



# FISCH MIT HAKEN

Wie nachhaltig  
sind Fisch und  
Meeresfrüchte  
im deutschen  
Supermarkt?



## IMPRESSUM

<b>Herausgeberin</b>	WWF Deutschland (Stiftung bürgerlichen Rechts, vertreten durch die Vorständin Meike Rothschädl), Reinhardtstraße 18, D-10117 Berlin
<b>Stand</b>	Mai 2026
<b>Autoren</b>	Alston B. D'Souza, Mark Heuer, Franck Hollander, Philipp Kanstinger (alle WWF Deutschland)
<b>Prüfung</b>	Tineke Heidebrecht und Franck Hollander (beide WWF Deutschland)
<b>Redaktion</b>	Thomas Köberich (WWF Deutschland)
<b>Koordination</b>	Franck Hollander (WWF Deutschland)
<b>Kontakt</b>	franck.hollander@wwf.de
<b>Gestaltung</b>	Epoq Studio   <a href="http://epoqstudio.com">epoqstudio.com</a>

### Bildnachweise

Cover: Philipp Kanstinger/WWF; S. 2/3: Jonas Jacobsson/Unsplash;  
S. 4: Lufi Matondang/Unsplash; S. 5: Kevin Schafer/WWF; S. 6: JackF/Getty Images;  
S. 7: Michael Nero Jonnes/Getty Images; S. 8: Rus32/Getty Images; S. 9: duybox/Getty Images; S. 11: Chuttersnap/Unsplash; S. 13: Etienne Girardet/Unsplash;  
S. 14: Olga Gelt/Getty Images; S. 16: bksrus/Getty Images; S. 17: Philipp Kanstinger/WWF;  
S. 18: Michel Roggo/WWF; S. 20: Philipp Kanstinger/WWF; S. 21: Todd Pusser/WWF;  
S. 22: Gorodenkoff/Getty Images; S. 23: Kristin Snippe/Unsplash; S. 24: Meridith Kohut/WWF-US; S. 25: MJ Prototype/Getty Images; S. 27: Sergey Ryzhov/Getty Images;  
S. 28: Antonio Busiello/WWF-US; S. 30: Elma Okic/WWF; S. 31: Philipp Kanstinger/WWF;  
S. 31: Greg Funnell/WWF; S. 31: Paul Einerhand/Unsplash; S. 32: naturepl.com/Tony Wu/WWF; S. 34: Jaime Rojo/WWF-US; S. 36: Vincent Kneefel/WWF-Netherlands;  
S. 36: Bob Brewer/Unsplash; S. 38: Panida Wijitpanya/Getty Images; S. 38: Alexpunker/Getty Images; S. 39: Torkil Torgard/Unsplash; S. 40: Lukmannil Hakim/Unsplash;  
S. 41: Marcos Paulo Prado/Unsplash; S. 42: Sarah Lee/Unsplash; S. 43: Sergey Ryzhov/Getty Images; S. 45: Silas Baisch/Unsplash

Wir danken den Lebensmitteleinzelhändlern dafür, dass wir die Fischsortimente erheben durften, und Thomas Köberich und Karoline Schacht dafür, dass sie dieses Dokument geprüft haben.

Bei der redaktionellen Überarbeitung dieser Studie wurde KI-basierte Textunterstützung (M365 Copilot) eingesetzt. Die KI diente ausschließlich der stilistischen Überarbeitung; alle fachlichen Inhalte, Bewertungen und Schlussfolgerungen stammen von den Autoren und wurden vollständig manuell geprüft.

# INHALTSVERZEICHNIS

ZUSAMMENFASSUNG	4
<hr/>	
1 EINFÜHRUNG: FISCH AUF DEM PRÜFSTAND	7
1.1 Deutschland als Importland und der Einfluss des Handels	10
1.2 Der WWF-Fischratgeber und die Ziele dieser Studie	11
1.3 Was haben wir untersucht?	12
<hr/>	
2 ERGEBNISSE	16
2.1 Sortiment und Produktlandschaft	17
2.2 Herkünfte und Arten	19
2.3 Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit	21
2.4 Nachhaltigkeit	23
2.5 Nachhaltigkeit nach Warenbereich	24
2.6 Ergebnisse nach Arten und Artengruppen	27
2.7 Umweltsiegel	30
2.8 Einkaufsrichtlinien und Nachhaltigkeitsmuster im Fischsortiment	35
2.9 Vergleich über die Zeit	37
<hr/>	
3 FAZIT UND HANDLUNGSFELDER	39
Empfehlungen für Händler und Erzeuger	42
Empfehlungen für Verbraucher:innen	43
<hr/>	
4 LITERATURVERZEICHNIS	44
<hr/>	

Anhang:  
Material und Methoden



# ZUSAMMENFASSUNG



Fisch und Meeresfrüchte werden häufig als Bestandteile einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung empfohlen. Andererseits hängt ihre ökologische Bilanz stark ab von Art, Herkunft, Fang- bzw. Produktionsmethode, Zustand der Bestände, Management sowie Transparenz und Rückverfolgbarkeit in der Lieferkette. Diese Untersuchung geht nun der Frage nach, wie sich die Bewertungen (CAM) des *Einkaufsratgeber Fisch und Meeresfrüchte* (im Folgenden kurz *WWF-Fischratgeber* genannt)<sup>1</sup> in den Regalen des deutschen Lebensmitteleinzelhandels (LEH) widerspiegeln und wo es im aktuellen Angebot zentrale Nachhaltigkeitsrisiken gibt.

Für unsere Analyse haben wir Produkte in 28 LEH-Filialen der wichtigsten Ketten erfasst – ALDI Nord, ALDI SÜD, EDEKA, Kaufland, Lidl, Netto Marken-Discount, PENNY und REWE – und auf Basis der Verpackungsinformationen bewertet. Darüber hinaus haben wir die Sortimentsgrößen der jeweiligen Warenbereiche erfasst und für die Auswertung extrapoliert. So entstand ein Datensatz von 1.519 detailliert erfassten Produkten; insgesamt wurden in den besuchten Märkten rund 3.900 Produkte gezählt. Die Ergebnisse unserer Untersuchung sind als Momentaufnahme der beprobten Märkte zu verstehen.

1.519  
erfasste  
Produkte

**Im Überblick nach Ampelfarben ergibt sich folgendes Bild: Rund ein Viertel der Produkte ist grün (27 Prozent), etwa die Hälfte gelb (51 Prozent) und knapp ein Viertel rot (22 Prozent). Zugleich ist eine positive Entwicklung erkennbar.**

Denn der Anteil problematischer Produkte ist im Vergleich zu früheren Erhebungen gesunken, die Zahl zertifizierter Produkte gestiegen, und viele Händler deklarieren heute vollständiger und transparenter als noch vor Jahren. Trotzdem bleibt der Handlungsbedarf groß – vor allem dort, wo kritische Populationen und bodenberührende Fangmethoden das Sortiment prägen.

Zumeist führen überfischte Bestände und bodenberührende Fangmethoden wie Grundschleppnetze und Dredgen zu kritischer Bewertung. Davon besonders betroffen sind zentrale Arten aus dem Nordostatlantik (FAO 27), darunter Hering, Makrele und Kabeljau. Zugleich konzentrieren sich die Sortimente auf wenige Arten: Alaska-Seelachs, Hering, Makrele, Lachs und Garnelen dominieren das Angebot, wodurch sich Risiken (und Verbesserungsmöglichkeiten) in wenigen Produktgruppen bündeln.

<sup>1</sup> Der WWF-Fischratgeber bewertet Fischerei- und Aquakulturprodukte mithilfe der wissenschaftlich fundierten Common Assessment Methodology (CAM) und stellt sie in einem Ampelsystem dar.

**Insgesamt gilt, trotz vieler kritischer Produkte: Für alle beliebten Fischarten hält der Markt auch eine nachhaltige Alternative parat.**

Den Verbraucher: innen zeigen sich je nach Art unterschiedliche Risikoprofile. Entsprechend unserer Stichprobe stammen die in den Märkten verfügbaren Makrelenprodukte zu rund 92 Prozent aus roten Quellen. Beim Kabeljau werden rund drei Viertel der Produkte als kritisch eingestuft. Bei den kleinen Schwarmfischen Sardelle, Sardinen und Hering stammen jeweils über die Hälfte der Produkte aus grünen Quellen. Einzig der Alaska-Seelachs fällt ohne kritische (rote) Produkte auf, auch wenn nur etwa ein gutes Viertel grün und somit voll empfehlenswert ist (der Rest überwiegend gelb). Insgesamt gilt, trotz vieler kritischer Produkte: Für alle beliebten Fischarten hält der Markt auch eine nachhaltige Alternative parat.

Zertifizierungen helfen, lösen aber nicht alle Probleme. ASC (Aquaculture Stewardship Council) und MSC (Marine Stewardship Council) erhöhen Transparenz und setzen Mindeststandards, schließen aber ökologische Risiken nicht aus. Auch zertifizierte Produkte können aus sensiblen Populationen stammen oder mit schädlichen Methoden gefangen bzw. produziert worden sein. Andere Standards wie GLOBALG.A.P. (GGN) entsprechen womöglich Mindestanforderungen in der Produktion, lassen sich aber nicht immer nachvollziehen. Für Zuchtfisch sind Bioprodukte die beste Wahl – idealerweise Naturland-zertifiziert –, wo in der Regel strengere Umwelt- und Tierwohl-anforderungen gelten als bei konventioneller Aquakultur. Bei Wildfang gilt MSC als das zentrale Umweltsiegel im deutschen Markt. In der Erhebung waren 65 Prozent der Wildfangprodukte MSC-zertifiziert. Zugleich wurden elf Prozent der MSC-zertifizierten Produkte als kritisch identifiziert, insbesondere im Kontext bodenberührender Fischerei.



Alaska-Seelachs-Verarbeitungsanlage in Dutch Harbor, USA.

**95 %**  
der Produkte tragen  
ausreichende Mindest-  
angaben zu Art, Herkunft  
und Produktionsmethode.

Bei der Kennzeichnung zeigt sich ein grundsätzlich positives Bild. 95 Prozent der Produkte tragen ausreichende Mindestangaben zu Art, Herkunft und Produktionsmethode. Allerdings fehlen für eine belastbare Nachhaltigkeits-einordnung häufig entscheidende Details – insbesondere Subfanggebiete, spezifische Populationen und präzise Bezeichnung eingesetzter Fanggeräte (oft nur Oberkategorien). Hier ist viel Luft für mehr Transparenz! Informationen, über die Unternehmen vermehrt verfügen, sollten aufbereitet auch Verbraucher:innen zugänglich gemacht werden.

Den größten Einfluss hat der Lebensmitteleinzelhandel (LEH). Er kann den Markt entscheidend beeinflussen – mit transparenten Einkaufsrichtlinien, dem Ausschluss überfischter Populationen und risikoreicher Fangmethoden sowie dem Ausbau nachhaltiger Bestände.

Es gibt nachhaltige Alternativen mit hohem Potenzial: Algen, Muscheln und Karpfen. Sie lassen sich besonders ressourcenschonend züchten. Dies ist ausbaufähig und sollte im Markt zum Ausdruck kommen. Hingegen bleiben Lachs und Garnelen risikoreiche Segmente der Fischindustrie, für die strengere Kriterien, ein höheres Maß an Transparenz und bessere Futtermittelstrategien notwendig sind. Demgegenüber fehlt es beim Wildfang an sozialen Kriterien: Arbeitsbedingungen, Menschenrechte und IUU-Risiken werden in globalen Lieferketten nicht ausreichend geprüft.

Der Handel kann darauf Einfluss nehmen – mit verbindlichen Sozialkriterien und risikobasierten Audits in seinen Beschaffungsstandards.



**Verbraucher:innen können mit einer einfachen Faustregel viel bewirken, indem sie auf glaubwürdige Zertifizierungen achten und Produkte aus Grundschieppnetzfisherei meiden. Damit schließen sie einen Großteil der rot bewerteten Produkte zuverlässig aus. Im Zweifelsfall schafft der WWF-Fischratgeber Klarheit.**



1

**EINFÜHRUNG:  
FISCH AUF DEM  
PRÜFSTAND**

# 1 EINFÜHRUNG: FISCH AUF DEM PRÜFSTAND



**20,7 kg pro  
Person/Jahr**

Der weltweite Pro-Kopf-Fischkonsum hat sich seit den 1960er-Jahren mehr als verdoppelt, während die Weltbevölkerung im gleichen Zeitraum von drei auf acht Milliarden Menschen angewachsen ist. (FAO 2024)

Fisch und Meeresfrüchte sind nicht nur wegen ihres Geschmacks beliebt. Sie werden häufig auch als Bestandteil einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung empfohlen. Allerdings müssen wir Vorlieben und ernährungswissenschaftlicher Empfehlung eine weitere Betrachtungsdimension zur Seite stellen: die der Ökologie. Diese Perspektive einbezogen, ist Fisch nicht per se gut. Vielmehr hängt dessen ökologische Bilanz von einer Vielzahl miteinander verknüpfter Faktoren ab – darunter Herkunft, Fang- oder Produktionsmethode, Zustand der Bestände, Fischereimanagement sowie die Transparenz entlang der Lieferkette.

Das globale Ernährungssystem steht insgesamt unter erheblichem Druck und trägt wesentlich zur Überschreitung planetarer Grenzen bei. In den Ozeanen wird dies besonders deutlich. Der weltweite Pro-Kopf-Fischkonsum hat sich seit den 1960er-Jahren mehr als verdoppelt – auf zuletzt 20,7 Kilogramm pro Person und Jahr –, während die Weltbevölkerung im gleichen Zeitraum von drei auf acht Milliarden Menschen angewachsen ist (FAO 2024). Trotz technologischer Fortschritte stagnieren die globalen Wildfänge seit den frühen 1990er-Jahren. Zugleich nimmt der Anteil überfischter Bestände weiter zu. Er lag 2021 bereits bei 37,7 Prozent (WWF 2024).

Die industrielle Fischerei erstreckt sich mittlerweile über mehr als die Hälfte der Meeresoberfläche (Kroodsma et al. 2018). Eingriffsintensive Fangmethoden wie Grundschleppnetze schädigen empfindliche Lebensräume am Meeresboden, während Langleinen und Stellnetze, abhängig von Region und Management, erheblichen Beifang gefährdeter Arten nach sich ziehen können.

**Die Klimakrise verschärft den Druck: Marine Hitzewellen, Ozeanversauerung und der Verlust mariner Lebensräume machen den Ökosysteme zusätzlich zu schaffen. Zwischen 1970 und 2020 gingen die beobachteten Fischpopulationen weltweit um 56 Prozent zurück (WWF 2024).**

Doch es gibt auch gute Nachrichten: Weltweit wächst die Zahl von Menschen aus Fischerei, Wissenschaft, Handel und Politik, die konsequent an Verbesserungen arbeiten. Sie zeigen, dass sich die Populationen bei wirksamem Management erholen und dass eine naturverträglichere Fischerei möglich ist.

Nachdenklich stimmt der Boom von Aquakultur. Seit 2022 übersteigt ihre Produktion die Menge jener aus globaler Wildfischerei (FAO 2024). Doch abhängig von System, Standort und Management ist die Fischzucht mit erheblichen ökologischen Auswirkungen verbunden: mit Nährstoffeinträgen, Krankheitsübertragung, mit Eingriffen in Küstenökosysteme wie Mangrovenwälder oder mit massivem Einsatz von Fischmehl und -öl. Es braucht große Mengen Wildfisch, um Aquakulturen zu betreiben. Es sind keine voneinander getrennten Systeme. Die Nachhaltigkeit der Aquakultur ist sehr verschieden.



Arbeiter füttern Barramundi-Fische maschinell in Käfigkultur in der Van-Phong-Bucht in Vietnam.

## 1.1 DEUTSCHLAND ALS IMPORTLAND UND DER EINFLUSS DES HANDELS

Deutschland ist stark in globale Lieferketten eingebunden. Die hiesige Fischereiwirtschaft ist ein Wirtschaftszweig mit über 30.000 Arbeitsplätzen in Produktion, Verarbeitung und Einzelhandel und einem Gesamtumsatz von rund 13 Milliarden Euro im Jahr 2024 (FIZ 2024; Barz et al. 2025). Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch liegt in Deutschland bei 12,8 Kilogramm (FIZ 2024). 80 Prozent des konsumierten Fisches in Europa werden importiert (Huntington & Cappell 2026). Viele ehemals bedeutende heimische Bestände, darunter Kabeljau in Nord- und Ostsee, Hering der westlichen Ostsee oder auch die Makrele in der Nordsee, sind stark geschwächt oder bereits kollabiert (Cecapoli et al. 2025; Froese et al. 2022; Jansen 2014).

>70%

der außereuropäischen Fischimporte in die Europäische Union (EU) stammen aus Entwicklungsländern (CBI 2021).

Mehr als 70 Prozent der außereuropäischen Fischimporte in die Europäische Union (EU) stammen aus Entwicklungsländern (CBI 2021). Gleichzeitig sind mehr als 240 europäische Hochseefangschiffe (► [Long Distance Fleet](#)) in internationalen Gewässern, vor allem im Globalen Süden aktiv, um dort zum Beispiel Thunfische, Schwertfisch oder Haie zu fangen. Damit erhält unser Fischeinkauf auch eine soziale Dimension, etwa mit Blick auf faire Löhne und gute Arbeitsbedingungen, die Einhaltung von Menschenrechten sowie die Ernährungssicherheit und Wertschöpfung in den Herkunftsregionen.



In diesem Zusammenspiel kommt dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH) eine zentrale Bedeutung zu. Rund 5,7 Kilogramm Fischprodukte kaufen die deutschen pro Jahr im LEH, davon 50 Prozent im Discount und 40 Prozent im Supermarkt (FIZ 2024). Damit bestimmen wenige große Unternehmensgruppen in Deutschland, nämlich ALDI Nord und SÜD, die Schwarz Gruppe mit Lidl und Kaufland, die REWE Group und der EDEK-Verbund, ob überfischte Bestände, schädliche Fangmethoden oder intransparente Lieferketten im Sortiment verbleiben. In jedem Fall setzen sie für Millionen von Verbraucher:innen die Branchenstandards.

Kennzeichnung und Zertifizierungssysteme sind dabei von zentraler Bedeutung. Die gesetzlichen Mindestanforderungen der EU schreiben vor, dass Art, Herkunftsgebiet, Produktionsmethode und Fanggerät angegeben werden müssen. Viele Händler gehen heute über diese Vorgaben hinaus, etwa durch Maßnahmen der digitalen Rückverfolgbarkeit oder durch detailliertere Herkunftsangaben. Zertifizierungen wie ASC für Fisch und Meeresfrüchte und MSC für Fisch aus Wildfang oder Biostandards haben sich im Sortiment etabliert und sorgen für Orientierung. Und doch sind sie – abhängig von Region, Methode und Standard – nicht ohne Makel. Denn nicht jedes zertifizierte Produkt ist automatisch nachhaltig, und nicht jede zertifizierte Fischerei gilt als ausreichend verantwortungsvoll. Dennoch zeigen Verbraucherbefragungen, dass eine nachhaltige Herkunft des Fischproduktes für viele Menschen (> 20 Prozent) zu den wichtigsten Kaufkriterien zählt (Schrobbach et al. 2025).

## 1.2 DER WWF-FISCHRATGEBER UND DIE ZIELE DIESER STUDIE

Seit 2009 – und im Schnitt alle zwei Jahre aktualisiert – veröffentlicht der WWF seinen *Einkaufsratgeber Fisch und Meeresfrüchte*, kurz: Fischratgeber. Der bewertet Fischerei- und Aquakulturprodukte mithilfe der wissenschaftlich fundierten Common Assessment Methodology (CAM) in einem Ampelsystem. Die CAM betrachtet Bestandsstatus, ökologische Auswirkungen und die Qualität des Managements und bietet Verbraucher:innen eine verständliche Orientierung. Bisher fehlte jedoch eine aktuelle systematische Analyse der Sortimente des deutschen Lebensmitteleinzelhandels auf Grundlage dieser Bewertungssystematik.

Dieser Bericht setzt genau hier an: Wir haben die Fischsortimente in 28 Supermärkten in ganz Deutschland erfasst und die Produkte mit dem WWF-Fischratgeber eingeordnet. So zeigt unsere Untersuchung, wie globale Herausforderungen – etwa Überfischung, Beifang, Eingriffe in Lebensräume, Futtermittelabhängigkeiten und Lieferkettenrisiken – in der alltäglichen Einkaufssituation in Deutschland zum Ausdruck kommen.

**Ziel unserer Untersuchung ist es, Handel, Politik, Zertifizierer und Verbraucher:innen dabei zu unterstützen, nachhaltigere Produkte zu wählen, Transparenz zu erhöhen und die Lieferketten zu verbessern.**



### 1.3 WAS HABEN WIR UNTERSUCHT?



Erfasst wurden Produkte aus drei Warenbereichen: gekühlte Produkte, Tiefkühlprodukte und Konserven.

Für diese Untersuchung haben wir recherchiert, welche Fisch- und Meeresfrüchteleprodukte in großen deutschen Supermärkten angeboten werden und wie nachhaltig diese Produkte einzuordnen sind basierend auf Herkunft, Art und Fang- bzw. Produktionsmethode. Dafür haben wir im Sommer 2024 insgesamt 28 Filialen der wichtigsten Handelsketten (ALDI Nord/SÜD, EDEKA, Kaufland, Lidl, Netto, PENNY, REWE) in Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Hessen und Nordrhein-Westfalen besucht. Pro Handelskette haben wir jeweils vier Filialen ausgesucht, bei ALDI SÜD und ALDI Nord jeweils zwei. Mit der Auswahl der Regionen wollten wir der Frage nach eventuellen regionalen Unterschieden in der Sortimentsgestaltung nachgehen.

Erfasst wurden Produkte aus drei Warenbereichen: gekühlte Produkte, Tiefkühlprodukte und Konserven. Pro Markt wurden bis zu fünf Produkte je Produktart (Fischart × Warenbereich) in einem standardisierten Auswahlverfahren ausgewählt und Vorder- und Rückseiten der Verpackungen vollständig dokumentiert. Erhoben wurde zudem, wie viele Produkte dieser Produktart insgesamt angeboten werden (nur wenn > 5 Produkte je Produktart und je Warenbereich).

Produkte derselben Art und Herkunft, die sich lediglich in der Geschmacksrichtung unterschieden, wurden wie ein Produkt behandelt. Fischsalate wurden einbezogen, ausgeschlossen jedoch Sushi, Rogen und Pasteten aufgrund eingeschränkter Rückverfolgbarkeit. Unberücksichtigt blieben zudem Frischfischtheken, Tiernahrung sowie komplexe Fertiggerichte wie Paella oder Thunfischpizza.

Im Anschluss wurden aus den Verpackungsfotos alle relevanten Angaben extrahiert: Handelsname und wissenschaftlicher Name, Wildfang oder Aquakultur, FAO-Gebiet bzw. Produktionsland, gegebenenfalls Fanguntergebiet, Fanggerät oder Aquakulturmethode, vorhandene Zertifizierungen sowie Rückverfolgbarkeitscodes. Waren mehrere mögliche Herkünfte oder Fanggebiete genannt, wurden die Rückverfolgungs-/Tracking-Webseiten der Marken zur Klärung hinzugezogen.

In der Europäischen Union müssen Fischereierzeugnisse sowohl mit Handelsnamen als auch mit wissenschaftlichem Namen gekennzeichnet werden. In Deutschland führt die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) das offizielle Verzeichnis der zugelassenen Handelsbezeichnungen. Diese eindeutige Zuordnung ist wichtig, damit klar erkennbar ist, welche Art tatsächlich verkauft wird und es bei Synonymen oder Sammelbezeichnungen nicht zu Missverständnissen kommt (z. B. kann die Bezeichnung „Lachs“ im Handel sowohl den Atlantischen Lachs (*Salmo salar*) als auch Arten der Gattung *Oncorhynchus* umfassen).

Für Auswertungen und Grafiken wurden teilweise Artengruppen gebildet (zum Beispiel Garnelen, Lachse oder Thunfische), um Sortimentsmuster übersichtlich zu halten. Die vollständige Zuordnung der Handelsnamen zu den wissenschaftlichen Bezeichnungen ist im Anhang dokumentiert (Anhang 1; Tabelle 2).

Zur Nachhaltigkeitsbewertung wurden alle Produkte mit Ergebnissen der WWF Common Assessment Methodology (CAM) abgeglichen, die für Fischerei und Aquakultur anhand standardisierter Fragen eine Ampelbewertung (grün/gelb/rot) ermöglichen (siehe ► [Box 1](#)). Wenn sich Verpackungsangaben nicht eindeutig zuordnen ließen, weil zum Beispiel mehrere Bestände derselben Art im angegebenen Fanggebiet infrage kamen, wurde ein vorsorglicher Ansatz angewandt und das Produkt in die weniger nachhaltige Kategorie eingestuft. In einigen kritischen Fällen wurde zusätzliche Expertenmeinung eingeholt, um Zuordnungen zu klären, etwa typische Fanggeräte für bestimmte Arten. Für die Auswertung wurden die zum Zeitpunkt der Analyse jeweils aktuellen CAM-Bewertungen herangezogen, auch wenn sich die Einstufung einiger Hering- und Makrelenbestände erst nach der Beprobung geändert hatte. Ziel dieses Vorgehens war es, den aktuellen Handlungsbedarf im Markt aufzuzeigen.

**In den von uns besuchten Märkten wurden insgesamt 3.964 Fischprodukte angeboten. Davon haben wir 1.519 im Detail erfasst, was einer Abdeckung von 38,3 Prozent des Sortiments entspricht.**

Um die relative Bedeutung der einzelnen Produktarten im Sortiment korrekt abzubilden, haben wir die Stichprobe innerhalb definierter Produktarten gewichtet. Eine Produktart entspricht der Kombination aus Fischart und Produktkategorie (z. B. „Alaska-Seelachs – tiefgekühlt“, „Garnele – gekühlt“, „Thunfisch – Konserve“).



Pro Produktart wurden bis zu fünf Produkte fotografiert und anhand der WWF-CAM detailliert bewertet. Gleichzeitig wurde die Gesamtzahl der Produkte dieser Produktart im Sortiment erfasst. Umfasst eine Produktart mehr als fünf Produkte, wurden die Bewertungen der Stichprobe proportional auf die dokumentierte Gesamtzahl dieser Produktart hochgewichtet; Produktarten mit fünf oder weniger Produkten gingen vollständig in die Bewertung ein.



### **Ein Beispiel:**

Wir haben im Tiefkühlbereich fünf Produkte der Produktart „Alaska-Seelachs“ fotografiert, insgesamt aber acht Produkte dieser Produktart gezählt. Wenn alle fünf Produkte eine gelbe Bewertung erhalten haben, wurde dies so extrapoliert, als hätten alle acht Produkte eine gelbe Bewertung erhalten. Gäbe es zum Beispiel zwei rote und drei gelbe Bewertungen (fünf Produkte), würde dies extrapoliert bedeuten:  
 $(2 \times 8) / 5 = 3,2$  Produkte mit **roter Bewertung** und  
 $(3 \times 8) / 5 = 4,8$  Produkte mit **gelber Bewertung**  
(insgesamt: acht Produkte). Dies wird in den entsprechenden Ergebnissen als „extrapoliert“ vermerkt. Die Extrapolation erhöht damit die Abdeckung auf Produktebene (Sortimentsstruktur) innerhalb der beprobten Märkte.

### **Einordnung und Grenzen**

Die Untersuchungsergebnisse basieren auf einer Stichprobe und sind Momentaufnahmen. Sie bilden das Sortiment der besuchten Märkte zuverlässig ab, ersetzen aber keine Mengenerhebung und erlauben keine direkten Rückschlüsse auf Verkaufsvolumina. Die Untersuchung ist nicht repräsentativ für das vollständige Sortiment einzelner Handelsketten. Die Ergebnisse geben daher Hinweise auf Muster und Risiken, bilden jedoch die Gesamtportfolios nicht vollständig ab.

## Box 1 – CAM: Common Assessment Methodologies

Der WWF bewertet Fisch und Meeresfrüchte im Fischratgeber mit der Common Assessment Methodology (CAM), einer wissenschaftlich gestützten Risikobewertung. Sie schätzt die Umweltrisiken einer Fischerei oder Aquakultur ein. Die Methodik nutzt dafür öffentlich verfügbare Informationen zu den Populationen, den Managementplänen sowie wissenschaftliche Literatur und Monitoringberichte.

Die CAM-Bewertung ist kein Nachhaltigkeitsiegel. Es gibt keine Vor-Ort-Audits und keine Rückverfolgbarkeits- und Lieferkettenprüfung wie bei echten Zertifikaten. CAM ist eine Entscheidungshilfe für Verbraucher:innen, aber auch für Handel und Einkauf. Sie hilft, Produkte besser einzuordnen und zu erkennen, wo Verbesserungen nötig sind. Bewertet wird immer eine klar definierte Einheit, z. B. Art + Fanggebiet + Fangmethode (Wildfang) oder Art + Produktionssystem + Region (Aquakultur).

Die Ergebnisse der CAM-Bewertungen bilden die Grundlage für die WWF-Fischratgeber, die in über 20 Ländern veröffentlicht werden.

### Es gibt drei CAM-Methoden:

1. MCAM (Meeresfischerei)
2. FCAM (Süßwasserfischerei)
3. ACAM (Aquakultur)

Alle drei arbeiten mit rund 25 Leitfragen und übertragen die Ergebnisse in ein Ampelsystem: grün (niedriges Risiko), gelb (mittleres Risiko), rot (hohes Risiko) – vereinfacht als Empfehlung „gute Wahl/zweite Wahl/lieber nicht“.

Für Meeresfischerei (MCAM) schaut die Bewertung vor allem auf **drei Bereiche**:

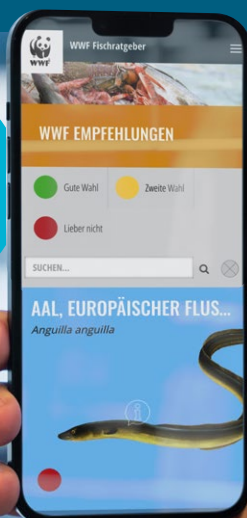
- 01. Zielbestand:** Wie geht es dem Bestand? Wie hoch ist der Fischereidruck?
- 02. Auswirkungen auf das Ökosystem:** u. a. Wie ist die Beifang-Situation, gibt es einen Einfluss auf das Nahrungsnetz? Verursacht die Fischerei Schäden am Meeresboden? Wie hoch ist der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck?
- 03. Management:** Wie gut werden die Regeln eingehalten und kontrolliert, wie solide ist die Datengrundlage? Wie hoch sind soziale Risiken?

Bei der Bewertung der Aquakulturprodukte (ACAM) steht statt „Zielbestand“ der Bereich „Ressourcennutzung und Tierwohl“ im Mittelpunkt: Herkunft der Jungtiere, der Futtermittel und Rohstoffe, Höhe des Ressourcenverbrauchs und Haltungsbedingungen.

Die CAM-Methoden werden in Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Einrichtungen und Expert:innen regelmäßig überprüft und weiterentwickelt, damit stets die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse berücksichtigt werden und methodische Verbesserungen in Fragen, Kriterien und Bewertungslogik einfließen.

Für mehr Informationen: ► [WWF-Fischratgeber](#)  
► [CAM-Methoden und -Factsheets](#)

► Hier geht's zum Fischratgeber.



### ROT – Lieber nicht:

Hohe ökologische Risiken, zum Beispiel durch überfischte Bestände, schädliche Fangmethoden, hohen Beifang oder starke ökologische Belastungen in der Aquakultur. Produkte mit roter Bewertung sollten gemieden werden.

### GELB – Zweite Wahl:

Mittlere ökologische Risiken; es bestehen einzelne Problembereiche, bei denen Verbesserungen notwendig sind. Gelb kann eine akzeptable Wahl sein, wenn keine grüne Alternative verfügbar ist.

### GRÜNE – Gute Wahl:

Niedrige ökologische Risiken; die Fischerei oder Aquakultur ist gut gemanagt und verursacht insgesamt geringe Auswirkungen auf Bestand und Ökosystem.



2

**ERGEBNISSE**

# 2 ERGEBNISSE



## 2.1 SORTIMENT UND PRODUKTLANDSCHAFT

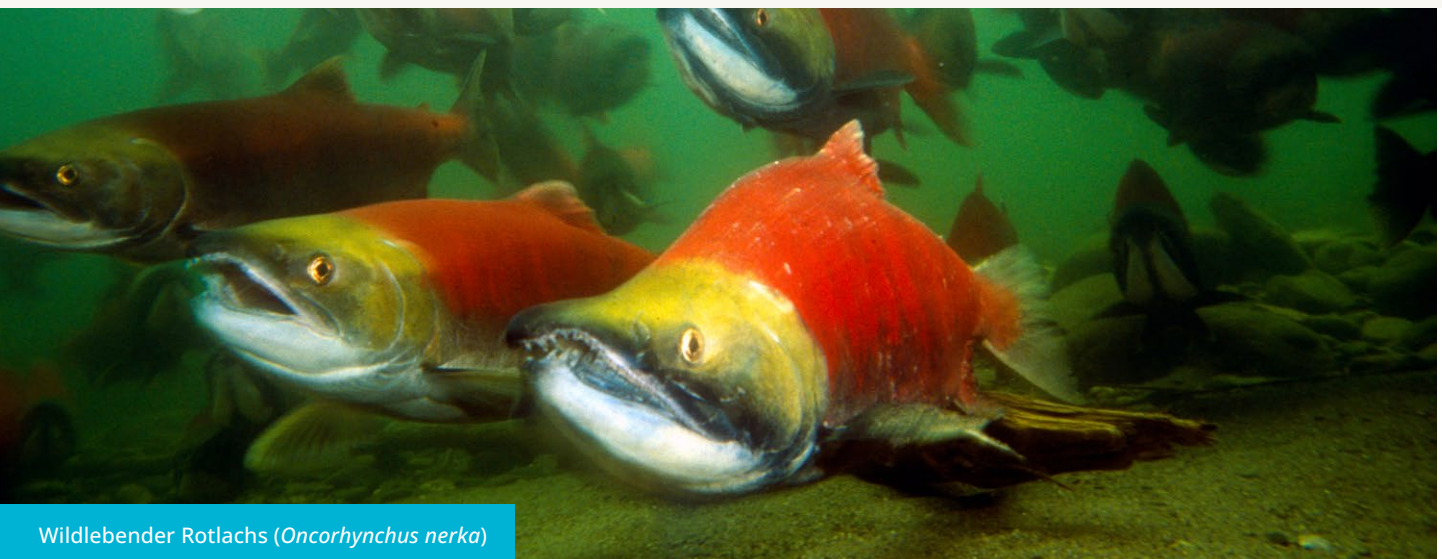
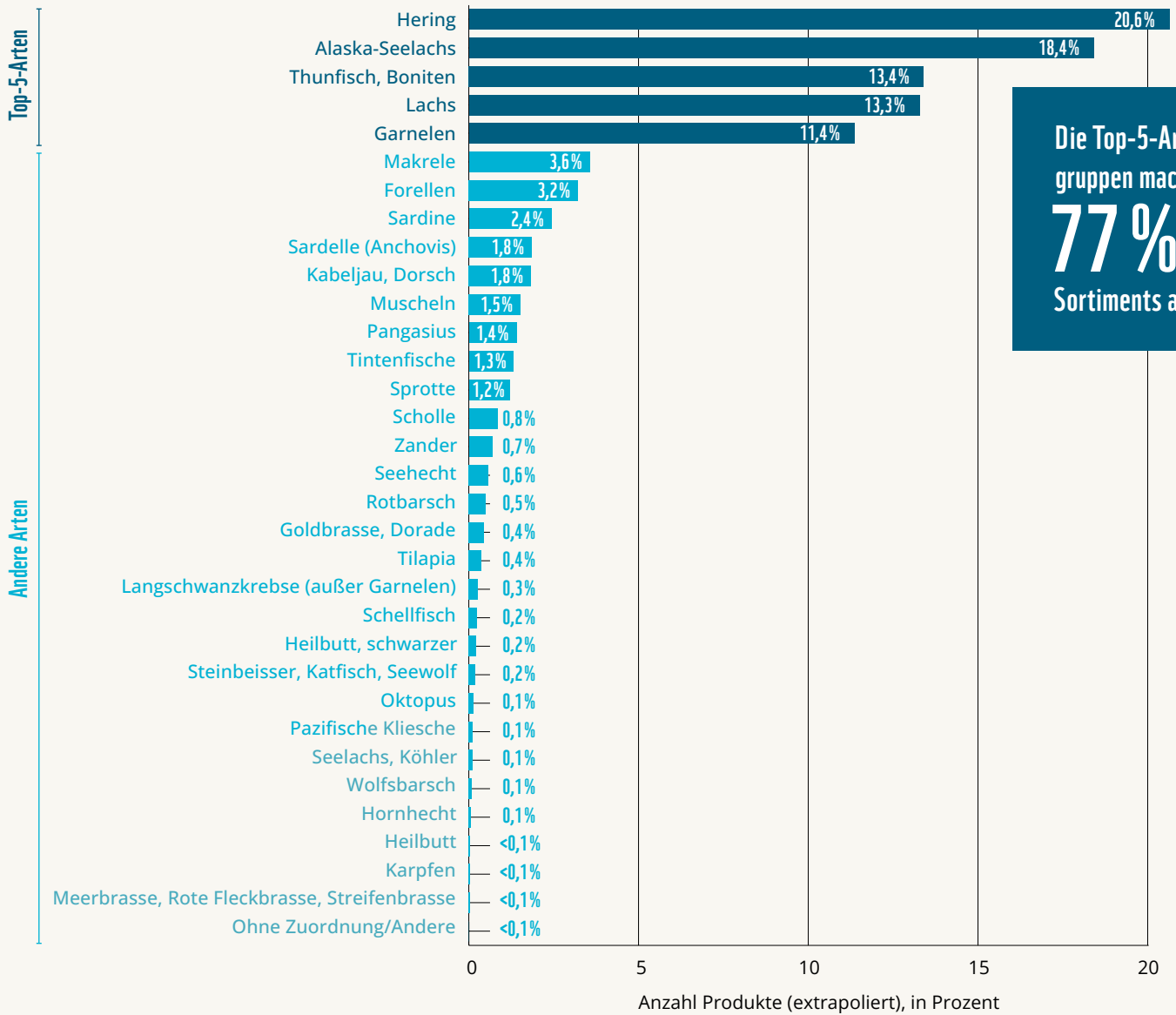
Die Stichprobe umfasst 69 Arten, die für die Auswertung zu 33 Artengruppen zusammengefasst wurden, sowie 40 verschiedene Fang- und Produktionsmethoden (siehe **Tabelle 1**). Diese Kombination zeigt deutlich, wie vielfältig das Angebot im deutschen Lebensmitteleinzelhandel ist – und gleichzeitig, dass sich die Nachhaltigkeit eines Produkts nicht über einzelne Merkmale wie Art oder Herkunft beurteilen lässt, sondern aus der Kombination von Art, Herkunft und Fang- bzw. Produktionsmethode entsteht.

**Tabelle 1:** Überblick über die Verteilung der gesamten untersuchten Fischprodukte

Gesamtzahl der beprobten Fischprodukte in allen besuchten Supermärkten	3.964
Davon im Detail erfasst, die Anzahl der ...	1.519
Arten (wissenschaftlich)	69
Arten (Gruppen)	33
Produkte mit Zertifikaten	1.055
Eigenmarkenprodukte	769
Markenprodukte	722
Länder/Regionen	71
Aquakulturen und Fangmethoden	40
Anteil der erfassten Produkte, denen eine WWF-Bewertung zugeordnet werden konnte	95 %
Anteil der Produkte, bei denen mindestens eine relevante Information fehlte	5 %

Trotz dieser Vielfalt ist das Sortiment stark konzentriert: Fünf Gruppen – Hering, Alaska-Seelachs, Thunfische, Lachse und Garnelen – stellen zusammen 77 Prozent des Angebots. Zwar bietet der Markt viele weitere Arten zum Kauf an, meist jedoch nur in wenigen Produkten (► **Abbildung 1**).

**Abbildung 1:** Verteilung der untersuchten Produkte nach Artengruppen (N = 1.529)  
 Quelle: eigene Darstellung



Wildlebender Rotlachs (*Oncorhynchus nerka*)

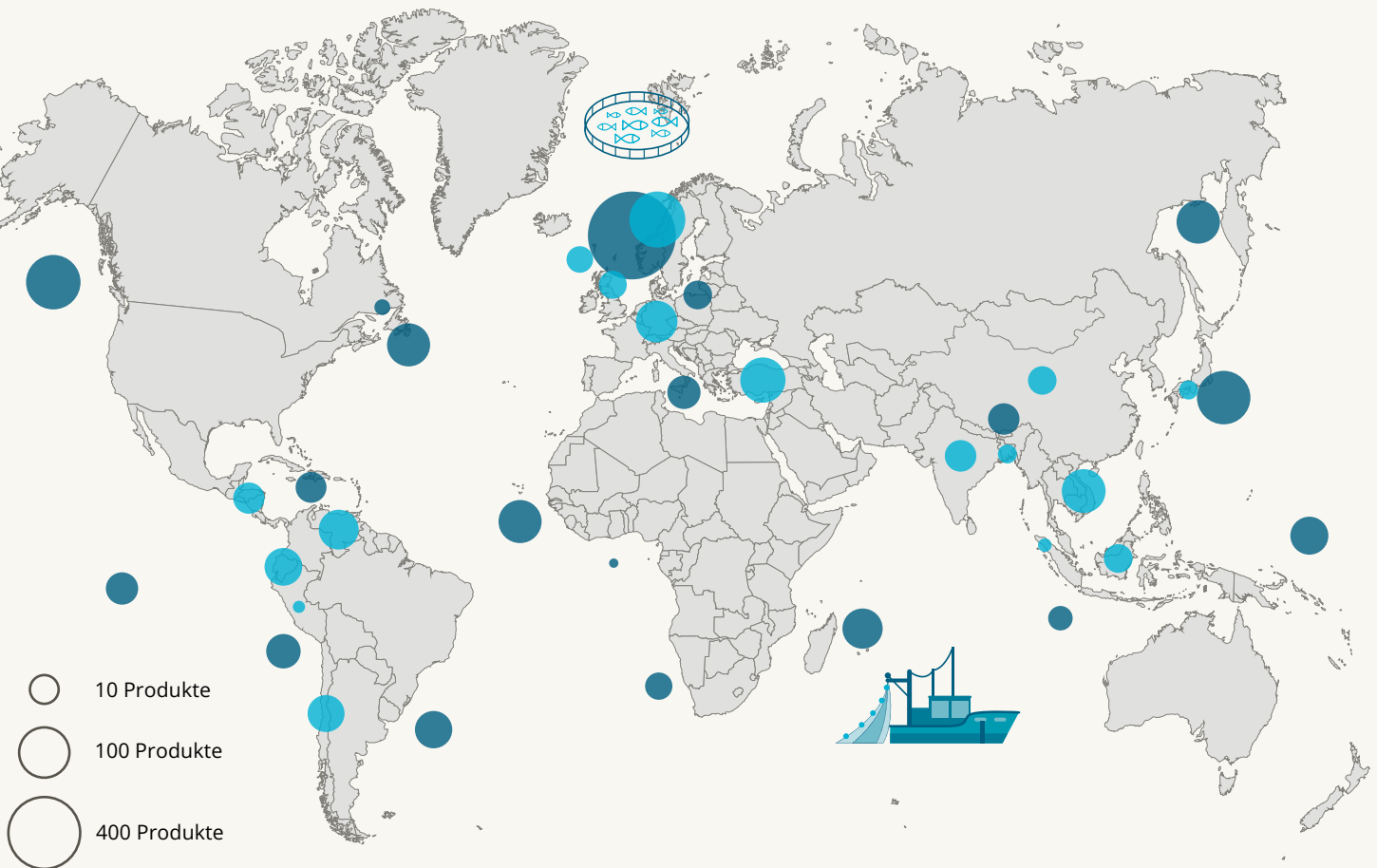
## 2.2 HERKÜNFTE UND ARTEN

Die Herkunftsangaben auf den Verpackungen verraten, wie stark Fisch und Meeresfrüchte in globale Warenströme eingebettet sind. Von den analysierten 1.519 Produkten stammen 1.035 aus Wildfang und 472 aus Aquakultur; bei zwölf Produkten fehlten entsprechende Angaben. Beim Wildfang dominiert der Nordostatlantik (FAO 27) mit 435 Produkten, darunter prominente Arten wie Hering, Makrele, Sprotte sowie Kabeljau und Schellfisch. Weitere wichtige Fangregionen sind der Nordostpazifik (FAO 67: 109 Produkte) und der Nordwestpazifik (FAO 61: 111 Produkte), die vor allem durch Alaska-Seelachs und verschiedene Pazifiklachs-Arten vertreten sind. Ergänzt wird dieses Bild durch Produkte aus dem Mittleren Ostatlantik (FAO 34) – häufig Sardinen und Anchovis – sowie aus dem Nordwestatlantik (FAO 21). Thunfischprodukte stammen aus einem breiten „tropischen Gürtel“ verschiedener FAO-Gebiete (**Abbildung 2**).

**Abbildung 2:** Herkünfte von beprobten Fisch- und Meeresfrüchteprodukten in deutschen Supermärkten (N = 1.519)

Quelle: eigene Darstellung

- Wildfang (FAO/Meeresgebiete)
- Aquakultur (Produktionsländer)





Ernte in einer Pangasiuszucht in Vietnam

**Lachs aus Norwegen,  
Forellen, Dorade und  
Wolfsbarsch aus der Türkei,  
Pangasius aus Vietnam  
sowie Garnelen aus  
Lateinamerika und Asien**

Bei Aquakultur konzentrieren sich die Herkunftsländer auf wenige Schwerpunkte: Besonders häufig waren Norwegen (140 Produkte), Türkei (63) und Vietnam (60), gefolgt von Venezuela (36), Chile (27), Ecuador (26) und Dänemark (22). Inhaltlich spiegelt das typische Warenströme wider: Lachs aus Norwegen, Forellen, Dorade und Wolfsbarsch aus der Türkei, Pangasius aus Vietnam sowie Garnelen aus Lateinamerika und Asien.

Vielfältig sind die analysierten Fanggeräte und Produktionsmethoden. Insgesamt fanden wir 40 unterschiedliche Angaben vor, von pelagischen Schleppnetzen über Langleinen und Reusen bis hin zu Teich- oder Kreislaufanlagen in der Aquakultur. Diese große Bandbreite zeigt, wie verschieden die ökologischen Folgen dieser Gerätschaften sein können. Selbst zwei Produkte derselben Art und desselben FAO-Gebietes können sich hinsichtlich ihrer Nachhaltigkeitsrisiken unterscheiden, wenn sie auf verschiedene Weise gefangen oder produziert wurden.

Alles in allem macht das Kapitel deutlich: Das deutsche Fischsortiment ist breit, global vernetzt und gleichzeitig stark um einige dominante Gruppen herum strukturiert. Für Verbraucher:innen bedeutet das, dass sie sich nicht auf den bloßen Check von Art oder Herkunft der Produkte ihrer Wahl verlassen können, um deren Nachhaltigkeit zuverlässig einzuschätzen. Und der Handel? Wenn ihm an der Förderung nachhaltiger Produktionen gelegen ist, muss er bei seiner Sortimentsgestaltung in puncto Fangmethoden, Herkünfte und Artengruppen wählerischer sein denn je. Diese Aspekte sind Grundlage der folgenden Kapitel zu Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeitsbewertungen.

## 2.3 KENNZEICHNUNG UND RÜCKVERFOLGBARKEIT

Die Kennzeichnung von Fisch- und Meeresfrüchteleprodukten ist die Grundlage für Transparenz. Sie erst ermöglicht die Bewertung im WWF-Fischratgeber. In unserer Stichprobe waren 95 Prozent der Produkte vollständig deklariert; ein im internationalen Vergleich hoher Wert. Im Vergleich zu früheren Untersuchungen zur EU-Kennzeichnungspraxis sind damit zwar Fortschritte unübersehbar (vgl. Paolacci et al. 2021). Die Auswertung zeigt aber auch, dass die verfügbaren Informationen nicht in allen Fällen präzise genug sind, um die Nachhaltigkeit eines Produktes eindeutig zu bewerten.

Die obligatorischen Angaben für unverarbeitete Produkte umfassen Handelsnamen und wissenschaftlichen Namen, die Produktionsmethode (Wildfang oder Aquakultur), das Fang-/Produktionsgebiet sowie das verwendete Fanggerät bzw. die Aquakulturmethode (CMO-Verordnung (EU) Nr. 1379/2013). Viele Händler gehen darüber hinaus. Auch verarbeitete Produkte, bei denen rechtlich teils weniger Details gefordert wären (z. B. Fischstäbchen oder Konserven), werden in Deutschland häufig freiwillig mit zusätzlichen Herkunftsangaben versehen. Das erleichtert die Orientierung. Aber entscheidend bleibt die Detailtiefe. So umfassen einige Fanggebiete mehrere Bestände derselben Art mit unterschiedlichen Risikoprofilen. Außerdem werden Fanggeräte oft nur als Oberkategorie angegeben, obwohl die Unterkategorie für die ökologische Wirkung entscheidend ist.



Langleinenfischerei mit untermaßigen Schwertfischen

### **Beispiele aus der Praxis**

*Schleppnetz* als Oberkategorie sagt nichts darüber aus, ob es sich um ein pelagisches Schleppnetz ohne Bodenkontakt oder ein Grundschleppnetz handelt. Letzteres ist mit höheren Risiken für Lebensräume am Meeresboden verbunden.

*Haken und Leinen* umfassen die Langleine mit etlichen beköderten Haken und einem teilweise hohen Beifangrisiko ebenso wie die meist selektiveren Handleinen/Handangeln.

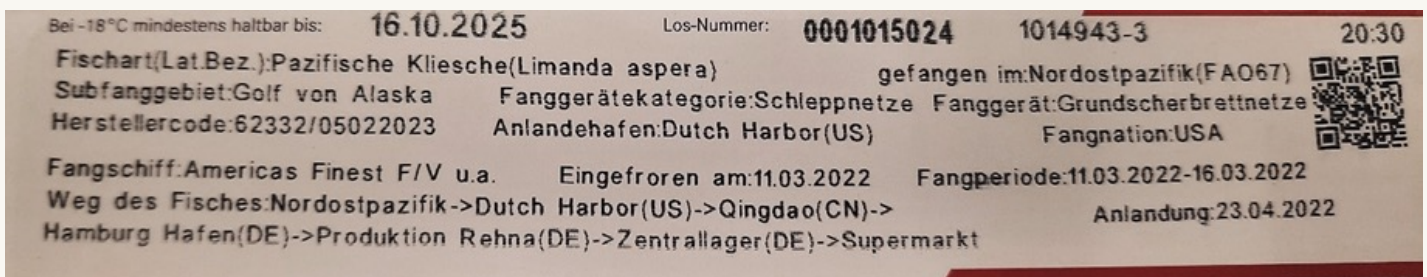
Angaben auf den Verpackungen von 292 Produkten ließen sich nicht eindeutig einem CAM-Bewertungsergebnis zuordnen. In 68 Fällen wurde zusätzliches fachliches Expertenwissen herangezogen, um typische Zuordnungen zu klären (z. B. übliche Fanggeräte bestimmter Fischereien). In den übrigen Fällen wurde der Vorsorgeansatz angewendet: Wenn für ein Produkt aufgrund ungenauer Kennzeichnung mehrere CAM-Bewertungen in Frage kamen, etwa weil mehrere Bestände im gleichen Fanggebiet vorkommen oder die Fanggerätekategorie nicht eindeutig war, wurde jeweils die schlechteste Bewertung herangezogen.

Viele Marken bieten zusätzliche (manchmal über die Mindestanforderungen hinausgehende) Herkunftsinformationen über QR-Codes oder Tracking-Webseiten an (**Abbildung 3**). Doch diese Systeme funktionierten in unseren Tests nicht immer zuverlässig. Häufig mussten Los-/Chargennummern manuell eingegeben werden, die auf der Verpackung schwer zu finden oder schwer lesbar waren. Auch hinterlegte Links funktionierten nicht. Positiv fielen solche Systeme auf, die mit aufgedrucktem QR-Code direkt auf die konkrete Charge verlinken, ohne dass zusätzliche Eingaben nötig sind. Sie vereinfachen den Umgang und erhöhen spürbar die Qualität der Rückverfolgbarkeit.

**Schließlich verfestigt sich ein positiver Gesamteindruck von der Erfüllung der Kennzeichnungspflichten und vom Gebrauch freiwilliger Transparenz.**

Schließlich verfestigt sich ein positiver Gesamteindruck von der Erfüllung der Kennzeichnungspflichten und vom Gebrauch freiwilliger Transparenz. Beides sind wesentliche Voraussetzungen für fundierte Kaufentscheidungen. Zugleich hat der Handel hiermit einen zentralen Hebel im Einsatz. Denn die Sorgfalt bei der Produktinformation ist entscheidend darüber, ob Verbraucher:innen Nachhaltigkeitsunterschiede erkennen. Insbesondere sollten – wo verfügbar – FAO-Untergebiete bzw. spezifische Bestände sowie eine genauere Nennung der Fanggeräte konsequent ausgewiesen werden.

**Abbildung 3:** Ein Beispiel guter Praxis! Chargenspezifischer QR-Code und umfangreiche Angaben (Beispiel: FEMEG)



## 2.4 NACHHALTIGKEIT

Rund 140 Produkte umfasst das Fischsortiment eines durchschnittlichen deutschen Supermarktes. Ein relevanter Teil des Sortiments ist, was Nachhaltigkeit angeht, schon auf einem guten Weg. Gleichwohl gibt es einen Anteil risikoreicher Angebote. Neben jedem grünen Produkt mit der Bewertung „Gute Wahl“, das wir gefunden haben, standen in den Regalen der Supermärkte zwei gelbe („Zweite Wahl“) und ein rotes („Lieber nicht“).

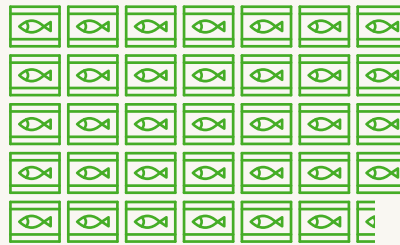
**Anders gesagt: Im Durchschnitt stehen in einem deutschen Supermarkt 32 Produkte aus kritischen Quellen (Abbildung 4).**

**Abbildung 4:**  
Durchschnittliche Anzahl der Produkte pro Bewertungskategorie (grün, gelb und rot) in deutschen Supermärkten (N = 3.964)

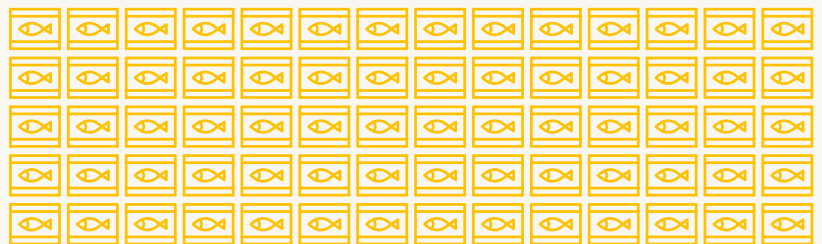
Quelle: eigene Darstellung

- Gute Wahl
- Zweite Wahl
- Lieber nicht

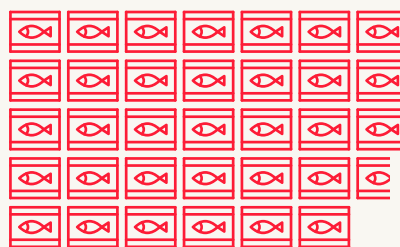
**Ø 38**  
Produkte pro Markt



**Ø 72**  
Produkte pro Markt



**Ø 32**  
Produkte pro Markt



**Ø 142**  
Produkte pro Markt



## 2.5 NACHHALTIGKEIT NACH WARENBEREICH

Für unsere Stichprobe haben wir verpackte Produkte aus drei Warenbereichen betrachtet: gekühlte Produkte wie Salate mit Hering oder Garnelen sowie Räucherfisch, Konserven (dazu zählen Dosen, aber auch Glaskonserven) und Tiefkühlprodukte wie Fischstäbchen und verschiedene Fischfilets.

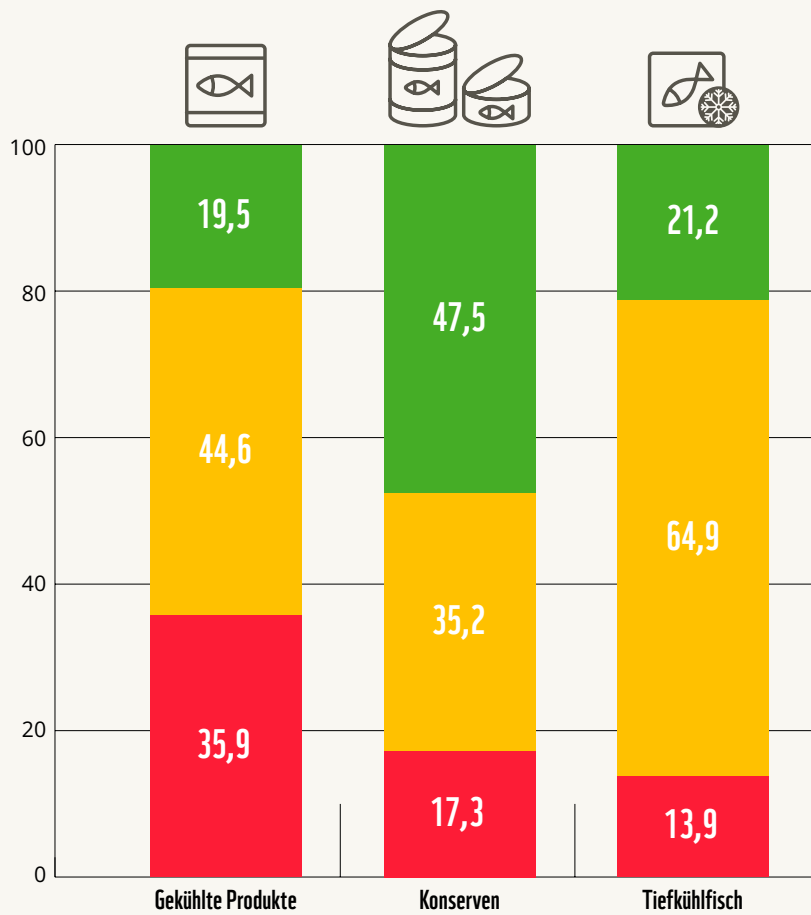
Am einfachsten waren empfehlenswertere Produkte unserer Stichprobe im Konservenbereich zu finden.

Am einfachsten waren empfehlenswertere Produkte unserer Stichprobe im Konservenbereich zu finden, wo mit 48 Prozent fast jedes zweite Produkt grün bewertet wurde. Etwas über ein Drittel (35 Prozent) fällt in die gelbe Kategorie, und 17 Prozent wurden rot bewertet (gewichtete Anteile innerhalb der Kategorie) (**Abbildung 5**). Das Konservensortiment wird von Hering und Thunfisch dominiert.

**Abbildung 5:**  
WWF-CAM-Bewertung der Produkte pro Warenbereich (N = 3.930; extrapolierte Daten), in Prozent

Quelle: eigene Darstellung

- Gute Wahl
- Zweite Wahl
- Lieber nicht



Zuchtlachsverarbeitung in Chile

Während Verbraucher:innen beim Kauf von Heringen in gekühlten Produkten vorsichtig sein sollten, können sie bei solchen in Konserven zwischen fast ausschließlich gesunden Beständen mit geringem Nachhaltigkeitsrisiko wählen.

Bei Thunfischkonserven zeigt sich ein positiver Trend. Der Handel hat in den letzten Jahren die kritischen Produkte umgestellt, sodass sich nun 98 Prozent dieser Produkte einer gelben oder grünen Bewertung erfreuen können. Zusätzlich sind zwei von drei Thunfischkonserven MSC-zertifiziert. Das garantiert regelmäßige Kontrollen und hohe Rückverfolgbarkeit der Produkte, aber nicht, dass all diese Produkte schon nachhaltig sind. Besonders beim Beifang bedrohter Arten in der Ringwadenfischerei gibt es noch dringend Verbesserungsbedarf. Bei ihnen zeigt die Ampel Gelb (zweite Wahl). Positiv: Bei allen Händlern haben wir auch Thunfischkonserven aus Angelleinenfischerei gefunden. Diese Produkte sind immer empfehlenswert.



### Thunfischkonserven

In unserer Stichprobe enthielten 98 Prozent der untersuchten Thunfischkonserven Echten Bonito/Skipjack (*Katsuwonus pelamis*). Skipjack ist ein schnell wachsender, vergleichsweise kleiner Thunfisch, der weltweit in warmen Meeren vorkommt und sich vor allem von kleineren Fischen und Tintenfischen ernährt; insgesamt gelten die Bestände global als vergleichsweise gesund, wichtig für die Umweltwirkung ist aber die Fangmethode. Bei Konserven stammte der Skipjack zu rund 15 Prozent aus Angelleinenfischerei (pole-and-line) und zu rund 85 Prozent aus Ringwadenfischerei (Umschließungsnetze) – häufig unter Einsatz von Lockbojen (Fish Aggregating Devices, FADs). FADs sind schwimmende Objekte, die Fische anziehen und Fänge effizienter machen; gleichzeitig steigt bei FAD-Einsätzen das Risiko von Beifang, etwa von bedrohten Haien, während Ringwaden ohne FADs in der Regel deutlich selektiver sind.

**Tipp: Handleinen/Angelleinen (pole-and-line, handline) bevorzugen oder alternativ gezielt nach „FAD-free“ bzw. „Ringwade ohne FADs“ suchen.**

In der Tiefkühltruhe herrscht eine größere Vielfalt. Neben dem beliebten Alaska-Seelachs finden sich hier viele Produkte aus Zuchten. Dazu zählten vor allem Atlantischer Lachs (*Salmo salar*), tropische Garnelen (*Litopenaeus vannamei* und *L. monodon*) sowie Pangasius (*Pangasianodon hypophthalmus*), die aufgrund ihrer Zertifizierung entweder gelb oder grün bewertet wurden (Bio und Naturland). Ein positiver Trend zeigt sich bei Pangasius, der, als er auf den europäischen Markt kam, aufgrund der schlechten Umweltbedingungen im Haupterzeugungsland Vietnam zu Recht einen schlechten Ruf hatte. Inzwischen haben sich die Bedingungen durch die Einführung verschiedener Zertifizierungen verbessert. In unserer Stichprobe trugen 100 Prozent der

**Kritische Produkte im Tiefkühlsortiment sind insbesondere solche, die mit bodenberührenden Fangmethoden wie Grundschleppnetzen oder Dredgen gefangen wurden.**

Pangasiusprodukte das ASC-Siegel. Wegen des geringeren Wildfischanteils im Futter kann Pangasius geringere Auswirkungen haben als beliebte Raubfische aus Aquakultur wie z. B. Dorade. Kritische Produkte im Tiefkühlsortiment sind insbesondere solche, die mit bodenberührenden Fangmethoden wie Grundschleppnetzen oder Dredgen gefangen wurden. Dazu zählen Arten, die am Grund leben, wie wildgefangene Garnelen, Kabeljau oder Rotbarsch. Bei diesen Arten lohnt sich ein Blick in den WWF-Fischratgeber, denn häufig gibt es Alternativen mit besserer Bewertung.

In den Kühlregalen ist der Anteil gelber Produkte ebenfalls hoch (45 Prozent), zugleich finden wir hier aber mit 36 Prozent den höchsten Anteil rot bewerteter Produkte (**Abbildung 5**). In dieser Warengruppe finden sich u. a. Produkte, die aus überfischten Populationen wie dem Norwegischen Heringsbestand stammen. Ein genauer Blick auf die Herkunft und Fang- bzw. Produktionsmethode ist hier unerlässlich, da die Fischart allein oft nicht ausreicht, um zu beurteilen, wie nachhaltig ein Produkt ist.

Die Auswirkungen der Grundschleppnetzfisherei in der Ostsee, 2020, WWF Baltic Sea Programme



### Grundschleppnetze und Dredgen

Diese Fanggeräte werden über den Meeresboden gezogen, wirbeln Sedimente auf und können Bodenlebensräume sowie die dortigen Lebensgemeinschaften stark schädigen. Der Beifang an nicht gewünschten Arten ist häufig erheblich. In vielen Regionen (inklusive der EU) ist das Management weiterhin unzureichend, unter anderem weil diese Fischereimethoden teils auch in Meeresschutzgebieten noch zulässig sind. In unserer Marktstichprobe sind 57 Prozent der erfassten Produkte aus Grundschleppnetz- oder Dredge-Fischerei in der

WWF-Bewertung „rot“ – ein deutlicher Hinweis darauf, dass diese Fangarten im Angebot häufig mit erhöhten ökologischen Risiken verbunden sind.

**Tipp: Wenn möglich, Produkte mit besserer WWF-Bewertung aus passiveren Fangmethoden bevorzugen (z. B. Handleine/Angelleine, Reusen/Fallen, pelagische Netze ohne Bodenkontakt) und auf klare Herkunfts- und Fangmethodenangaben achten.**

## 2.6 ERGEBNISSE NACH ARTEN UND ARTENGRUPPEN

Wer häufig zu Fischstäbchen und Schlemmerfilet greift, wird wohl keine kritischen Produkte im Einkaufskorb haben, denn der dafür verwendete Alaska-Seelachs ist in unserer Stichprobe ausschließlich gelb oder grün bewertet und damit eine vergleichsweise gute Wahl (► **Abbildung 6**). Er wird meist mit pelagischen Schleppnetzen gefangen, die tendenziell selektiv sind und relativ wenig Beifang verursachen. Ökologische Probleme kann es dennoch geben: Durch die sehr hohen Fangmengen können selbst geringe Beifanganteile in Summe relevant werden (z. B. bei bedrohten Lachsarten); außerdem sind Grundberührungen der Netze dokumentiert, die empfindliche Bodenlebensgemeinschaften (z. B. Seefeder-Felder) schädigen können. Positiv sticht das US-Management in FAO 67 (insbesondere Beringsee/Aleuten) hervor, unter anderem wegen der hohen Beobachterabdeckung und wissenschaftsbasierter Regeln. Für Verbraucher:innen bleibt jedoch eine Herausforderung, dass die Produktkennzeichnung häufig kein Subfanggebiet ausweist und daher nicht detailliert genug ist, um gezielt Produkte aus dieser besonders gut gemanagten Fischerei zu identifizieren.



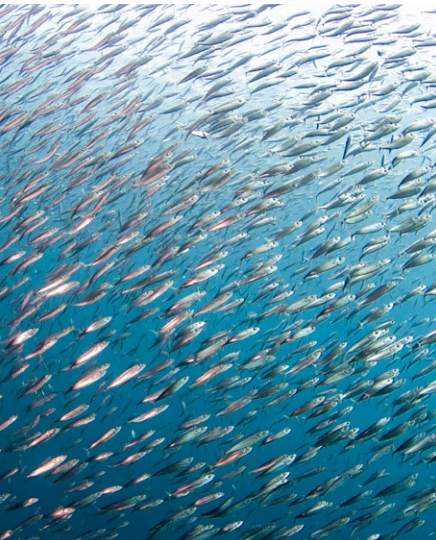
### Garnelen

Garnelen werden immer beliebter, sind aber häufig problematisch. Sie stammen aus sehr unterschiedlichen Quellen: Wildfang (z. B. Nordseekrabben, Eismeergarnelen, argentinische Rotgarnelen) und Aquakultur (v. a. Black-Tiger-Garnelen und Weißbeingarnelen/Vannamei). Entsprechend variieren Herkunft (Nordsee/Grönland bis Tropen) und Fang- bzw. Produktionsmethode stark. Im Wildfang kommt häufig bodenberührende Schleppnetzerei zum Einsatz, die je nach Gebiet mit hohen ökologischen Risiken verbunden sein kann. In der Aquakultur stammen Garnelen meist aus Teichsystemen; ASC kann dabei Mindeststandards absichern.

**Tipp: Wenn verfügbar, Naturland-Biogarnelen aus Aquakultur bevorzugen.**

Ähnlich sieht es beim Lachs aus. In dieser Gruppe finden sich sowohl Zucht-lachs (Atlantischer Lachs, *Salmo salar*) als auch Wildlachs (verschiedene Pazifiklachs-Arten der Gattung *Oncorhynchus*) (► **Abbildung 6**). Wildlachs stammt in der Regel aus dem Nordpazifik und wird in den USA und Russland befischt. Der Großteil der Lachsprodukte im Handel kommt jedoch aus Aquakultur. Auch zertifizierte Zucht kann aus WWF-Sicht trotz gelber Bewertung relevante ökologische Risiken mit sich bringen wie etwa Parasitenbefall, Nährstoffeinträge in empfindliche Küstenökosysteme sowie Auswirkungen auf Wildpopulationen durch Entkommen von Zuchtfischen. Zusätzlich bleibt die Fütterung (Fischmehl/-öl) ein zentraler ökologischer Hebel, weil sie indirekt Fischerei auf andere Populationen verlagern kann.

Wenn verfügbar, ist Wildlachs aus amerikanischer Fischerei (Alaska) zu bevorzugen. Bei Zuchtlachs sind Naturland-Bio (bzw. strengere Biostandards) und gegebenenfalls Kreislaufanlagen (RAS) meist die bessere Wahl. Und insgesamt gilt: Lachs lieber bewusster und seltener genießen – Qualität vor Menge.



### Hering und Co. Die kleinen Schwarmfische

Hering, Sprotte, Sardinen, Sardellen und Makrelen können eine sehr nachhaltige Wahl sein. Diese Arten stehen vergleichsweise weit unten in der Nahrungskette und können sich unter guten Bedingungen schnell vermehren. Sie werden häufig mit pelagischen Netzen ohne Bodenkontakt gefangen; der Meeresboden bleibt unbeschädigt und der Beifang ist oft gering. Entscheidend ist jedoch der Zustand des Bestands, wie Atlantische Makrele und Norwegischer Hering zeigen.

**Tipp: Bei kleinen Schwarmfischen auf das MSC-Siegel achten, da es ein wichtiger Hinweis auf einen nicht überfischten Bestand ist.**

Die Populationen der Atlantischen Makrele und des Norwegischen Herings sind zuletzt in den roten Bereich gerutscht sind.

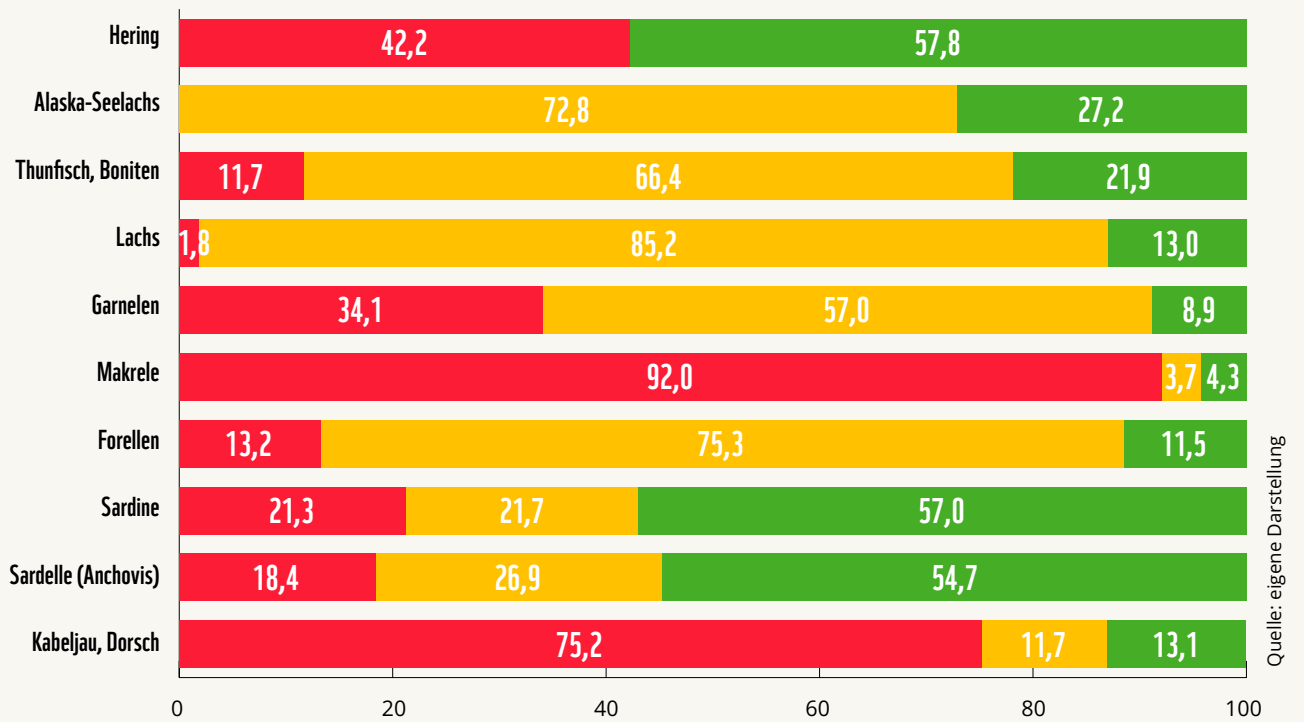
Größere Vorsicht ist bei Hering (*Clupea harengus*) und Atlantischer Makrele (*Scomber scombrus*) geboten. Vor einigen Jahren waren diese Fischarten noch fast uneingeschränkt empfehlenswert. Die Küstenstaaten scheiterten jedoch an einer Einigung zur Aufteilung der Fangquote und ermöglichten dadurch eine massive Überfischung, sodass die Bestände der Atlantischen Makrele und des Norwegischen Herings zuletzt in den roten Bereich gerutscht sind. Zum Zeitpunkt der Datenaufnahme waren beide Bestände noch im gelben Bereich. Inzwischen ist die Überfischung so stark, dass die Gefahr steigt, dass die Bestände sich nicht mehr erholen können. Für diese Produkte müssen die Händler schnellstmöglich Alternativen finden oder die Produkte aus dem Sortiment nehmen. Stichprobenartige Marktbesuche zeigen allerdings, dass diese Produkte unverändert zu haben sind. Eine erneute Überprüfung wird zeigen, ob und wie schnell die Einzelhändler auf diese Veränderungen reagieren. Für den Hering gäbe es eine grün bewertete Alternative in der Nordsee. Für die Atlantische Makrele können andere Makrelenarten wie die Schildmakrele (*Trachurus murphyi*) eingesetzt werden.

In der Stichprobe fiel zudem auf, dass Karpfen, obwohl in Deutschland regional verwurzelt und vielfach umweltfreundlich erzeugt, nur mit einem einzigen Produkt vertreten war. Aus der Nachhaltigkeitsperspektive steckt hier Potenzial für regionale, naturverträgliche Alternativen, sofern Verfügbarkeit und Nachfrage ausgebaut werden.

## 2 Ergebnisse

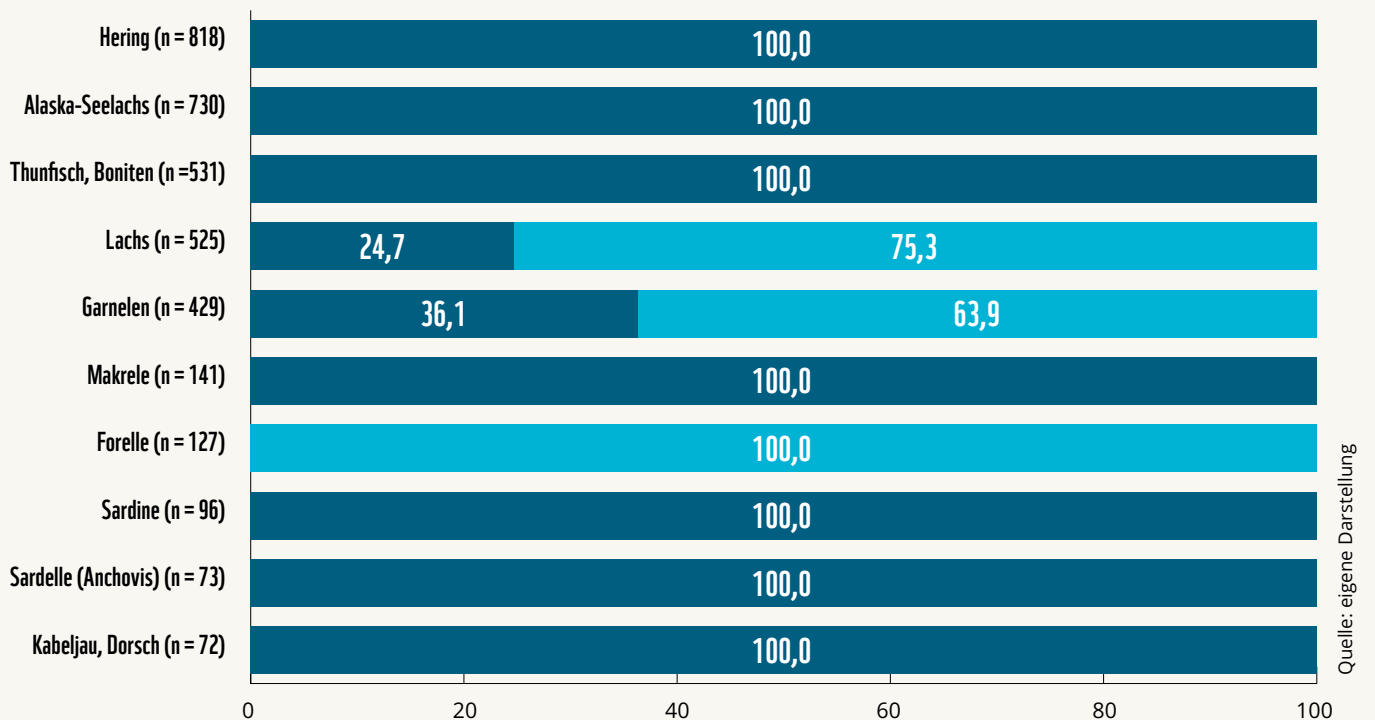
**Abbildung 6:** WWF-CAM-Produktbewertung der 10 wichtigsten Artengruppen (Gruppierung: Handelsnamen, N = 3.563 extrapolierte Daten), in Prozent

■ Gute Wahl   
 ■ Zweite Wahl   
 ■ Lieber nicht



**Abbildung 7:** Herkunftsprofil je Artengruppe: Wildfang vs. Aquakultur (extrapolierte Daten N = 3.564), in Prozent

■ Wildfang   
 ■ Aquakultur



## 2.7 UMWELTSIEGEL

Für Erzeuger und Handel sind glaubwürdige Zertifizierungen ein zentrales Instrument, um Sortimente systematisch in Richtung Nachhaltigkeit weiterzuentwickeln. Sie setzen Mindestanforderungen oberhalb gesetzlicher Vorgaben, ermöglichen zusätzliche externe Kontrollen und erhöhen Transparenz sowie Rückverfolgbarkeit entlang der Lieferkette. Damit sinkt das Risiko, Produkte aus problematischen Quellen zu kaufen, was sich in den Ergebnissen unserer Erhebung dadurch widerspiegelt, dass zertifizierte Produkte im Durchschnitt eine bessere CAM-Bewertung haben, als nicht zertifizierte Produkte (► **Abbildung 8**). Für Verbraucher:innen bieten Umweltsiegel eine einfache Orientierungshilfe für den Einkauf.

**Dennoch gilt: Nicht jede zertifizierte Fischerei oder Aquakultur erfüllt automatisch die Nachhaltigkeitserwartungen des WWF. Verbraucher:innen und Händler sollten daher auch bei zertifizierten Produkten auf Art, Herkunft sowie Fang- bzw. Produktionsmethode achten.**



Aus WWF-Sicht ist das MSC-Siegel derzeit weiterhin das zentrale Umweltsiegel für Wildfang im deutschen Markt. MSC-Produkte sind inzwischen in allen großen Supermärkten erhältlich; in unserer Erhebung waren 65 Prozent aller Wildfang-Produkte MSC-zertifiziert. Gleichzeitig stimmt der WWF nicht allen MSC-Zertifizierungen zu (► [WWF Einspruch gegen MSC Zertifizierung von Nordsee Grundschieppnetzfisherei](#), ► [WWF Einspruch gegen MSC Zertifizierung von industrieller Fischmehl-Fischerei](#)) und sieht in mehreren Bereichen klaren Reformbedarf ([WWF Erklärung MSC Reform](#)). So wurden elf Prozent der MSC-zertifizierten Produkte in unserer Studie als kritische Quelle identifiziert. Das ist zwar eine deutliche Verbesserung gegenüber nicht zertifizierter Ware (57 Prozent rot), zeigt aber weiterhin Verbesserungsbedarf im MSC-Standard – insbesondere bei Grundschieppnetz- und Dredgen-Fischereien.

In unserer Stichprobe entfielen 86 Prozent der als rot bewerteten MSC-Produkte auf diese beiden Fangmethoden. Gleichzeitig gab es aber auch hier positive Ausnahmen: Bei MSC-Produkten aus Grundschieppnetz- oder Dredgen-Fang wurde etwa jedes zweite Produkt von uns als grün oder gelb eingestuft. Insgesamt sieht der WWF Deutschland das MSC-Siegel als wichtigen Mindeststandard und als erste Orientierungshilfe für den schnellen Einkauf. Verbraucher:innen sollten jedoch insbesondere bei Grundschieppnetz- und Dredgen-Produkten zusätzlich den WWF-Fischatgeber nutzen, um kritische Produkte gezielt auszuschließen.



### Umweltsiegel und ihre soziale Dimension in der Seafood-Lieferkette

Die Fischerei zählt weltweit zu den gefährlichsten Berufen. Fangschiffe sind oft wochenlang auf See, Unfälle und extreme Arbeitsbedingungen führen in vielen Regionen zu hohen Verletzungs- und Todesraten. In Teilen der globalen Seafood-Lieferketten sind zudem schwere Menschenrechtsverletzungen dokumentiert; teils reichen sie bis zu sklavereiähnlichen Arbeitsbedingungen (z. B. Zwangsarbeit, Schuldknechtschaft). Besonders bei nicht zertifizierter Ware (Wildfang wie Aquakultur) sind die Risiken oft höher, weil Transparenz, Rückverfolgbarkeit und unabhängige Kontrollen häufiger fehlen. Auch bei MSC-zertifiziertem Wildfang gilt: MSC ist primär ein Umweltstandard und bietet keine verlässliche soziale Absicherung; Aquakulturstandards (z. B. ASC, Naturland, GLOBALG.A.P. – je nach Modul) enthalten dagegen häufiger explizite Sozialanforderungen.

**Tipp: Händler sollten soziale Kriterien zusätzlich absichern (z. B. klare Lieferantenanforderungen, risikobasierte Sorgfaltsprüfung/Sozialaudits); Verbraucher:innen können – wo verfügbar – Produkte mit zusätzlichem Fair-Trade-Label bevorzugen.**



Küstenfischerei in Mosambik



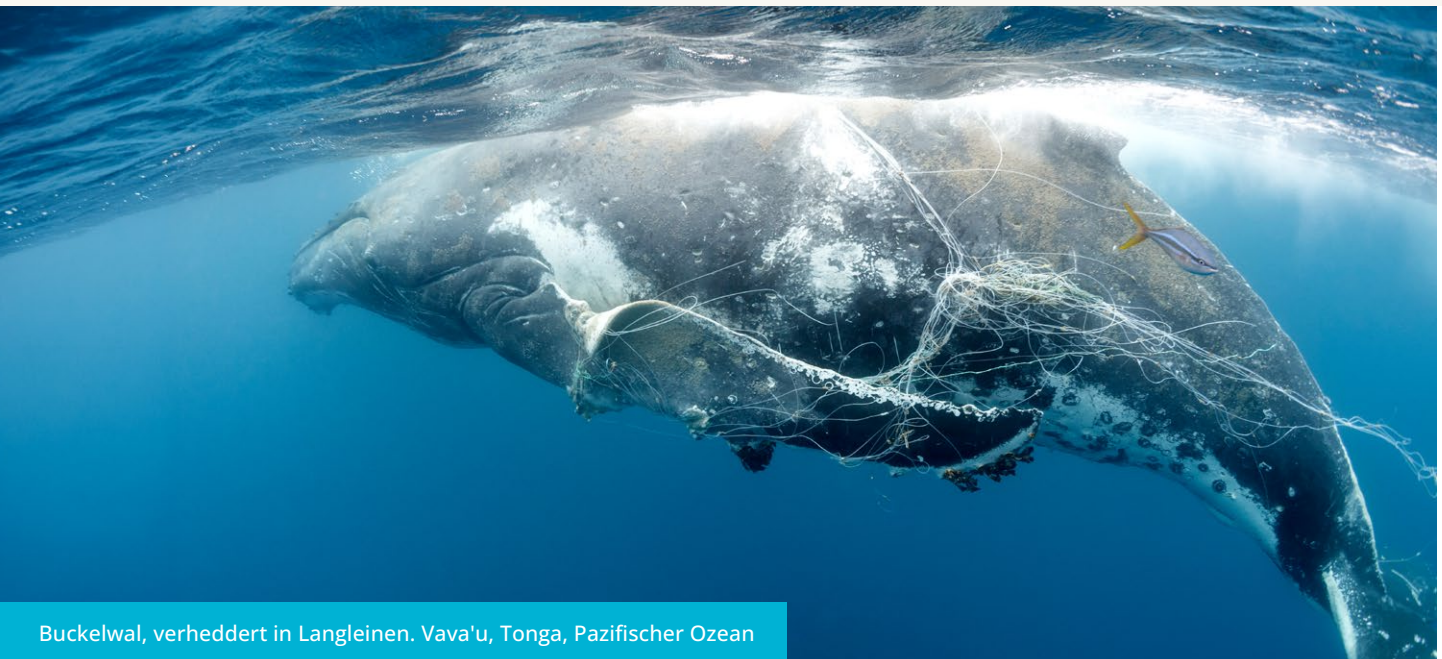
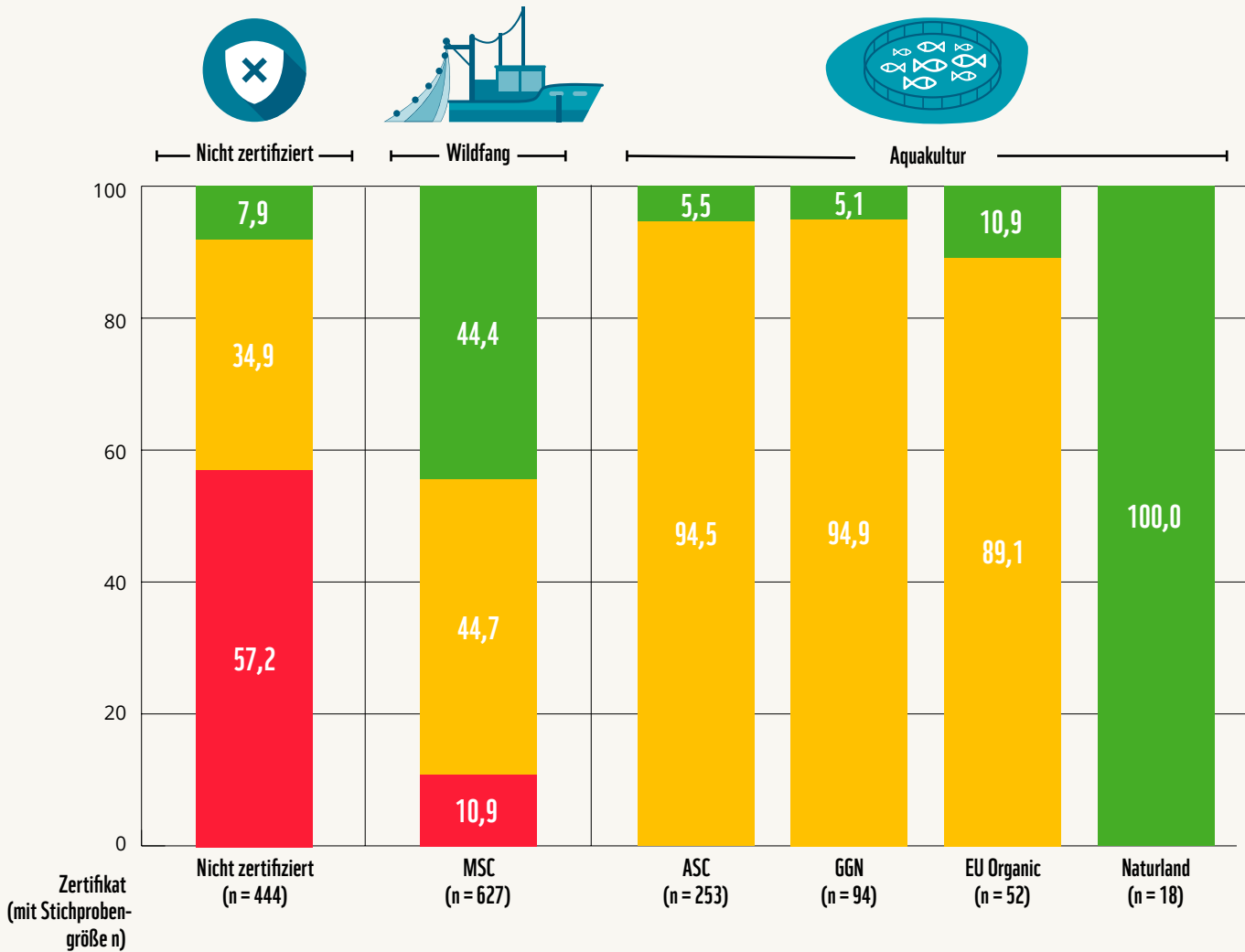
Pangasiusverarbeitung in Vietnam

## 2 Ergebnisse

**Abbildung 8:** WWF-CAM-Bewertung der Produkte pro Zertifikat (N = 1.488, gesampelte Daten), in Prozent

Quelle: eigene Darstellung

■ Gute Wahl   
 ■ Zweite Wahl   
 ■ Lieber nicht



Buckelwal, verheddert in Langleinen. Vava'u, Tonga, Pazifischer Ozean

Die Aquakultur nach Biostandard ist ein wichtiges Segment, weil dieser klare Regeln vorgibt.

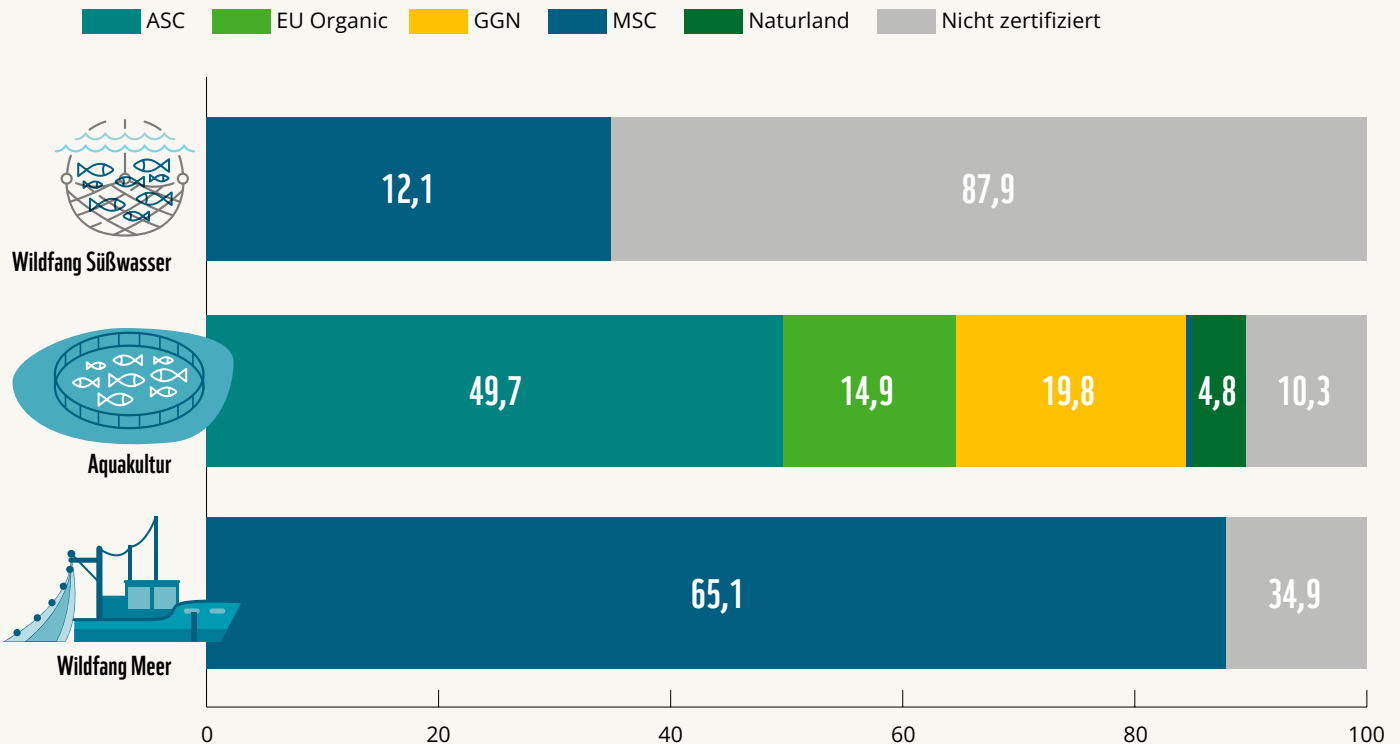


Bei Fischen und Meeresfrüchten aus Aquakultur können sich Verbraucher:innen an Biosiegeln wie EU-Bio oder Naturland sowie an Standards für konventionelle Aquakultur wie ASC oder GLOBALG.A.P (GGN) orientieren (**Abbildung 9**). Die Aquakultur nach Biostandard ist ein wichtiges Segment, weil dieser klare Regeln vorgibt und verbindliche Kontrollen dazu beitragen können, Umwelt- und Sozialrisiken sowie Probleme bei Tiergesundheit und Haltung zu reduzieren. Innerhalb dieses Segmentes ist Naturland hervorzuheben: Naturland hat häufig strengere Vorgaben als EU-Bio, zum Beispiel beim Futter (z. B. nur Fischmehl und Fischöl aus Resten der Speisefischverarbeitung werden verwendet) oder bei den sozialen Anforderungen, und kann damit in vielen Fällen eine besonders gute Wahl innerhalb der Aquakulturprodukte darstellen.

Für konventionelle Aquakultur empfiehlt der WWF vorrangig ASC, weil der Standard im Vergleich stärker auf Umwelt- und Sozialrisiken ausgerichtet ist und in zentralen Bereichen mehr Transparenz und bessere Prüfbarkeit schafft als zum Beispiel die GGN-Zertifizierung. Der ASC arbeitet mit konkreteren, messbaren Anforderungen und Instrumenten, die auch einzelne Farmen vergleichbar und die Umsetzung durch Audits nachvollziehbarer machen (z. B. zu Umweltwirkungen, Behandlungspraktiken sowie Anforderungen an die Lieferkette). Weiterhin ist ASC der einzige Aquakulturstandard, der die strengen Gütekriterien der ISEAL-Allianz für Umweltzertifizierungen erfüllt.

**Abbildung 9:** Verteilung der zertifizierten Produkte pro Produktionsmethode (N = 1.507, gesampelte Daten), in Prozent

Quelle: eigene Darstellung



GLOBALG.A.P. hingegen setzt als Einstiegszertifizierung im Massenmarkt breite Mindestanforderungen, ist stark in Dokumentation, Rückverfolgbarkeit und Lebensmittelsicherheit und kann damit grundlegende Risiken reduzieren. Aus Nachhaltigkeitssicht ist GLOBALG.A.P. jedoch weniger „maßgeschneidert“ für spezifische Umweltprobleme einzelner Arten als ASC und schneidet im Bereich Futtermittel schlechter ab.



**Aus WWF-Sicht wichtig:**

Unabhängig von ihrer Zertifizierung sind bei Zuchtfisch Arten mit niedriger Trophiestufe vorzuziehen: Friedfische wie Karpfen und Arten, die wie Wels, Pangasius oder Tilapia wenig oder keinen Fisch im Futter benötigen, sowie Muscheln und Algen. Der deutsche Markt wird aber nach wie vor stark von gezüchteten Raubfischen wie Lachs, Forelle und Wolfsbarsch geprägt. Diese Arten benötigen in der Regel Futtermittel, die weiterhin Rohstoffe aus Wildfischfängen enthalten. So kann selbst die zertifizierte Aquakultur über die Futtermittel-Lieferkette den Druck auf Wildpopulationen eher erhöhen als reduzieren. Pflanzliche Meeresprodukte wie Algen verringern in der Regel den Ökologischen Fußabdruck im Vergleich zum Verzehr von Fisch.



Algenfarm in Belize

## 2.8 EINKAUFSRICHTLINIEN UND NACHHALTIGKEITSMUSTER IM FISCHSORTIMENT

Alle großen deutschen Lebensmitteleinzelhändler (LEH) haben in den vergangenen Jahren eigene Einkaufsrichtlinien beziehungsweise Positionspapiere für Fisch und Meeresfrüchte eingeführt oder bestehende Vorgaben weiterentwickelt. Ziel dieser Richtlinien ist es, ökologische und teilweise auch soziale Risiken in den Lieferketten systematisch zu reduzieren und die Sortimente schrittweise in Richtung nachhaltigerer Produkte weiterzuentwickeln (Stand 2024/2025).

Zertifizierungssysteme spielen dabei eine zentrale Rolle. Insbesondere MSC für Wildfang sowie ASC, Bio oder GLOBALG.A.P. für die Aquakultur werden von fast allen Einzelhändlern als Mindestanforderung oder strategisches Ziel für Eigenmarkenprodukte genannt (ALDI SÜD 2026, ALDI Nord 2026, EDEKA & Netto Marken-Discount 2026, Kaufland Leitlinie Fisch 2023, Lidl Deutschland 2023, REWE Group 2022). Ergänzend enthalten die Richtlinien in der Regel Ausschlusskriterien für gefährdete Arten und problematische Fischereien sowie Vorgaben zu Rückverfolgbarkeit sowie Transparenz und zur Vermeidung illegaler, unregulierter und undokumentierter Fischerei (IUU-Fischerei). Teilweise greifen die Händler dabei auf externe Referenzen wie die Rote Liste der IUCN, das Washingtoner Artenschutzabkommen CITES oder Einschätzungen von Nichtregierungsorganisationen zurück.

Auf einen direkten Vergleich einzelner Handelsketten wurde dennoch verzichtet, da die Filialstichprobe mit zwei bis vier Märkten je Kette zu klein ist, um belastbare Aussagen auf Unternehmensebene abzuleiten. Unterschiede zwischen Ketten können in einer solchen Stichprobe stark durch einzelne Filialen beeinflusst sein, etwa durch Filialformat, regionale Listungen, Aktionsware oder saisonale Verfügbarkeiten. Die Untersuchung versteht sich daher als standardisierte Momentaufnahme des beprobten Angebots und berichtet die Ergebnisse primär aggregiert über alle untersuchten Märkte beziehungsweise entlang übergeordneter Muster, etwa nach Arten, Fang- und Produktionsmethoden oder Zertifizierungsstatus.

Gleichzeitig zeigen die untersuchten Märkte in zentralen Punkten eine hohe strukturelle Ähnlichkeit. Die Sortimente ähneln sich insgesamt stark hinsichtlich der eingesetzten Arten, Herkünfte sowie Fang- und Produktionsmethoden. Entsprechend stehen die deutschen Händler bei der Sortimentsgestaltung auch vor ähnlichen Herausforderungen. Dazu zählen insbesondere die Vermarktung von Produkten aus überfischten Beständen, etwa beim Norwegischen Hering, sowie die anhaltend hohe Abhängigkeit von Produkten aus ökologisch problematischen Grundschleppnetzfishereien.

**Die deutschen Händler stehen bei der Sortimentsgestaltung vor ähnlichen Herausforderungen: der Vermarktung von Produkten aus überfischten Beständen, etwa beim Norwegischen Hering, sowie der anhaltend hohen Abhängigkeit von Produkten aus ökologisch problematischen Grundschleppnetzfishereien.**



**90 %**  
der Aquakulturprodukte  
werden zertifiziert.

Zugleich ist erkennbar, dass alle untersuchten Händler den Anteil zertifizierter Produkte in den vergangenen Jahren deutlich ausgebaut haben. Bei allen Ketten liegt der Anteil zertifizierter Ware in den beprobten Märkten heute bei rund 60 bis 90 Prozent. Besonders hoch ist die Zertifizierungsrate im Bereich Aquakultur, wo knapp 90 Prozent der Produkte zertifiziert waren. Arten wie der Aal, die auf der Roten Liste stehen, sowie besonders gefährdete Artengruppen wie Haie und Rochen wurden im untersuchten Sortiment nicht gefunden.

Insgesamt ist verantwortungsvoller Einkauf im Fisch- und Seafood-Sortiment großer LEH heute stärker branchenweit verankert und weniger ein Alleinstellungsmerkmal einzelner Anbieter.

**Gleichzeitig bestehen weiterhin deutliche Nachhaltigkeitsdefizite:**

**Je nach beprobtem Markt stammten noch immer 8 bis 28 Prozent der Produkte aus ökologisch kritischen Quellen, etwa aus überfischten Beständen, problematischen Fangmethoden oder unzureichend gemanagten Fischereien, während lediglich 15 bis 37 Prozent dem grünen Nachhaltigkeitssegment zuzuordnen waren.**



Olive-Ridley-Meeresschildkröte, verendet in einem Stellnetz. Sri Lanka

## 2.9 VERGLEICH ÜBER DIE ZEIT



Im Vergleich zu früheren WWF-Erhebungen aus den Jahren 2008 und 2016 zeigt sich ein insgesamt positiver Trend. Unsere Stichprobe lässt bei den betrachteten Händlern zwischen 2016 und 2024 einen Rückgang nicht zertifizierter Produkte erkennen. Dabei ist zu beachten, dass die Erhebungen über die Jahre nicht in allen Details identisch sind (z. B. Sortimentszuschnitt, Verfügbarkeit von Produkten und Stichprobenumfang). Die Ergebnisse sind daher als indikative Trendanalyse zu verstehen, nicht als exakte Zeitreihe. Bei allen sechs betrachteten Händlern hinweg sank der Anteil nicht zertifizierter Artikel im Mittel deutlich – von rund 43 Prozent auf etwa 23 Prozent.

Dieser Rückgang ist relevant, denn glaubwürdige Zertifizierung ist bei Fisch und Meeresfrüchten kein Nice-to-have, sondern ein zentrales Instrument, um Mindestanforderungen in Lieferketten zu verankern, Transparenz zu erhöhen und für bessere Fischerei- und Aquakulturpraktiken Anreize zu setzen. Der Trend spiegelt sich auch auf Marktebene wider: Während 2008 rund zwölf Prozent des globalen Fischfangs MSC-zertifiziert waren (MSC 2010), lag der Anteil 2025 bei circa 19 Prozent (MSC 2025).

Auch in der Ampelbewertung des WWF-Fischratgebers zeigt sich eine Verbesserung. Während 2008 in den WWF-Proben noch über ein Drittel des Tiefkühl-sortiments als „rot“ eingestuft wurde (34 Prozent), sank dieser Anteil bis 2024 auf 16,9 Prozent. Ein großer Teil der Veränderung entspricht jedoch vor allem einer Verschiebung von „Rot“ zu „Orange“: Der Anteil „Orange“ stieg von 47 Prozent auf 62,7 Prozent, während „Grün“ nahezu unverändert blieb (19 Prozent im Jahr 2008 und 19,5 Prozent im Jahr 2024).

**Mit anderen Worten: Der Markt entfernt sich zwar von den schlechtesten Optionen, bewegt sich aber noch nicht konsequent in Richtung der besten.**

Für den Handel sollte der nächste Schritt daher sein, die Umstellung von „Orange“ auf „Grün“ deutlich zu beschleunigen – durch strengere Beschaffungskriterien und den konsequenten Ausstieg aus den verbleibenden Hochrisiko-Produkten. Gleichzeitig sollte der Handel den Ausbau und die Neueinführung wirklich „grüner“ Produktoptionen vorantreiben – beispielsweise mehr Produkte auf Basis nachhaltig produzierter Algen, Muscheln oder Karpfen, die vergleichsweise geringe ökologische Risiken aufweisen und in traditionellen Fischsortimenten bisher selten zu finden sind.

Einige Produktkategorien zeigen, wie schnell Verbesserungen möglich sind, wenn der Handel im großen Maßstab handelt: Alaska-Seelachs zählt zu den meistverkauften Fischarten in Deutschland. Bei allen untersuchten Händlern stieg der Anteil MSC-zertifizierter Produkte hier von 34 Prozent im Jahr 2008 auf 91 Prozent im Jahr 2024.



Garnelenzucht auf den Philippinen

Das ist ein starkes Beispiel dafür, was abgestimmte Einkaufs- und Beschaffungsrichtlinien bewirken können: Wenn eine umsatzstarke Art konsequent unter eine belastbare Zertifizierung gebracht wird, kann das Standards entlang der Lieferkette anheben und die Marktverfügbarkeit besserer Optionen deutlich erhöhen.

Die Entwicklung bei Garnelenprodukten zeigt besonders deutlich, wie stark Zertifizierungen im deutschen Handel – vor allem in der Aquakultur – ausgebaut wurden. Im Jahr 2008 bestand das Garnelensortiment in den WWF-Proben aus einer Mischung aus Aquakultur- und Wildfangprodukten. Gleichzeitig war der Anteil glaubwürdig zertifizierter Ware insgesamt noch sehr gering: Aus Aquakultur waren nur elf Prozent der Garnelenprodukte zertifiziert, während der überwiegende Teil nicht zertifiziert war. Auch bei Wildfang-Garnelen bestanden Transparenzlücken: Bei fast einem Viertel der Produkte (24 Prozent) fehlten grundlegende Angaben zum Fanggebiet.

Bis 2024 hat sich das Bild deutlich verschoben. In unserer aktuellen Untersuchung stammen 61 Prozent der Garnelenprodukte aus zertifizierter Aquakultur, weitere 23 Prozent aus zertifiziertem Wildfang. Der Anteil nicht zertifizierter Garnelen wurde insgesamt auf 16 Prozent reduziert (davon 13 Prozent Wildfang und drei Prozent Aquakultur). Damit hat sich der Markt in Richtung besser kontrollierter und transparenterer Lieferketten entwickelt – auch wenn weiterhin ein relevanter Restanteil ohne Zertifizierung im Handel verbleibt.

**Garnelen-Lieferketten sind häufig mit hohen ökologischen Risiken verbunden, darunter Beifang und Schäden an Lebensräumen im Wildfang sowie Umweltbelastungen und Kontrolldefizite in Teilen der Aquakultur.**

Diese Entwicklung ist ein wichtiger Fortschritt, denn Garnelen-Lieferketten sind häufig mit hohen ökologischen Risiken verbunden, darunter Beifang und Schäden an Lebensräumen im Wildfang sowie Umweltbelastungen und Kontrolldefizite in Teilen der Aquakultur. Zertifizierung und gute Rückverfolgbarkeit sind deshalb in diesem Segment besonders entscheidend. Zusätzlich hat die EU-CMO-Verordnung seit 2013 die verpflichtende Kennzeichnung (u. a. Fang- bzw. Aufzuchtgebiet) gestärkt.

Der verbleibende Anteil nicht zertifizierter Ware im aktuellen Supermarktcheck zeigt, dass weiterhin Handlungsbedarf besteht. Glaubwürdige Zertifizierung sollte im gesamten Fisch- und Seafood-Sortiment als Mindeststandard verankert werden – nicht als optionales Zusatzkriterium.



3

## FAZIT UND HANDLUNGSFELDER

# 3 FAZIT UND HANDLUNGSFELDER



**Fast jedes vierte Produkt in deutschen Supermarktregalen kommt aus kritischen Quellen. Das ist weniger als in vergangenen Erhebungen, aber trotzdem mehr, als die Meere dauerhaft vertragen können.**

Insgesamt wurden 22 Prozent der geprüften Produkte als nicht nachhaltig eingestuft (rote Bewertung). Eine rote Bewertung kann verschiedene Ursachen haben, die häufigsten Gründe sind der Fang aus überfischten Beständen – wie bei Makrele und Hering im Nordostatlantik – und der Einsatz bodenberührender Fangmethoden wie Grundschleppnetz und Dredgen ohne ausreichendes Management, die Meereslebensräume erheblich beeinträchtigen.

Die Marktanalyse zeigt deutliche Muster: Einige Artengruppen schneiden regelmäßig besser ab (etwa Alaska-Seelachs oder gut gemanagte Schwarmfische), während andere – insbesondere Lachs aus intensiver Aquakultur und Garnelen aus Wildfang mit bodenberührenden Netzen – größere ökologische Risiken aufweisen. Zertifizierungen wie MSC und ASC sind weit verbreitet und schaffen Mindeststandards, bedeuten jedoch nicht zwingend, dass das Produkt nachhaltig ist. Besonders deutlich wird das bei MSC-zertifizierten Produkten aus Grundschleppnetzfischereien, die trotz Zertifizierung häufig rot bewertet werden.

Bei sämtlichen Händlern ist das Sortiment bemerkenswert homogen. Wenige Arten dominieren den Markt, wodurch alle Händler vor denselben Herausforderungen stehen. Heute ist insgesamt verantwortungsvoller Einkauf im Fisch- und Seafood-Sortiment großer LEH branchenweit stärker verankert und weniger ein Alleinstellungsmerkmal einzelner Anbieter. Zugleich bestehen nach wie vor Nachhaltigkeitsdefizite.

Je nach beprobtem Markt stammten noch immer acht bis 28 Prozent der Produkte aus ökologisch kritischen Quellen, etwa aus überfischten Beständen, problematischen Fangmethoden oder unzureichend gemanagten Fischereien, während lediglich 15 bis 37 Prozent dem grünen Nachhaltigkeitssegment zuzuordnen waren. Im Unterschied zu ökologischen Standards ist soziale Sorgfalt im Wildfang noch wenig verankert. Arbeitsbedingungen, Menschenrechte und Risiken der IUU-Fischerei werden in globalen Lieferketten nicht genügend geprüft.

Das Etikettierungsgesetz wird in deutschen Supermärkten ordnungsgemäß umgesetzt. Nur bei fünf Prozent der Produkte fehlten eine oder mehrere Angaben zur Herkunft des Fisches. Dennoch sind viele Informationen nicht präzise genug, um Nachhaltigkeit eindeutig zu bewerten – insbesondere bei Fanguntergebieten und Fanggeräten.

Ab 2026 gelten in der EU modernisierte Rückverfolgbarkeitsregeln für Fischerei- und Aquakulturprodukte. Unternehmen müssen dann deutlich detailliertere Angaben je Charge in ihren Systemen vorhalten und für Kontrollen verfügbar machen, mit dem Ziel „vom Fang bis zum Verkauf“ mehr Transparenz zu schaffen. Für Verbraucher:innen bleiben die bekannten Pflichtangaben bestehen, doch Unternehmen können die künftig intern ohnehin vorgehaltenen Traceability-Informationen leichter freiwillig sichtbar machen – etwa per QR-Code, Detailseiten oder Regalhinweisen. Damit können Händler Transparenzlücken schließen und gleichzeitig Vertrauen schaffen.

### Die Studie zeigt:

**Fisch und Meeresfrüchte können Teil einer nachhaltigen Ernährung sein – aber nur, wenn Handel wie auch Politik und Zertifizierungsorganisationen die bestehenden Risiken konsequent abbauen und nachhaltigere Alternativen breit zugänglich machen. Die Sortimente der Supermärkte müssen sich weiter stark verändern, um die Meeresökosysteme zu schützen, die nicht nur die Grundlage für Fischerei und Aquakultur, sondern auch für unser gutes Leben am Land bilden.**



## Folgende Empfehlungen leitet der WWF aus den Ergebnissen ab: FÜR HÄNDLER UND ERZEUGER

Ab 2026 verpflichtet die EU zu detaillierteren **Rückverfolgbarkeitsdaten je Charge**. Diese Informationen sowie genaue (Sub-)Fanggebiete, spezifische Bestände und detaillierte Angaben zum Fanggerät sollten Händler künftig für die Verbraucher:innen sichtbar machen (z. B. via QR-Code).

**Stopp der zunehmenden Überfischung** zentraler Arten im Nordostatlantik (Hering, Makrele, Kabeljau). Ist ein Bestand kollabiert, dauert die Erholung oft Jahrzehnte. Handel und Politik müssen hier stärker vorsorgeorientiert agieren.

**Aquakultur braucht eine echte Nachhaltigkeitsperspektive**. Auch wenn bei den konventionellen Aquakulturprodukten fast flächendeckend Mindeststandards wie ASC oder GLOBALGAP eingehalten werden, fehlt es ihnen noch an einer Entwicklungsperspektive Richtung echter Nachhaltigkeit. Der Anteil an Bioaquakultur ist nach wie vor sehr gering und muss gesteigert werden. Die große Nachfrage nach Raubfischen wie Lachs oder Dorade erzeugt zusätzlichen Druck auf Wildfisch-Bestände, die im Futter für die Zuchten landen. Hier braucht es strengere Regeln für den Einsatz von Wildfisch im Futter. Wo gesetzliche Regelungen zu schwach sind, müssen Händler und Zertifizierungsorganisationen mehr Verantwortung übernehmen.

**Ausbau von Algen, Muscheln und Karpfen**. Arten, die wenig Futter benötigen oder ohne Zufütterung auskommen – wie Muscheln, Algen oder klassische Süßwasserfische wie Karpfen – lassen sich sehr umweltverträglich erzeugen. Der Handel sollte ihre Verfügbarkeit und Sichtbarkeit erhöhen; die Politik sollte geeignete Rahmenbedingungen für eine regionale, naturverträgliche Produktion stärken.

Zertifizierungen reichen nicht aus. Einige Fischereien werden zertifiziert, obwohl sie zentrale Nachhaltigkeitskriterien nicht erfüllen. Der WWF empfiehlt **zusätzliche Risikoprüfungen**, etwa über das WWF Seafood Assessment Tool ([▶ seafoodrating.com](https://seafoodrating.com)), um Schwachstellen systematisch zu erkennen und Fortschritte zu messen.

**Soziale Sorgfalt im Wildfang verankern**. Neben ökologischen Risiken müssen auch Arbeitsbedingungen, Menschenrechte und Risiken der IUU-Fischerei in globalen Wildfanglieferketten adressiert werden. Händler sollten verbindliche Sozialanforderungen und risikobasierte Audits in ihre Beschaffungsrichtlinien aufnehmen, Beschwerden und Abhilfemechanismen stärken und auf überprüfbare, glaubwürdige Nachweise entlang der Lieferkette bestehen.

## Folgende Empfehlungen leitet der WWF aus den Ergebnissen ab: FÜR VERBRAUCHER:INNEN



Jede Aquakultur und Fischerei hat Auswirkungen auf die Umwelt. Eine **pflanzliche Ernährung** hat oft den besten Ökologischen Fußabdruck. Kaufen Sie **weniger Fischprodukte** und genießen Sie Meeresfrüchte als Delikatesse.



**Achten Sie auf vertrauenswürdige Umweltsiegel**, da dies die Rückverfolgbarkeit des Produktes gewährleistet. Für Fisch aus Zuchten sind dies die Siegel von Bioland und Naturland sowie vom ASC (Aquaculture Stewardship Council). Für Wildfisch ist das MSC-Siegel derzeit die umfassendste Orientierungshilfe.



Verbraucher:innen, denen an nachhaltigen Fischprodukten gelegen ist, sollten **auf die Produktkennzeichnungen achten** und sie mit dem aktuellen Fischratgeber ([► fischratgeber.wwf.de](https://www.fischratgeber.wwf.de)) vergleichen. Eine einfache Faustregel lässt sich unserem Datensatz entnehmen: Wer auf Zertifizierungen achtet und zusätzlich auf Produkte aus Fängen mit Grundschleppnetzen verzichtet, kann fast alle rot bewerteten Produkte ausschließen.



Bei **Zuchtfisch** wählen Sie Friedfische wie Karpfen oder Arten, die nur wenig oder gar keinen Fisch im Futter brauchen wie z. B. Wels, Pangasius oder Tilapia. Auch pflanzliche Meeresprodukte wie Algen verringern Ihren Ökologischen Fußabdruck im Vergleich zum Verzehr von Fisch.



# 4 LITERATURVERZEICHNIS

- Ahmed, N. & Thompson, S. (2019). The blue dimensions of aquaculture: A global synthesis. *Science of the Total Environment*, 652, 851–861.
- ALDI SÜD (2026). Info-Seite „Fisch und Meeresfrüchte“: <https://www.aldi-sued.de/de/nachhaltigkeit/lieferkette-anbau/fisch-meeresfruechte.html>
- ALDI Nord (2026). „Fisch und Meerestiere“ – Website (aktualisierte Policy-Information): <https://www.aldi-nord.de/unternehmen/verantwortung/produkte/fisch-und-meerestiere.html>
- Barz, F., Brüning, S., Döring, R. et al. (2025). National fisheries profile Germany, Thünen Report, Nr. 120, ISBN 978-3-86576-270-2, Johann Heinrich von Thünen-Institut, Braunschweig, <https://doi.org/10.3220/253-2025-140>
- Boyd, C. E., D'Abramo, L. R., Glencross, B. D. et al. (2020). Achieving sustainable aquaculture: Historical and current perspectives and future needs and challenges. *Journal of the World Aquaculture Society*, 51(3), 578–633.
- CBI (2021). What is the demand for fish and seafood on the European market? <https://www.cbi.eu/market-information/fish-seafood/what-demand>
- Cecapolli, E., Romagnoni, G., Blöcker, A. M., Möllmann, C. & Sguotti, C. (2025). Unmasking contrasting regime shift dynamics across three substocks of Atlantic cod in the North Sea. *ICES Journal of Marine Science*, 82(3), fsaf021.
- Ceballos-Santos, S., Martínez-Ibáñez, E., Laso, J. et al. (2025). Ecolabels and Sustainability in the Seafood Sector: Key Elements of the Debate and Shortcomings. *ACS Environmental Au*, 5 (4), 330–341.
- EDEKA & Netto Marken-Discount (2026). Leitlinie für nachhaltigeren Fisch und Meeresfrüchte: [https://verbund.edeka/verbunds-website/edeka\\_leitlinie\\_fisch.pdf](https://verbund.edeka/verbunds-website/edeka_leitlinie_fisch.pdf)
- FAO (2024). The State of World Fisheries and Aquaculture 2024 – Blue Transformation in action. Rom.
- FIZ (Fisch-Informationszentrum) (2024) Fischwirtschaft: Daten und Fakten: [https://www.fischinfo.de/images/broschueren/pdf/FIZ\\_DF\\_2024.pdf](https://www.fischinfo.de/images/broschueren/pdf/FIZ_DF_2024.pdf)
- Froese, R., Papaioannou, E. & Scotti, M. (2022). Climate change or mismanagement? *Environmental Biology of Fishes*, 105(10), 1363–1380.
- Hiddink, J. G., Jennings, S., Sciberras, M. et al. (2017). Global analysis of depletion and recovery of seabed biota after bottom trawling disturbance. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, vol. 114, 31, 8301–8306.
- Huntington, T. & Cappell, R. (2026). Assessing the impact of seafood imports on EU self-sufficiency. Brussels: European Parliament, Policy Department for Regional Development, Agriculture and Fisheries. [https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2026/759344/CASP\\_STU%282026%29759344\\_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2026/759344/CASP_STU%282026%29759344_EN.pdf)
- Jansen, T. (2014). Pseudocollapse and rebuilding of North Sea mackerel (*Scomber scombrus*). *ICES Journal of Marine Science*, 71(2), 299–307.
- OECD (2025). OECD Review of Fisheries 2025. OECD Publishing, Paris.
- Kroodsma, D. A., Mayorga, J., Hochberg, T. et al. (2018). Tracking the global footprint of fisheries. *Science*, 359(6378), 904–908.
- Kaufland Leitlinie Fisch (2023): [https://unternehmen.kaufland.de/content/dam/kaufland/website/corporate/de\\_DE/download/document/20-mmdu/lieferketten/Kaufland-Leitlinie-Fisch-2023.pdf](https://unternehmen.kaufland.de/content/dam/kaufland/website/corporate/de_DE/download/document/20-mmdu/lieferketten/Kaufland-Leitlinie-Fisch-2023.pdf)
- Lidl Deutschland (2023). Positionspapier für den nachhaltigeren Einkauf von Fisch, Schalentieren und deren Erzeugnissen: <https://unternehmen.lidl.de/pdf/show/49182>
- MSC (2010). Annual Report 2009/10: [https://www.msc.org/docs/default-source/fr-files/rapports-annuels/msc\\_annual-report\\_2009-10.pdf?sfvrsn=7ebb132\\_2#:~:text=By%20the%20end%20of%20our,per%20cent%20on%20last%20year](https://www.msc.org/docs/default-source/fr-files/rapports-annuels/msc_annual-report_2009-10.pdf?sfvrsn=7ebb132_2#:~:text=By%20the%20end%20of%20our,per%20cent%20on%20last%20year)
- MSC (2025). Working together for sustainable seafood – The Marine Stewardship Council Annual Report 2024-25: <https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/about-the-msc/msc-annual-report-2024-2025.pdf>
- Paolacci, S., Mendes, R., Klapper, R. et al. (2021). Labels on seafood products in different European countries and their compliance to EU legislation. *Marine Policy*, 134, 104810.
- Rajan, C. & Manjula, K. G. (2025). A review of corporate social responsibility and consumer trust in seafood products: a global overview. *International Journal of Management, Economics and Commerce* vol. 2 (2), 122–128.
- REWE Group (2022). Leitlinie für Fisch und Meeresfrüchte: <https://www.rewe-group.com/content/uploads/2022/02/leitlinie-fuer-fisch.pdf?t=2023100410>
- Rockström, J., Thilsted, S. H., Willett, W. C. et al. (2025). The EAT–Lancet Commission on healthy, sustainable, and just food systems. *The Lancet*, 406(10512), 1625–1700.
- Schroback, P., Zhang, A., Maxwell, C. et al. (2025). Consumer preferences for seafood sustainability attributes: A comparative study of 12 markets. *Food Quality and Preference* 130, 105538.
- Villafáfila, C., Carpio, A. J. & Rivas, M. L. (2025). Mitigating the effect of by-catch on endangered marine life. *Animal Conservation*, 28(2), 172–184.
- WWF (2024). Living Planet Report 2024 – A System in Peril. WWF, Gland, Schweiz.

**Fisch mit Haken – unsere Studie zeigt, dass sich Supermarktsortimente weiterhin stark verändern müssen, um die Meeresökosysteme zu schützen, die nicht nur die Grundlage für Fischerei und Aquakultur, sondern auch für unser gutes Leben an Land bilden.**

Wer nachhaltig wählen möchte, sollte die Produktkennzeichnung prüfen und mit dem aktuellen WWF-Fischratgeber vergleichen:  
[fischratgeber.wwf.de](http://fischratgeber.wwf.de)

**Unterstützen Sie den WWF**  
IBAN: DE06 5502 0500 0222 2222 22



**Unser Ziel**

Wir wollen die weltweite Zerstörung der Natur und Umwelt stoppen und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Einklang miteinander leben.

**WWF Deutschland**

Reinhardtstr. 18 | 10117 Berlin  
Tel.: +49 30 311777-700  
[info@wwf.de](mailto:info@wwf.de) | [www.wwf.de](http://www.wwf.de)