



WWF Deutschland

Pressestelle

Freya Duncker

Mönckebergstr. 27 | 20095 Hamburg

Tel.: +49 (0)40 530 200-448

Mobil: +49 (0)151 188 54 945

freya.duncker@wwf.de

www.wwf.de

Gemeinsame Pressemitteilung

Überfischung und Zerstörung der Ozeane: Nur „guter Fisch“ gehört auf den Tisch

**Forschungseinrichtungen, Umweltverbände und die Verbraucherzentralen
veröffentlichen erstmals gemeinsame Liste für bewussten Fischeinkauf**

- Guter Fisch ist selten geworden und die verschiedenen Fischatgeber geben je nach ausgewählten Kriterien unterschiedliche Empfehlungen
- Forschungseinrichtungen, Umweltverbände und die Verbraucherzentralen haben deshalb eine Liste von Fischen zusammengestellt, deren Fang und Verzehr derzeit die beste Wahl aufzeigt für alle, die nicht auf Fisch verzichten wollen
- Verbraucher*innen, Händler und Restaurants sollten für eine bewusste Wahl vorrangig Fische und Muscheln einkaufen, die genau mit der Liste übereinstimmen

Hamburg, 17.11.2022: Überfischung, Zerstörung von Lebensräumen und hohe Beifangmengen sind häufige unerwünschte Begleiterscheinungen der kommerziellen Fischerei. Für Verbraucher*innen ist es äußerst kompliziert, den Überblick zu behalten und zu erkennen, ob „Guter Fisch“ überhaupt noch zu haben ist. Deshalb haben die Verbraucherzentralen in Zusammenarbeit mit der Deutschen Umwelthilfe (DUH), dem GEOMAR Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung Kiel (GEOMAR), dem Naturschutzbund Deutschland (NABU) und dem World Wide Fund For Nature (WWF) eine gemeinsame Liste „Guter Fisch“ erstellt.

Die Daten der letzten Jahre sind besorgniserregend: Die Mehrzahl der Fischbestände weltweit werden bis an ihre biologischen Grenzen oder darüber hinaus befishet. Nur noch wenige Bestände sind in einem guten Zustand. Dabei sind Fische wichtig für das gesamte Ökosystem Meer: „Auch kommerziell genutzte Fischarten müssen ihre Rolle als Räuber oder Beute im Ökosystem erfüllen können. Dazu müssen die Fischbestände groß genug sein und

dürfen nur nachhaltig befischt werden. Durch unsere Untersuchungen haben wir sichergestellt, dass das für die Fische in dieser Liste zutrifft“, sagt Dr. Rainer Froese, Meeresökologe und Fischereiwissenschaftler am GEOMAR Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung Kiel.

Damit uns Fisch als Teil der Ernährung, aber auch im Ökosystem erhalten bleibt, ist eine nachhaltige, bestandsschonende Befischung äußerst wichtig, betont auch die DUH. „Wir dürfen nur so viel Fisch aus den Meeren holen, wie auch wieder natürlich nachwachsen kann. Doch für die Verbraucher*innen ist sehr schwer zu wissen, welche Fische nachhaltig gefangen werden und welche Fischerei die Gesundheit unserer Meere und Fischpopulationen nicht gefährdet. Die ‚Guter Fisch‘-Liste kann den Verbraucher*innen helfen zu verstehen, worauf es beim Fischfang und -kauf ankommt“, so Dr. Katja Hockun, Fachreferentin für Meeresschutz bei der DUH.

Fanggebiet und Fangmethode müssen mit den Angaben in der Liste genau übereinstimmen

Für unverarbeitete Fisch- und Tiefkühlprodukte sind die Angaben zu Fischart, Fangmethode und Fanggebiet verpflichtend. Diese sollten genau mit der Liste verglichen werden, damit am Ende kein Fisch aus einem stark bedrohten Bestand im Einkaufswagen landet.

Neben der Herkunft ist die Fangmethode deshalb ein wichtiges Kriterium, da verschiedene Fangmethoden je nach Methode und Gerät Auswirkungen auf die Bestände, aber auch auf den Meeresboden und andere Tiere in diesem Ökosystem haben.

„Guter Fisch muss auch bedeuten, dass die Fischerei naturverträglich ist, schädliche Umweltauswirkungen vermieden werden. Ein Teil der Lösung sind alternative Fanggeräte, die ungewollte Beifänge vermeiden. Es gilt, sie schnell weiterzuentwickeln und in die Praxis zu bringen“, sagt Dr. Kim Detloff, NABU-Leiter Meeresschutz.

Einheitliche Informationen für den Einkauf

Verschiedene Institutionen haben in der Vergangenheit Fischratgeber entwickelt, doch je nach ausgewählten Kriterien liefern diese unterschiedliche Bewertungen. Einen Vorteil dieser Liste stellt deshalb vor allem die einheitliche Information dar: „Viele Verbraucher*innen essen gerne Fisch, wissen aber auch um die Probleme der Überfischung. Deshalb freuen wir uns, zusammen mit den beteiligten Institutionen eine Liste erstellt zu haben, die für den nachhaltigen Fischeinkauf eine echte Einkaufshilfe darstellt“, sagt Dr. Britta Schautz, Expertin für Lebensmittel und Ernährung der Verbraucherzentrale Berlin.

„Die Liste ‚Guter Fisch‘ ist wertvoll für alle Menschen, die etwas gegen die Ausbeutung der Meere tun wollen. Sie ist kurz und leicht verständlich – sozusagen die Faustregel für den Supermarkt“, sagt Dr. Philipp Kanstinger, WWF Fischereiexperte.

Aber nicht nur für Verbraucher*innen kann diese Liste eine Hilfe darstellen. Auch im Hinblick auf die jährlichen Verhandlungen zur Fangquotenvergabe sollte diese Liste genutzt werden, damit sich politische Entscheider*innen ein aktuelles Bild über Bestände verschaffen können. Die „Guter Fisch“ Liste wird jährlich aktualisiert und beinhaltet nicht nur die

Bestandsgrößen der gelisteten Fischarten, sondern berücksichtigt auch ökologische Aspekte. Und eben diese sind entscheidend, ob ein Fisch ein „Guter Fisch“ ist.

Weitere Informationen

Die Liste sowie die zugrundeliegenden Kriterien findet man unter dieser Adresse:

[Guter Fisch | Verbraucherzentrale Berlin \(verbraucherzentrale-berlin.de\)](https://www.verbraucherzentrale-berlin.de/guter-fisch)

Kontakte

Dr. Grit Kittelmann | Verbraucherzentrale Berlin

Tel. +49 30 214 85-213

kittelmann@vz-blm.de

Dr. Britta Schautz | Verbraucherzentrale Berlin e. V.

Tel. +49 30 214 85-212

Dr. Kim Detloff | Naturschutzbund Deutschland e. V. (NABU)

Mobil: +49 1520 9202205

kim.detloff@nabu.de

Ann Kristin Montano | GEOMAR Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung Kiel

Mobil: +49 1517 4374850

amontano@geomar.de

Dr. Philipp Kanstinger | WWF Deutschland

Mobil: +49 1511 8854956

philipp.kanstinger@wwf.de

Dr. Katja Hockun | Deutsche Umwelthilfe e. V. (DUH)

Tel. +49 30 2400867-895

hockun@duh.de

Weitere Informationen:

Freya Duncker, Pressestelle WWF, Tel.: 0151 18854945, freya.duncker@wwf.de