



FOLLOWFOOD GMBH FÜHRT ERFOLGREICH DIE ERSTE RUSSISCHE BINNENFISCHEREI ZUR MSC-ZERTIFIZIERUNG

Unternehmen sieht sich als Vorreiter für Export der Nachhaltigkeitsphilosophie und widmet Zertifizierung den Kunden

Friedrichshafen, am 7. April 2016. Als erste russische Süßwasser-Fischerei überhaupt erhält die von der followfood GmbH organisierte Flussbarsch-Fischerei am Iriklinskoye Stausee in Russland heute das MSC-Zertifikat für nachhaltige Fischerei mit einer Laufzeit von fünf Jahren. Die ersten followfish-Produkte des nachhaltig gefischtes Flussbarsches mit MSC-Siegel sind bereits ab Sommer in Teilen Deutschlands und der Schweiz im Handel erhältlich.

Für das Friedrichshafener Unternehmen ist dies ein großer Erfolg und Grund zur Freude: „Anfangs war es eine Vision, dann wurde es zu einem verrückten Plan, jetzt ist es Wirklichkeit. Nach acht Jahren Vorbereitung, zahlreichen Besuchen vor Ort und einem erheblichen Investment ist es geschafft: Wir haben die strengen Nachhaltigkeitskriterien des Marine Stewardship Council in der russischen Provinz verankert und eine ganze – wenn auch kleine – Fischerei umgestellt und auf Nachhaltigkeit getrimmt“, sagt Harri Butsch, Geschäftsführer followfood GmbH.

Der Iriklinskoye Stausee liegt rund 1.800 Kilometer östlich von Moskau, Russland. Die MSC-zertifizierte Fischerei besteht aus 30 kleinen Fischerbooten für 1-2 Mann, mit 30-36 mm Stellnetzen. Der in diesem See hauptsächlich gefangene Flussbarsch ist vor allem in der Schweiz und in Süddeutschland ein beliebter Speisefisch und auch als „Egli“ oder „Kretzer“ bekannt. Mit einer jährlichen Menge von rund 60-80 Tonnen Barschfilet zählt die Fischerei – selbst für eine Binnenfischerei – als klein. Für die Geschäftsführer und Gründer



von followfood, Harri Butsch und Jürg Knoll, hat das Projekt jedoch eine umso größere strategische Bedeutung und Wichtigkeit.

„Wir haben es geschafft, die Menschen vor Ort am Irikliinskoye Stausee mit unserer Nachhaltigkeitsphilosophie zu erreichen und dazu beigetragen, dass eine ganze Fischerei ihre Denk- und Arbeitsweise umgestellt hat“, berichtet Geschäftsführer Jürg Knoll. „Wir erhoffen uns von diesem Schritt eine Symbolwirkung und sind überzeugt, ein Pflänzchen gesetzt zu haben, welches weitere Projekte dieser Art in Russland und anderen Ländern mit sich zieht. Vor allem dann, wenn die Fischer die zwei großen Vorteile einer auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Fischerei erleben: Planbarkeit und Sicherheit der Mengen sowie die Erzielung eines Aufpreises für nachhaltig gefangenen Fisch.“

Als kleine Besonderheit möchten die Firmengründer vom Bodensee diese Zertifizierung ihren Kunden widmen. Harri Butsch erklärt: „Es ist doch verrückt und unglaublich schön, dass letztlich die Käufer unserer Produkte mit ihrer Bereitschaft, für nachhaltige Fischprodukte ein paar Cent mehr zu bezahlen, dafür gesorgt haben, dass 4.400 Kilometer östlich von uns eine kleine Fischerei ihr gesamtes Konzept so umstellt, dass es ökologisch vorbildlich und nachhaltig ist.“

Jürg Knoll fügt hinzu: „Solche Projekte sind nur mit Geldgebern möglich, die ebenfalls eine langfristige Perspektive haben und nicht auf das schnelle Geld aus sind. Wir Gründer sind glücklicherweise immer noch die Haupt-Eigentümer, und durch die Beteiligung des Sozialfonds ‚Bonventure‘ aus München, der letztes Jahr als Geldgeber mit einstieg, hatten wir auch von Kapitalgeber-Seite vollen Rückenwind für dieses Projekt, das sich mittelfristig sicherlich auch finanziell lohnen wird.“

Nicht nur für die Umwelt und die Fischer am Irikliinskoye Stausee wird sich diese jüngste MSC-Zertifizierung lohnen, sondern auch der Verbraucher profitiert davon: „Wir freuen uns sehr, dass es den beliebten Egli oder Flussbarsch nun auch aus nachhaltigem Fang gibt.



Jede zusätzliche Fischart, die aus einer zertifiziert nachhaltigen Fischerei auf den Markt kommt, erweitert die Angebotsvielfalt und erleichtert es Verbrauchern und Händlern, sich für die nachhaltige Alternative zu entscheiden“, betont Andrea Harmsen vom MSC.

Das blaue Siegel des Marine Stewardship Council (MSC) ist als weltweit glaubwürdigste und strengste Kennzeichnung für nachhaltige Fischerei anerkannt. Es gibt Verbrauchern die Sicherheit, dass der Fisch legal von einer nachhaltigen Fischerei gefangen wurde und entlang der Lieferkette vom Teller bis zu seinem nachhaltigen Ursprung zurückverfolgt werden kann. Zusätzlich findet sich auf jeder Verpackung des MSC-zertifizierten Flussbarsches der Tracking-Code von followfish, mit dem Konsumenten online sämtliche Produzenten und Beschaffungswege nachvollziehen können.

followfood GmbH

Die followfood GmbH ist kein herkömmliches Unternehmen, followfood ist eine Bewegung. Für Nachhaltigkeit, Transparenz und einen ehrlichen, respektvollen Umgang mit der Umwelt und Nahrungsmitteln. Das Friedrichshafener Unternehmen produziert und vertreibt mit den Marken followfish und followfood ausgezeichnete und nachhaltige Lebensmittel höchster Qualität. Geprägt durch den Grundgedanken „Folge dem wahren Geschmack“ führte das Unternehmen in 2007 als Marktinnovation einen Tracking-Code auf jeder Verpackung ein, mit dem die Konsumenten alle Lieferanten und Beschaffungswege der Produkte und ihrer Bio-Zutaten online abrufen und nachvollziehen können. Dafür wurde Deutschlands nachhaltigste Fischmarke followfish in den vergangenen Jahren mehrfach ausgezeichnet, zuletzt als „Biomarke des Jahres 2015“ in Gold. In 2015 erhielt zudem die followfood „Pizza Vegetariana Bio“ einen Platz in den „Top 3 Deutschlands nachhaltigster Produkte“. Geschäftsführer der followfood GmbH sind Jürg Knoll und Harri Butsch, der Sitz des Unternehmens liegt in Friedrichshafen. Bis Dezember 2015 firmierte das Unternehmen als fish & more GmbH.

Pressekontakt:

Im Auftrag der followfood GmbH - Susanne Rademacher / Fleißiges Lieschen. Kommunikation
E-Mail: s.rademacher@lieschen-kommuniziert.de / Tel.: 040 605 909 610