

Warum der Fisch, der heute im Einkaufskorb landet, eine Bedeutung für morgen hat

Das Meer hat eine besondere Anziehungskraft auf Menschen. Über das Jahr hinweg zieht es zahlreiche Urlauber an die Küsten und Strände dieser Welt. Doch tief unten am Meeresgrund finden – unsichtbar für alle anderen – Prozesse statt, die entscheidend für unser Leben auf der Erde sind.

Meere sind echte Multitalente: Ihr Rauschen wirkt nicht nur beruhigend auf Menschen, nein, sie speichern auch große Mengen an Kohlenstoff und tragen damit unmittelbar zum Schutz unseres Klimas bei. Eine Studie im Magazin Science von 2019 beschreibt es genauer: Die Ozeane haben seit Beginn der Industrialisierung ein Drittel aller menschengemachten CO₂-Emissionen aufgenommen und konnten so den Klimawandel deutlich verlangsamen. Grund genug unsere Ozeane zu schützen – zum Beispiel durch einen verantwortungsvollen Fischfang. Denn: Zwar ist Fisch ein beliebtes Lebensmittel bei den Verbrauchern, doch führen Überfischung und bestimmte Fangmethoden zu drastischen Veränderungen des ökologischen Gleichgewichts der Ozeane – mit verheerenden Folgen. Was passieren würde, wenn Fischbestände über ein gesundes Maß hinaus bewirtschaftet, also überfischt, werden, haben einige Studien bereits untersucht: Nahrungsketten für Raubfische und Seevögel würden zusammenbrechen und Tonnen an CO₂ freigesetzt werden. Darüber hinaus wäre die Weltbevölkerung, insbesondere Küstenregionen, in ihrer Ernährungssicherheit und wirtschaftlichen Sicherheit bedroht – denn für diese ist Fisch ein wichtiges Nahrungsmittel und Fischerei ein wichtiger Wirtschaftszweig. Kaufland setzt sich bereits seit vielen Jahren für umweltverträgliche Standards im Fisch-Sortiment ein und unterstützt durch das breite Angebot an zertifizierten Produkten nachhaltige Fischerei und verantwortungsvolle Fischzucht. Für dieses Engagement wurde Kaufland nun mit dem ersten Platz beim ASC Award in der Kategorie „Einzelhändler des Jahres 2025“ und mit einer Top –3-Platzierung des MSC Awards in der gleichen Kategorie belohnt.

Fischfang? Ja – aber verantwortungsvoll!

Die gute Nachricht: Fischfang an sich ist erst einmal nicht schädlich für das Klima und die Meere, solange er verantwortungsvoll und nachhaltig betrieben wird. Dabei muss vor allem Überfischung vermieden werden. Unter Überfischung versteht man, dass mehr Fisch den Meeren entnommen wird, als nachwachsen kann. Dabei kann auch die nicht nachhaltige Nutzung von Fanggeräten eine Rolle spielen. Die Verwendung von Grundscheppnetzen kann beispielsweise hohen Beifang verursachen und starke Auswirkungen auf den Meeresboden haben, da die trichterförmigen Netze, über den Meeresboden gezogen werden und sodie Ökosysteme, die für die Gesundheit des Meeres zuständig sind, zerstören können. Will meinen: Besonders in Tiefseeökosystemen, die sich nur langsam regenerieren, ist der verantwortungsvolle und nachhaltige Einsatz von Grundscheppnetzen unerlässlich.

Gibt es zu wenig Fisch in den Meeren, leidet auch die Gesundheit anderer Meeresbewohner, da diese in einem empfindlichen Ökosystem zusammenarbeiten. Es herrscht also dringend Handlungsbedarf in Sachen Fischfang. Denn weltweit stammen erst rund 16 Prozent der gemeldeten Fangmengen aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei. Indem wir gezielt nachhaltige Fischerei und Fischzucht unterstützen, möchten wir einen Beitrag zum Schutz der Ökosysteme leisten.

Mit der Herausforderung der Überfischung befasst sich der Marine Stewardship Council (kurz MSC). Den meisten Menschen, die regelmäßig Fisch essen, wird das MSC-Siegel bereits begegnet sein: Es kennzeichnet Produkte aus zertifizierter, nachhaltiger Wildfischerei. Kaufland ist bereits seit vielen Jahren im aktiven Austausch mit MSC und hat ein breites Angebot an

zertifizierten Fischprodukten nach den Kriterien des MSC im Sortiment. „Wir als Händler wollen, dass Fisch mit gutem Gewissen verzehrt werden kann, da es sich um ein gesundes Lebensmittel handelt. Daher unterstützen wir verantwortungsvollen Fischfang, um einen Unterschied in Sachen Nachhaltigkeit zu machen“, so Daniel Pape, der Fisch im Einkauf betreut. „Wir vermeiden, wann immer möglich, besonders umweltschädliche Fangmethoden – das bedeutet dann auch, bestimmte Fischarten nicht anbieten zu können.“

Zuchtfisch aus Fischfarmen als Lösung?

Wenn die Meere geschützt werden müssen, dann kommt Fisch ab jetzt eben nur noch aus der Fischzucht bzw. Aquakulturen statt aus dem Meer - könnte man nun meinen. Im Jahr 2022 hat die Aquakultur sogar erstmals den Wildfischfang hinsichtlich der Produktion von Wassertieren überholt. Allerdings kommt es auch hier auf die Art und Weise an: Fischfarmen bergen Herausforderungen beim Umgang mit Wasser, Fischfutter und Chemikalien.

Die Mitarbeiter züchten die Fische in sogenannten Hatcheries selbst und lassen sie in großen Kübeln oder Becken vom befruchteten Ei bis zum Fisch heranwachsen. Dazu muss das Wasser ständig in Bewegung und die Temperatur konstant gehalten werden. Was in freier Wildbahn bei einem Lachs zwei bis fünf Jahre dauert, braucht in einer Fischzucht mit konstant optimalen Bedingungen und speziellem Futter nur rund neun Monate. Einmal ausgewachsen wird der Fisch schließlich in Netzgehege im Meer mit bis zu 25 Metern Tiefe oder in Kreislaufanlagen an Land mit Becken und Tanks überführt. Gezüchtet werden dabei die beim Konsumenten beliebtesten Arten aus dem Meer, wie zum Beispiel Lachs, Wolfsbarsch, Muscheln, Austern oder Garnelen, darüber hinaus aber auch Forellen, Karpfen oder Seesaiblinge. Ein mögliches Problem: Durch die Haltung der großen Mengen an Fisch können Krankheiten entstehen, die auf wildlebende Fische im Meer übergreifen.

Mit dieser und anderen Herausforderungen befasst sich der Aquaculture Stewardship Council (kurz ASC). Produkte, die das ASC-Label, das man ebenfalls regelmäßig beim Einkaufen sieht, tragen, sind nach strengen Vorgaben hergestellt worden. Diese umfassen die Standortwahl und die Wasserqualität, das Fischfutter, den Einsatz von Medikamenten und Chemikalien, die Förderung von Artenvielfalt sowie Arbeitsstandards.

Tipps von den Kaufland-Experten: Wie man beim Fischkauf den Unterschied machen kann

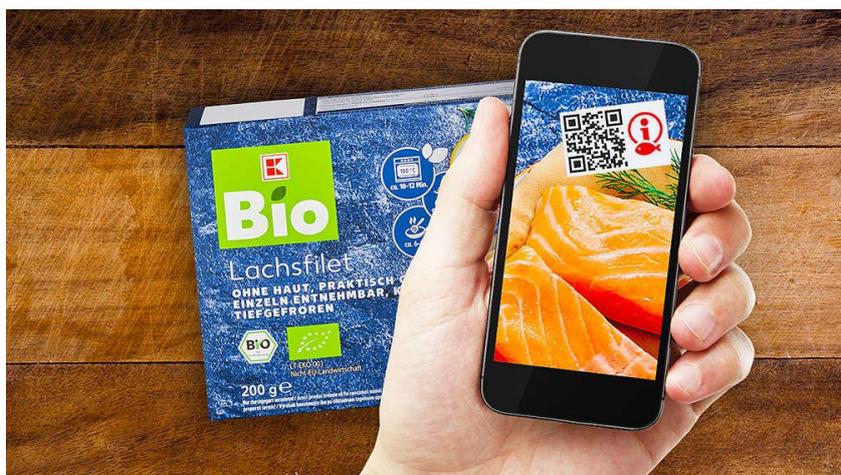
„Wir möchten, dass Fisch aus geprüftem Ursprung kommt. Daher bevorzugen wir grundsätzlich die Leistung zertifizierter Produkte – das ist in der internationalen Fischleitlinie verankert. Neben GGN und Bio spielen dabei auch MSC- und ASC-Zertifizierungen eine große Rolle. Unser Angebot an zertifiziertem Fisch – an den Theken und in der Selbstbedienung – erweitern wir kontinuierlich“, sagt Daniel Pape. Auch das ASC-Siegel hält bereits seit Langem Einzug im Kaufland-Sortiment. Die Auszeichnung für die Top 3 beim MSC Award Deutschland 2025 und für den 1. Platz beim ASC Award Deutschland 2025 als "Einzelhändler des Jahres 2025" zeigt, dass Kaufland auf dem richtigen Weg ist. Darüber hinaus ist der Lebensmittelhändler Gründungsmitglied der Initiative Tierschutz in der Aquakultur, die sich mit der internationalen Umsetzung von Tierschutzstandards in der Fischzucht einsetzt.

Grundsätzlich ist die bewusste Entscheidung für einen zertifizierten Fisch eine der effektivsten Möglichkeiten, um Einfluss auf die nachhaltige Fischproduktion zu nehmen. Ein Blick auf die Verpackung macht hier den Unterschied. Doch nicht nur die Produktsiegel geben Aufschluss auf die nachhaltige Herkunft des Produktes. Wer wissen möchte, woher der Fisch unserer Eigenmarken stammt oder wie er gefangen wurde, kann diese Informationen mit nur einem Scan über einen QR-Code auf der Produktverpackung abrufen. Kaufland unterstützt außerdem auch

die Marke followfood. Ein Beispiel: followfood-Thunfisch stammt aus traditioneller Angelruten-Fischerei. Sie zählt zu den nachhaltigsten Fangmethoden für Thunfisch. Über einen Tracking-Code auf der Verpackung lassen sich auch zu diesen Produkten weitere Informationen wie die genaue Herkunft nachvollziehen. Außerdem finden unsere Kunden bei uns auch Produkte von Fish Tales, einer Marke für nachhaltigen Qualitätsfisch, die aus handwerklicher, traditioneller Fischereiwirtschaft stammen.

Am Ende ist eines wichtig: Fisch ist ein wichtiger Bestandteil einer guten und ausgewogenen Ernährung - die Mission bei Kaufland lautet daher: Wer Fisch kauft, kann mit gutem Gefühl kaufen, egal ob frisch, tiefgekühlt oder aus der Konserve. Wer aus nachhaltiger und verantwortungsvoller Fischerei oder Fischzucht kauft, der leistet einen Beitrag für unsere Meere und damit auch für's Klima.

Bilder:



+ Eventbilder der Preisverleihung