



INFO-BLATT

RUND UM FISCH

EINLEITUNG

Neben Fleisch gehört Fisch zu den wichtigsten Nahrungsmitteln in Deutschland und ist Teil einer gesunden Ernährung.

Doch so lecker und gesund Fisch auch ist, viele Bestände sind gefährdet, viele Arten überfischt. Damit uns der Fisch als Nahrungsmittel auch künftig erhalten bleibt, ist es wichtig, das Ökosystem Meer und die natürlichen Fischbestände zu schützen. Und dafür sind nicht nur Fischereien oder etwa Meeresforscher zuständig, sondern auch wir als Verbraucher. Fisch sollte als nicht-alltägliche Delikatesse genossen werden, außerdem gilt es beim Fischkauf auf die Nachhaltigkeit der Produkte zu achten, auf die richtigen Fanggebiete, Fangmethoden sowie Fischsiegel.

Damit Sie Ihren nächsten Fisch guten Gewissens kaufen, zubereiten und genießen können, haben wir die wichtigsten Informationen über Fanggebiete, Fischsiegel und Nachhaltigkeit für Sie zusammengestellt.



INFO-BLATT
RUND UM FISCH

WISSENSWERTES ZU FANGGEBIETEN

- weltweit 19 Fanggebiete
- Gebiete werden auf Verpackungen deklariert



INFO-BLATT
RUND UM FISCH

- Die Weltmeere sind in 19 Fanggebiete aufgeteilt, die sogenannten FAO-Fanggebiete. Neben diesen 19 FAO-Fanggebieten gibt es sieben weitere Fanggebiete für Binnengewässer. Die einzelnen Fanggebiete werden jeweils mit einem Code versehen und nicht von 1-19 durchnummeriert.
- FAO steht für FOOD AND AGRICULTURE ORGANISATION, was sich mit Welternährungsorganisation übersetzen lässt.
- Es wird dabei zwischen Haupt- und Subfanggebieten unterschieden. Beispielsweise benennt FAO das Hauptfanggebiet Nordostatlantik. Die Nordsee ist Bestandteil dieses Hauptfanggebiets und trägt somit die Bezeichnung 27.4.
- Da nicht immer der Bestand eines ganzen Hauptfanggebiets bedroht ist, sondern manchmal lediglich Populationen in einem kleineren Teilgebiet, ist die Unterteilung durchaus sinnvoll.
- Die unterschiedlichen Fanggebiete müssen auf Verpackungen von Fischereiprodukten deutlich deklariert und für den Verbraucher kenntlich gemacht werden.
- Eine FAO-Fanggebietskarte finden Sie [hier](#).

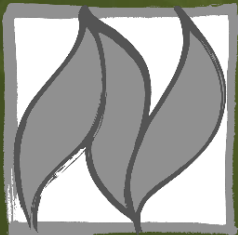
NACHHALTIGKEIT

- natürliche Bestände schützen
- ungewünschten Beifang reduzieren
- Fanggebiet und -methoden transparent machen
- Fischsiegel beachten

- Um das Ökosystem Meer und die natürlichen Fischbestände zu schützen und damit erhalten zu können, ist es wichtig, auf nachhaltige Fischerei zu setzen.
- Eine Voraussetzung dafür ist, dass die natürlichen Bestände durch wissenschaftlich und unabhängig festgelegte Fangquoten soweit erhalten bleiben, dass sie sich erholen und Jahr für Jahr ausreichend hohe Erträge an Fisch bringen können.¹
- Außerdem ist es wichtig, Fangmethoden anzuwenden, bei denen der Beifang von Jungfischen, anderen Fischarten, Delfinen, Schildkröten und vielen anderen Lebewesen verringert wird. Bei kommerziellen Fangmethoden kann der Beifang bis zu 90% der Fangmenge ausmachen.²
- Fischsiegel sowie Einkaufsratgeber können dabei helfen, Ihren Fischeinkauf nachhaltig zu gestalten.
- Für mehr Transparenz von Fanggebieten, Fangmethoden, Verarbeitung, Transport sowie die Haltung der Fische sollen Zertifizierungen sorgen, die für den Verbraucher in Form von Siegeln bzw. Labels auf Fischereiprodukten kenntlich gemacht werden.
- Dabei gibt es eine ganze Reihe an Fischsiegeln, für die unterschiedliche Merkmale bzw. Kriterien gelten. Das bekannteste Label hierzulande ist das blaue Siegel. Etwa 70 % der in Deutschland verkauften Fischprodukte sind damit gekennzeichnet.³



ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



Naturland



INFO-BLATT
RUND UM FISCH

FISCHSIEGEL

DAS MSC-SIEGEL

- Marine Stewardship Council
- unabhängige, internationale Organisation zur Zertifizierung von nachhaltigen Fischereien.⁴
- zertifiziert laut Kriterien nur Fischereibetriebe, die das Meer nachhaltig befischen und das Ökosystem nicht deutlich beeinträchtigen (z.B. durch schädigende Fangmethoden).
- Dabei müssen Fischereien und Handelspartner strenge MSC-Standards erfüllen. Um welche Standards es sich handelt, lesen Sie [hier](#).
- Rückverfolgbarkeit: lückenlos, deklarierte Lieferkette der Fischprodukte.

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



Naturland



INFO-BLATT
RUND UM FISCH

FISCHSIEGEL

DAS ASC-SIEGEL

- Aquaculture Stewardship Council
- zertifiziert nachhaltig arbeitende Fisch- und Meeresfrüchtezuchten.⁵
- wurde ursprünglich von WWF auf den Weg gebracht, seit 2009 jedoch eine eigenständige, unabhängige Organisation.
- Tragen Produkte dieses Siegel, so muss sogar die Herkunft des Fischfutters nachvollziehbar sein und darf nicht aus überfischten Beständen stammen.
- Standards umfassen die wichtigsten umweltbezogenen als auch die sozialen Auswirkungen der Zucht. Welche das sind, lesen Sie [hier](#).
- garantiert Transparenz: der Weg von der Zucht bis auf den Teller ist lückenlos nachvollziehbar.

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



FARMED
RESPONSIBLY
asc
CERTIFIED
ASC-AQUA.ORG



Naturland



FISCHSIEGEL

DAS NATURLAND-SIEGEL

zertifiziert neben landwirtschaftlichen Produkten auch Fische und Meeresfrüchte. Dabei werden Aquakultur und Wildfang unterschieden.⁶

Für Naturland-Produkte gelten folgende Kriterien:

- Bei Naturland gelten Sozialstandards für die Mitarbeiter sowohl an Bord als auch in den Betrieben an Land
- Achtung des Tierwohls
- Schutz der Meeresumwelt und der umliegenden Ökosysteme an Land
- Transparenz vom Fang bis zum Teller
- Ökologische Verarbeitung bei Naturland Fisch und Meeresfrüchten
- Frei von Gentechnik

Weitere Informationen zum Naturland-Siegel finden Sie [hier](#).

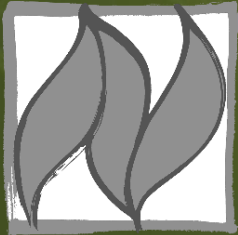


INFO-BLATT
RUND UM FISCH

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



FARMED
RESPONSIBLY
asc
CERTIFIED
ASC-AQUA.ORG



Naturland



FISCHSIEGEL

DAS BIOLAND-SIEGEL

- hat Richtlinien für Aquakulturen erlassen; Wildfang lehnt Bioland aufgrund des Beifanges und der Überfischung ab.⁷
- Zurzeit können nur Karpfen unter der Marke Bioland vertrieben werden, da sie Friedfische sind und sich überwiegend von den vorhandenen Nährstoffen im Teich ernähren. Raubfischen muss meist Tiermehl zugefüttert werden, was Bioland ablehnt.
- Die Fische dürfen nur in natürliche und naturnahe Gewässer wie Erdbecken und Teiche gesetzt und dort aufgezogen werden. Plastikbecken o.ä. sind verboten.
- Das verwendete Wasser muss genügend Sauerstoff haben und darf nicht mit Pestiziden belastet sein. Die Wasserqualität wird regelmäßig überprüft.
- Auch Transport und Schlachtung der Fische muss so erfolgen, dass sie keinen unnötigen Belastungen und Stress ausgesetzt sind. Vor dem Schlachten müssen die Fische betäubt werden. Sie dürfen nicht durch Ersticken getötet werden.
- Das Fischfutter muss ökologisch hergestellt worden sein.
- Medikamente sowie künstliche Hormone sind verboten und es gibt eine maximale Besetzungszahl der Kulturen.



INFO-BLATT
RUND UM FISCH

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



FARMED
RESPONSIBLY
asc
CERTIFIED
ASC-AQUA.ORG



Naturland



FISCHSIEGEL

DAS EU-BIO-SIEGEL

- seit 2010 ein EU-weites Bio-Siegel.
- Das EU-Bio-Logo kennzeichnet keine Erzeugnisse der Fischerei wildlebender Tiere, sondern nur Fischprodukte aus ökologischen Aquakulturbetrieben, die den Standards zur ökologisch-biologischen Bewirtschaftung der Europäischen Union entsprechen.
- Die Europäische Kommission garantiert u.a. eine artgerechte Haltung, eine stark begrenzte Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen und strikte Regeln für die Verwendung von Antibiotika.⁸



INFO-BLATT
RUND UM FISCH



FAZIT DER REDAKTION

Wer ganz ohne Reue Fisch essen möchte, der sollte sich beim Fischkauf an nachhaltigen Zertifizierungen orientieren und auf ausreichende Informationen bzw. Rückverfolgbarkeit des Produktes achten. Transparenz ist hier das Stichwort, denn je mehr Informationen über Fanggebiet, Fangmethode, Haltung, Verarbeitung und Transport bekannt sind, desto nachhaltiger lässt sich einkaufen.

Auch aktuelle Einkaufsratgeber im Internet sind empfehlenswert, um zu sehen, welche Fischarten nicht gefährdet sind. Nutzen Sie dafür beispielsweise den [WWF-Einkaufsratgeber](#) oder den [Fischratgeber der Verbraucherzentrale Hamburg](#).

¹ https://www.vzh.de/sites/default/files/medien/136/dokumente/2020_Verbraucherzentrale-Hamburg_Fisch-Ratgeber_S.pdf, S. 2

² ebda., S. 2

³ ebda., S. 2

⁴ <https://www.msc.org/de/ueber-uns/der-msc>

⁵ <https://www.asc-aqua.org/de/was-wir-tun/asc-strategie/>

⁶ <https://www.naturland.de/de/naturland/was-wir-tun/fisch.html>

⁷ www.bioland.de/fileadmin/user_upload/Verband/Dokumente/Richtlinien_fuer_Erzeuger_und_Hersteller/Bioland_Richtlinien_25_Nov_2019.pdf

⁸ https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organic-production-and-products_de



DIE KÜCHEN
SCHLACHT

