



Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

Πληροφορίες στο περιβάλλον και για τους ταξιδιώτες για την Κρήτη:



Kretas Fischereiwirtschaft: Von regionaler Bedeutung! Umweltprobleme des Mittelmeeres auch auf Kreta spürbar.

Die Fischerei ist im Mittelmeerraum von großer wirtschaftlicher, sozialer und kultureller Bedeutung. Die Fischbestände im Mittelmeer wurden in den vergangenen Jahrzehnten sehr stark dezimiert; die Hauptgründe dafür liegen in der Überfischung und Verschmutzung des Meeres.

Die Fischereiwirtschaft auf Kreta ist, im Vergleich zum Landbau und der Weidewirtschaft (siehe Info-Merkblatt Nr. 87•05), von geringer Bedeutung. Die Fischereierträge (überwiegend Sardellen, Sardinen, Schwert- und Thunfische) werden zumeist innerhalb Griechenlands konsumiert. Führend im Exportgeschäft der Fischerei (und für den Tourismus auf der Insel) sind Schwämme. Die größten "Fischereifloten" gibt es an der Nordküste Kretas, vor allem in Chania und Iraklion. Aber auch kleine Kutter fahren fast täglich und an allen Stellen rund um die Insel hinaus aufs Meer, um mit traditionellen Fischfangmethoden (Schleppnetze/Angeln) frischen Fisch¹⁾ zu fangen; daneben ist der "Fischfang mit Dynamit" in manchen Regionen (vor allem an der Südküste Kretas) auch heute noch keine Seltenheit. Das Meer um Kreta ist heute fast leer gefischt; neben den überwiegenden (genannten) Fischarten bringen die Fischer noch Makrelen, Blöker, Bindenbrasse, Bonito, Zackenbarsche, Rote Meerbarbe und Oktopus auf die regionalen Fischmärkte oder zu den wenigen Fischfabriken der Insel (z.B. nach Kastelli (FA. ROKAKIS); siehe dazu www.griechenlandaktuell.gr/lefteris_fischexport.htm).

Fisch ist heute teuer (nicht nur auf Kreta); Schalen- und Krustentiere findet man immer seltener auf den Speisekarten der Tavernen und wenn, sind es meist tief gefrorene Importe. Zu letzteren bestehen für Kreta nach der EU-Verordnung 2078/92 und der EU-Richtlinie 2000/29/EG idgF auch Auflagen (an die sich aber kaum einer hält) und der Fang von Seeigeln z.B. ist auf Kreta inzwischen ganz verboten (siehe dazu Seite 2 des Info-Merkblattes Nr. 80•05: Schwarzer Seeigel). Aber wir wären nicht auf Kreta, gäbe es keine Alternative zu den "Meeresfrüchten". In Zarós gibt es z.B. seit den 80er Jahren eine Forellenzucht (mit Taverne), die sich zunehmender Beliebtheit (auch bei den Einheimischen) und an einem wachsenden Erfolg erfreut; siehe dazu auch das Info-Merkblatt Nr. 50•04 der KRETAumweltinfo unter www.kreta-umweltforum.de (Rubrik Umwelt/Touren: Land und Leute).

Ende 2003 stellten die Fischereiminister der Mittelmeerländer auf ihrer Tagung in Venedig einen breitem Konsens über die Notwendigkeit eines verbesserten Managements der Mittelmeerfischerei fest. Die Sicherung einer **nachhaltigen Fischerei im Mittelmeer** ist dazu wichtigstes Ziel, nicht nur für die Zukunft dieses Sektors in den Mittelmeerländern, sondern auch, um dieses gemeinsame Erbe für die nachfolgenden Generationen zu bewahren.



¹⁾ Mediterraner Fisch ist kalorienarm, reicht an Jod, leicht verdaulich und eine hochwertige Eiweißquelle. Außer Jod liefert der Mittelmeerfisch auch die Vitamine A, B1, B2, C und vor allem D. Mehr als 2 x pro Woche sollte man ihn jedoch nicht essen, da durch die Verunreinigungen im Mittelmeer viele Schadstoffe in den Speisefischen landen. Dazu zählen Schwermetalle (wie Quecksilber und Cadmium) und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.

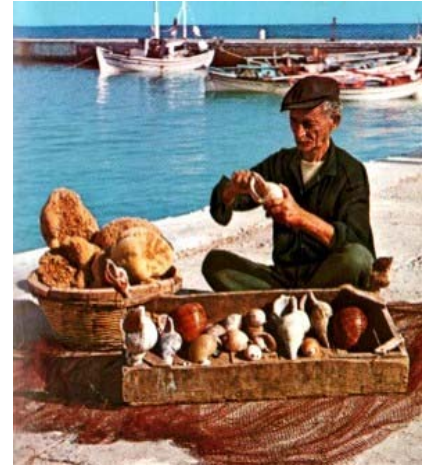


Nach Angaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gibt es beim Mittelmeerfischkonsum "nach derzeitiger Kenntnis keine gesundheitliche Gefährdung für die Bevölkerung". Anders liegen die Ergebnisse von ÖKO-TEST: Sie fanden hochgiftige zinnorganische Verbindungen wie Dibutylzinn (DBT) und Tributylzinn (TBT), die früher in Schiffsanstrichen enthalten waren. Zudem überschritten größere Fische wie Thunfische immer wieder die gesetzlichen Grenzwerte für Quecksilber.

Die Abb. links zeigt eine **Bindenbrasse** (*Diploodus sargus*) und rechts, einen **Zwerg-Zackenbarsch** (*Serranus hepatus*).



Abbildung links: Schleppnetzpflege auf einem "Kaiks" im Hafen von Iraklion (2003). Die blau-weißen Breitbauch-Boote sind fürs küstennahe Befahren des Mittelmeeres maßgeschneidert und typisch für die Ägäis (Foto: U. Kluge). Abbildung rechts zeigt einen Fischer (1980) bei der "Reinigung" seines Fanges; neben Schwämmen in erster Linie die Gehäuse von Meeresschnecken (zum Verkauf an die Touristen).



Die Abb. zeigen (v. li. n. re.) einen Verkaufstand mit fangfrischem Frisch auf dem regionalen Markt am Hafen von Iraklion (2004) und auf der Ladefläche eines Pick-Up (2005). Viele Fischer vermarkten ihren Fang auch in den Bergdörfern, die sie regelmäßig anfahren und dort ihre Ware über Lautsprecher anpreisen. Die rechte Abb. zeigt einen Souvenirladen in Elounda. Neben Muschelschalen, Schneckengehäusen und Schwämmen in allen Größen werden auch präparierte Fische angeboten, darunter auch viele "geschützte" Arten. Wenn bei besonderen Präparaten großzügig Rabatte angeboten werden, ist Vorsicht angesagt. Bei Aus- und Einfuhrkontrollen könnte es Probleme wegen "Verstoßes gegen das Artenschutzabkommen" geben, was zu einer erheblichen Strafe führen kann. Fotos: U. Kluge (05/2005)



Unter den Schneckenarten des Mittelmeeres sind die **Mittelmeer-Kegelschnecke** ¹⁾ (*Conus mediterraneus*) und die **Purpurschnecke** (*Murex trunculus*) wohl am bekanntesten. Wer ein solches Gehäuse in die Finger bekommt, hält es sie sich ans Ohr, um das "Meeresrauschen" zu hören. Das Rauschen in den Gehäusen beruht auf Resonanz. Im Schneckengehäuse befindet sich eine Luftsäule, die mit einer eigenen Geschwindigkeit hin und her schwingt und eine bestimmte Eigenfrequenz besitzt. Der Hohlkörper des Schneckenhauses verstärkt diese Geräusche zu einem Rauschen. Nur die Töne, die in der Nähe der Frequenz der Luftsäule liegen, werden verstärkt; somit hat jedes Gehäuse sein eigenes, ganz besonderes Rauschen und kleine Gehäuse rauschen damit auch anders als ein großes Schneckenhaus. Der große "Denker der Antike" (ARISTOTELES) beschäftigte sich schon mit der Beschreibung dieser Meerestiere. Die Kenntnis über die antike Purpurherstellung, zu der die Purpurschnecken das Farbssekret liefern, verdanken wir einem Bericht des älteren PLINIUS in seiner "Naturalis historia". Auf Kreta soll schon um 1600 v. Chr. Purpur gewonnen worden sein, während für Phönizien der Beginn der Purpurfärberei etwas früher ins Jahr 1439 v. Chr. datiert wird. Der Grieche KONSTANTION PALEOKAPPA überliefert die Legende, wonach ein Hund am Strand eine Purpurschnecke gefressen habe und dessen Schnauze sich dabei rot färbte. Der Hirte glaubte, der Hund habe sich verletzt und wischte dessen Schnauze mit einem Tuch ab. Dabei bemerkte er, dass die rote Farbe von der Färbekraft der Schnecke stammte! Beide Schneckenarten sind "Fleischfresser" und haben ihren Lebensraum am Meeresboden.



¹⁾ Sie besitzen einen "Giftzahn", mit dem sie ein Nervengift in ihre Beute injizieren; die Beute wird gelähmt und kann danach "in Ruhe" verzehrt werden. Auch dem Menschen können sie schmerzhafte Stiche versetzen.