



Matkakertomus opintomatkasta Bremeniin 5-8.11.2010

Jukka Muhonen

Hämeen ELY-keskus



1. Matkan kohde ja tarkoitus

Matkalla tutustuttiin Bremenin Slow Fisch 2010 -messuihin ja osallistuttiin niiden yhteydessä järjestettyihin seminaareihin.

Matkan tarkoitus oli saada tietoa Euroopassa suosiotaan kasvattavasta Slow Food -trendistä ja erityisesti sen merkityksestä kalastustuotteiden kysyntään ja tarjontaan.

2. Slow Food –liike

Eurooppalainen Slow Food –liike syntyi, kun v. 1986 Rooman keskustaan oltiin avaamassa McDonald´s -ravintolaa. Vastalauseeksi pikaruokakulttuurin leviämislle italialaiset perustivat ruokayhdistyksen.

Vuosien varrella Slow Food on kasvanut merkittäväksi kansainväliseksi liikkeeksi, jolla on toimintaa yli 50 maassa ja jäseniä noin 80000. Suomessa toiminta on vielä vähäistä.

Slow Food -ajattelussa korostuvat kestävä raaka-aineiden tuotanto, reilu kauppa, lähiruoka, luomu, itse tekeminen ja ruuasta nauttiminen. Sen vastakohtana voidaan pitää universaalilla konseptilla massatuotettua pikaruokaa (ks. esim. www.slowfood.de).

3. Slow Fisch Bremen 2010 messut

SlowFisch 2010 messut järjestettiin Bremenin messukeskuksessa 5 - 7.11.2010. Messuilla oli kaikkiaan 126 näytteilleasettajaa, joista valtaosa oli saksalaisia.

Kalatuotteiden sekä kalastukseen ja kalaruokiin liittyvän informaation lisäksi messuilla esiteltiin runsaasti myös muita Slow Food –tuotteita. Bremenin messukeskuksessa samaan aikaan järjestettyjen matkamessujen vuoksi Slow Fisch messujen kävijämäärä näytti nousevan huomattavan suureksi.

Esillä oli monenlaista tuoretta meri- ja sisävesikalaa, viljeltyä kalaa sekä simpukoita ja äyriäisiä. Tuoretuotteiden lisäksi oli myös säilykkeitä ja monin tavoin jalostettua kalaa. Suurin osa tarjolla olleesta viljelystä kalasta oli luonnonmukaisesti tuotettua.

Messuilla oli myös mahdollisuus syödä kalaruokaa, kuten paistettua monnia ja nieriää, savustettua nieriää ja taimenta, keitetyjä katkarapuja, simpukoita ja tuoreita ostereita.

Päivittäin oli useita kalatuotteiden käyttöä ja ruokien valmistusta koskevia esittelyjä. Lapsille tarjottiin erikseen mahdollisuutta osallistua kalaruokien valmistukseen.



Messuilla annettiin runsaasti tietoa kaloista, kalatuotteista ja -ruuista, joita saattoi myös maistella



Tarjolla oli luonnonkalaa merestä ja sisävesistä, viljeltyä kalaa ja monenlaisia kalatuotteita



Myös simpukat, mustekalat ja äyriäiset olivat näyttävästi esillä



Eksoottisten tuotteiden lisäksi myös tuttuja sisävesilajeja oli tarjolla



Paistettua luomumonna ja sillileipiä

Lisätietoa messuista: http://www.slowfisch-bremen.de/index_sf_de.php.

4. Slow Fisch seminaarit

Messujen yhteydessä oli kolmepäiväinen EU:n tukema seminaari, joka alkoi koululaisille suunnatuilla tietoisuuksilla. Varsinainen seminaari jakautui neljään osaan: kalastuspolitiikka, kala ja terveys, laatu ja vastuu, tuotteet ja tarinat.

Kalastuspolitiikka

Monika Luxem-Fritsch (Bundesministerium für Umwelt) totesi, että aiemmin kalastuksen tavoitteena oli pelkäästään kalavarojen hyödyntäminen. Nykyisin

pyritään vastuulliseen kalastukseen, joka turvaa myös merten biodiversiteetin. Tämä näkökulma on vahvasti esillä seuraavaa EU:n kalastuspolitiikan uudistusta valmisteltaessa. Myös kuluttajat voivat omilla valinnoillaan edistää vastuullista ja kestävä kalastusta.

Christian Pusch (Bundesamt für Naturschutz) tarkasteli luonnonsuojelun ja kalastuksen yhteensovittamista. Maailman kalansaalis on kuudessa vuosikymmenessä viisinkertaistunut ja on nyt n. 100 Mt/v. Kalastus vaikuttaa monin tavoin kalakantoihin ja muuhun vesiluontoon. YKP:ssa on välineitä biodiversiteetin suojelemiseksi kuten varovaisuusperiaate, kalastuksen säätelyn tieteelliset perusteet, kapasiteetin sopeutus ja pyynnin valikoivuus. Kuluttajat voivat vaikuttaa käyttämällä ekosertifioituja tuotteita.

Kai-Arne Schmidt (Kutterfisch-Zentrale GmbH) esitteli kalastusyriyten näkökulmaa vastuulliseen kalastukseen. Hän korosti tuotannon läpinäkyvyyttä, selkeää ja yksinkertaista säätelyjärjestelmää ja vahvaa valvontaa. Kun kalan kulutus ravitsemuksessa kasvaa, korostuu sertifiointin ja sen tunnettuuden merkitys.

Kristina Barz (Institut für Ostseefischerei) katsoi, että nykyisen kalastuksen säätelyn suurimmat ongelmat ovat liian lyhytnäköinen perspektiivi, ylikapasiteetti sekä puutteellinen kalastuksen säätely ja sen toteutus. Ratkaisukeinoja ovat mm. landauskiellot, suojelualueet ja muut säätelytoimet, sertifiointi sekä kaupan ja jalostusteollisuuden omat toimet (pyyntialueet, "Fischbestand-online", alkuperätodistukset).

Kala ja terveys

Ines Lehmann (Max Rubner Institut) ja *Frank Liebke* kertoivat kalojen, simpukoiden ja rapujen ravitsemuksellisista ominaisuuksista ja terveydellisistä vaikutuksista. Lehmann totesi muun ohessa, ettei luonnonmukaisesti ja konventionaalisin menetelmin kasvatetun kalan välillä ole tutkimuksissa havaittu merkittäviä eroja ravitsemuksellisissa ominaisuuksissa tai terveydellisissä vaikutuksissa.

Seminaarin yhteydessä oli myös mielenkiintoinen paneelikeskustelu, jossa eri kulttuurien edustajat kertoivat suhteestaan kalaan ja kalaruokien käyttöön. Siinä oli eroja, mutta yhteistä kaikille (Eurooppa, Afrikka, Lähi-Itä, Aasia) oli kuitenkin hyvin myönteinen asenne kalan käyttöön elintarvikkeena. Kaikki panelistit myös arvioivat kalan kulutuksen kasvavan tulevaisuudessa.

Laatu ja vastuullisuus

Jürgen Weis (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) esitelmöi ei-toivotun sivusaaliin välttämiskeinoista. EU:ssa n. 8 % kokonaissaaliista on ei-toivottua sivusaalista. Ongelmana ovat erityisesti uhanalaiset lajit ja nuoret kalat, joista hyvin harvat selviävät hengissä

mahdollisesta vapautuksesta huolimatta. Poisheittäminen aiheuttaa myös kalastajille hankalaa lisätyötä. Torjuntakeinoja ovat mm. pingerit, poisheitto- ja käyttökiellot sekä kalastuksen täydellinen dokumentointi.



Dr. Jürgen Weis esitelmöi aiheenaan "Unerwünschte Beifang vermeiden"

Jens Ambsdorf (Stiftungsvorstand Lighthouse-Foundation) puhui vastuullista kalastusta edistävästä kuluttajamerkinnoistä. Tunnetuin on MSC (Marine Stewardship Council), joka ylläpitää sertifiointijärjestelmää kala- ja äyriäistuotteille. Tavoitteena on vähentää ylikalastusta; MSC-sertifikaatti pyrkii takaamaan tuotteiden ekologisuuden asettamiensa ympäristönormien kautta. Muita vähemmän tunnettuja sertifikaatteja on lukuisia, mm. FOS (Friends of the Sea) ja Fair Fish.

Ursula Hudson ja Hanns Kniepkamp (Vorstand Slow Food Deutschland e.V.) esittelivät järjestönsä toimintaa. Slow Food on maailmanlaajuinen yhdistys ruokakulttuurin kehittämiseksi. Tavoitteena on ruoka, jonka raaka-aineet tuottaa vastuullinen maa- ja kalatalous, ja jossa paikallisuutta, käsityötä ja nautinnollisuutta arvostetaan.

Tuotteet ja tarinat

Sonia Schadwinkel ja Jens Salva esittelivät kiinnostavasti paikallisuuden ja sesongin merkitystä ja mahdollisuuksia kalastustuotteiden markkinoinnissa. Salva puhui myös Weser ja Ems -joen vaelluskalakantojen palautusohjelmasta.

Ute Schröder (Max Rubner Institut) esitelmöi simpukoiden "salatusta" elämästä. Simpukoissa on runsaasti proteiinia ja hivenaineita mutta vähän rasvaa, joten ne ovat hyvää ravintoa. Yhä suurempi osa syötävistä simpukoista viljellään, mm. ostereista 96 %.

Francesco Mari (Evangelischer Entwicklungsdienst EED) totesi, että kalavalkuainen on kehitysmaissa tärkeä proteiininlähde ja kalastus tärkeä elinkeino. Mari kritisoi erittäin kovin sanoin EU:n kalastuspolitiikkaa mm. suurten

petokalojen ylikalastuksesta ja kehitysmaiden riistosta. Esimerkiksi Länsi-Afrikassa paikallinen rannikkokalastus on joutunut vaikeuksiin EU:n tehostettua kalastustaan ko. alueella. Mari piti isona moraalisenä ongelmana sitä, että viljeltäviä kaloja ruokitaan kalajauholla, joka olisi sopivaa kehitysmaiden ihmisten ravinnoksi.

Heinrich Schäfer (Garnelenhof Schäfer) kertoi yrityksensä katkarapujen luonnonmukaisesta viljelystä. Energia saadaan omasta biokaasulaitoksesta. Laitoksessa ei käytetä lääke- tai desinfiointiaineita, vesi käsitellään biosuodatuksella. Katkat tulevat puolesta vuodessa myyntikokoon ja ne tapetaan -2 °C vedessä. Tuotannon markkinat ovat toistaiseksi Saksassa.

Hermann Otto-Lübker (Ahrenhorster Edelfisch GmbH) selosti yrityksensä luonnonmukaisesta monniviljelystä. Kyseessä on maatilayhteydessä toimiva kiertovesilaitos, jonka tuotanto on nykyisin 60 000 t/v. Kalat kasvatetaan 1,8 kg teuraskokoon. Kalat perataan, fileioidaan, nahoitetaan ja pakataan omassa yrityksessä.

5. Arviointi ja johtopäätökset

Messut ja seminaarit oli järjestetty erinomaisesti, ja ne antoivat hyvän kuvan Slow Food –ajattelusta ja sen kriteerit täyttävistä kalatuotteista.

Näyttää siltä, että Slow Food –kulttuuri on saamassa Euroopassa yhä enemmän jalansijaa. Tämä merkinnee, että kalastustuotteilta edellytetään yhä useammin ekosertifikaatteja, ja että myös luonnonmukaisesti viljellyn kalan kysyntä kasvaa. Kuluttajat tulevat kasvavassa määrin vaikuttamaan siihen, millä tavoin kalatuotteiden raaka-aine pyydetään tai kasvatetaan.

Suomessa pyydetty luonnonkala täyttäneenä käytännössä vastuullisuuden kriteerit, vaikkei pyyntiä olekaan sertifioitu. Eräät Suomen sisävesiammattikalastajat ovat v. 2010 saaneet kalastusprosessilleen ISO 9001 mukaisen hyväksynnän. Tuotannon laatusertifikaatin laajennus ”ekosertifikaatiksi” helpottaisi jatkossa mahdollisia vientiponnisteluja.

Messuluettelo ja esitemateriaalia on saatavissa allekirjoittaneelta

Hämeenlinnassa 28.12.2010

Kalatalouspäällikkö

Jukka Muhonen