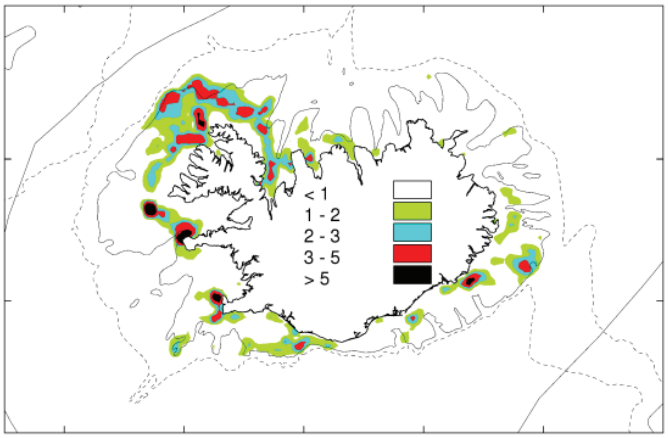
FISCHFANGGERÄTE

Isländischer Schellfisch – Fang 2015	%
Grundschleppnetzfischerei	44%
Snurrewadenfischerei	43%
Snurrewadenfischerei	11%
Sonstige	2%

Quelle: Statistics Iceland

FANGGEBIETE

Der Schellfisch wird in allen Seegebieten um Island gefangen. Die besten Fischgründe liegen vor den Westfjords sowie vor der Südwest- und der Südostküste, meistens auf weichem Grund in Tiefen zwischen 10 m und 200 m.



Isländischer Schellfisch – Fanggebiete in 2015 (Tonnen/Seemeilen^2)

Quelle: Marine Research Institute

PRODUKTE

Isländischer Schellfisch–Exportwert 2015	%
Frisch und gekühlt	41%
Auf dem Festland gefroren	35%
Auf See gefroren	16%
Getrocknete Schellfischköpfe	5%
Sonstige	3%

Quelle: Statistics Iceland

MÄRKTE

Die Hauptmärkte für isländischen Schellfisch sind Großbritannien und die USA. Geringere Mengen werden in andere Länder exportiert.

NÄHRSTOFFGEHALT

Schellfisch (roh) – Nährstoffe pro Portion von 100 g	
Nährwert	82 kcal
Eiweiß	18,9 g
Gesamtfett	0,6 g
Gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Ungesättigte Fettsäuren	0,3 g
Omega-3-Fettsäuren	295 mg
Natrium	74 mg

Quelle: Matís

FISCHEREIMANAGEMENT

Das Fischereimanagement in Island stützt sich auf umfangreiche Forschungen zu den Fischbeständen und dem marinen Ökosystem. Kern des isländischen Fischereimanagementsystems sind Fangmengenbegrenzungen, die auf den einzelnen Schiffen zugewiesenen Fangquoten beruhen. Außerdem stützt sich das Management auch auf weitere Maßnahmen, beispielsweise Beschränkungen der Fanggebiete und der Fangvorrichtungen sowie Schutzzonen zur Erhaltung wichtiger gefährdeter Habitate.

Das Icelandic Marine Research Institute (MRI) macht wissenschaftlich begründete Vorschläge für die zulässige Gesamtfangmenge, die die Grundlage der Entscheidungen des Ministers für Fischerei und Landwirtschaft bilden. Der International Council for the Exploration of the Sea (ICES) überprüft die Tätigkeit des MRI und erteilt auch wissenschaftlichen Rat. Die Fänge werden effektiv überwacht, und Managemententscheidungen werden durch das Directorate of Fisheries durchgesetzt. Das System soll verantwortungsvollen Fischfang und die nachhaltige Nutzung der lebenden Ressourcen des Meeres garantieren.

ZERTIFIZIERUNG

Der isländische Schellfischfang wurde 2013 nach dem FAO-gestützten Icelandic Responsible Fisheries Management Certification Programme zertifiziert. Die Zertifizierung umfasst alle Sektoren des isländischen Schellfischfangs innerhalb der Wirtschaftszone von 200 Meilen für alle Fangarten. Es wurde ein Programm für die Zertifizierung der Verarbeitungskette geschaffen, das Händlern den Nachweis der Rückverfolgbarkeit zum zertifizierten Fang ermöglicht. Die Zertifizierung erfolgt unabhängig durch Dritte und bestätigt verantwortungsvolles Fischereimanagement und eine gute Behandlung der marinen Ressourcen.

ICELAND RESPONSIBLE FISHERIES
CERTIFIED

GUT ZU WISSEN

Der Schellfisch ist der von den Isländern am häufigsten verzehrte Fisch. Sie ziehen ihn gewöhnlich dem Kabeljau vor. Das mag geschichtliche Gründe haben, da der überreichlich vorhandene Kabeljau sich besser für das Salzen und somit für den Export eignete.

ICELAND RESPONSIBLE FISHERIES
BORGARTÚN 35
105 REYKJAVÍK
ICELAND
WWW.RESPONSIBLEFISHERIES.IS

KONTAKT FÜR WEITERE INFORMATIONEN:

Finnur Garðarsson
Project Manager
Iceland Responsible Fisheries Foundation
Tel. +354 896 2400
finnur@irff.is

Björgvin Þór Björgvinsson
Project Manager
Promote Iceland
Tel. +354 511 4000
bjorgvin@promoteiceland.is