



**fish4future® -**  
**GV von Bionetz an der LifeFAIR 09**  
**Zürich, 4. September 2009**



Kabeljau (*Gadus morhua*)

## fish4future®-Zertifikat

### Kabeljau (*Gadus morhua*)

Die unten unterzeichnenden Parteien bestätigen, dass das oben genannte Produkt  
aus dem Fanggebiet: **Island; Nordost-Atlantik; FAO-Gebiet: 27?** (zu präzisieren),  
gefangen mit der Fangmethode: **Handleine, Langleine, Stellnetz, Ringwade,  
Grundsleppnetz** (umweltschonend, siehe FishFact)

aufgrund der Analyse der Zertifizierungsgrundlagen nach den fish4future®-Richtlinien  
aus nachweislich nachhaltigem Wildfang stammt und daher ökologisch bedenkenlos  
konsumiert werden kann.

Die dem Zertifikat zugrundeliegenden Fakten werden laufend überprüft und aufgrund  
aktueller Umweltsituation jährlich erneuert. Das basierende fish4future® FishFact  
sowie die Zertifizierungsgrundlagen können unter [www.fish4future.org](http://www.fish4future.org) eingesehen  
werden.

Ausstellungsdatum: 26. August 2009  
Gültig bis 31. Dezember 2010

Oberwil, den 11. August 2009

\_\_\_\_\_  
Toby Herrlich  
Bayshore SA  
Geschäftsführer  
Importeur

\_\_\_\_\_  
Marlise Umiker  
Ice-Co GmbH  
COO  
Produzent

\_\_\_\_\_  
Name  
Titel  
Wissenschaftlicher Beirat  
fish4future®



## Juni 2008: Le Silex, 1. Restaurant / first restaurant fish4future®

24/08

Poisson

5



Une assiette de filets de perches Meunière servie au restaurant «Le Silex», à Hauterive. Produites au Canada, elles bénéficient désormais du label «Fish 4 Future», développé par Toby Herrlich, de Bayshore SA.

### «Fish 4 future»: Des filets de perche durables *made in Canada*

On sait l'avenir du poisson extrêmement menacé par la pêche intensive. Celui de la perche, si appréciée dans les restaurants suisses, ne fait pas exception. Un importateur hâlois vient de créer un label de «pêche durable» pour cette spécialité suisse... qui provient la plupart du temps de l'étranger.

#### «Le Silex», au label

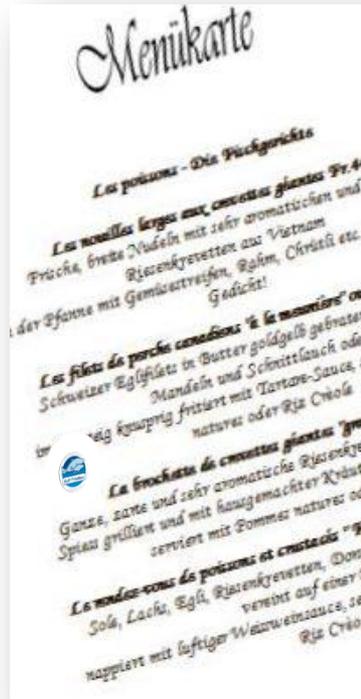
Avec 1,5 t de filets de perches par année, le «Silex», à Hauterive (NE), est un gros consommateur de perches Omstead. D'abord pour des raisons qualitatives. «La qualité, la fraîcheur et la régularité du calibre et de l'approvisionnement sont essentielles», souligne Françoise Pressl-Wenger, chef de cuisine et co-gérante du restaurant avec Florence Veloso. C'est pour ça qu'on a renoncé à avoir «de temps en temps» des perches locales. Les deux restauratrices se félicitent de voir «leurs» perches au label, et entendent le communiquer clairement: «Pour informer les gens et nous éviter le reproche de ne pas servir de perche du lac! Et la provenance du Canada inspire confiance, et justifie le prix plus élevé de nos plats de perches.» [www.lesilex.ch](http://www.lesilex.ch)



F. Pressl-Wenger (à dr.) et F. Veloso.



## Einsatz von fish4future® -Kleber, Logo und Flyer





## Nov. 2008: Kooperation Goldener Fisch, Netz Basel

eXpresso Nr. 7 – 10. Februar 2009

### Fischküche



Kultivieren eine gute Fischküche. Oben: Hortensia Herman, Gasthof Solbad, Schweizerhalle; Denise Marx, Gasthof Neubad, Binningen; Elisabeth und Urs Füg, Hotel Merian/Restaurant-Café Spitz, Basel. Unten: Toby Herrlich, Bayshore SA; Thomas Hänggi; Oskar Müller, Gasthof Sonne, Kaiseraugst, sowie Dominique Brändle.

Beispielhaft: **Fischrestaurants kaufen nachhaltig ein**





## Januar 2009: Kooperation mit OceanCare





## März 2009: CO<sub>2</sub>-klimaneutrales KMU 2009



# Zertifikat

Die schweizerische Klimaschutzorganisation myclimate bestätigt, dass die Bayshore SA mit myclimate klimaneutral ist.

16.25 Tonnen CO<sub>2</sub>  
werden in myclimate Klimaschutzprojekten kompensiert.

## Klimaneutrales Unternehmen 2009



## April 2009: CO<sub>2</sub>-Kompensationsbeiträge auf f4f-Produkten





## April 2009: Sortiment



4 Länder  
6 Produzenten  
13 Produkte



# ... fish4future® in guter Gesellschaft ...

## Die Labels für den Fischgenuss ohne schlechtes Gewissen

Viele Fischarten sind bedroht. Wer sich an Labels orientiert, kann heute trotzdem Fische und Meeresfrüchte konsumieren.

RENATE DUBACH

Die Fakten laut Ernährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO): Über die Hälfte aller Fischbestände weltweit werden bis an ihre biologische Grenze befischt, ein Viertel ist überfischt, erschöpft oder erholt sich von der Überfischung. Ein Fünftel der Fischbestände ist mässig erschlossen. Nur 3 Prozent der weltweiten Populationen sind noch wenig befischt.

2,6 Milliarden Menschen decken ihren Bedarf an tierischem Eiweiss durch Fisch, der Lebensunterhalt von 200 Millionen Menschen hängt vom Fischfang und den an ihn angeschlossenen Industriezweigen ab. Während der letzten 30 Jahre hat sich die Nachfrage nach Fischprodukten verdoppelt. Bis 2020 wird ein jährlicher Zuwachs von 1,5 Prozent erwartet.

Wer hierzulande reinen Gewissens Fische und Meeresfrüchte geniessen will, kann dies tun. Folgende Labels erleichtern die Wahl:

Der Marine Stewardship Council MSC wurde 1997 vom WWF und dem Lebensmittelkonzern Unilever gegründet. Der MSC hat einen Umweltstandard für nachhaltige und vorbildlich geführte Fischereibetriebe entwickelt. Dieser Standard gründet auf einer weltweiten Konsultation mit Wissenschaftlern, Fischerelexperten und Umweltschutzorganisationen.

In der WWF Seafood Group schlossen sich Unternehmen zu-



sterben bedroht sind. Für Fische aus stark überfischten Beständen, oder Arten, die aufgrund ihrer langsamen Fortpflanzung für Überfischung besonders anfällig sind, werden innerhalb eines Jahres Lösungen gesucht. Falls keine Alternativen aus ökologisch intakten Beständen gefunden werden, werden die entsprechenden Fischarten nicht mehr angeboten.

Die Organisation fair-fish aus Winterthur will faire Methoden in der Gewinnung von Speisefischen entwickeln und fördern. Mit Rücksicht auf Bedürfnisse und Leiden der Tiere, indem Arten und Umwelt geschont werden und die Fischer angemessen entlohnt werden. Fair-fish informiert über die Probleme der heute vorherrschenden Produktion von Speisefischen und über mögliche Alternativen. Die Organisation hat beispielsweise gegen die Melander-Fischzucht in St. Gallen gekämpft, die letzte Woche geschlossen wurde.

Weiter gibt es das erst etnjährige Label «fish4future» der Oberwiler Firma Baysshore SA. Dieses Label unterstützt Fisch- und Seafoodprodukte aus nachhaltiger Fischerei und Aquakultur.

Ebenfalls bedenkenlos können Zuchtfische mit Bio-Label gegessen werden. Als weiteres Label birgt dasjenige von Friend of the Sea für nachhaltig gefischte und gezüchtete Fische.

Auch die Fische von rücksichtsvoll arbeitenden Schweizer Berufsfischern und Produkte aus kleinen Zuchtbetrieben, die meist weniger intensiv mästen als industriell arbeitende, darf man ohne Gewissensbisse geniessen.

[www.msc.org](http://www.msc.org); [www.wwf.ch](http://www.wwf.ch); [www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch); [www.fish4future.org](http://www.fish4future.org)

sammen, die einen Beitrag zum Schutz der Meere leisten wollen. Ziel der Partner ist es, ihr Fischangebot schrittweise auf Fische aus nachhaltig bewirtschafteten Beständen und umweltverträglichen Zuchten umzustellen. Die Mitglieder der WWF Seafood Group bieten keine Fische mehr an, die vom Aus-



**Herzlichen Dank ...**

... für Ihr Interesse und Ihre Aufmerksamkeit .... !

Toby Herrlich

Bayshore SA, 4.9.2009