



Foto: copyright / iStock / vgalic

# ASC/MSC-MARKTBERICHT DEUTSCHLAND 2023

Wie nachhaltig wird Fisch im deutschen Einzelhandel gekauft?  
Tiefkühlung, Kühlung und Konserven im Fokus.



# AUF NAHRUNG AUS DEM WASSER RUHT GROSSE HOFFNUNG

## "BLAUE LEBENSMITTEL" SIND DIE ZUKUNFT, SAGEN FORSCHER

**Im Jahr 2050 wird die Erde vermutlich knapp zehn Milliarden Menschen ernähren müssen – zwei Milliarden mehr als heute. Auf Nahrung aus dem Wasser ruht große Hoffnung zur Bewältigung von Hunger und Mangelernährung.**

Als „blau“ gelten Lebensmittel, wenn sie aus Süß- oder Salzwasser stammen. Umweltgerecht gefangen und produziert haben sie viel Potenzial bei der Bewältigung der Herausforderungen von Klimawandel, nachhaltiger Entwicklung und Mangelernährung. Das zeigt eine im Fachmagazin Nature veröffentlichte Studie<sup>1</sup> der internationalen Initiative „Blue Food Assessment“.\*

Laut den Forschern könnten Fisch und andere „blaue Nahrungsmittel“ mehr Menschen mit Nährstoffen versorgen, als es heute bereits der Fall ist. Zudem seien sie ein möglicher Weg hin zu mehr Ernährungsgerechtigkeit und Ernährungssicherheit.

## ÖKOLOGISCH SINNVOLLE NAHRUNGSQUELLE

Hinzu kommt: Fisch und Meeresfrüchte haben eine günstige Treibhausgasbilanz. Einer der wesentlichen Pluspunkte hier ist, dass Fische Kaltblüter sind – sie benötigen also relativ wenig Energie, um ihre Körpertemperatur aufrechtzuerhalten. Stattdessen wird Nah-

rungsenergie in Körperwachstum und damit, aus menschlicher Sicht, in die Produktion von wertvollen Proteinen umgesetzt.

## NACHHALTIGE FISCHEREI UND AQUAKULTUR ALS TEIL DER LÖSUNG

Auf Nahrung aus dem Wasser ruht also große Hoffnung für ein zukünftiges globales nachhaltiges Ernährungssystem, vorausgesetzt die Nutzung und Produktion dieser sogenannten „blauen Lebensmittel“ erfolgen nachhaltig.

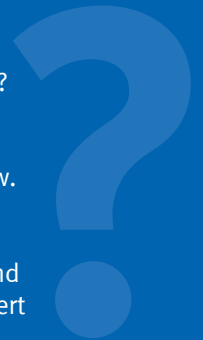
**Der Marine Stewardship Council (MSC)** und der **Aquaculture Stewardship Council (ASC)** haben den Anspruch, die globale Fischerei bzw. Aquakultur in nachhaltigere Bahnen zu lenken. Die Anerkennung nachhaltiger Fischereien und Aquakulturen durch die MSC- bzw. ASC-Zertifizierung und die entsprechende Kenntlichmachung von Produkten durch das MSC- bzw. ASC-Siegel sind zwei Seiten einer Medaille: Es geht darum, eine Brücke zu schlagen zwischen Nachhaltigkeitsbestrebungen von Fischereien und Aquakulturen einerseits, und verantwortungsbewusstem Einkauf und Konsumverhalten von Handel und Verbrauchern andererseits. Diese positive Dynamik ist ein wichtiger Wegbereiter für konkrete, messbare Verbesserungen in der globalen Fischerei und Aquakultur.

## LEBENSMITTELEINZELHANDEL HAT SCHLÜSSELROLLE

Gerade der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) spielt als Mittler und „Türöffner“ zwischen Produktion und Konsum eine Schlüsselrolle. Der Einfluss der Branche auf Lieferanten und Kunden wird zunehmend als Chance wahrgenommen, auf nachhaltige Produkte, Handelsbeziehungen und Konsumstile hinzuwirken.

**Für den vorliegenden Marktbericht haben MSC und ASC den Verkauf von Fischprodukten im LEH in Deutschland genauer unter die Lupe genommen:**

- Welchen Anteil haben MSC- und ASC-zertifizierte Produkte an den Fischverkäufen im deutschen LEH?
- Welche Produktkategorien und Fischarten sind in puncto MSC bzw. ASC schon gut aufgestellt?
- Wo gibt es noch Nachholbedarf und Umstellungspotenzial auf zertifiziert nachhaltige Produkte?



\* Eine internationale Initiative von mehr als 100 Forschern aus mehr als 25 Institutionen unter Leitung des Stockholm Resilience Centre, der Stanford University und der gemeinnützigen Organisation EAT. Ziel ist es, Entscheidungsträgern Informationen und mögliche Lösungen für ein gesundes, gerechtes und nachhaltiges globales Ernährungssystem zu bieten. <https://bluefood.earth/>

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>AQUAKULTUR UND FISCHFANG: EIN ÜBERBLICK DER WELTWEITEN FAKTENLAGE</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>IMPULSGEBER FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT: DIE MSC- UND ASC-ZERTIFIZIERUNGSPROGRAMME</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>FISCH IN UND AUS DEUTSCHLAND</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>MIT KONSUMENTSCHEIDUNGEN EINFLUSS NEHMEN</b>	<b>11</b>
<b>5</b>	<b>WIE NACHHALTIG SIND DIE FISCHVERKÄUFE DES DEUTSCHEN EINZELHANDELS?</b>	<b>12</b>
	Gesamtergebnis der Analyse	13
	Ergebnisse nach Produktkategorie: Tiefkühlung	14
	Ergebnisse nach Produktkategorie: Kühlung	17
	Ergebnisse nach Produktkategorie: Konserven/Marinaden	20
	Weitere Produktkategorien	23
<b>6</b>	<b>FAZIT</b>	<b>24</b>

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

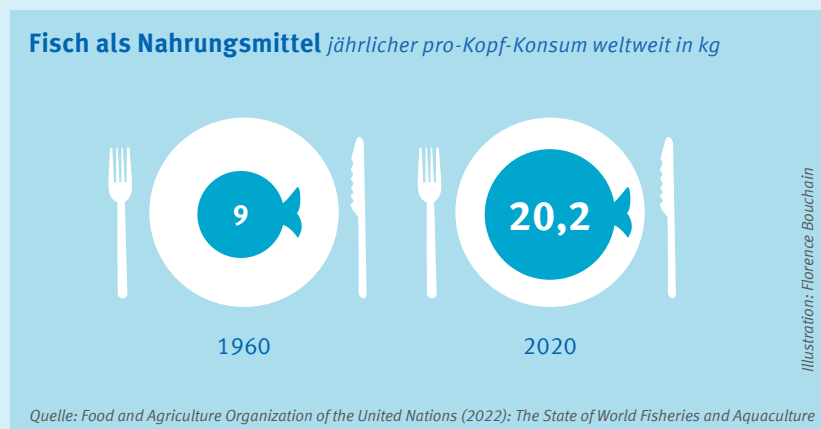


## 1

# AQUAKULTUR UND FISCHFANG: EIN ÜBERBLICK DER WELTWEITEN FAKTENLAGE

## WELTWEITER FISCHKONSUM ERREICHT NEUEN HÖCHSTWERT

Weltweit wird heute so viel Fisch gegessen wie nie zuvor. Und das liegt nicht allein am Bevölkerungswachstum, denn der Pro-Kopf-Konsum ist in den letzten Jahrzehnten ebenfalls gestiegen. Laut der Organisation für Ernährung und Landwirtschaft der Vereinten Nationen (FAO) liegt der weltweite Pro-Kopf-Konsum von Fisch aktuell bei durchschnittlich 20,2 Kilogramm pro Jahr.<sup>2</sup>



## JEDER ZWEITE FISCH AUS AQUAKULTUR

Die Menschheit hat im Jahr 2020 178 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte verbraucht: 90,3 Millionen Tonnen aus Wildfang und 87,5 Millionen Tonnen aus Aquakultur.<sup>2</sup> Der Fisch auf unseren Tellern stammt somit längst nicht mehr nur aus den Netzen der Fischer. In den vergangenen drei Jahrzehnten stiegen die jährlichen Fangmengen noch leicht an, lagen aber in den letzten Jahren auf einem gleichbleibend stabilen




Niveau. Dagegen hat sich im selben Zeitraum die Produktion von Fisch aus Aquakultur mehr als verfünffacht. Heute stammt fast jeder zweite gegessene Fisch aus einer Zucht. Damit ist die Aquakultur mit Steigerungsraten von durchschnittlich 9 % seit 1970 der am schnellsten wachsende Zweig in der globalen Ernährungswirtschaft.

### Top 3 weltweit

#### Aquakultur\*

- 1 Karpfen 
- 2 Garnelen 
- 3 Weichtiere 

#### Wildfang

- 1 Sardellen 
- 2 Alaska-Seelachs 
- 3 Skipjack Thunfisch (Echter Bonito) 

\*Lachs macht nur 3,1 % der weltweiten Aquakultur-Produktion aus

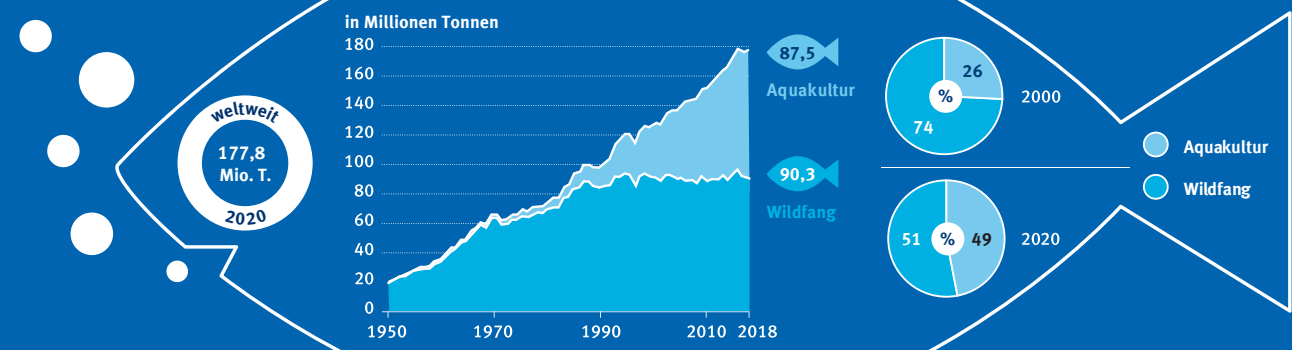
Quelle: Food and Agriculture Organization of the United Nations (2022): The State of World Fisheries and Aquaculture

## FISCH IST EINKOMMEN

Die Fischerei und der schnell wachsende Aquakultursektor bieten Millionen Arbeitsplätze entlang der Wertschöpfungskette. Rund 60 Millionen Männer und Frauen sind im Primärsektor der Fischerei und Aquakultur tätig. Darüber hinaus finden Millionen von Menschen in der Verarbeitung und im Handel mit Fisch ein Einkommen.<sup>2</sup>

## Entwicklung weltweite Produktion von Fisch und Meeresfrüchten aus Wildfang und Aquakultur

### Weltweite Produktion von Fisch und Meeresfrüchten



Quelle: Food and Agriculture Organization of the United Nations (2022): The State of World Fisheries and Aquaculture

Illustration: Florence Bouchain

### NACHHALTIGKEIT IST ELEMENTAR WICHTIG

Laut Daten der FAO gelten von den rund 450 Fischbeständen, zu denen ausreichende Informationen für eine Bewertung vorliegen, gut 34 % als überfischt. Noch in den 1970er Jahren waren dies lediglich 10 %. Die Lage ist ernst, aber nicht hoffnungslos. Bestände, für die ein wirksames Fischereimanagement umgesetzt wurde, erholen sich. Der jüngste FAO-Bericht zeigt, dass heute 82,5 % des angelandeten Fischvolumens aus nicht überfischten Beständen kommen – ein Anstieg um 3,8 % zwischen 2017 und 2019.<sup>2</sup> Eine sehr ermutigende Entwicklung, die die FAO insbesondere der Tatsache zuschreibt, dass einige große industrielle Fischereien sich in Sachen Nachhaltigkeit deutlich verbessert haben.<sup>2</sup>

Fisch aus Aquakulturen kann eine Lösung sein, um den Druck auf wildlebende Fischbestände zu reduzieren. Doch auch Fischzuchten können Umweltprobleme zur Folge haben, wie beispielsweise die Verschmutzung von Gewässern und negative Auswirkungen auf die Biodiversität.

Wir können das Potenzial der Ozeane nutzen, um Milliarden von Menschen zu ernähren und gleichzeitig die Meere und ihre Artenvielfalt schützen, wenn wir die zentrale Bedeutung, einer nachhaltigen Gewinnung und Produktion der Meeresressourcen, ernst nehmen.

**Nur nachhaltige Fischerei und verantwortungsvolle Aquakultur können unsere Meere und Fischbestände langfristig erhalten. Was zu tun ist, ist klar. Was fehlt, ist die konsequente Umsetzung.**



Foto: iStock | Walid Moujanni

## 2 IMPULSGEBER FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT: DIE ASC- UND MSC-ZERTIFIZIERUNGSPROGRAMME

Obwohl in unterschiedlichen Sektoren tätig, bauen beide Organisationen, MSC und ASC, auf dieselbe Theorie des Wandels: Die Anerkennung und Belohnung von „Best Practice“ beim Fischfang bzw. der Aquakultur sowie die Schaffung von Anreizsystemen, um Verbesserungen voranzutreiben.

**MSC und ASC verbindet nicht nur ein gemeinsames Erbe, sondern auch das gleiche Ziel – ein nachhaltiges, verantwortungsvolles Management der weltweiten Fischressourcen.**

### WIRTSCHAFTLICHER HEBEL FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT

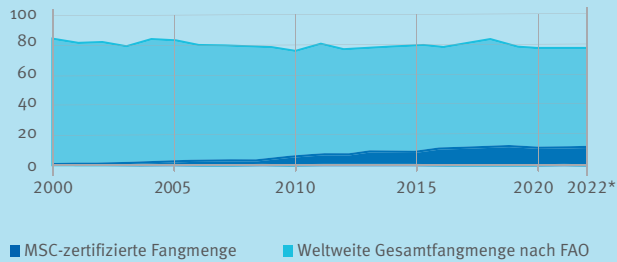
Beiden Programmen liegt die Überzeugung zugrunde, dass wirtschaftliche Anreize ein wirkungsvoller Hebel für mehr Nachhaltigkeit sind. Je mehr Unternehmen aus Verarbeitung und Handel sowie Verbraucher nachhaltig gefangenen Fisch mit MSC-Siegel oder verantwortungsvoll gezüchteten Fisch mit ASC-Siegel nachfragen, desto eher sehen sich Fischereien und Aquakulturen veranlasst, sich an den MSC- und ASC-Anforderungen zu messen und konkrete Verbesserungen zu leisten. Ein positiver Wirkungskreislauf entsteht.

#### Theorie des Wandels



### Entwicklung MSC-zertifizierter Fang im Vergleich zur weltweiten Gesamtfangmenge

In Mio. Tonnen



Quelle: FAO SOFIA 2022, MSC 2022

\*vorläufig ©MSC

### DAS MSC-PROGRAMM FÜR FISCH UND MEERESFRÜCHTE AUS NACHHALTIGER FISCHEREI

Der MSC wurde 1997 als unabhängige, gemeinnützige Organisation gegründet mit dem Ziel, die globale Fischerei durch ein Zertifizierungsprogramm mit strengen ökologischen Anforderungen in nachhaltigere Bahnen zu lenken und Überfischung zu verhindern. Heute, 26 Jahre später, hat es das MSC-Programm weltweit zu Anwendung und Anerkennung gebracht. Mehr als 500 große und kleine Fischereien rund um den Globus wurden dadurch motiviert, ihre Praktiken auf den Prüfstand zu stellen, sie wo nötig zu verändern und sich nach dem MSC-Umweltstandard zertifizieren zu lassen. Sie alle haben in vielen Bereichen messbare Verbesserungen in unseren Meeren erzielt: durch eine bestandschonende Bewirtschaftung, durch die Verringerung von Beifang und von Auswirkungen der Fischerei auf den Meereslebensraum, durch technische Weiterentwicklungen, durch ihren Beitrag zur Erforschung mariner Ökosysteme und durch ein professionelles Fischereimanagement.

### GLAUBWÜRDIGKEIT UND EFFEKTIVITÄT BESTÄTIGT

Der MSC ist weltweit anerkannt als das strengste Programm zur Zertifizierung nachhaltiger Fischerei. Es ist das einzige Zertifizierungsprogramm für nachhaltige Fischerei, das sowohl die Best-Practice-Anforderungen für glaubwürdige Kennzeichnungsprogramme der FAO<sup>3</sup> als auch die der Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI)<sup>4</sup> und der International Social and Environmental Accreditation and Labelling Alliance (ISEAL)<sup>5</sup> erfüllt. Damit bestätigen diese anerkannten Institutionen, die Regeln für seriöse Zertifizierungsprogramme entwickelt haben, die Glaubwürdigkeit und die Effektivität des MSC-Programms.

#### Die MSC-Kriterien für nachhaltige Fischerei

Das MSC-Siegel darf nur auf Fischprodukten aus Fischereien verwendet werden, die nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurden und somit nachweislich folgende Kriterien einhalten:

- Es wird nur soviel gefischt wie wieder nachwachsen kann, so dass der befischte Bestand eine gesunde Größe behält.
- Die Auswirkungen auf Ökosysteme und unerwünschte Beifänge werden minimiert.
- Es gibt ein Fischereimanagement mit effektiven Bewirtschaftungsregeln und Kontrollen.



Der MSC hat zwei Standards entwickelt. Den MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei und den MSC-Lieferkettenstandard. Fisch aus MSC-zertifizierten Fischereien muss in der gesamten Lieferkette getrennt von konventioneller Ware verarbeitet werden. Unabhängige Gutachter kontrollieren jährlich vor Ort die Einhaltung der Standards.

Foto: MSC | Jaspers



## DAS ASC-PROGRAMM FÜR FISCH UND MEERESFRÜCHTE AUS UMWELTVERTRÄGLICHER UND SOZIALER AQUAKULTUR

Der ASC ist eine unabhängige, gemeinnützige Organisation, die 2010 gemeinsam vom WWF und der Initiative für nachhaltigen Handel (IDH) gegründet wurde, um Standards für eine verantwortungsvolle Aquakultur zu entwickeln und zu verwalten.

Die ASC-Standards sind die strengsten Zertifizierungsstandards für konventionelle Aquakultur. Sie wurden im Einklang mit den Richtlinien der FAO und dem ISEAL-Standardsetzungskodex entwickelt. Unabhängige Gutachter kontrollieren jährlich vor Ort die Einhaltung der Standards. Darüber hinaus verlangt das ASC-Programm höchste Transparenz. So werden etwa alle Zertifizierungsberichte auf der ASC-Webseite veröffentlicht.

### Die ASC-Standards für verantwortungsvolle Aquakultur

Die Fischzucht spielt eine wichtige Rolle für die Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung, ohne dem Planeten zu schaden – solange sie verantwortungsvoll durchgeführt wird. Der ASC setzt sich dafür ein. Das ASC-Siegel darf nur auf Fischprodukten aus Aquakulturen verwendet werden, die nach dem ASC-Umwelt- und Sozialstandard zertifiziert wurden und somit nachweislich folgende Regeln einhalten:

- ASC-Züchter schonen die Umwelt, legen ein Augenmerk auf die Gesundheit der Fische und darauf, dass das Futter aus verantwortungsvollen Quellen stammt.
- Sie sorgen für sichere und faire Arbeitsbedingungen und berücksichtigen die Rechte und Bedürfnisse der umliegenden Gemeinden.



Aktuell gibt es elf ASC-Standards und 50 unterschiedliche Arten sind ASC-zertifiziert erhältlich. Lachs und Garnele machen derzeit sowohl den Großteil des Produktionsvolumens als auch der Anzahl der ASC-zertifizierten Zuchtbetriebe aus.

Seit die ersten Tilapia- und Pangasius-Farmen im Jahr 2012 zertifiziert wurden, sind die Zahl der zertifizierten Zuchtbetriebe und die jährlichen Produktionsmengen stetig gestiegen. Aktuell gibt es weltweit etwas mehr als 2.000 zertifizierte Zuchtbetriebe.

### VERBESSERUNGEN IN DER GESAMTEN LIEFERKETTE

Mithilfe des ASC-Programms konnten viele positive Veränderungen in der globalen Aquakultur angestoßen werden. Im Jahr 2021 erzielten ASC-zertifizierte Farmen insgesamt 2.780 Verbesserungen – darunter 1.800 im ökologischen und 893 im sozialen Bereich. Der kürzlich eingeführte Futtermittelstandard befasst sich außerdem mit den Auswirkungen jenseits der Farm und stellt Nachhaltigkeitsanforderungen an Futtermittelhersteller sowie an Lieferanten von Inhaltsstoffen und Rohstoffproduzenten.



## VOM WASSER AUF DEN TELLER

Deutschland ist bei seiner Versorgung mit Fisch und Meeresfrüchten stark von Fischimporten (90 %) abhängig. Umso wichtiger ist eine klare und glaubwürdige Kennzeichnung von Produkten, die Aufschluss über deren Nachhaltigkeit gibt. Die Bewertung der Nachhaltigkeit von Fischereien und Aquakulturen jedoch geht meist über die klassischen Aktivitäten von Unternehmen hinaus und bedarf besonderer wissenschaftlicher Expertise. Genau hier liegt der große Nutzen von Zertifizierungsprogrammen wie ASC und MSC: Sie liefern Unternehmen extern verifizierte Informationen und Bewertungen der Umweltauswirkungen von Fischereien und Fischfarmen und geben so verlässliche Orientierungshilfe für den nachhaltigen Einkauf und die Minimierung von Risiken in der Lieferkette.

## ZERTIFIZIERUNG FÜR DIE GESAMTE LIEFERKETTE

Das Ziel der Zertifizierung von Lieferkettenunternehmen ist die Trennung und Rückverfolgbarkeit von zertifizierten Fischwaren und -produkten in jedem Schritt der Lieferkette – von einer zertifizierten Fischerei oder Fischfarm

bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher. Grundlage dafür ist der MSC-Lieferkettenstandard, welchen MSC und ASC gemeinsam nutzen. Das bedeutet, dass Unternehmen der Lieferkette mit einem Audit sowohl die MSC als auch die ASC-Zertifizierung erhalten können. Grundsätzlich benötigt jedes Unternehmen eine Zertifizierung nach dem Lieferkettenstandard, das MSC- und ASC-Produkte in sein rechtliches Eigentum übernimmt und diese als ASC/MSC-zertifiziert weiterverkaufen möchte.

### Welche Vorteile bieten ASC und MSC für Unternehmen?

- ➔ Beitrag zum langfristigen Erhalt der wertvollen Ressource Fisch: Sicherheit, dass Fisch und Meeresfrüchte aus geprüft nachhaltig arbeitenden Fischereien bzw. Aquakulturen stammen. Fisch mit MSC-Siegel z.B. stammt niemals aus illegaler, undokumentierter oder unregulierter Fischerei.
- ➔ Gewährleistung von rückverfolgbaren Lieferketten: MSC- und ASC-zertifizierte Waren dürfen nur von zertifizierten Unternehmen mit dem ASC/MSC-Siegel gekennzeichnet und als solche gehandelt werden. So wird sichergestellt, dass alle vorgeschalteten Unternehmen ebenfalls die Vorgaben des Lieferkettenstandards einhalten. Durch die Zertifizierung der Lieferkette wird sichergestellt, dass Produkte mit dem ASC- bzw. MSC-Siegel nachweislich Fisch aus zertifizierten Quellen enthalten.
- ➔ Verlässliche und weltweit einheitliche Kriterien für die verantwortungsvolle Gestaltung des Fischsortiments: Über 100 zertifizierte Fischarten aus über 500 MSC-zertifizierten Fischereien und mehr als 2.000 ASC-zertifizierten Farmen stehen dem Markt zur Verfügung.
- ➔ Unabhängige Bestätigung des Nachhaltigkeits-Engagements: Zertifizierte Unternehmen können dem wachsenden Kundenbedürfnis nach nachhaltigen Produkten mit glaubwürdiger, transparenter und extern verifizierter Kommunikation begegnen.



Foto: MSC

# 3 FISCH IN UND AUS DEUTSCHLAND

Die deutsche Hochsee- und Küstenfischerei fängt mit rund 1.300 Schiffen auf See sowie in vorwiegend kleinen Betrieben der Binnenfischerei rund 177.000 Tonnen Fisch und Meeresfrüchte. In Deutschland sind außerdem rund 2.230 Fischzuchtbetriebe registriert. Zu den wichtigsten Zuchtarten zählen Salmoniden und Karpfen. Die Eigenproduktion deckt aber nur zu einem sehr geringen Teil unseren Fischhunger. Der deutsche Markt für Fisch und Fischereierzeugnisse wurde im Jahr 2021 zu 90 % durch Importe aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern versorgt.<sup>6</sup>

## DER FISCH- UND MEERESFRÜCHTEKONSUM IN DEUTSCHLAND

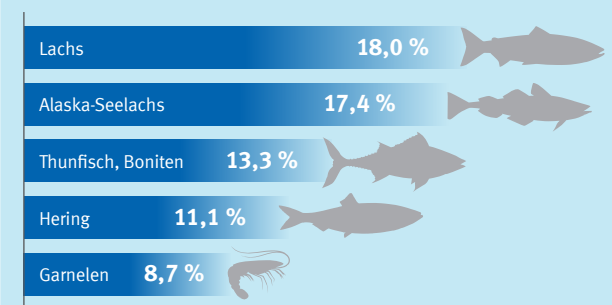
Im Jahr 2021 wurde im LEH in Deutschland so viel Geld für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse ausgegeben wie noch nie. Den meisten Fisch kaufen die Deutschen im Discounter (48 %), gefolgt von Supermärkten (39 %). Nur 6 % erwerben ihren Fisch in Fischfachgeschäften. Rund 1,1 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte (Fanggewicht) wurden hierzulande verzehrt. Dies entspricht einem Pro-Kopf-Verbrauch von 12,7 kg (Fanggewicht).<sup>6</sup>

## LACHS AUF PLATZ 1 DER BELIEBTESTEN SPEISEFISCHE

Die fünf beliebtesten Fischarten machen fast 70 % des gesamten Verbrauchs an Fisch und Meeresfrüchten in Deutschland aus.

### Fischmarktfavoriten in Deutschland

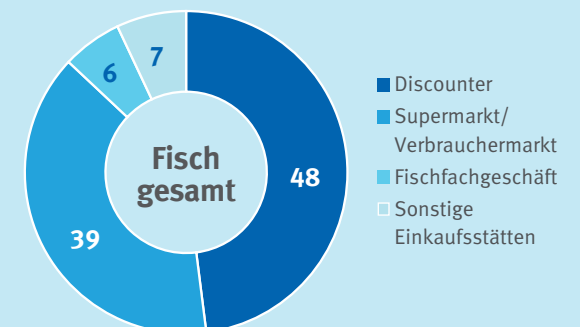
Anteil am Verzehr von Fischen, Krebs- und Weichtieren im Jahr 2021



Quelle: Fisch-Informationszentrum Stand 2021

### Wo werden Fischprodukte gekauft?

Anteile in % im Jahr 2021



Quelle: GfK Panel Services, bearbeitet vom Fisch-Informationszentrum Stand 2021

# 4 MIT KONSUMENTSCHEIDUNGEN EINFLUSS NEHMEN

Neun von zehn Verbraucher in Deutschland sind besorgt über den Zustand der Meere – so das Ergebnis einer unabhängigen, repräsentativen Verbraucherumfrage. Vor allem um Meeresverschmutzung (70 %), Überfischung (50 %) und die Auswirkungen des Klimawandels auf die Meere (36 %) machen sich die Menschen hierzulande Gedanken.<sup>7</sup> Mehr Menschen denn je teilen heute die Ansicht, dass sie mit ihren Konsumententscheidungen Einfluss auf den Zustand der Meere und Fischbestände nehmen können: Vertraten diese Ansicht in Deutschland 2020 noch 56 % der Befragten, waren es 2022 bereits 66 %. Konsequenterweise haben 55 % aller Befragten laut eigener Angabe ihren Lebensmittelkonsum in den letzten zwei Jahren aus Umweltgründen geändert.

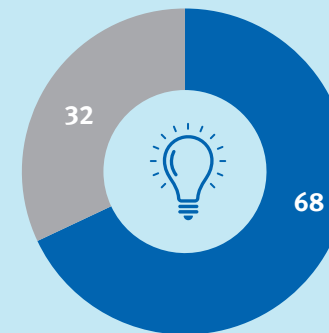


## VERTRAUEN IN MSC- UND ASC-SIEGEL WÄCHST

Das ASC- und das MSC-Siegel als wichtige Orientierungshilfe beim nachhaltigen Fischeinkauf genießen in Deutschland hohe Bekanntheits- und Vertrauenswerte.

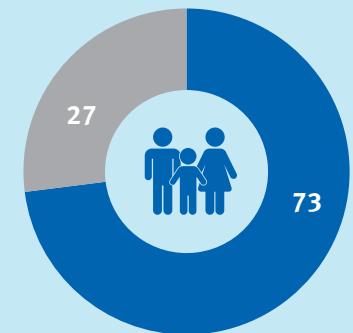
### Bekanntheit des und Vertrauen in das MSC- und ASC-Siegel

#### Bekanntheit des MSC-Siegels



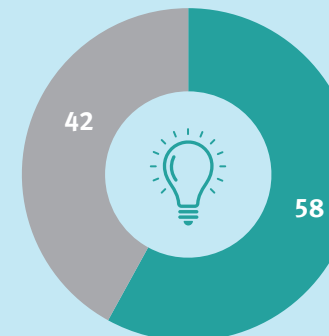
68% der Befragten kennen das MSC-Siegel

#### Vertrauen in das MSC-Siegel



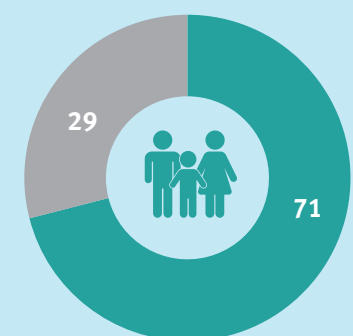
73% der Befragten, die das MSC-Siegel kennen, vertrauen ihm

#### Bekanntheit des ASC-Siegels



58% der Befragten kennen das ASC-Siegel

#### Vertrauen in das ASC-Siegel



71% der Befragten, die das ASC-Siegel kennen, vertrauen ihm



# 5

## WIE NACHHALTIG SIND DIE FISCHVERKÄUFE DES DEUTSCHEN EINZELHANDELS?

Ein großer Teil des in Deutschland verzehrten Fisches wird über den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) verkauft. Für den vorliegenden Marktbericht haben MSC und ASC den Verkauf von Fischprodukten im deutschen LEH in puncto Nachhaltigkeit genauer unter die Lupe genommen. Mit Unterstützung des Marktforschungsinstituts Circana (bis 2023 IRI) konnten ASC und MSC erstmals den Anteil ASC- und MSC-zertifizierter Produkte am Verkaufsvolumen des LEHs ermitteln. So können Rückschlüsse auf die Verbreitung des ASC- und MSC-Siegels gezogen und damit auch mögliche Nachhaltigkeitslücken im Fischportfolio des deutschen Einzelhandels identifiziert werden.

### METHODIK DER ANALYSE

Für die vorliegende Analyse wurden Verkaufsdaten von Fischprodukten im Einzelhandel in den Circana-Datenbanken um Informationen einer ASC- bzw. MSC-Zertifizierung anhand von Produktbarcodes ergänzt. Da es sich um eine Datenkooperation zwischen Circana, MSC und ASC handelt, umfasst die Analyse keine anderen im Markt vorhandenen Nachhaltigkeitssiegel für Fisch.

Die Analyse betrachtet in erster Linie die für Fischprodukte hierzulande wichtigsten Kategorien Tiefkühlung, Kühlung und Konserven/Marinaden. Sie ermittelt zum einen den ASC/MSC-Anteil am Verkaufsvolumen und gibt zum anderen einen Überblick der in der jeweiligen Kategorie relevantesten Fischarten. Ungenauigkeiten bei der Analyse der Fischarten können vorkommen, da die

entsprechende Zuordnung nur über Angaben zur Fischart im Produktnamen erfolgen konnte. Auch die Einteilung in Zucht- oder Wildfisch konnte nicht immer eindeutig erfolgen, da – Beispiel Lachs – manche Arten sowohl aus Wildfischerei als auch aus Aquakultur stammen.

Separat betrachtet werden zudem weitere Produktkategorien mit Fischanteil: Tiefkühlpizza, Pizza/Baguettes/Sandwiches in der Kühlung, Tiernahrung und Babynahrung. Nicht berücksichtigt wurden hingegen Frischfisch von der Bedienteke und im Selbstbedienungsbereich (in MAP-Verpackung), „To-go“-Sushiboxen sowie die Gastronomie.

### Grundlagen der Analyse

Verkäufe im Lebensmitteleinzelhandel mit einer Fläche von mehr als 200 qm (inkl. Discounter und Drogeriemärkte)

#### Kategorien:

Tiefkühlung (inkl. Fertiggerichte mit Hauptbestandteil Fisch) | Kühlung | Konserven/Marinaden

sowie separat betrachtet

Tiefkühlpizza | Gekühlte Pizza/Baguette/Sandwich | Tiernahrung | Babynahrung

*Angaben zum Verkaufsvolumen beziehen sich immer auf das gesamte Produktgewicht.*

# GESAMTERGEBNIS DER ANALYSE

- Mit 39 % ist Tiefkühlung die absatzstärkste Kategorie für Fischprodukte
- 62 % der Fischprodukte werden über die Eigenmarken des Handels verkauft
- 64 % des im deutschen LEH verkauften Fisches sind ASC- oder MSC-zertifiziert

## Verkaufsvolumen von Fischprodukten im deutschen LEH nach Kategorien (2020–2022)

Produktgewicht in Tonnen	2020	2021	2022
<b>Kühlung (inkl. Meeresfrüchte und Fischsalate)</b>	<b>140.250</b>	<b>138.657</b>	<b>124.533</b>
davon MSC	67.733	63.808	42.587
davon ASC	20.381	21.075	16.359
<b>Fischkonserven/-marinaden</b>	<b>118.958</b>	<b>108.470</b>	<b>111.082</b>
davon MSC	71.370	63.682	64.176
davon ASC	2	48	65
<b>TK-Fisch und -Meeresfrüchte (inkl. TK-Fertiggerichte mit Hauptbestandteil Fisch)</b>	<b>174.784</b>	<b>168.035</b>	<b>152.295</b>
davon MSC	129.521	122.396	108.163
davon ASC	17.540	19.661	16.785
<b>Gesamt</b>	<b>433.992</b>	<b>415.162</b>	<b>387.910</b>
<b>MSC/ASC-Anteil</b>	<b>71 %</b>	<b>70 %</b>	<b>64 %</b>

Quelle: IRI Infoscan 2022<sup>8</sup>

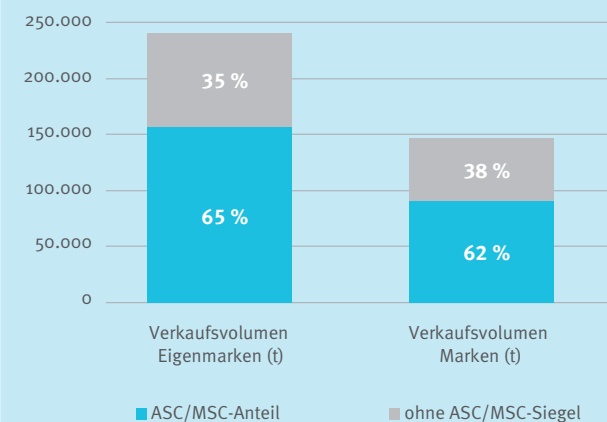
Im Jahr 2022 wurden im deutschen LEH in den Kategorien Tiefkühlung, Kühlung und Konserven/Marinaden 387.909 Tonnen Fischprodukte verkauft. Die absatzstärkste Kategorie bilden Tiefkühlprodukte mit einem Absatz von 152.295 Tonnen (39 %), gefolgt von Fischprodukten aus der Kühlung mit 124.533 Tonnen (32 %) und Fischkonserven/-marinaden mit 111.082 Tonnen (29 %). Alle drei Kategorien verzeichnen seit 2020 einen Rückgang des Verkaufsvolumens. Dies kann unter anderem auf den starken Anstieg der Einkäufe im Basisjahr der Analyse (2020) während der Coronapandemie (z.B. aufgrund von Bevorratungskäufen) zurückgeführt werden.

Der Anteil von ASC- und MSC-zertifizierten Produktverkäufen am gesamten Verkaufsvolumen lag 2022 bei 64 %. Damit sind Produkte mit ASC- und MSC-Siegel im deutschen Einzelhandel im internationalen Vergleich sehr präsent. Allerdings verzeichnet der ASC/ASC-Anteil seit 2020 einen Rückgang von 7 Prozentpunkten. Ausschlaggebend sind hier insbesondere die rückläufigen Entwicklungen in der Kategorie Kühlung (siehe Analyse ab Seite 17).

## ASC/ASC-Anteile Eigenmarken versus Marken

Gesamtvolumen 387.909 Tonnen

Die Fischverkäufe in den Kategorien Tiefkühlung, Kühlung und Konserven/Marinaden entfallen zu 62 % auf die Eigenmarken des Handels und zu 38 % auf Markenprodukte. Beide Segmente weisen im Durchschnitt einen ähnlichen Anteil zertifizierter Produkte auf, wobei die Eigenmarken leicht die Nase vorn haben.



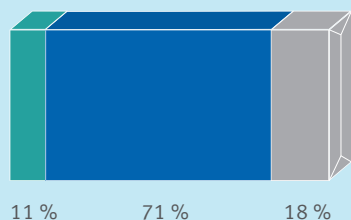
Quelle: IRI Infoscan 2022<sup>8</sup>

# ERGEBNISSE NACH PRODUKTKATEGORIE: TIEFKÜHLUNG

Die Kategorie Tiefkühlung bildet mit 39 % Verkaufsanteil die wichtigste Fischproduktkategorie im deutschen LEH. In der Tiefkühlung wurden im Jahr 2022 insgesamt 152.295 Tonnen Fischprodukte verkauft. Dies beinhaltet neben gefrorenen Fischen, Fischfilets und Meeresfrüchtemischungen vor allem Fertiggerichte mit Hauptbestandteil Fisch. Diese Fertiggerichte, wie etwa Fischstäbchen und Schlemmerfilets, machen fast zwei Drittel der Verkäufe in dieser Kategorie aus.

## ASC/MSC-Anteil Kategorie Tiefkühlung 2022

Verkaufsvolumen 152.295 Tonnen



■ ASC-Anteil  
■ MSC-Anteil  
■ ohne ASC/MSC-Siegel

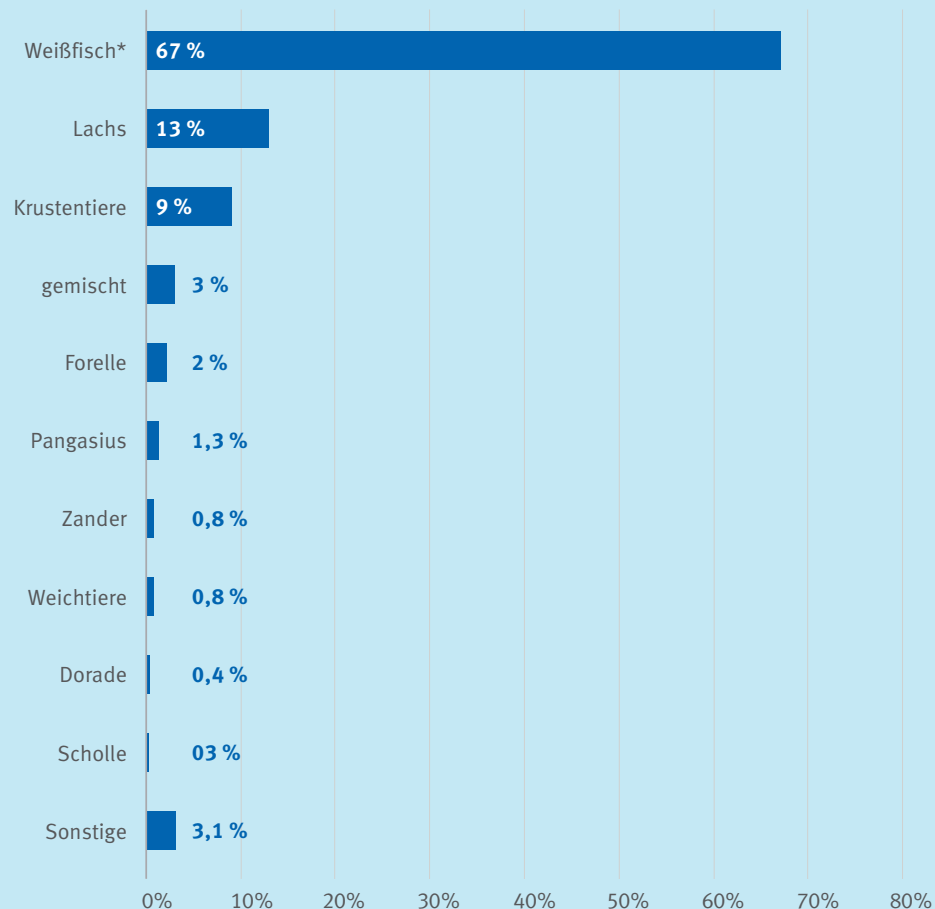
Quelle: IRI Infoscan 2022<sup>8</sup>

Der ASC/MSC-Anteil am Verkaufsvolumen von Tiefkühlfish liegt auch 2022 stabil bei über 80 %. Damit ist diese Kategorie in Sachen Nachhaltigkeit bereits sehr gut aufgestellt. Lücken findet man hier vor allem beim Blick auf weniger häufig konsumierte Fischarten wie Zander und Dorade oder Weichtiere wie Tintenfisch und Oktopus.

In den Tiefkühltruhen der deutschen Supermärkte lassen sich vor allem Weißfischarten wie Alaska-Seelachs, Seelachs, Kabeljau, Rotbarsch, Seehecht finden, meist angeboten in Form von Fischstäbchen und Schlemmerfilets. Diese Fischarten machen zusammen 67 % der Tiefkühlfishverkäufe aus, gefolgt von Lachs mit 13 % und Krustentieren (vor allem Garnelen) mit 9 %.

## Top 10 Fischarten Tiefkühlung

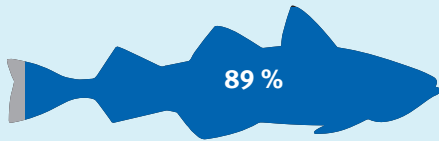
Gesamtvolumen 152.295 Tonnen, Anteil in Prozent



\* Als Weißfisch werden hier die fünf am häufigsten konsumierten Weißfischarten in Deutschland zusammengefasst (Alaska-Seelachs, Seelachs, Kabeljau, Rotbarsch und Seehecht). Andere Weißfische, wie z.B. Plattfische, sind nicht inbegriffen.

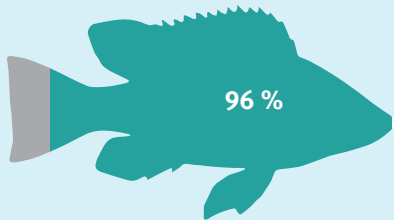
Quelle: IRI Infoscan 2022<sup>8</sup>

# ERGEBNISSE TIEFKÜHLUNG NACH AUSGEWÄHLTEN ARTEN



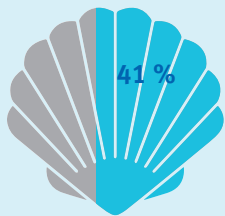
## WEISSFISCH

Der sehr hohe MSC-Anteil beruht vor allem darauf, dass die Nr. 2 der beliebtesten Fischarten in Deutschland – der Alaska-Seelachs (*Gadus chalcogrammus*) – seit langem in ausreichenden Mengen von MSC-zertifizierten Fischereien gefangen wird und die kontinuierliche Verfügbarkeit somit sichergestellt ist. Als Fischstäbchen und Schlemmerfilet wird er im deutschen Einzelhandel bereits seit dem Jahr 2005 mit MSC-Siegel angeboten.



## TILAPIA

Wussten Sie, dass auch der Tilapia, oder Buntbarsch, zur Gruppe der Weißfische gehört? In Deutschland wird er jedoch verhältnismäßig wenig genutzt. Dabei ist Tilapia ein idealer Kandidat für nachhaltige Aquakultur: Er ist besonders robust und ohne großen Ressourcenaufwand zu züchten. Von den rund 227 Tonnen im Tiefkühlsegment verkauften Tilapia waren 2022 96 % ASC-zertifiziert.



## WEICHTIERE

Zu den Weichtieren gehören Arten wie Muscheln, Tintenfisch und Oktopus. Der ASC/MSC-Anteil dieser Arten in der Tiefkühlung ist seit 2020 von 20 % auf 41 % im Jahr 2022 gestiegen. Insbesondere das Angebot an MSC-zertifizierten Oktopus- und Tintenfischprodukten steigt im deutschen Einzelhandel langsam an. Aktuell gibt es hier jeweils zwei zertifizierte Fischereien, drei weitere Tintenfischfischereien befinden sich aktuell im MSC-Bewertungsprozess.

## WELTWEIT FÜHREND - DIE ALASKA-SEELACHS FISCHEREI

Mit einer jährlichen Fangmenge von rund 1,2 Mio. Tonnen (2022) zählt die US-amerikanische Fischerei auf Alaska-Seelachs (*Gadus chalcogrammus*) zu einer der größten Fischereien der Welt. Sie ist ein gutes Beispiel dafür, dass Größe und Nachhaltigkeit sich keineswegs ausschließen: Die Fischerei bestand 2005 als eine der ersten Fischereien weltweit die MSC-Zertifizierung. Seitdem wurde sie dreimal rezertifiziert und erfüllt heute alle Anforderungen des MSC-Umweltstandards mit sehr guten Leistungen, ohne ausstehende Zertifizierungsaufgaben. Die Beifangrate ist mit weniger als 2 % sehr niedrig. Das Management der Alaska-Seelachsfischerei gilt als eines der besten und effektivsten der Welt. Jedes Fangschiff wird von unabhängigen staatlichen Beobachtern begleitet, die Daten sammeln, welche in ein erstklassiges Bestandsbewertungsprogramm eingespeist werden. Durch diese nachhaltige Bewirtschaftung des Bestands wird eine stabile Rohwarenverfügbarkeit gewährleistet – was besonders den Herstellern der in Deutschland so beliebten Schlemmerfilets eine frühe Umstellung des gesamten Sortiments auf MSC-zertifizierte Produkte ermöglichte.



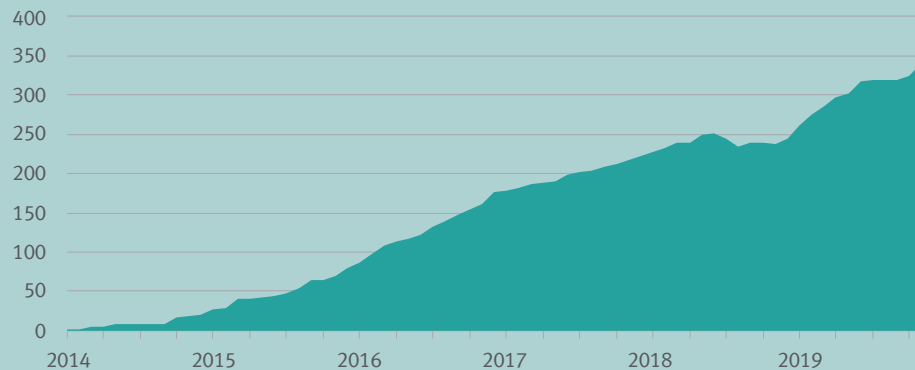
## GEZÜCHTETER LACHS IN DER KRITIK: ASC-ZERTIFIZIERTE FARMEN MACHEN DEN UNTERSCHIED

Die Zucht von atlantischem Lachs (*Salmo salar*) steht medial oft in der Kritik für ihre potentiell negativen Auswirkungen auf die Umwelt. Die gute Nachricht: Der ASC-Standard deckt alle kritischen Auswirkungen der Zucht ab und achtet auf gute Wasserqualität, gesunden Meeresboden, Auswirkung auf Wildpopulationen u.v.m. Die dadurch steigende Nachfrage nach Lachs aus ASC-Zucht bringt immer mehr Farmen dazu, ihre Produktion umzustellen. Diese Umstellung ist mit viel Aufwand verbunden, denn mit über 150 Kriterien ist der Lachsstandard sehr umfangreich und streng.



Die Zahl der ASC-zertifizierten Lachsfarmen steigt stetig an – aktuell gibt es global 636, die die strengen ASC-Kriterien erfüllen. Weitere 129 durchlaufen derzeit den Zertifizierungsprozess. Die meisten Lachsfarmen befinden sich in Norwegen, Chile und den Färöer Inseln. Auch in Großbritannien nimmt die Zahl der ASC-zertifizierten Farmen zu und stieg innerhalb eines Jahres von 11 auf 38; mit 23 weiteren in Bewertung. Der ASC ist bemüht, über gängige Mythen und Vorurteile rund um die Aquakultur aufzuklären. Ein Beispiel dafür ist die Kampagne „Check Deinen Lachs“, die 2021 gemeinsam mit Einzelhändlern und Markenherstellern durchgeführt wurde.

### Entwicklung Anzahl ASC-zertifizierter Lachsfarmen

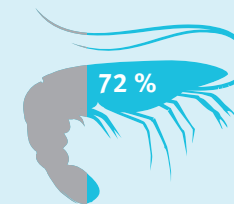


Quelle: ASC-interne Daten



## LACHS

Leider ist die Unterteilung des Gesamtverkaufsvolumens in Zucht- und Wildlachs aufgrund fehlender lateinischer Bezeichnungen in den Datensätzen nicht möglich (siehe Abschnitt Methodik). Tiefkühlprodukte mit Lachs weisen mit 72 % einen hohen ASC/MSC-zertifizierten Anteil am Verkaufsvolumen auf. Besonders MSC-zertifizierter Wildlachs hat in Deutschland eine lange Tradition: Das erste 2002 eingeführte Produkt mit MSC-Siegel enthielt MSC-zertifizierten Wildlachs aus Alaska. Es ist aber davon auszugehen, dass ein Großteil der Lachsprodukte im deutschen LEH mittlerweile aus Aquakultur stammt.



## KRUSTENTIERE

Diese Kategorie beinhaltet alle Garnelenarten, sowohl aus der Zucht als auch aus Wildfang.

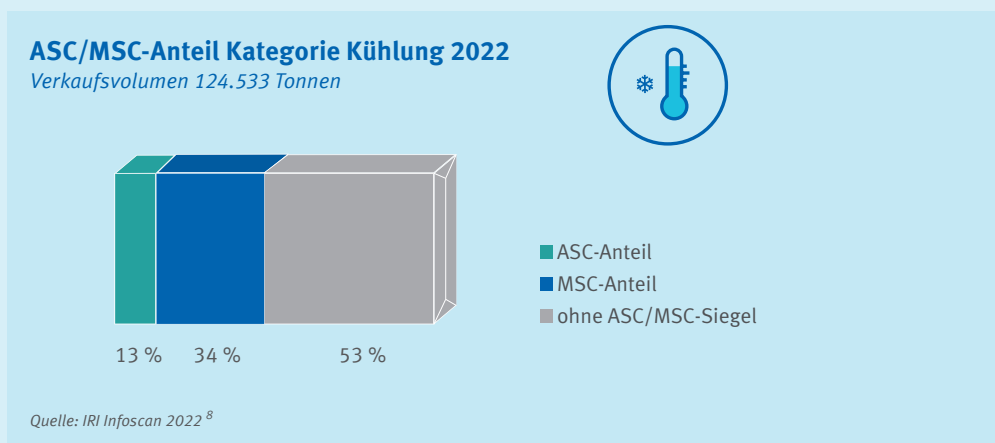
Leider ist auch hier die Unterteilung des Gesamtvolumens in Zucht und Wildfang nicht möglich (siehe Abschnitt Methodik). Da der ASC-zertifizierte Anteil allein allerdings schon bei 62 % liegt, ist davon auszugehen, dass hier in erster Linie Garnelen aus der Zucht zum Einsatz kommen.

■ gemeinsamer ASC/MSC-Anteil ■ ohne ASC/MSC-Siegel



# ERGEBNISSE NACH PRODUKTKATEGORIE: KÜHLUNG

Die Kategorie Kühlung bildet mit 32 % Verkaufsanteil die zweitwichtigste Fischkategorie im Lebensmitteleinzelhandel. In der Kühlung wurden im Jahr 2022 insgesamt 124.533 Tonnen Fischprodukte verkauft. Dies beinhaltet sowohl Fischfeinkost wie Räucherlachs und Heringssalate, als auch Meeresfrüchtemischungen, insbesondere mit Garnelen. Frischfisch im Selbstbedienungsbereich (z.B. in MAP-Verpackung) wurde in dieser Analyse nicht betrachtet.

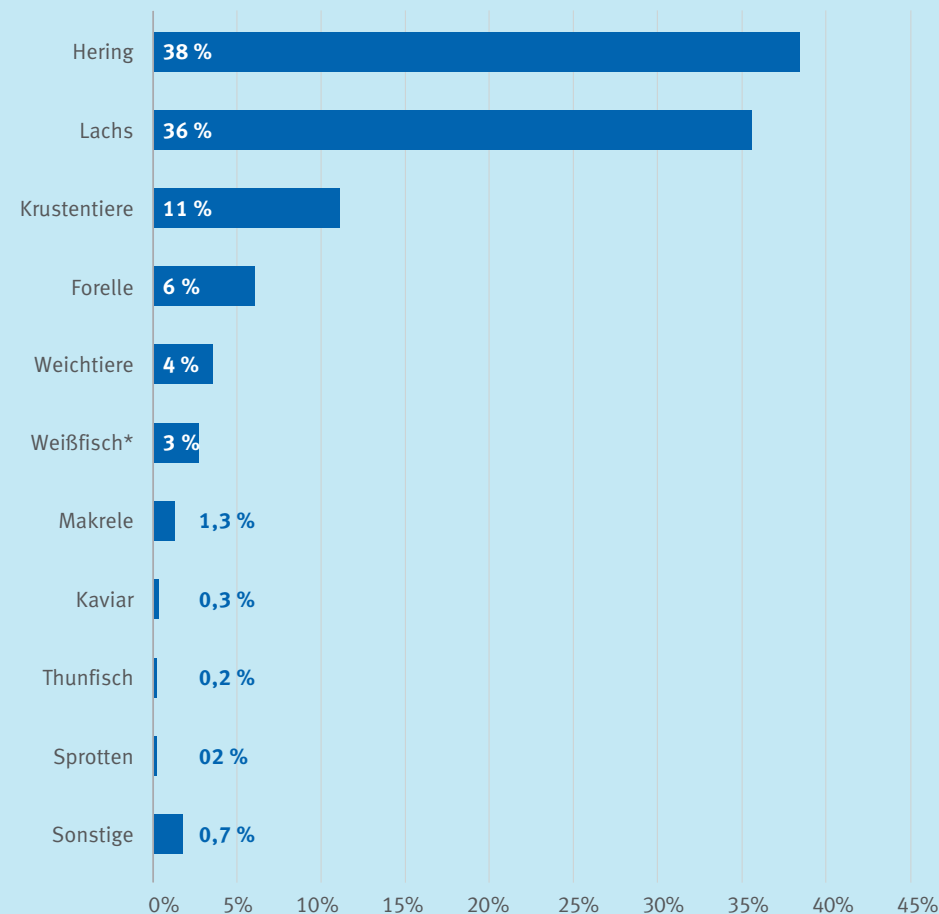


Der ASC/MSC-Anteil am Verkaufsvolumen von gekühlten Fischprodukten lag 2022 bei 47 %. Damit fällt diese Kategorie in Sachen zertifizierter Nachhaltigkeit deutlich zurück – der Anteil der ASC/MSC-zertifizierten Produktverkäufe ist seit 2020 deutlich gesunken (minus 16 Prozentpunkte). Je nach Fischart zeigen sich allerdings unterschiedliche Entwicklungen.

Den mit Abstand größten Anteil an den in der Kühlung verkauften Fischprodukten haben Hering und Lachs mit gemeinsam knapp 75 %, gefolgt von Krustentieren (inkl. Garnelen) mit 11 % und Forelle mit 6 %.

## Top 10 Fischarten Kühlung

Gesamtvolumen 124.533 Tonnen, Anteil in Prozent



\* Als Weißfisch werden hier die fünf am häufigsten konsumierten Weißfischarten in Deutschland zusammengefasst (Alaska-Seelachs, Seelachs, Kabeljau, Rotbarsch und Seehecht). Andere Weißfische, wie z.B. Plattfische, sind nicht inbegriffen.

Quelle: IRI Infoscan 2022<sup>8</sup>

# ERGEBNISSE KÜHLUNG NACH AUSGEWÄHLTEN ARTEN



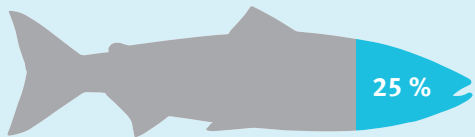
## HERING

Der Anteil MSC-zertifizierter Heringsverkäufe in der Kühlung ist von 82 % im Jahr 2020 auf 45 % in 2022 gesunken. Dies ist auf die Suspendierung der MSC-Zertifikate der Fischereien auf Atlanto-Skandischen Hering im Nordostatlantik im Dezember 2020 zurückzuführen, denn der Großteil der – nun nicht mehr MSC-zertifiziert verfügbaren – Fänge dieser Fischereien gelangt in Form von Heringsalaten in die Verkaufsregale.

### Verkaufsvolumen Hering in Kategorie Kühlung (2020–2022)

Produktgewicht in Tonnen	2020	2021	2022
Hering	44.524	41.107	41.149
davon MSC	36.573	33.649	18.673
<b>MSC-Anteil</b>	<b>82 %</b>	<b>82 %</b>	<b>45 %</b>

Quelle: IRI InfoScan 2022



## LACHS

Der Anteil ASC- und MSC-zertifizierter Lachsprodukte am Verkaufsvolumen in der Kühlung beträgt aktuell 25 %. Dieser Anteil ist allerdings nur bedingt repräsentativ für das insgesamt Nachhaltigkeitsniveau – Informationen über andere Zertifizierungsprogramme, die gegebenenfalls bei gekühlten Lachsprodukten eine Rolle spielen, lagen für die Analyse leider nicht vor.

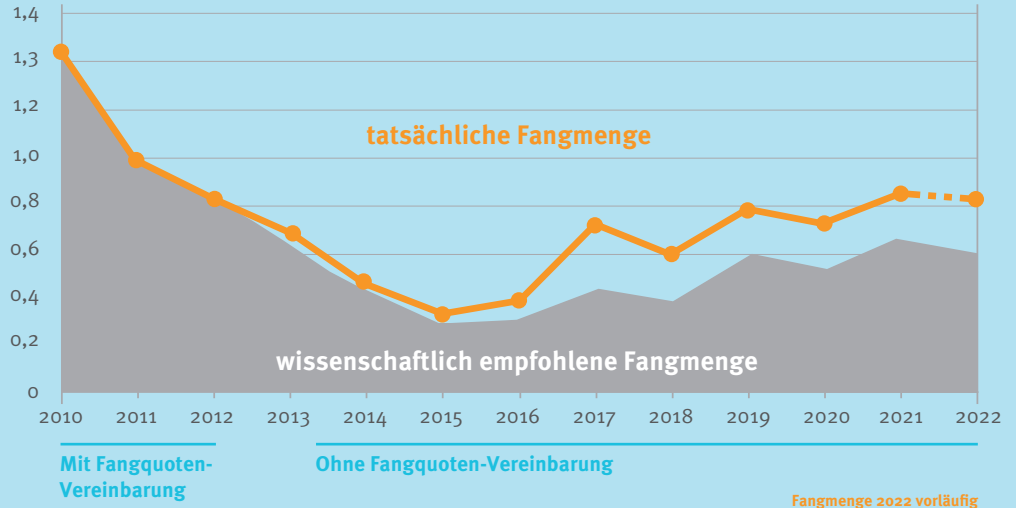
■ MSC-Anteil ■ gemeinsamer ASC/MSC-Anteil ■ ohne ASC/MSC-Siegel

## FEHLENDE FANGQUOTENREGELUNG IM NORDOSTATLANTIK

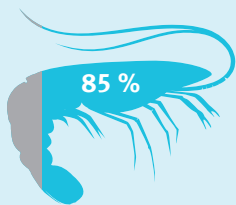
Die MSC-Zertifikate der Fischereien auf Atlanto-Skandischen Hering (sowie Makrele und Blauen Wittling) im Nordostatlantik wurden 2020 suspendiert, weil sich die Regierungen der Fischereinationen seit Jahren nicht auf eine angemessene Verteilung der Fangquoten einigen können. Dies resultiert in anhaltender Überfischung der Bestände. Die betroffenen Heringsfischereien fangen jährlich zwischen 600.000 und 700.000 Tonnen – das waren rund 50 % aller MSC-zertifizierten Heringsfänge. Diese Tatsache stellt Hersteller von Heringsprodukten und den Handel vor große Herausforderungen: Um ihr Heringssortiment auch in Zukunft nachhaltig zu gestalten, müssen sie auf alternative MSC-zertifizierte Quellen setzen – zum Beispiel Hering aus der Nordsee.

## Überfischung Atlanto-Skandischer Hering

in Millionen Tonnen



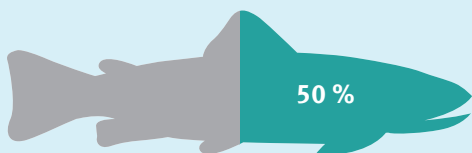
Quelle: ICES 2010 – 2022



## KRUSTENTIERE

Die Gruppierung Krustentiere beinhaltet alle Garnelenarten, sowohl aus der Zucht als auch aus Wildfang. Der ASC/MSC-Anteil liegt hier mit 85 % weit über dem Durchschnitt in der Kategorie Küh-

lung. Das liegt sicher auch an der breiten Verfügbarkeit von Rohware aus ASC-zertifizierten Garnelenfarmen und MSC-zertifizierter Fischerei, zum Beispiel auf Eismeergarnelen oder Nordseekrabben, die oft in Feinkostsalaten zum Einsatz kommen.



## FORELLE

Forellenprodukte in der Kategorie Kühlung beinhalten neben der Regenbogenforelle auch die Lachsforelle. Wie nahezu jede Forelle, die in Deutschland konsumiert wird, stammen auch die in der Kategorie Kühlung erfassten Forellenprodukte ausschließlich aus Aquakulturen. Die Hauptlieferanten sind Dänemark und die Türkei. Der ASC-zertifizierte Anteil an den Forellenverkäufen im deutschen LEH liegt seit 2020 konstant bei rund 50 %.

■ ASC-Anteil ■ gemeinsamer ASC/MSC-Anteil ■ ohne ASC/MSC-Siegel

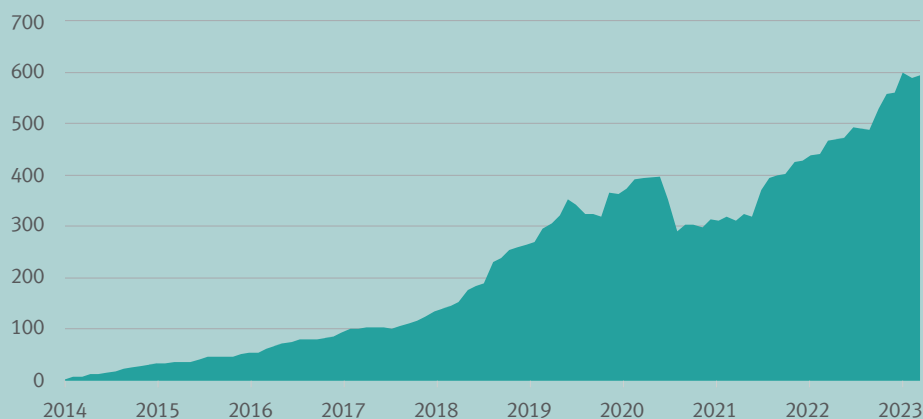
## WENN GARNELEN, DANN AUS VERANTWORTUNGSVOLLER, ASC-ZERTIFIZIERTER AQUAKULTUR

Die hohe ASC-Präsenz bei gekühlten Garnelenprodukten hängt sicher mit dem Ursprung der Rohware zusammen: Garnelen werden oft aus Ländern mit weniger etablierten Sozial- und Umweltstandards nach Deutschland importiert. Das bedeutet oftmals lange und komplexe Lieferwege. Durch die ASC-Zertifizierung werden inhärente Risiken in Produktion und Lieferketten minimiert. So müssen ASC-zertifizierte Garnelenzuchten unerwünschte Auswirkungen auf die Ökosysteme vor Ort reduzieren, etwa durch die teilweise Wiederaufforstung von Mangrovenwäldern. Auch dürfen mit dem ASC-Siegel ausgezeichnete Garnelen nicht mit Antibiotika behandelt worden sein. Die meisten ASC-zertifizierten Garnelen stammen aus Ländern wie Vietnam, Indien und Ecuador. Die Zahl der ASC-zertifizierten Farmen



steigt seit Jahren stark an und steht heute global bei 597 und weiteren 352 Farmen, die sich aktuell gegen die strengen ASC-Standards prüfen lassen (Stand Mai 2023). Wussten Sie, dass die Stiftung Warentest Garnelen getestet und Nachhaltigkeitssiegel verglichen hat? Das ASC-Siegel wurde als sehr transparentes „Siegel, mit hoher Aussagekraft“ ausgezeichnet.

## Entwicklung Anzahl ASC-zertifizierter Garnelenfarmen



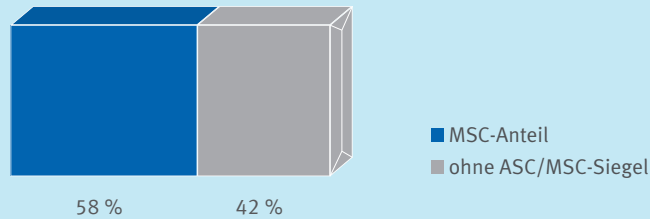
Quelle: ASC-interne Daten

# ERGEBNISSE NACH PRODUKTKATEGORIE: KONSERVEN/MARINADEN

Die Kategorie Konserven/Marinaden ist mit 29 % Verkaufsanteil die dritt wichtigste. Hier wurden 2022 insgesamt 111.082 Tonnen Fischprodukte verkauft. Diese beinhaltet neben Fisch in Marinaden wie Brathering, Rollmops oder Bismarckhering vor allem Thunfisch- und Heringskonserven. Zuchtfisch kommt in dieser Kategorie – mit wenigen Ausnahmen bei Weichtieren wie Muscheln – nicht vor.

## ASC/MSC-Anteil Kategorie Konserven/Marinaden 2022

Verkaufsvolumen 111.082 Tonnen



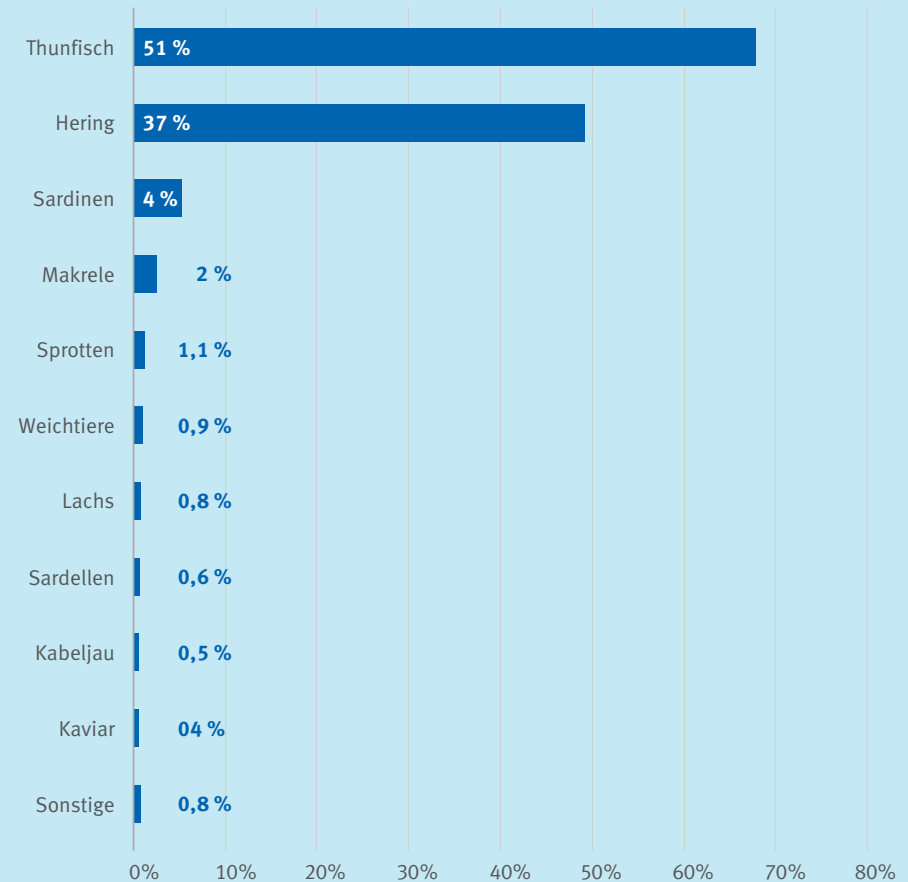
Quelle: IRI Infoscan 2022<sup>8</sup>

Der MSC-Anteil am Verkaufsvolumen von Fisch in Konserven/Marinaden lag 2022 bei 58 %. Während der Anteil über den betrachteten Zeitraum in Summe stabil ist, zeigen sich bei den einzelnen Fischarten sehr unterschiedliche Entwicklungen.

Mehr als die Hälfte des Verkaufsvolumens in der Kategorie Konserven/Marinaden machen Thunfischkonserven (51 %) aus, dicht gefolgt von Heringsprodukten (37 %). Alle weiteren Fischarten wie Sardine (4 %), Makrele (2 %) und Lachs (1 %) landen deutlich seltener in den Konserven und den Einkaufswägen im deutschen Einzelhandel.

## Top 10 Fischarten Konserven/Marinaden

Gesamtvolumen 111.082 Tonnen, Anteil in Prozent



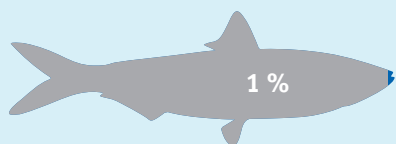
Quelle: IRI InfoScan 2022<sup>8</sup>

## ERGEBNISSE KONSERVEN/MARINADEN NACH AUSGEWÄHLTEN FISCHARTEN



### HERING

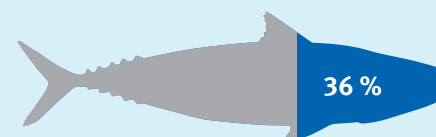
Der MSC-Anteil der Heringsprodukte in der Kategorie Konserven/Marinaden verzeichnet seit 2020 einen starken Rückgang: von 85 % im Jahr 2020 auf 64 % in 2022. Grund dafür ist die Suspendierung der MSC-Zertifikate der Fischereien auf Atlanto-Skandischen Hering (siehe Seite 18). Während der in Konserven verwendete Hering typischerweise aus den weiterhin zertifizierten Fischereien in der Nordsee stammt, wird für Marinadenprodukte wie Rollmops oder auch Matjes oftmals der seit 2020 suspendierte Atlanto-Skandische Hering verwendet. Ein Ersatz durch MSC-zertifizierte Nordseeware wäre hier unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten sicherlich wünschenswert.



### SARDINE

Auch der geringe Anteil MSC-zertifizierter Sardinenprodukte lässt sich durch die Suspendierung zweier für den deutschen Markt bedeutender Sardinenfischereien im Jahr 2019 erklären. Gerade bei Sardinenkonserven gibt es jedoch einige zertifizierte, nachhaltige Alternativen, auf die Händler und Markenhersteller zurückgreifen können, zum Beispiel die MSC-zertifizierten Fischereien in Mexiko (*Sardinops sagax*) und Cornwall (*Sardina pilchardus*).

■ MSC-Anteil    ■ ohne ASC/MSC-Siegel



### MARKRELE

Da auch die Fischereien auf Makrele im Nordostatlantik aufgrund fehlender Fangquotenregelung 2019 vom MSC-Programm suspendiert wurden (siehe Seite 18), ist der MSC-Anteil am Verkauf von Makrelenkonserven stark gesunken. Der Nachschub an zertifizierter Rohware ist inzwischen so gut wie erschöpft, so dass der Anteil MSC-zertifizierter Makrelenverkäufe von 36 % vermutlich vom Jahresanfang 2022 stammt; aktuelle Werte tendieren vermutlich gegen null.

### MAKRELE: WAS MACHT SÜDAMERIKA BESSER ALS EUROPA?

Das Scheitern einer nachhaltigen Fangquotenaufteilung zwischen den europäischen Fischereinationen hat zu einer zu starken Befischung der Makrelenbestände im Nordostatlantik geführt und für alle dortigen Makrelenfischereien bereits 2019 den Verlust des MSC-Umweltsiegels bedeutet.

Im Gegensatz zur Makrele im Nordostatlantik wird die Makrele im Südpazifik nachhaltig befischt: Die 15 Nationen, die dort die chilenische Jack-Makrele (dt. auch „Schildmakrele“) befischen, konnten sich auf eine nachhaltige Fangquotenaufteilung einigen. Die Gesamtfangmenge steht im Einklang mit den wissenschaftlichen Empfehlungen, was eine langfristig gesunde Bestandsgröße sichert. Die zertifizierten MSC-Fischereien fangen rund 600.000 Tonnen Jack-Makrele im Jahr. Einige europäische Marken und Händler haben als Alternative zur Makrele aus dem Nordostatlantik bereits Produkte mit MSC-zertifizierter chilenischer Jack-Makrele auf den Markt gebracht.



## WENN THUNFISCH, DANN AUS ZERTIFIZIERT NACHHALTIGER FISCHEREI

Thunfisch ist in aller Munde – in Deutschland nimmt er Platz 3 der beliebtesten Speisefische ein. Es ist wenig überraschend, dass diese globale Beliebtheit von Thunfisch mit Risiken für Thunfischbestände weltweit einhergeht: Beifang, Überfischung, unzureichendes Bestandsmanagement, illegale Fischerei. Doch wissenschaftliche Daten widerlegen die gängige Meinung, Thunfisch wäre per se überfischt.

Stand März 2023 haben, so die Erhebungen der International Seafood Sustainability Foundation (ISSF), von den weltweit 23 kommerziell genutzten Thunfischbeständen 61 % (= 14 Bestände) eine gesunde Bestandsgröße, 22 % (= 5 Bestände) befinden sich in einem Zwischenbereich, und 17 % (= 4 Bestände) sind überfischt.<sup>9</sup> Insgesamt ist die Zahl der überfischten Thunfischbestände laut FAO seit 2014 trotz weltweit steigender Nachfrage rückläufig.<sup>10</sup> Das hängt auch mit der Tatsache zusammen, dass in den letzten Jahren mehr und mehr Thunfisch-Fischereien begannen, ihre Fangaktivitäten nachhaltiger zu gestalten. Das MSC-Programm spielt dabei eine wichtige Rolle: Von den weltweiten Thunfischfängen kommen heute 42 % aus nachhaltiger, MSC-zertifizierter Fischerei – im Jahr 2014 waren es erst 13 %.<sup>11</sup>

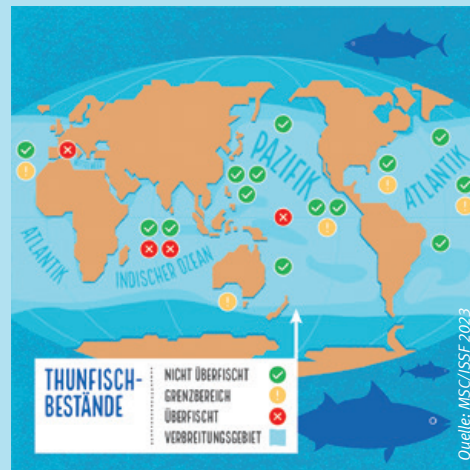
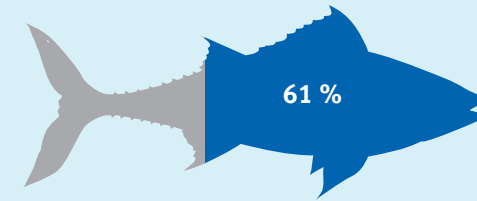


Foto: iStock | Aleksandar Kamaszi



## THUNFISCH

Waren die Thunfischkonserven mit Echtem Bonito (*Katsuwonus pelamis*) noch vor wenigen Jahren ein Problemfall in Sachen Nachhaltigkeit, legten sie in den letzten Jahren eine beispielhafte Entwicklung hin: Der MSC-Anteil am Verkaufsvolumen von Thunfischkonserven liegt mittlerweile bei 61 %. Dies ist vor allem den Einzelhändlern zu verdanken, die ihre Eigenmarkenkonserven im Preiseinstiegssegment auf Thunfisch aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei umgestellt haben.

### Verkaufsvolumen Thunfisch in Kategorie Konserven/Marinaden (2020–2022)

Produktgewicht in Tonnen	2020	2021	2022
Thunfisch (alle Arten)	55.997	53.968	56.317
davon MSC	26.018	28.200	34.576
<b>MSC-Anteil</b>	<b>46 %</b>	<b>52 %</b>	<b>61 %</b>

Quelle: IRI InfoScan 2022

■ MSC-Anteil    ■ ohne ASC/MSC-Siegel

# WEITERE PRODUKTKATEGORIEN

## TIEFKÜHLPIZZA, GEKÜHLTE PIZZA/BAGUETTES/SANDWICHES, BABYNAHRUNG & TIERNÄHRUNG - HERSTELLERMARKEN HABEN AUFHOLBEDARF

Neben den gängigen Kategorien für Fisch und Meeresfrüchte wurde auch der Verkauf von Produkten, die nur einen geringen Fischanteil enthalten, erfasst. Dazu gehören Tiernahrung, Babynahrung, Tiefkühlpizza und gekühlte Pizza/Baguettes/Sandwiches. Fisch und Meeresfrüchte stellen in diesen Produktsegmenten eine wertsteigernde Komponente des Produktes dar.

Das Verkaufsvolumen im Segment Tiernahrung ist mit 80.726 Tonnen deutlich höher als in den Segmenten Tiefkühlpizza (12.235 Tonnen), gekühlte Pizza/Baguettes/Sandwiches (2.863 Tonnen) und Babynahrung (1.957 Tonnen). Beim ASC/MSC-zertifizierten Verkaufsvolumen lassen sich in den vier Segmenten zudem deutliche Unterschiede erkennen: Den größten ASC/MSC-Anteil gibt es mit 63 % im Bereich gekühlte Pizza/Baguettes/

Sandwiches, gefolgt vom Bereich Tiefkühlpizza mit 58 %. Der hohe Anteil ist vor allem auf Produkte mit MSC-zertifiziertem Thunfisch zurückzuführen.

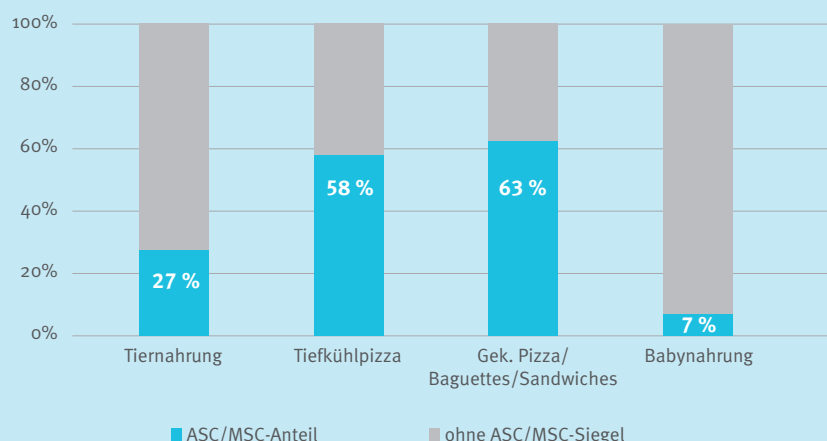
Im Bereich Babynahrung lag der Anteil des mit MSC-Siegel ausgezeichnetem Produktvolumens bei 7 %. ASC-zertifizierte Produkte gibt es in diesem Segment nicht. Hervorzuheben ist hier besonders, dass Markenprodukte mit einem Verkaufsanteil von 80 % an Babynahrung mit Fisch bisher gar keine MSC-zertifizierten Produkte anbieten. Eigenmarken des Handels haben dagegen bereits einen MSC-Anteil von 34 %.

## TIERNÄHRUNG WIRD NACHHALTIGER, ABER NICHT IN ALLEN UNTERNEHMEN

Der ASC/MSC-Anteil bei Tiernahrung lag im Jahr 2022 bei 27%, jedoch mit großen Unterschieden bei den Eigenmarken des Handels und Markenprodukten. 38 % des Verkaufsvolumens der Eigenmarken war ASC/MSC-zertifiziert. Beim Verkaufsvolumen der Markenprodukte waren es lediglich 16 %.



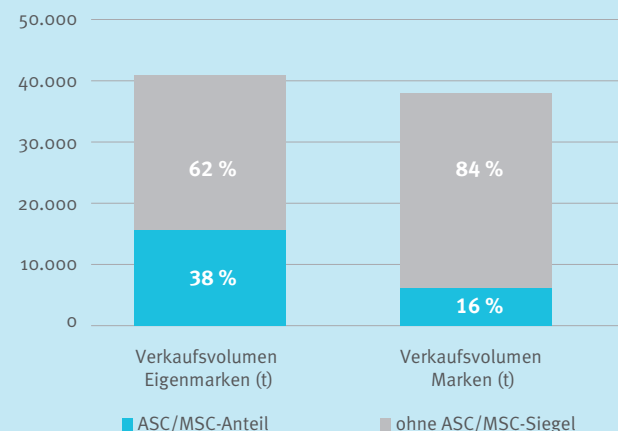
### ASC/MSC-Anteile in Prozent in weiteren Produktkategorien 2022



Quelle: IRI InfoScan 2022<sup>8</sup>

### Tiernahrung: ASC/MSC-Anteile Eigenmarken versus Herstellermarken 2022

Gesamtvolumen in Tonnen



Quelle: IRI InfoScan 2022<sup>8</sup>

## 6 FAZIT

In blauen Lebensmitteln („Blue Food“) sehen derzeit viele eine Chance für die Ernährungssicherheit einer wachsenden Weltbevölkerung. Ob diese Rechnung aufgeht, wird in besonderem Maße davon abhängen, ob ihre Gewinnung und Produktion konsequent auf eine umweltverträgliche Basis gestellt werden. In nachweislich bestandserhaltender Fischerei und verantwortungsvoller Aquakultur wird der

Schlüssel zum Erfolg liegen. Einzelhandel und Markenhersteller können ihren unbestreitbaren Einfluss auf die globalen Lieferketten nutzen, damit auch künftige Generationen Fisch und Meeresfrüchte genießen können.

Der Markt für Fischprodukte in Deutschland ist mit Blick auf dieses Ziel schon gut aufgestellt: Die vorliegende Analyse für das Jahr 2022 zeigt, dass der Großteil (knapp zwei Drittel) des Verkaufsvolumens von Fisch und Meeresfrüchten im deutschen LEH mit einem MSC- oder ASC-Siegel ausgezeichnet ist. Das MSC- und das ASC-Siegel sind damit die am weitesten verbreiteten Siegel für nachhaltige Fisch- und Meeresfrüchteprodukte in Deutschland.

Allerdings zeigen der Rückgang des ASC/MSC-Anteils am Verkaufsvolumen seit 2020, sowie die großen Unterschiede in der ASC/MSC-Abdeckung bei den verschiedenen Produktkategorien und Fischarten, dass der insgesamt hohe Anteil stark von der Verfügbarkeit einzelner verkaufstarker Fischarten abhängt. Die wichtigsten Fischarten im deutschen LEH, wie z.B. Lachs, Alaska-Seelachs, Thunfisch oder Garnelen, sind in ausreichender Menge entweder aus ASC- oder MSC-zertifizierten Quellen verfügbar. Hier gibt es teilweise weiterhin Potenzial für eine Umstellung auf nachhaltig zertifizierte ASC/MSC-Rohware. Aber auch für die weniger häufig konsumierten Arten wie Sardine, Zander oder Weichtiere, die aktuell einen verhältnismäßig geringen ASC/MSC-Anteil aufweisen, wäre oft eine ausreichende Verfügbarkeit zertifizierter Rohware gegeben.

### DAHER UNSER APPELL:

- Setzen Sie Ihre Nachhaltigkeitsversprechen für Fisch konsequent um, und schließen die Nachhaltigkeitslücken in Ihren Sortimenten, indem Sie auf ASC- und MSC-zertifizierte Rohwaren setzen.
- Schauen Sie sich nach nachhaltigen Alternativen um, wenn es bei Ihrer aktuellen Bezugsquelle Probleme gibt, z.B. wenn eine Fischerei oder Fischfarm ihre Zertifizierung verliert.
- Seien Sie im Zweifelsfall mutig und gehen einmal den unkonventionellen Weg: Verzichten Sie auf Fisch ohne Nachhaltigkeitsbeleg.
- Unterstützen Sie branchenweite Appelle an politische Entscheidungsträger, gemeinsame Regeln und ein nachhaltiges Management für die weltweiten Fischbestände sicherzustellen.
- Wirken Sie durch glaubwürdige und transparente Kommunikation auf nachhaltige Lebensstile und Kaufentscheidungen hin. Fisch ist eine wertvolle Ressource, die nicht zu Schleuderpreisen über den Ladentisch gehen sollte.
- Denken Sie positiv: Eine nachhaltige Nutzung der aquatischen Ressourcen ist möglich. ASC- und MSC-zertifizierte Fischereien und Aquakulturen zeigen, wie es geht! Wenn wir es richtig machen, können Fisch und Meeresfrüchte nicht nur eine leckere und gesunde, sondern auch eine ökologisch sinnvolle Nahrungsquelle sein.



## QUELLENVERZEICHNIS

- 1 Blue Food collection Nature, 15. September 2021. <https://www.nature.com/collections/fijabaiach>
- 2 Food and Agriculture Organization of the United Nations (2022): The State of World Fisheries and Aquaculture. <https://www.fao.org/publications/home/fao-flagship-publications/the-state-of-world-fisheries-and-aquaculture/en>
- 3 Guidelines for the ecolabelling of fish and fishery products from marine capture fisheries. FAO. 2009. <https://www.fao.org/3/i1119t/i1119t.pdf>
- 4 GSSI Benchmarkreport: MSC.2019. [https://www.ourgssi.org/wp-content/uploads/2019/10/MSC\\_Updated-Benchmark-Report\\_Oct-2019.pdf](https://www.ourgssi.org/wp-content/uploads/2019/10/MSC_Updated-Benchmark-Report_Oct-2019.pdf)
- 5 ISEAL Standard-Setting Code of Good Practice Version 6\_0, ISEAL Assurance Code of Good Practice Version 2\_0, ISEAL Impacts Code of Good Practice Version 2\_0. <https://www.isealalliance.org/defining-credible-practice/iseal-codes-good-practice>
- 6 Fischwirtschaft. Daten und Fakten 2022. Fisch-Informationszentrum e.V. [https://www.fischinfo.de/images/broschueren/pdf/FIZ\\_DF\\_2022\\_fin.pdf](https://www.fischinfo.de/images/broschueren/pdf/FIZ_DF_2022_fin.pdf)
- 7 Weltweite Verbraucherstudie durch das Marktforschungsinstitut GlobeScan im Auftrag des Marine Stewardship Council zum Thema Fischkonsum. Die Umfrage wurde online durchgeführt. Die Befragung war weltweit gestaffelt und wurde in Deutschland im Februar und März 2022 durchgeführt. In Deutschland wurden 1.371 Menschen befragt. <https://www.msc.org/de/presse/pressemitteilungen/verbraucherumfrage>
- 8 IRI InfoScan 2022, [TK-Fisch (inkl. TK-Fertig- und Teilfertiggerichter Fisch)/ gek. Fisch-Feinkost (inkl. gek. Fischsalate)/ Fischkonserven/-marinaden/ TK-Pizza/ gek. Pizza/Baguette/Sandwich/ Babynahrung Fisch/ Tiernahrung Fisch]; [LEH total >=200qm + DM Geschäftstypen (=Trad. LEH 200-799qm; Verbrauchermärkte >=800qm; Discounter; Drogeriemärkte)]; [2020-2022]; [Verkauf 1.000 KG]
- 9 ISSF, International Seafood Sustainability Foundation: Status of the world fisheries for tuna. März 2023. <https://www.issf-foundation.org/research-advocacy-recommendations/our-scientific-program/scientific-reports/download-info/issf-2023-01-status-of-the-world-fisheries-for-tuna-march-2023/>
- 10 FAO, Webseite, Januar 2020. <https://www.fao.org/news/story/en/item/1258859/icode/>
- 11 FAO, Fischerei-Statistiken, März 2023; MSC Dashboard, März 2023. [https://www.fao.org/fishery/statistics-query/en/capture/capture\\_quantity](https://www.fao.org/fishery/statistics-query/en/capture/capture_quantity)



## Impressum

### Herausgeber

Dieser Bericht wird vom Marine Stewardship Council (MSC) und Aquaculture Stewardship Council (ASC) herausgegeben.

### Marine Stewardship Council

#### Sitz der Organisation

Marine House  
1 Snow Hill  
London EC1A 2DH  
United Kingdom

#### Handelsregister

Der MSC ist beim Companies House in England unter der eingetragenen Firmennummer 3322023 registriert. Der MSC ist eine im Zentralregister für wohltätige Organisationen in England und Wales unter der Nummer 1066806 eingetragene gemeinnützige Organisation. Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: GB 927533902

#### Gesetzliche Vertreter der Organisation sind die Mitglieder des MSC-Lenkungsgremiums:

Werner Kiene, Paul Uys, David Lock Jim Leape, Giles Bolton, Maria Damanaki, Stuart Green, Kevin Stokes, Kristjan Th. Davidsson

#### Das MSC-Regionalbüro in Deutschland ist unselbständig.

Marine Stewardship Council  
Regionalbüro Deutschland, Österreich, Schweiz  
Schwedter Straße 9a  
10119 Berlin  
Telefon: +49 (0)30 609 8552-0  
E-Mail: berlin@msc.org

### Aquaculture Stewardship Council

#### Sitz der Organisation

27 Old Gloucester Street  
London WC1N 3AX  
United Kingdom

#### Handelsregister

Der ASC ist beim Companies House in England unter der eingetragenen Firmennummer 08172832 registriert. Der ASC ist eine im Zentralregister für wohltätige Organisationen in England und Wales unter der Nummer 1150418 eingetragene gemeinnützige Organisation. Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: GB 184514206

#### Gesetzliche Vertreter der Organisation sind die Mitglieder des MSC-Lenkungsgremiums:

Margret Thalwitz (Chair), Merrielle Macleod, Bushra Malik, Kristin Veriga, Richard Holland, Jose Villalon, Rohana Subasinghe, Sophie Ryan

#### Vertretungsberechtigter

Chris Ninnès, CEO

#### Redaktion und Datenerhebung

Ines Biedermann (MSC), Stefanie Siebels (MSC), Gerlinde Geltinger (MSC), Dennis Wittmann (ASC), Sophie Langer-Hansel (ASC)

#### Gestaltung

Nadine von der Fecht