

## **Genussgipfel „gast.lebensmittel.kultur“ am 14.Oktober 2016**

### **Genussforum „Das Bodenseefelchen im Wandel der Zeit – aus Sicht des Gewässerschutzes, der Fischerei und des Tourismus“**

#### **Ausgangslage**

In den letzten 100 Jahren hat sich am Bodensee sehr viel geändert – Besiedelung und Bewirtschaftung des Einzugsgebietes, der Eintrag von Nährstoffen in den See, erste Auswirkungen des Klimawandels und das Auftreten von nicht einheimischen Organismen (Fische, Muscheln etc.) sind Einige der Einflussfaktoren. Heute ist der Bodensee Trinkwasserspeicher für mehr als 5 Millionen Menschen und jährlich Ziel von einigen Millionen Feriengästen. Durch intensive Anstrengungen zur Verringerung des Nährstoffeintrags in den letzten 40 Jahren auf internationaler Ebene ist der See heute wieder nährstoffarm.

Daneben werden die Fischbestände des Bodensee-Obersees von aktuell noch etwa 100 Berufsfischern und mehr als 12.000 Angelfischern genutzt. Bis vor wenigen Jahren hatte der Anteil der Binnenfischerei am Bodensee mengenmäßig eine wichtige Bedeutung für die Deckung des lokalen Bedarfs an Bodensee-typischen Fischen. Auch für den Tourismus, insbesondere in der Gastronomie spielt der Bodenseefisch als Werbeträger eine wichtige Rolle. 2012 konnte nach einer Marktstudie nur noch gut die Hälfte des Felchenbedarfs aus Wildfang vom Bodensee abgedeckt werden. Inzwischen gehen die Fänge stark zurück, während der Bedarf am Bodensee, insbesondere in der Gastronomie weiterhin sehr hoch ist. Woher kommt nun in Zukunft der Fisch am Bodensee?

#### **Ansatz**

Die Internationale Bodensee Konferenz (IBK) verfolgt seit geraumer Zeit die zum Teil sehr kontroversen Diskussionen um die Ertragsrückgänge der Berufsfischerei. Deshalb wurde auch der Vorstoß der IBK zur Durchführung eines Dialogforums „See und Fisch“ beschlossen und umgesetzt. Ziel dabei war es, alle Kräfte zu bündeln, denen an einem intakten, gesunden und lebenswerten Ökosystem Bodensee sowie einer nachhaltigen Berufsfischerei gelegen ist. Im Kreis aller zu diesem Thema wesentlichen Organisationen und Vereinigungen rund um den See wurde das Thema Bodenseefischerei in drei Workshops umfassend erörtert. In einem konstruktiven offenen Dialog wurden Lösungsansätze für die Berufsfischerei am Bodensee diskutiert. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer kamen aus allen Teilen der Bodenseeregion und brachten sowohl praktische als auch wissenschaftliche Erfahrungen ein. Im Fokus standen die Darstellung der Faktenlage nach heutigem Kenntnisstand und das Herausarbeiten möglicher Lösungsvorschläge für die Berufsfischer.

#### **Inhalt**

Zum Einstieg werden zunächst vier Vertreter aus dem Dialogforum „See und Fisch“ aus den Bereichen „Gewässerschutz“, „Fischereiforschung“, „Tourismus“ und „Gastronomie“ ihre Sichtweisen und Erkenntnisse kurz vorstellen und dabei insbesondere auf das Spannungsfeld „sauberer Bodensee – geringerer Wildfischfang“ eingehen.

Vor dem Hintergrund, dass Fisch aus regionaler Fischzucht sicher viel besser als Importware aus Ländern mit langen Lieferwegen ist, könnten Felchen aus einer Zucht im oder am Bodensee eine Ergänzung zum Wildfang werden und dabei die sinkenden Fangerträge der Berufsfischer teilweise auffangen. Ergebnisse einer Untersuchung der Fischereiforschungsstelle in Langenargen am Bodensee dazu werden ebenfalls im Genussforum vorgestellt. Auch der Aufbau einer Regionalmarke, die Herkunft, Qualität und Einzigartigkeit der Felchen hervorhebt, könnte ein mögliches Instrument zur Steigerung der Wertschöpfung sein und Transparenz beim Gast und Verbraucher sicherstellen. In der gemeinsamen Diskussion wollen wir mit allen Teilnehmern des Genussforums die Zielkonflikte und mögliche Lösungsansätze am Beispiel des Bodenseefelchens erörtern.

## **Referenten des Workshops**

Dr. Beat Baumgartner, Vertreter der IBK  
Amt für Umwelt Frauenfeld  
Bahnhofstraße 55  
CH-8510 Frauenfeld  
[beat.baumgartner@tg.ch](mailto:beat.baumgartner@tg.ch)

Dr. Alexander Brinker  
Fischereiforschungsstelle Langenargen  
[Alexander.brinker@lazbw.bwl.de](mailto:Alexander.brinker@lazbw.bwl.de)

Jürgen Ammann (angefragt)  
IBT GmbH  
Geschäftsführer  
D-78462 Konstanz  
[info@bodensee.eu](mailto:info@bodensee.eu)

Manfred Hölzl  
Gastronom in den Konzil Gaststätten  
Vorstand im DEHOGA  
D-78462 Konstanz  
[mail@konzil-konstanz.de](mailto:mail@konzil-konstanz.de)

## **Moderation**

Michael Baldenhofer  
Verein ILE-Bodensee  
Winterspürer Str. 25  
78333 Stockach