



for a living planet®

WWF Deutschland Tel.: 04 0/530 2 00-111

Internationales WWF-
Zentrum für Meeres-
schutz
Hongkongstr. 7
20457 Hamburg

Fax: 04 0/530 2 00-112
hamburg@wwf.de
www.wwf.de

Hintergrundinformation

Hamburg, Januar 2009

Der WWF-Einkaufsratgeber Fische & Meeresfrüchte 2009

Mit dem Einkaufsratgeber Fische & Meeresfrüchte gibt der WWF den Verbrauchern eine praktische Entscheidungshilfe an die Hand. Auf einen Blick ist erkennbar, welcher Fisch bedenkenlos eingekauft werden kann und welchen man lieber meiden sollte. Aber warum benötigt man überhaupt einen Einkaufsratgeber? Und nach welchen Kriterien unterscheidet der WWF „Annehmbar“, „Bedenklich“ und „Kritisch“?

Fisch – ein wertvolles Lebensmittel

Fisch und Meeresfrüchte sind beliebte und gesunde Bestandteile unseres Speiseplans. Im Durchschnitt konsumierte jeder Deutsche im Jahr 2007 16,4 kg Fisch und Meeresfrüchte. Der weltweite Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 17,4 kg. Die wirtschaftliche Bedeutung der Fischerei ist groß. Deutschland exportierte 2007 rund 877.000 Tonnen Fisch mit einem Wert von über 1,3 Milliarden Euro. Laut der Welternährungsorganisation FAO wurden im Jahr 2005 in den Weltmeeren und Binnengewässern über 140 Millionen Tonnen Fisch gefangen oder in Aquakulturen gezüchtet. Der Welthandel mit Fisch und Fischprodukten erreichte 2004 einen Umsatz von 71,5 Milliarden US-Dollar.

Leere Meere – die Fischereikrise

77 Prozent der kommerziell genutzten Fischbestände weltweit sind entweder überfischt – das heißt, es werden mehr Fische gefangen als nachwachsen - oder werden bis an ihre Grenzen be-

fischt. Im Nordostatlantik sind 88 Prozent der kommerziell genutzten Fischbestände überfischt. Auch die bei uns so beliebten Fischarten wie zum Beispiel Kabeljau oder Dorsch, Scholle und Seezunge werden zu stark beansprucht. Aber die Fischerei bedroht nicht nur die Fischbestände. Beifänge – Fisch und andere Tiere, die unabsichtlich in den Netzen landen – und zerstörerische Fangmethoden – wie zum Beispiel Baumkurren, die wie Bulldozer über den Meeresboden pflügen – zerstören das ökologische Gefüge in den Meeren. So sind zum Beispiel 90 Prozent eines Fangs in der Seezungen-Fischerei Beifang. Er wird meist wieder tot ins Meer zurückgeworfen. Allein in der Nordsee werden eine Million Tonnen Fisch und andere Meerestiere nach dem Fang wieder ins Meer zurückgeworfen – das sind ein Drittel der gesamten Fänge in der Nordsee. Eine unverantwortliche Verschwendung.

Kurzfristige wirtschaftliche Interessen bestimmen die Nutzung einer der letzten natürlichen Nahrungsressourcen der Welt. Dabei kämpfen viele Fischer trotz erheblicher Subventionen um das wirtschaftliche Überleben.

Die Politik ignoriert die Krise

In der Vergangenheit haben die zuständigen Minister der EU-Länder die Fangmengen für die Fischbestände deutlich über den Empfehlungen der wissenschaftlichen Experten festgesetzt – in den letzten 5 Jahren im Durchschnitt um 48 Prozent höher. Seit Jahren verschärft das jährliche Brüssler Politgeschacher um die Fangquoten den



Hintergrundinformation

Januar 2009 – Der WWF Einkaufsratgeber Fisch & Meeresfrüchte

Raubbau an den ohnehin schon gefährdeten Beständen. Seit der hoffnungsvollen Reform der europäischen Fischereipolitik Ende 2001, als die EU sich einen nachhaltigen Ansatz auf die Fahnen schrieb, hat sich die Situation der Fischbestände und der Fischer nicht verbessert. Bei nun 27 Mitgliedsländern scheint das Reformprojekt nahezu zum Stillstand gekommen zu sein.

Verbraucher können helfen

Niemand will im Urlaub auf die idyllischen kleinen Fischerboote an den Küsten Europas verzichten – und erst recht nicht auf den gesunden Fisch daheim. Aber wie schaffen wir es, das zu erhalten? Die Politik allein kann die bestehenden Missstände im Umgang mit der Natur nicht beseitigen. Ein Umdenken jedes Einzelnen ist erforderlich, wenn wir unsere Umwelt auch für kommende Generationen erhalten wollen. Verbraucher können über ein verändertes Verhalten Einfluss auf die Fischereiwirtschaft nehmen, denn die Nachfrage regelt das Angebot. So kann jeder Einzelne durch einen bewussten Kauf von Fisch und Fischprodukten einen Beitrag zum Erhalt der Bestände und damit zur verantwortungsbewussten Nutzung der Meere leisten.

Der WWF-Einkaufsratgeber

Der WWF-Einkaufsratgeber Fische & Meeresfrüchte bietet Verbrauchern einen einfachen Weg, sich beim Kauf von Fisch zu orientieren. Auf einen Blick ist zu sehen, ob der Zustand des gewünschten Fisches „annehmbar“, „bedenklich“ oder „kritisch“ ist. Dabei bezieht sich der WWF-Einkaufsratgeber auf die handelsüblichen Bezeichnungen der Fischarten. Eine Liste mit den wissenschaftlichen Namen ist unter www.wwf.de/fisch zu finden. Die Angaben zum Fanggebiet orientieren sich an den Bezeichnungen im Handel, die leider bisher sehr unspezifisch sind. Wir möchten gerne differenziertere Empfehlungen

geben. Ein Beispiel: Kabeljau im Handel ist i.d.R. mit der Angabe „Nordostatlantik“ versehen. Der Nordostatlantik erstreckt sich von Grönland bis zur Spitze Portugals. Dreizehn Kabeljaubestände leben in diesem Gebiet, zwei davon, isländischem und Barentssee-Kabeljau, geht es ganz gut. Bisher bekommen Sie als Verbraucher die genaue Information zur Herkunft meist noch nicht. In der Erwartung, dass sich durch eine freiwillige Kennzeichnungssinitiative des Handels in dieser Hinsicht noch in 2009 einiges verbessert, sind diese Unterschiede schon in den Einkaufsratgeber eingeflossen.

Der WWF empfiehlt generell, Fisch mit dem blauen Gütesiegel des Marine Stewardship Council (MSC) zu bevorzugen. Immer mehr Fischprodukte tragen dieses Siegel. Da aber nicht jeder Fisch ohne MSC-Siegel bedenklich ist, empfiehlt der Einkaufsratgeber darüber hinaus weitere Fischarten. Zur Beurteilung dieser Fischbestände haben wir gemeinsam mit anderen internationalen Umweltschützern eine Methode entwickelt. Dieses System basiert auf einem Set von grundlegenden Kriterien aus drei Kategorien: biologische Charakteristika der Arten, ökologische Effekte der Fischereiaktivitäten und das Management der Fischerei. Bei Fischen aus Zuchtanlagen werden das Produktionssystem, das benötigte Futter, die ökologischen Auswirkungen der Zucht auf die umgebende Umwelt und das Management bewertet. Je nach Nachhaltigkeit in den entsprechenden Bereichen werden Punkte vergeben. Das Endergebnis bestimmt die Empfehlung, die der WWF ausspricht:

- 3 und darunter: „Kritisch“ (rot)
- 2 bis +3: „Bedenklich“ (gelb)
- +4 und darüber: „Annehmbar“ (grün)



Hintergrundinformation

Januar 2009 – Der WWF Einkaufsratgeber Fisch & Meeresfrüchte

MSC – das blaue Siegel für eine nachhaltige Fischerei

Auf dem deutschen Markt finden sich 355 Seafood-Produkte, die das blaue Gütesiegel des MSC („Marine Stewardship Council) tragen. Hier finden sich ein Drittel der weltweiten MSC-Produkte. Ende 2008 waren auf dem deutschen Markt 9 Prozent des verbrauchten Fisches MSC-gekennzeichnet – mit steigender Tendenz. Fischereien, die sich zu einer umweltverträglichen und damit nachhaltigen Fischerei verpflichtet haben, können das MSC-Siegel erhalten. Die Überfischung und Zerstörung des Lebensraums durch schädliche Fischereimethoden ist so ausgeschlossen. Der heute unabhängige MSC (www.msc.org) wurde 1996 als Antwort auf die weltweite Fischereikrise von WWF und Unilever, damals einer der weltweit größten Fisch-Verarbeiter, gegründet. Das Ziel ist es, mit dem MSC-Umweltsiegel zur Zukunftssicherung der weltweiten Fischbestände beizutragen. Lange Jahre mussten Händler und Politiker von der Notwendigkeit des MSC-Siegels überzeugt werden. 2005 kann wohl als Jahr des Durchbruchs für das Fischesiegel angesehen werden. Die weltgrößte Weißfisch-Fischerei – Alaska Seelachs in der Bering See und den Aleuten – wurde MSC-zertifiziert. Die Fischerei landete in den letzten 20 Jahren durchschnittlich 1,1 Millionen Tonnen an. In Deutschland hat Alaska Seelachs einen Marktanteil von knapp 24 Prozent. Beliebte Produkte wie Fischstäbchen sind jetzt auch MSC-zertifiziert zu erhalten. Immer mehr Firmen entscheiden sich, MSC-Produkte in ihr Sortiment zu übernehmen. Ihnen bleibt so langfristig die Ressource Fisch erhalten und ihr Verhalten wird durchaus vom Verbraucher honoriert. MSC-Wildlachs aus Alaska zum Beispiel ist heute, acht Jahre nach der Zertifizierung der Fischerei, ein etabliertes Produkt. Auch die erste deutsche Fischerei, die Seelachsfischerei, hat erst kürzlich das MSC-Label verliehen bekommen. Heute tragen

weltweit 38 Fischereien das MSC-Siegel, 88 weitere Fischereien werden derzeit geprüft. 42 Prozent der weltweiten Wildlachsänge, 40 Prozent der wichtigsten Weißfischänge und 18 Prozent der Hummerfänge sind zertifiziert oder befinden sich in der Bewertung. Schätzungsweise acht Prozent des globalen Fischfangs stammen aus Fischereien mit MSC-Zertifizierung oder im MSC-Zertifizierungsverfahren. Auch wenn das erst ein Anfang ist – der WWF ist überzeugt, dass der MSC ein entscheidender Baustein für die Etablierung nachhaltiger Fischereien weltweit ist.

Weitere Informationen

Heike Vesper
WWF-Fischereiexpertin
Tel. 040-530200-123
heike.vesper@wwf.de
www.wwf.de/fisch