

# Kostbare Kost

**Fischkauf** Die Wildfisch-Bestände sind erschöpfter denn je. Nur wenige Arten können wir Fischliebhabern bedenkenlos empfehlen. Zuchtfisch bleibt die bessere Wahl.

**W**as soll es an den Feiertagen sein? Ein Wolfsbarsch im Salzmantel? Gebratener Aal? Oder ein Heringssalat? Fisch ist nicht nur reich an Eiweiß, Jod, wertvollen Vitaminen und Fettsäuren – er steht auch im Mittelpunkt vieler Festtagsrezepte. Auf der Suche nach den passenden Zutaten achten viele umweltbewusste Genießer schon länger darauf, gefährdete Arten zu meiden.

## Beim Kauf auf Siegel achten

Die Lage in den Weltmeeren bleibt vorerst düster. Gut jeder dritte Bestand ist kollabiert, überfischt oder muss sich erholen, sagt die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen. Auch vor unseren Küsten, in Nord- und Ostsee, hat sich die Lage für beliebte Arten wie Kabeljau und Hering verschlechtert. Fische aus Aquakulturen sind derzeit meist die bessere Wahl – wenn die Zucht umweltverträglich abläuft und nicht Unmengen an Wildfisch als Futter erfordert. Eine Lösung: Beim Kauf mehr denn je auf Siegel achten (siehe S. 23). Sie zeichnen Produkte aus verträglichem Wildfang oder Aquakultur aus.

Wie wäre es mit Karpfen, Forelle, Saibling oder Wels aus deutschen Teichen oder Flüssen? Vor allem die Zucht von Karpfen, Regenbogen- oder Lachsforelle gilt als unkritisch. Auch eine Option: Muscheln von der deutschen Nordseeküste. Ihre Produktion ist 2019 um über 40 Prozent gewachsen. ►

**Wildfisch. Wer umweltbewusst genießen will, sollte Tiere aus nachhaltigem Fang bevorzugen. Siegel helfen beim Kauf.\***

\*] Korrigiert am 12.1.2021.

## Beliebt und bedroht

**13,3** Kilogramm Fisch und Meeresfrüchte verspeiste jeder Deutsche 2019 im Durchschnitt.

**-70** Prozent – so drastisch wurde die Fangmenge für Dorsch in der östlichen Ostsee für 2021 gekürzt. Die Art, auch Kabeljau genannt, darf weiter nicht gezielt befischt werden.

Quellen: Fisch-Informationszentrum, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Bisher decken die rund 2500 deutschen Zuchtbetriebe weniger als drei Prozent des hiesigen Fischkonsums. Das muss nicht so bleiben: „Deutschland verfügt bezüglich Wasser, Fläche, Technik, Know-how und Kaufkraft über genügend Ressourcen, um die Produktion mit nachhaltigen Verfahren deutlich zu erhöhen“, sagt Fabian Schäfer, Forscher am Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei. Die Produktionskosten hierzulande seien jedoch höher als im Ausland, wo häufig geringe Sozial- und Umweltstandards gelten.

Wer es exotischer mag, Garnelen oder Tilapia aus Südostasien etwa, sollte Produkte wählen, die nach Bio-Kriterien oder denen des Aquaculture Stewardship Council (ASC) erzeugt wurden (siehe rechts).

### EU schützt Bestände unzureichend

Einige Lieblinge der Deutschen – Alaska-Seelachs, Thunfisch, Hering – gedeihen nur in freier Wildbahn. Für sie gilt: Nur Tiere aus Beständen mit genügend Nachkommen sollten auf dem Teller landen. Bei Hering wird das immer schwieriger. Dabei hatte die Europäische Union ein hehres Ziel gesetzt: Fischbestände in Europas Gewässern sollten sich bis 2020 erholen und nachhaltig befischt werden. Das wurde klar verfehlt, nicht zuletzt aufgrund mangelnder Kontrollen auf See. „Nach viel zu kurzer Erholungsphase sind zum Beispiel die

Fangquoten für den Kabeljau-Bestand in der Nordsee viel zu früh angehoben worden – um 2020 wieder um 60 Prozent gekürzt zu werden“, sagt Stella Nemecky von der Umweltschutzorganisation WWF. „Eine verpasste Chance für gesunde Ökosysteme und Verbraucher, die guten Gewissens Fisch kaufen wollen“, kritisiert die Referentin für Fischereipolitik die Politik der EU.

### Strengere Fangquoten für die Ostsee

Immerhin: Die für 2021 verabschiedeten Fangmengen für die Ostsee lassen hoffen. „Die EU-Fischereiminister haben dieses Mal wohl den Ernst der Lage erkannt“, so Nemecky. Mehr als sonst seien sie den wissenschaftlichen Empfehlungen des Internationalen Rats für Meeresforschung gefolgt. Ergebnis: Hering und auch Dorsch – so heißt der Kabeljau in der Ostsee – dürfen nicht in großem Stil befischt werden.

### Künftig weniger Fisch mit MSC-Logo

Das hat Konsequenzen für das wichtigste Wildfisch-Siegel, das des Marine Stewardship Council, kurz MSC (siehe rechts). Immer mehr Betriebe verlieren ihr MSC-Zertifikat, da eine nachhaltige Befischung unmöglich wird, darunter Herings- und Kabeljau-Fischereien in Ost- oder Nordsee.

Ende 2020 kommen Betriebe im Nordostatlantik hinzu. Als Grund sieht der MSC etwa fehlende internationale Abstimmungen.

„Ökosysteme müssen als Ganzes über ihre nationalen Grenzen hinaus verwaltet und bewirtschaftet werden“, sagt Stefanie Kirse, Leiterin des MSC in Deutschland, Österreich und der Schweiz. „Unsere Zertifizierungsauflagen tragen dazu bei, dass sich das Management von international bewirtschafteten Fischbeständen verbessert.“ Umweltorganisationen wie der WWF sehen den MSC hingegen mehr in der Pflicht und kritisieren, seine Anforderungen an Fangbetriebe seien nicht streng genug.

Eine Alternative zum MSC gibt es derzeit nicht. Auf Hering und Kabeljau ohne sein Logo sollten Naturfreunde verzichten.

### Komplexe Effekte durch Klimawandel

Der Klimawandel bedroht die Meeresbewohner zusätzlich. Die Ozeane puffern vieles ab, indem sie einen Teil des atmosphärischen Kohlendioxids aufnehmen. Doch zu viel CO<sub>2</sub> lässt sie versauern. Noch ist unklar, wie Meerestiere darauf reagieren. Möglich ist, dass zu kleine Tiere nachwachsen, die Ausbeute schrumpfen wird.

Ein Silvesterbuffet ohne Lachs? Ein Neujahrsmorgen ohne Matjes? Ein verantwortungsvoller Umgang mit der kostbaren Ressource Fisch ist wichtiger denn je. ■

**Online-Special über Fischkauf.** Weiterführende Informationen finden Sie unter [test.de/fischratgeber](http://test.de/fischratgeber) im Internet.

## So steht es um beliebte Speisefische

### Finger weg!

#### Europäischer Aal

Laut Weltnaturschutzunion ist er vom Aussterben bedroht. Ihm schaden Überfischung, verbaute Flussläufe, dreckige Gewässer.



#### Wittling

Bestände im Nordostatlantik leiden an hoher Sterblichkeit oder sind überfischt. Wissenschaftler empfehlen einen Fangstopp.



### Darf auf den Teller

#### Karpfen

Wird oft in Teichen gezüchtet. Ökologisch unkritisch: Anspruchslos, braucht kaum Fischmehl, belastet kaum Gewässer.



#### Regenbogenforelle

Unkritisch aus Zucht nach ASC- oder Bio-Kriterien. Wichtig sind nachhaltige Futterquellen: verbraucht viel Fischmehl und -öl.



## Nachhaltig einkaufen: Siegel für Wild- und Zuchtfisch



### Marine Stewardship Council (MSC)

Das blau-weiße Logo feiert sein 20-jähriges Bestehen. Es kennzeichnet Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei. Zertifizierte Betriebe dürfen nicht mehr Fisch fangen, als nachwachsen kann. Derzeit zielt es rund 3400 Produkte im deutschen Handel. Bald könnten es weniger werden, da wichtige Bestände in Nord- und Ostsee bedroht sind. Wir bewerteten 2018 Ziele und Anforderungen des MSC (siehe [test.de/msc](http://test.de/msc)). Unser Fazit: Es ist gut, dass es das Siegel gibt, doch es könnte höhere Ansprüche stellen, um Überfischung effektiv zu unterbinden.



### Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Das am weitesten verbreitete Logo für Zuchtfisch – zirka 2600 Produkte in Deutschland tragen es. Bislang gibt es Standards für 17 Spezies, darunter Forelle, Garnele, Pangasius, Tilapia. Zuchtbetriebe müssen nachweisen, dass sie unerwünschte Auswirkungen auf Umwelt und Artenvielfalt aktiv reduzieren, und dass sie mit Mitarbeitern verantwortlich umgehen.



### Naturland Aquakultur & Naturland Wildfisch

Der Anbauverband Naturland vergibt ein Siegel für Produkte

aus Bio-Aquakultur – und Wildfang. Die Zuchtkriterien sind anspruchsvoller als die der EU. Es gibt sie für europäische Arten wie Forelle, Saibling, Lachs, Dorade, Wolfsbarsch und außereuropäische Arten wie Black Tiger Shrimps und Pangasius. Vorgeschrieben sind genügend Platz für die Tiere und der Schutz umliegender Ökosysteme. Gentechnik und Hormone sind tabu. Naturland-Wildfisch kommt von nachhaltig arbeitenden Fischereien: Seelachs aus Deutschland, Scholle aus Dänemark, Kabeljau aus Island, Thunfisch von den Azoren, Nilbarsch aus Tansania.



### EU-Bio-Siegel

Es steht für Fische, Krebstiere und Algen, die nach

EU-Bio-Kriterien in Salz- oder Süßwasser gezüchtet werden, darunter Lachs, Forelle, Seebarsch und Karpfen. Unter anderem ist das Laichen mithilfe künstlicher Hormone verboten. Futter sollte aus Bio-Anbau stammen.



### Geschützte geographische Angabe (g.g.A.)

In Deutschland dürfen sieben regional vorkommende Arten dieses EU-Herkunftssiegel tragen: Schwarzwaldforelle, Glückstädter Matjes sowie fünf Karpfen-Spezialitäten. Bei ihnen erfolgt mindestens eine Produktionsstufe – Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – in der Region. Das kann sich positiv auf die Ökobilanz auswirken.

## Nur eingeschränkt empfehlenswert

### Alaska-Seelachs

Bestände im Nordpazifik werden nachhaltig bewirtschaftet, außer in Teilen der westlichen Beringsee. MSC-Logo ist ein Muss.



### Hering

In der Ostsee übernutzt, in der Nordsee teils auch. Auf das MSC-Logo achten. MSC-Hering könnte künftig aber rar werden.



### Atlantischer Lachs

Wildbestände sind meist voll befischt oder überfischt. Besser: aus Zucht nach ASC-, EU-Bio- oder Naturland-Kriterien.



### Dorsch/Kabeljau

Dorsch aus der Ostsee muss geschont werden. Kabeljau aus der Nordsee sollte MSC-zertifiziert sein, könnte aber rar werden.



### Thunfisch (Echter Bonito)

Wird oft mit Geräten gefangen, die viel Beifang erzeugen. Sollte nicht aus dem Ostpazifik kommen. MSC-Logo ist ein Muss.



Quellen: WWF ([wwf.de/fischratgeber](http://wwf.de/fischratgeber)), Thünen-Institut für Ostseefischerei ([fischbestaende-online.de](http://fischbestaende-online.de)).