



In der Bretagne ist die Jakobsmuschel mehr als nur eine Delikatesse – sie ist ein Schatz, der mit Respekt und Bedacht gehoben wird. In der Bucht von Saint-Brieuc (Côtes-d'Armor) gelten strenge Regeln für die Fischerei, eingeführt von den Fischern selbst. Ihr Ziel: den Bestand dieses kostbaren Meeresbewohners langfristig zu sichern.

Gold des Meeres – mit harter Arbeit verdient

Jakobsmuscheln fischen ist kein Zuckerschlecken. Die Arbeit auf See ist körperlich fordernd, das Wetter oft unbarmherzig, und jede Minute zählt. In der Bucht von Saint-Brieuc nennen die Fischer die Muschel „weißes Gold“ – ein Zeichen für ihren Wert. Doch ohne kluge Bewirtschaftung wäre diese Ressource längst erschöpft.

Vor etwa 50 Jahren entschlossen sich die Fischer, ihr eigenes Regelwerk aufzustellen, um die Bestände zu schützen. Die Folge? Die Muschelpopulation in der Region gedeiht – ein seltener Erfolg in der Welt der Fischerei.

Strenge Regeln, reiche Ernte

Jean-Michel Le Hégarat, 49 Jahre alt und seit drei Jahrzehnten Jakobsmuschelfischer, kennt das Geschäft in- und auswendig. „Wir haben genau eine Stunde – das geht schnell“, erzählt er. 230 Boote dürfen zwischen Oktober und April in diesem Gebiet fischen, das sich von der Île de Bréhat bis zum Cap Fréhel erstreckt.

Die Regeln sind klar:

- **Fangzeit begrenzt** – jede Sekunde zählt
- **Maximale Fangmenge** – um Überfischung zu vermeiden
- **Mindestgröße vorgeschrieben** – nur ausgewachsene Muscheln dürfen gefischt werden

Und das Beste: Die Strategie geht auf. Jahr für Jahr wächst der Bestand, neue Rekorde an Muschelvorkommen werden verzeichnet.



Ein Modell für nachhaltige Fischerei?

Während weltweit Fischbestände schrumpfen, zeigt die Bretagne, dass es anders geht. Selbstregulierung statt Ausbeutung – vielleicht ist das die Zukunft der Fischerei?

Eins steht fest: Wer in der Bretagne eine Jakobsmuschel genießt, kann sich sicher sein, dass hinter jeder Schale harte Arbeit, Respekt vor der Natur und eine nachhaltige Tradition stecken.

Autor: C.H.