

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



Foto: iStock / 97

MSC-MARKTBERICHT ÖSTERREICH 2021

Wie nachhaltig ist das Wildfischangebot im österreichischen Einzelhandel?



WENN FISCH, DANN NACHHALTIG!

Nachhaltiger Konsum steht hoch oben auf der nationalen und internationalen politischen Agenda. Die Bedeutung der Meere als wichtige Nahrungsquelle für Milliarden Menschen weltweit wird in diesem Rahmen oft kontrovers diskutiert: Sollten wir noch Fisch essen, wenn ja wie viel? Gerade in Binnenländern wie Österreich, deren Fischversorgung hauptsächlich auf Importen aus allen Meeren der Welt basiert, werden diese Fragen immer wieder gestellt. Eine landesweite repräsentative Umfrage zum Thema Fischkonsum des Marine Stewardship Council (MSC) zeigt: Immer mehr KonsumentInnen in Österreich wünschen sich ein nachhaltiges Fischangebot in ihren Supermärkten.

Acht von zehn österreichischen FischesserInnen fordern, dass Supermärkte und Discounter nicht nachhaltige Fisch- und Meeresfrüchteprodukte aus ihrem Angebot streichen.¹

Für den vorliegenden ersten Marktbericht für Österreich hat der MSC das Wildfischangebot im österreichischen Einzelhandel unter die Lupe genommen. Denn in Österreich wird der Großteil von Fisch und Meeresfrüchten in Supermärkten gekauft. Ihnen kommt daher eine bedeutende

Rolle auf dem Weg zu einem nachhaltigeren Fischkonsum zu: Ihre Einkaufspolitik sendet wichtige Signale an die Fischereiindustrie, und ihr Produktangebot beeinflusst die Kaufentscheidungen der VerbraucherInnen in besonderem Maße. Als wissenschaftliches, weltweit anerkanntes Zertifizierungsprogramm dient der MSC mit seinem blauen Siegel in beiden Fällen als wichtige und klare Orientierungshilfe.

Der vorliegende Bericht soll ermutigen, durch gezielte Kaufentscheidungen wichtige Beiträge zur Verbesserung der Situation der Fischbestände in unseren Meeren zu leisten. Denn nachhaltige Fischerei ist nicht nur wichtig – sondern auch möglich!

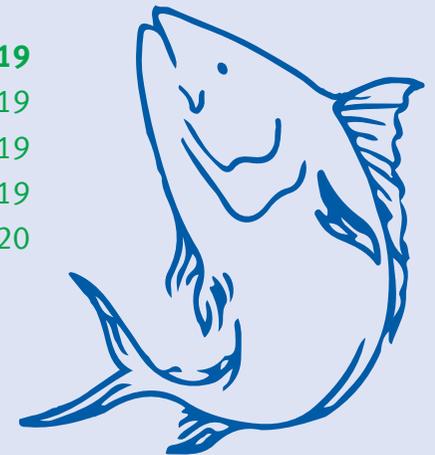
WIR HABEN DAHER GEFRAGT:

- Wie verbreitet ist das MSC-Siegel auf Produkten im österreichischen Einzelhandel?
- Welche Produktkategorien und Fischarten sind in puncto MSC schon gut aufgestellt?
- Haben die Eigenmarken der Supermärkte oder Produkte der Markenhersteller beim nachhaltigen Fischangebot die Nase vorn?



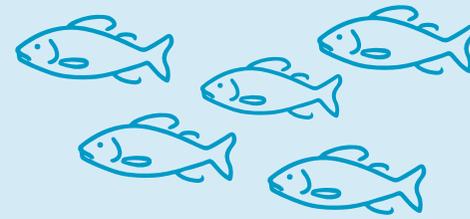
INHALTSVERZEICHNIS

1	WILDLEBENDE FISCHBESTÄNDE UNTER DRUCK	4
2	DER FISCHKONSUM IN ÖSTERREICH	8
3	DAS FISCHANGEBOT IM ÖSTERREICHISCHEN EINZELHANDEL	11
	Methodik der Handelserhebung	11
	Gesamtergebnis der Handelserhebung	12
	Ergebnisse nach Produktkategorie	13
	Ergebnisse nach Fischarten	14
	Ergebnisse für die Eigenmarken des Handels	15
	Ergebnisse für die Hersteller von Markenprodukten	16
	Der Verkauf von Fischprodukten in den Supermärkten	17
	MSC-Anteil am verkauften Fischvolumen	18
4	DIE MEERE VERDIENEN MEHR!	19
	Appell an KonsumentInnen	19
	Appell an Handel und Industrie	19
	Appell an Umweltverbände und Medien	19
	Der Auftrag des MSC	20



1

WILDLEBENDE FISCHBESTÄNDE UNTER DRUCK



- ❖ WELTWEITER FISCHKONSUM: RUND 180 MILLIONEN TONNEN PRO JAHR
- ❖ EIN DRITTEL DER WELTWEITEN FISCHBESTÄNDE GILT ALS ÜBERFISCHT
- ❖ NACHHALTIGE FISCHEREI ALS TEIL DER LÖSUNG

WELTWEITER FISCHKONSUM ERREICHT NEUEN HÖCHSTWERT

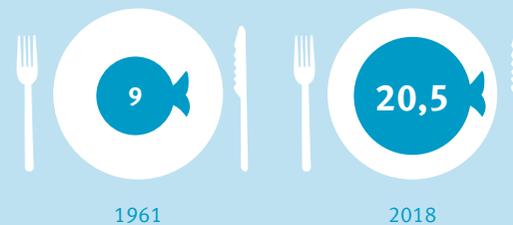
Der Appetit auf Fisch und Meeresfrüchte wächst: Weltweit wird heute so viel Fisch gegessen wie nie zuvor. Und das liegt nicht allein am Bevölkerungswachstum. Im Durchschnitt isst jeder einzelne Mensch heute deutlich mehr Fisch und Meeresfrüchte als noch vor Jahrzehnten. Laut der Organisation für Ernährung und Landwirtschaft der Vereinten Nationen (FAO) liegt der weltweite Pro-Kopf-Verbrauch von Fisch aktuell bei durchschnittlich 20,5 Kilogramm pro Jahr.²

Somit verbraucht die Menschheit jährlich fast 180 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte: 96,4 Millionen

Tonnen aus Wildfang (Meere, Seen und Flüsse) und 82,1 Millionen Tonnen aus Aquakultur. Der Fisch auf unseren Tellern stammt somit längst nicht mehr nur aus den Netzen der FischerInnen. 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 von 15 auf 82 Millionen Tonnen pro Jahr mehr als verfünffacht. Noch in den 1970er Jahren spielte die Aquakultur global gesehen kaum eine Rolle – mittlerweile stammt fast jeder zweite gegessene Fisch aus einer Zucht.²

Fisch als Nahrungsmittel

Jährlicher Pro-Kopf-Verbrauch weltweit in Kilogramm



Quelle: Food and Agriculture Organization of the United Nations (2020): The State of World Fisheries and Aquaculture

Illustration: Florence Bouchain

Foto: Shutterstock / lenickat





Foto: MSC

Weltweite Produktion an Fisch und Meeresfrüchten

in Millionen Tonnen pro Jahr

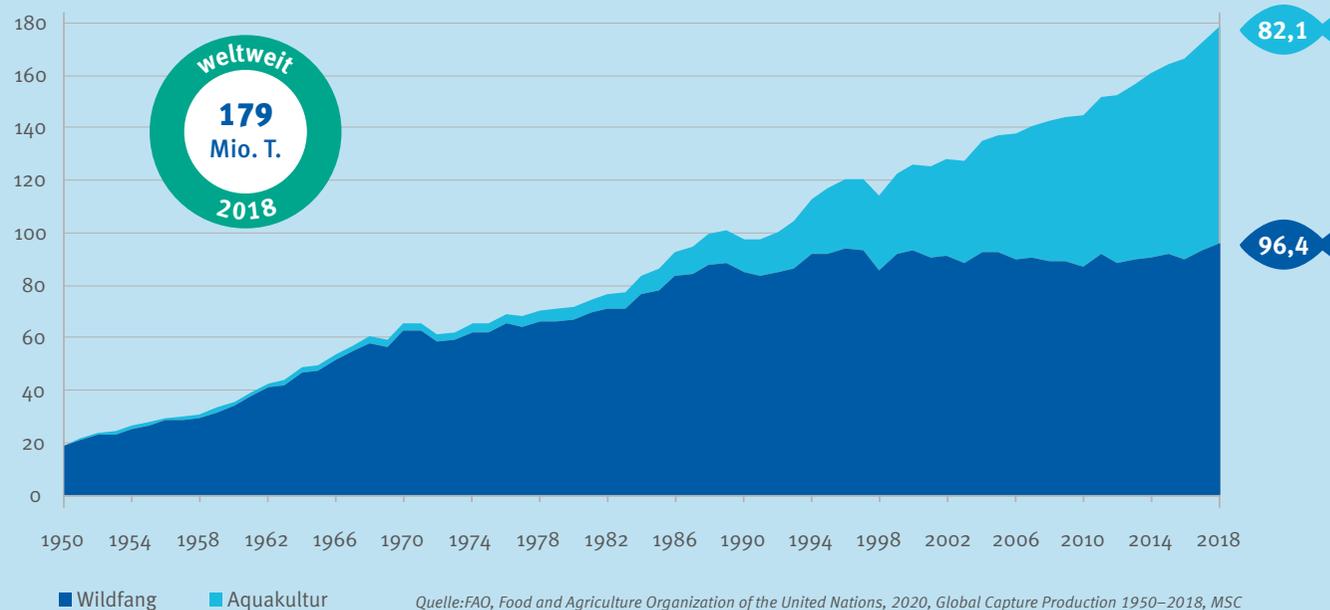


Illustration: Florence Bouchain

EIN DRITTEL DER BESTÄNDE IST ÜBERFISCHT

Laut Daten der FAO² gelten von den rund 450 Fischbeständen, zu denen ausreichende Informationen für eine Bewertung vorliegen, gut 34 Prozent als überfischte. Noch in den 1970er Jahren waren dies lediglich zehn Prozent. Knapp 60 Prozent der betrachteten Fischbestände werden heute als maximal nachhaltig befischt eingestuft. Eine maximal nachhaltige Befischung ist die international abgestimmte Zielvorgabe, um Fischbestände als Nahrungsquelle optimal zu nutzen und langfristig zu erhalten.

Im öffentlichen Diskurs werden diese maximal nachhaltig befischten Bestände leider häufig den überfischten Beständen zugerechnet.³ So kommt es in der Folge – besonders in den Medien – immer wieder zu der irreführenden Aussage, dass 94 Prozent aller Fischbestände überfischte seien oder kurz vor dem Kollaps stünden. Dies ist eindeutig falsch und eine problematische Übertreibung – denn auch ohne diese Dramatisierung ist die Lage in den Meeren alarmierend genug.

KEIN MEERESFISCH MEHR AUF DEM TELLER?

Fisch aus Aquakulturen kann eine Lösung sein, um den Druck auf die wildlebenden Fischbestände zu reduzieren. Oft wird der komplette Verzicht auf Fisch als Lösung dargestellt. Man darf jedoch nicht vergessen: Viele Menschen auf der Welt sind für ihre Ernährung auf Fisch angewiesen. Zudem brächte eine Verlagerung auf eine komplett landbasierte Produktion von tierischem und pflanzlichem Eiweiß viele andere ökologische Herausforderungen mit sich: CO₂-Ausstoß, Waldrodung, Land- und Wasserknappheit und Düngemittel-

Betrachtet man die gesamte Ökobilanz von Wildfisch, ist dieser durchaus eine ökologisch sinnvolle Nahrungsquelle.

eintrag sind hier nur einige Stichworte. Einer der wesentlichen Pluspunkte ist, dass Fische Kaltblüter sind und nur relativ wenig Energie dafür aufwenden, ihre Körpertemperatur aufrechtzuerhalten. Dadurch geht viel Nahrungsenergie in Körperwachstum und damit in die Produktion von – aus menschlicher Sicht –

Auf eine vereinfachte Formel gebracht: Der ökologische Fußabdruck eines Rindersteaks ist achtmal so groß wie der eines Wildlachs-Steaks.⁴

wertvollen Proteinen. Das unterscheidet den Fisch von den meisten Tieren, die wir sonst verzehren.

NACHHALTIGE FISCHEREI ALS TEIL DER LÖSUNG

Immer, wenn Menschen in ein Ökosystem eingreifen oder Ökosysteme nutzen, hinterlassen sie einen ökologischen Fußabdruck. Dies gilt natürlich auch für die Fischerei. Genau wie an Land müssen wir auch im Meer die negativen Auswirkungen unserer Aktivitäten minimieren, und dafür sorgen, dass die befischten Ökosysteme langfristig in ihrer Struktur, Vielfalt und Produktivität erhalten bleiben.

BALANCE ZWISCHEN SCHUTZ UND NUTZEN

Nachhaltige Fischerei zielt darauf ab, die Balance zwischen Fischkonsum und Schutz der Meere und Fischbestände herzustellen. Die Situation der Meere und ihre Nutzung sind dabei sehr komplex

und vielschichtig. Einfache Lösungen gibt es hier selten. Damit auch künftige Generationen noch Fisch essen und Fischer von ihrem Beruf leben können, müssen Fischereien nachhaltig arbeiten. Sie müssen ihre Fanggeräte technisch weiterentwickeln und deren Auswirkungen minimieren, Beifang reduzieren, vorausschauend agieren und – wo nötig – auch weniger Fisch fangen. Die gute Nachricht dabei ist: Viele Fischbestände sind hochreproduktiv! Ein einziges Heringsweibchen beispielsweise kann in einem Jahr bis zu 50.000 Eier legen.¹⁹ Gehen wir verantwortungsvoll mit dieser erneuerbaren Ressource um, steht sie unendlich und in großen Mengen für die menschliche Ernährung zur Verfügung.

... FAZIT: NACHHALTIGE FISCHEREI KANN UNSERE MEERE INTAKT HALTEN UND DIE NAHRUNGSQUELLE FISCH LANGFRISTIG SICHERN.⁸



DIE ROLLE DES MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)

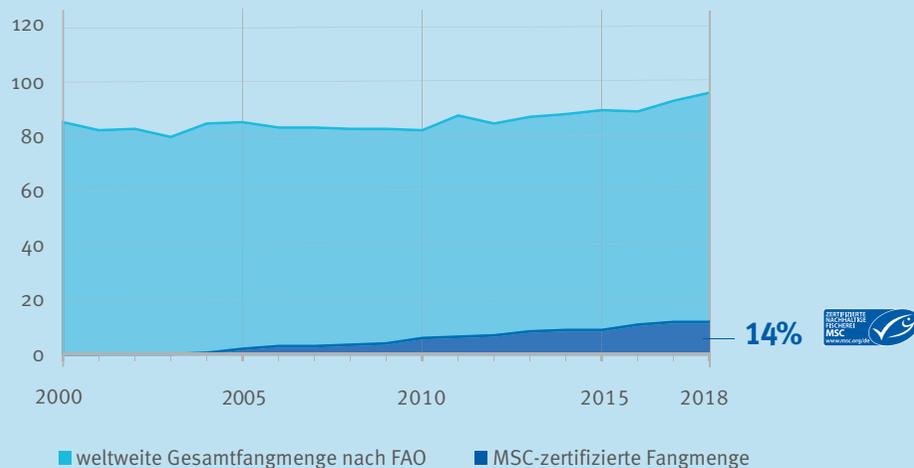
Seit mehr als 20 Jahren setzt sich der MSC dafür ein, die Fischerei weltweit nachhaltiger zu gestalten.⁵ Der MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei ist ein Instrument unter vielen, das zur Lösung der weltweiten Überfischung beitragen soll. Als freiwillige Nachhaltigkeitsinitiative versucht der MSC, wirtschaftliche Anreize für eine nachhaltigere Fischerei zu schaffen. Die weltweite Fischereiindustrie regulieren kann er jedoch nicht. Das können nur Gesetzgeber. Und genau an diesen gesetzlichen Regulierungen bzw. ihrer Umsetzung mangelt es häufig. Dennoch können Unternehmen und Händler genau wie VerbraucherInnen

viel für den Schutz der Ozeane tun. Schließlich treffen sie die maßgeblichen Einkaufsentscheidungen. Und genau hier hilft der Standard des MSC, Orientierung zu geben und die richtigen Weichen zu stellen.

Die Arbeit des MSC basiert auf der Tatsache, dass ein wirtschaftlicher Anreiz ein wirkungsvoller Hebel für mehr Nachhaltigkeit ist: Je mehr Unternehmen aus Verarbeitung und Handel sowie KonsumentInnen nachhaltig gefangenen Fisch mit MSC-Siegel nachfragen, desto eher sehen sich Fischereien veranlasst, ihre Leistung auf den Prüfstand zu stellen und – wo nötig – Verbesserungen vorzunehmen, um den MSC-Umweltstandard zu erfüllen. Ein positiver Wirkungskreislauf entsteht.⁶

Aktuell sind über 400 Fischereien weltweit nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert.⁷ Sie landen zusammen etwa 14 Prozent der globalen marinen Fangmenge an. Jede einzelne Fischerei, die sich entscheidet, auf Nachhaltigkeit zu setzen, ist ein Gewinn für die Gesundheit der Meere. Mehr zertifizierte Fischereien bedeuten mehr nachhaltig arbeitende Fischereien – und das heißt: weniger Überfischung und besser geschützte Meere.

Entwicklung MSC-Anteil an globaler Fangmenge in Millionen Tonnen



Quelle: Food and Agriculture Organization of the United Nations (2020):
The State of World Fisheries and Aquaculture / MSC interne Daten 2020

DIE MSC-KRITERIEN FÜR NACHHALTIGE FISCHEREI

Bevor eine Fischerei ein MSC-Zertifikat erhält, muss sie ein komplexes und aufwändiges Bewertungsverfahren durchlaufen, das bis zu 18 Monate dauern kann. In diesem Verfahren prüfen unabhängige Gutachter, ob die Fischerei die Nachhaltigkeitskriterien des MSC erfüllt.

Die Grundprinzipien des MSC-Umweltstandards sind:

- ❖ Der Fischbestand bleibt langfristig auf einem gesunden Niveau
- ❖ Der Lebensraum Meer wird langfristig erhalten
- ❖ Das Fischereimanagement ist wirksam

Diesen drei Grundprinzipien des MSC-Umweltstandards sind 28 Leistungsindikatoren zugeordnet, anhand derer die Nachhaltigkeit einer Fischerei im Einzelnen bewertet wird.

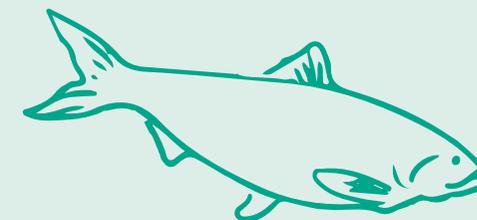
Mehr Informationen zum [MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei](#)

2 DER FISCHKONSUM IN ÖSTERREICH

- ❖ 8 KILOGRAMM FISCH PRO-KOPF-VERBRAUCH IM JAHR
- ❖ THUNFISCH, HERING, ALASKA-SEELACHS, FORELLE UND LACHS SIND DIE BELIEBTESTEN SPEISEFISCHE
- ❖ SELBSTVERSORGUNGSGRAD MIT FISCH LIEGT BEI 7 PROZENT
- ❖ 70 PROZENT KENNEN DAS MSC-SIEGEL

PRODUKTGEWICHT ODER FANGGEWICHT?

Beide Begriffe werden für die Darstellung des jährlichen Pro-Kopf-Verbrauchs genutzt. Während das Fanggewicht den gesamten angelandeten Fisch vor der ersten Verarbeitung beschreibt, bezieht sich das Produktgewicht auf das tatsächliche Endprodukt. Bei Fischstäbchen wird beispielsweise nicht nur der Fischanteil, sondern auch die Panier mit einbezogen. Angaben zum Pro-Kopf-Verbrauch von Fisch in Fanggewicht sind daher stets höher als Angaben in Produktgewicht.



WIE VIEL FISCH WIRD IN ÖSTERREICH GEGESSEN?

Auch wenn Österreich mindestens 100 Kilometer von der nächsten Meeresküste trennen: Zwischen Vorarlberg und dem Burgenland stehen Fisch und Meeresfrüchte durchaus auf dem Speiseplan. Die Hälfte (49,8 Prozent) der ÖsterreicherInnen gibt an, „ein- bis zweimal pro Woche“ ein Fischgericht zu essen. Dazu kommen 30,2 Prozent, die immerhin ein- bis zweimal im Monat Fisch als Mahlzeit genießen, so die offizielle Statistik. Lediglich 5,8 Prozent essen nie Fisch.⁹

Dennoch liegt der Fischverbrauch in Österreich im weltweiten Vergleich auf einem eher geringen Niveau: Der Pro-Kopf-Verbrauch von Fisch liegt hierzulande zwischen sieben und acht Kilogramm pro Jahr (Produktgewicht¹⁰ – „umgerechnet“ in Fanggewicht ergäben sich circa 13 Kilogramm). Der EU-Durchschnitt liegt dagegen bei rund 25 Kilogramm pro Kopf im Jahr (Fanggewicht¹⁸). Fleisch hingegen (vor allem Schweinefleisch) essen die ÖsterreicherInnen ungefähr achtmal so viel wie Fisch: durchschnittlich 62,6 Kilogramm pro Kopf und Jahr (Produktgewicht).¹¹

ÜBER 90 PROZENT DES FISCHS WERDEN IMPORTIERT

Die Auswahl an Speisefischen aus Meeren, Seen und Flüssen ist groß. Als Binnenstaat ist Österreich für seine Fischversorgung stark auf Importe angewiesen. Dabei entfällt das Gros der „Lieblingsfische“ gerade mal auf eine Handvoll Arten: Alaska-Seelachs, Thunfisch (Echter Bonito), Forelle, Lachs und Hering gehören zu den wichtigsten Importfischen.²⁰

grad liegt in Österreich über die Jahre stabil bei geringen sechs bis sieben Prozent. Eine Selbstversorgung durch den Konsum von „heimischen“ Fischen wie Forelle, Saibling oder Karpfen wäre derzeit kaum zu erreichen.

Kämen die KonsumentInnen der oft an sie gerichteten Aufforderung nach, nur noch Fisch aus Österreich zu essen, wäre dieses Angebot – rein rechnerisch – bereits Mitte Januar eines jeden Jahres erschöpft.

Versorgungsbilanz für Fische 2015 bis 2020

in Produktgewicht

Produktgewicht in Tonnen

Bilanzposten	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Erzeugung	3.800	4.000	4.200	4.400	4.600	4.700
Einfuhr	69.863	72.882	72.479	73.356	74.406	70.084
Ausfuhr	5.254	7.960	7.956	8.679	8.870	9.642
Nahrungsverbrauch	68.409	68.921	68.723	69.077	70.135	65.142
Pro Kopf in kg	7,9	7,9	7,8	7,8	7,9	7,3
Selbstversorgungsgrad in %	6	6	6	6	7	7

Quelle: STATISTIK AUSTRIA, Versorgungsbilanzen Österreich. Erstellt am 31.08.2021

Im Jahr 2020 wurden in Österreich insgesamt 65.142 Tonnen Fisch verbraucht (siehe Versorgungsbilanz). Lediglich 4.700 Tonnen davon wurden in Österreich erzeugt. Mehr als 90 Prozent der konsumierten Fische und Meeresfrüchte werden folglich importiert.¹¹

Auch wenn die Importe bedingt durch die Corona-Pandemie im Jahr 2020 gesunken sind: Der Selbstversorgungs-

grad liegt in Österreich über die Jahre stabil bei geringen sechs bis sieben Prozent. Eine Selbstversorgung durch den Konsum von „heimischen“ Fischen wie Forelle, Saibling oder Karpfen wäre derzeit kaum zu erreichen. EU-weit fällt dieser Durchschnittswert in den Monat Juli.¹² Österreich ist demnach wie kaum ein anderes Land in der EU von Fischimporten abhängig. Ist bei heimischen Fischarten zumindest die Herkunft bekannt, kommt der Frage nach Ursprung und Nachhaltigkeit des Angebots von eingeführten Fischarten eine besondere Bedeutung zu. Viele KonsumentInnen fragen sich verständlicherweise, ob sie den Fisch auf ihren Tellern eigentlich noch essen dürfen.





Foto: MSC | Ifpeters

HOHE NACHHALTIGKEITSERWARTUNGEN AN DEN HANDEL

Laut einer vom MSC in Auftrag gegebenen globalen Konsumentenumfrage¹ steht „Nachhaltigkeit“ als Einkaufskriterium bei den befragten ÖsterreicherInnen hinter „Frische“, „Gut für meine Gesundheit/Familie“ und „Geschmack“ auf dem vierten Platz. Annähernd zwei Drittel sind der Meinung, dass man zum Schutz der Ozeane nur Fisch aus nachhaltigen Quellen konsumieren sollte. Zwei Drittel der Befragten, die Fisch essen, sind auch bereit, mehr Geld für Fischprodukte und Meeresfrüchte zu bezahlen, die aus nachhaltigen Fischereien stammen.

Die Mehrheit der österreichischen FischkonsumentInnen stellt hohe Nachhaltigkeitserwartungen an ihre Einkaufsorte: So stimmen 85 Prozent der Aussage zu, „Supermärkte und Lebensmittelgeschäfte sollten alle nicht nachhaltigen Fisch- und Meeresprodukte aus ihren Verkaufsregalen verbannen“. Das sind immerhin neun Prozentpunkte mehr als im Durchschnitt der 23 befragten Länder.

WELCHE ROLLE SPIELT DER MSC IN ÖSTERREICH?

65 Prozent der Befragten sagen aus, dass unabhängige Umweltsiegel auf Fisch und Meeresfrüchten ihr Vertrauen in das angebotene Produkt steigern. Und 64 Prozent stimmen folgender Aussage zu: „Mit dem Kauf von zertifizierten Fischprodukten leiste ich einen Beitrag dafür, dass auch für nachfolgende Generationen ausreichend Fisch vorhanden sein wird.“

Ähnlich wie in der Schweiz und in Deutschland genießt das MSC-Siegel in Österreich eine hohe Bekanntheit: Knapp 70 Prozent der Befragten geben an, das blaue MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei zu kennen. Und die FischesserInnen unter ihnen schätzen es: 73 Prozent setzen großes Vertrauen in das Siegel des MSC.



Foto: iStock | FatCamera

3

DAS FISCHANGEBOT IM ÖSTERREICHISCHEN LEBENSMITTELEINZELHANDEL

- ...❖ 68 PROZENT DER ANALYSIERTEN PRODUKTE TRAGEN DAS MSC-SIEGEL
- ...❖ KONSERVEN UND THUNFISCHPRODUKTE MIT GERINGSTEM MSC-ANTEIL
- ...❖ MSC-ANTEIL BEIM VERKAUFTEN FISCHVOLUMEN BEI 49 PROZENT UND RÜCKLÄUFIG

METHODIK DER HANDELSERHEBUNG

Um das Wildfischportfolio des österreichischen Lebensmitteleinzelhandels (LEH) in puncto Nachhaltigkeit besser zu verstehen, hat der MSC das unabhängige Marktforschungsinstitut DTO mit einer umfassenden Handelserhebung beauftragt. Hierfür wurde das Wildfischsortiment der fünf wichtigsten Handelsketten und zwölf größten Markenhersteller in den Produktkategorien Kühlung, Tiefkühlung und Konserve genauer unter die Lupe genommen.

Die Erhebung im Handel wurde im Februar und März 2021 durchgeführt und schließt alle Produkte aus Wildfang ein.

Die in den Supermärkten gefundenen Produkte wurden um weitere MSC-zertifizierte Produkte ergänzt, die in der MSC-Datenbank registriert sind und im Zeitraum 1.4.2020 bis 31.3.2021 verkauft wurden. Durch diese Ergänzung wurden zum Beispiel Aktions-/Saisonartikel in der Erhebung berücksichtigt, ebenso Produkte, die innerhalb des Erhebungszeitraums auf MSC-zertifizierte Rohwaren umgestellt wurden.

Nicht betrachtet wurden „To-go-Produkte“ wie beispielsweise Sushiboxen oder abgepackte Salate mit geringem Fischanteil, Tiernahrung sowie Frischfisch von der Bedientheke. Gastronomiebetriebe wurden ebenfalls nicht mit in die Analyse einbezogen.

IN DER ERHEBUNG:

LEBENSMITTELEINZELHÄNDLER

Billa Gruppe | HOFER | Lidl | Penny | SPAR

MARKENHERSTELLER

C. Warhanek | Elfin Feinkost | Escal | Goldpack/Mayflower | Iglo | Norda | RioMare
Schenkel Delikatessen | Vici | Vier Diamanten | Wojnar's | Youkon



GESAMTERGEBNIS DER HANDELSERHEBUNG^{13, 14}

Von den insgesamt 856 analysierten Wildfischprodukten in den Bereichen Konserve, Kühlung und Tiefkühlung waren 580 Produkte mit dem MSC-Siegel gekennzeichnet.

Dies entspricht einem **MSC-Anteil von 68 Prozent** am Angebot von Wildfischprodukten im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel.

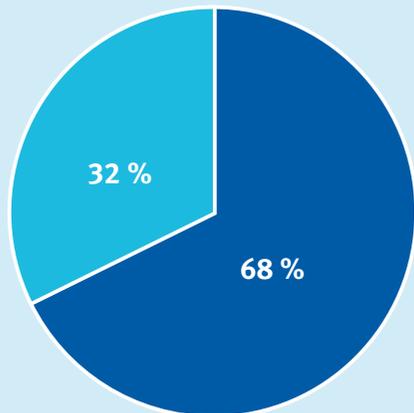
Hier stehen sowohl die Eigenmarkensortimente der unterschiedlichen Handelsketten als auch die Sortimente

der Markenhersteller gut da: Die Eigenmarken liegen mit einem MSC-Anteil von 73 Prozent vorn, während die Markenartikelsortimente 62 Prozent MSC-zertifizierte Produkte vorweisen.

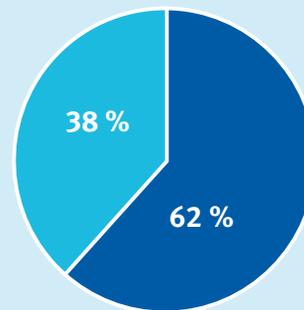


Foto: iStock | vggjlic

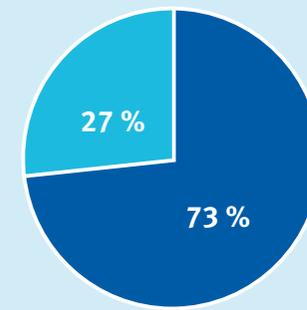
MSC-Anteil aller untersuchten Produkte



Produkte total
856 Produkte



Herstellermarke
410 Produkte

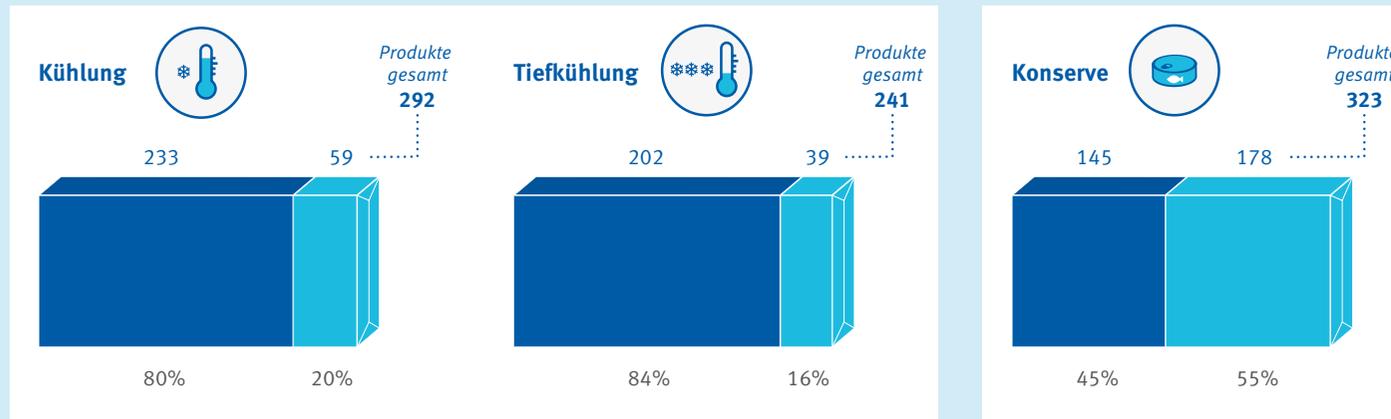


Handelsmarke
446 Produkte

■ Produkte mit MSC-Siegel ■ Produkte ohne MSC-Siegel

Quelle: DTO Research, März 2021, Ergebnisse einer vom MSC beauftragten Analyse der im österreichischen Einzelhandel erhältlichen Fischprodukte aus Wildfang, unveröffentlicht, MSC Licensing Data, Stand 31. März 2021, unveröffentlicht

MSC-Anteil nach Produktkategorien



■ Produkte mit MSC-Siegel ■ Produkte ohne MSC-Siegel

Quelle: DTO Research, März 2021, Ergebnisse einer vom MSC beauftragten Analyse der im österreichischen Einzelhandel erhältlichen Fischprodukte aus Wildfang, unveröffentlicht, MSC Licensing Data, Stand 31. März 2021, unveröffentlicht

ERGEBNISSE NACH PRODUKTKATEGORIE

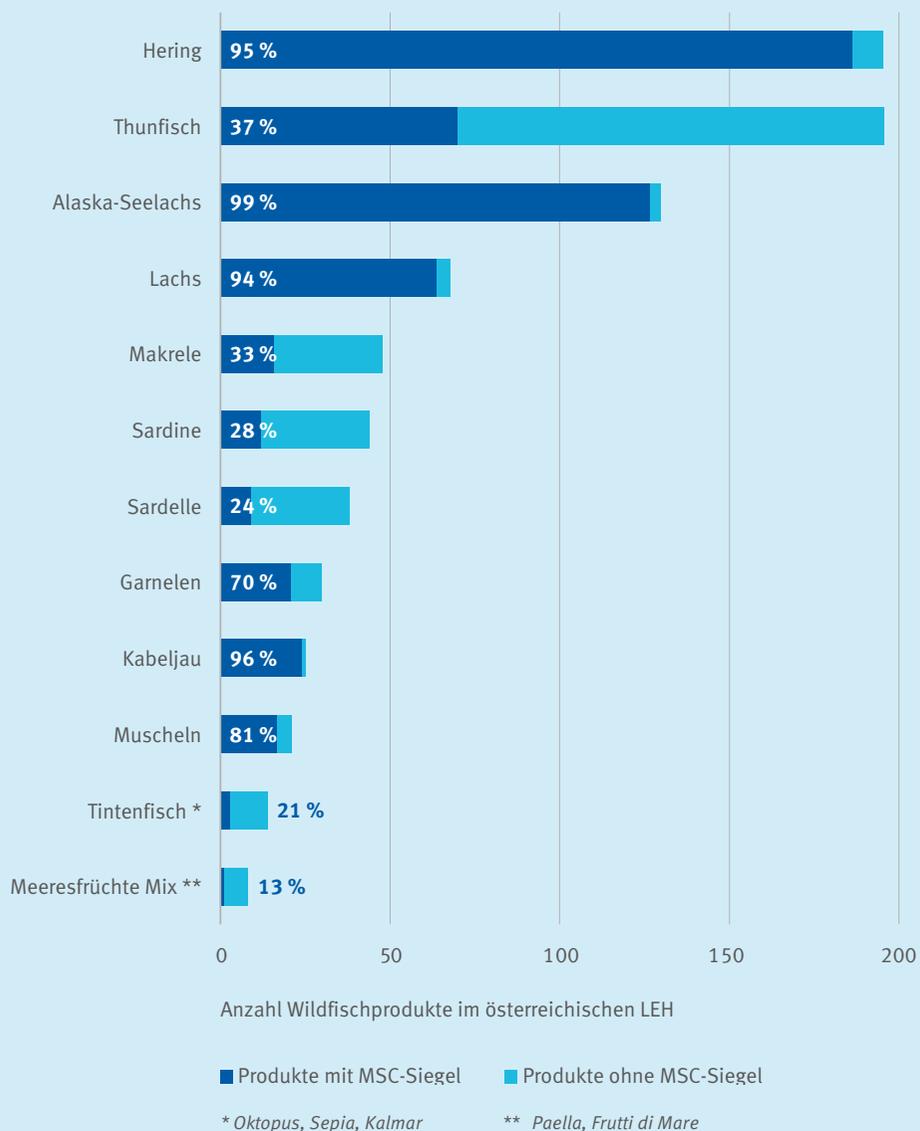
Die größte Kategorie der im Handel gefundenen Produkte bilden Konservenprodukte; hier wurden insgesamt 323 Produkte aus Wildfang in den Regalen gefunden. Diese wichtigste Produktkategorie steht allerdings in Bezug auf ihre Nachhaltigkeit an letzter Stelle: Mit 45 Prozent stammt noch nicht einmal die Hälfte der Produkte aus zertifiziert nachhaltigen Quellen.

Das Tiefkühlsegment steht dagegen deutlich besser da: 84 Prozent der 241 analysierten Produkte tragen das MSC-Siegel. Dicht gefolgt von Produkten aus der Kühlung, von denen immerhin 80 Prozent der 292 Produkte MSC-zertifiziert sind.

BEI KONSERVEN BESTEHT DER GRÖßTE NACHHOLBEDARF IN PUNCTO NACHHALTIGKEIT

MSC-Anteil nach Fischarten

in Prozent



Quelle: DTO Research, März 2021, Ergebnisse einer vom MSC beauftragten Analyse der im österreichischen Einzelhandel erhältlichen Fischprodukte aus Wildfang, unveröffentlicht, MSC Licensing Data, Stand 31. März 2021, unveröffentlicht

ERGEBNISSE NACH FISCHARTEN

Thunfisch- und Heringsprodukte wurden am häufigsten in den österreichischen Supermärkten gefunden. Von insgesamt 190 gefundenen Heringsprodukten waren 95 Prozent mit dem MSC-Siegel gekennzeichnet. Das Thunfischsortiment weist dagegen andere Zahlen auf: Von den 190 gefundenen Produkten waren nur 37 Prozent mit dem MSC-Siegel gekennzeichnet. Auf den Plätzen drei und vier der häufigsten Spezies folgen Alaska-Seelachs und Lachs. Bei diesen Fischarten liegt der Anteil der Produkte mit MSC-Siegel bei über 90 Prozent. Auch das Angebot von Kabeljau, Muscheln und Garnelen muss sich in Sachen Nachhaltigkeit mit MSC-Anteilen von 96 Prozent, 81 Prozent und 70 Prozent nicht verstecken.

ENGPÄSSE DURCH FISCHEREISPENDIERUNGEN

Der geringe Anteil MSC-zertifizierter Makrelen- und Sardinenprodukte lässt sich durch die im Frühjahr 2019 vom MSC-Programm suspendierten Fischereien auf Makrele und Sardine erklären. Der Großteil der Fänge dieser beiden Arten gelangt als Konserve in die Verkaufsregale. Doch trotz langer Haltbarkeit ist hier der Nach-

schub an zertifizierter Rohware inzwischen so gut wie erschöpft.

Auch die MSC-Zertifikate der Fischereien auf Atlanto-Skandischen Hering im Nordostatlantik wurden im Dezember 2020 suspendiert.¹⁶ Die betroffenen Heringsfischereien fangen im Jahr zwischen 600.000 und 700.000 Tonnen – das waren rund 50 Prozent aller MSC-zertifizierten Heringsfänge. Diese Tatsache stellt Hersteller von Heringsprodukten und den Handel vor große Herausforderungen: Um ihr Heringsortiment auch in Zukunft nachhaltig zu gestalten, müssen sie sich nach alternativen MSC-zertifizierten Quellen umschaun.

Großer Nachholbedarf besteht auch bei Produkten mit Meeresfrüchten oder Tintenfisch. MSC-zertifizierte Oktopus- oder Tintenfischfischereien bilden noch eher die Ausnahme: Aktuell sind es jeweils zwei.⁷ Doch auch hier gibt es Initiativen, die Umweltbilanz weiterer Fischereien durch verschiedene, unter anderem durch den MSC geförderte, Projekte auf ein zertifizierbares Nachhaltigkeitsniveau zu bringen, beispielsweise in Mexiko, Indonesien und Südafrika.¹⁷



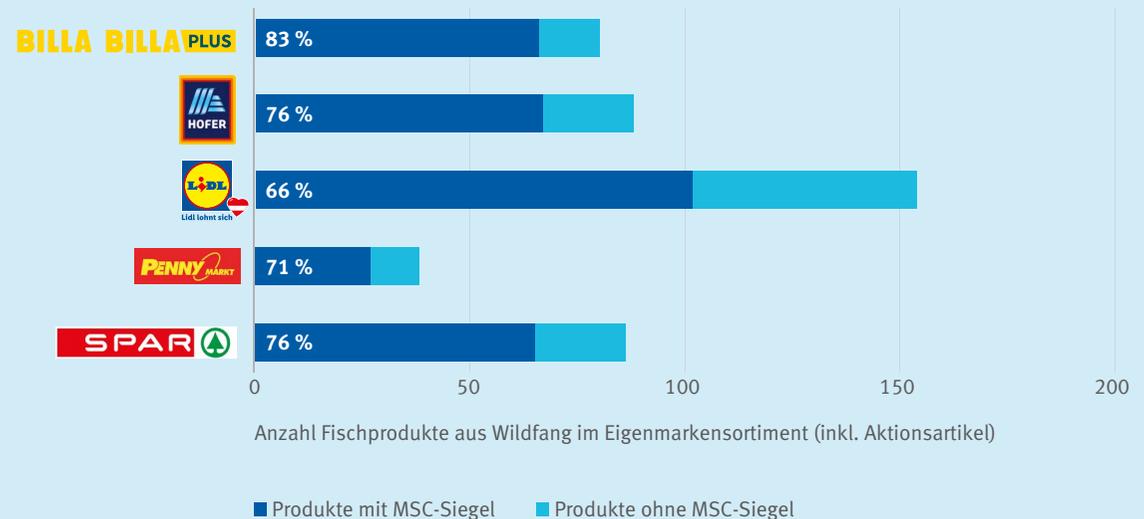
ERGEBNISSE FÜR DIE EIGENMARKEN DES HANDELS

Im Bereich der Eigenmarken der verschiedenen Handelsketten können KonsumentInnen bereits aus einem großen Angebot von Produkten mit dem MSC-Siegel wählen. Alle Händler beziehen bereits mindestens zwei Drittel ihrer Produkte aus MSC-zertifizierten und damit nachweislich nachhaltig arbeitenden Fischereien.

Vorreiter ist die Billa-Gruppe (inkl. der Vertriebslinien Billa, Billa Plus und ADEG) mit einem MSC-Anteil von 83 Prozent am Wildfischsortiment, gefolgt von HOFER (76 Prozent) und SPAR (76 Prozent). Lidl Österreich bietet insgesamt die meisten MSC-Produkte an, weist aber insbesondere durch den großen Anteil an Aktions- und Saisonartikeln auch noch das größte Umstellungspotential auf.

MSC-Anteil Eigenmarken des Handels

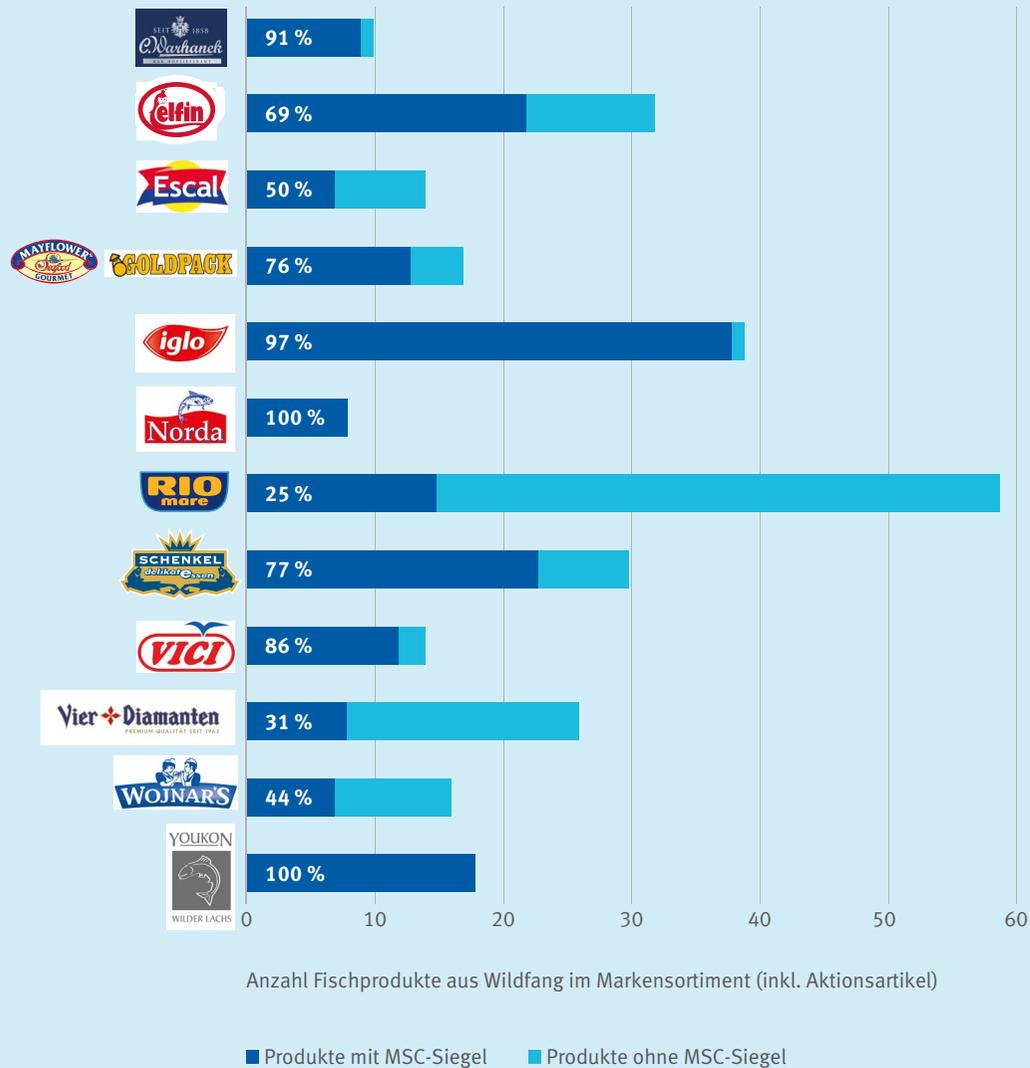
in Prozent



Quelle: DTO Research, März 2021, Ergebnisse einer vom MSC beauftragten Analyse der im österreichischen Einzelhandel erhältlichen Fischprodukte aus Wildfang, unveröffentlicht, MSC Licensing Data, Stand 31. März 2021, unveröffentlicht

MSC-Anteil Markenhersteller

in Prozent



Quelle: DTO Research, März 2021, Ergebnisse einer vom MSC beauftragten Analyse der im österreichischen Einzelhandel erhältlichen Fischprodukte aus Wildfang, unveröffentlicht, MSC Licensing Data, Stand 31. März 2021, unveröffentlicht

ERGEBNISSE FÜR DIE HERSTELLER VON MARKENPRODUKTEN

Die Sortimente der Markenhersteller weisen dagegen größere Unterschiede auf. Marken wie Norda oder Youkon präsentieren sich im Markt mit einem zu 100 Prozent MSC-zertifizierten Sortiment. Iglo Österreich liegt mit 97 Prozent nur knapp dahinter – bis auf ein Zanderprodukt aus Binnenfischerei ist das Wildfisch-Portfolio vollständig MSC-zertifiziert. Nachholbedarf zeigt sich dagegen vor allem bei den klassischen Thunfischanbietern wie RioMare und Vier Diamanten.



Foto: iStock / Yelena Yemchuk



DER VERKAUF VON FISCHPRODUKTEN IN DEN SUPERMÄRKTEN STEIGT

Während der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch von Fisch in Österreich über die Jahre konstant bleibt (siehe Seite 9),¹¹ steigt das Volumen an verkauften Fischprodukten, die über die Kassen der österreichischen Supermärkte gehen, über die letzten Jahre stetig an.¹⁵ Es scheint also insgesamt einen Trend zur Verschiebung des Fischeinkaufs in die Supermärkte zu geben. So wurden hier im Zeitraum zwischen Juni 2020 bis Mai 2021 rund 36.000 Tonnen Fischprodukte verkauft.¹⁵ Das entspricht über 50 Prozent des Fischverbrauchs in Österreich (vergleiche Seite 9, Versorgungsbilanz). Der Anstieg des Fischverkaufs in den Supermärkten im vergangenen Jahr lässt sich dabei sicher auch auf die Corona-Pandemie zurückführen. Durch die

Schließung von Restaurants und Kantinen sowie die Absage zahlreicher Veranstaltungen ist davon auszugehen, dass sich der Fischkonsum in Österreich stärker nach Hause (und damit auf den Einkauf im Einzelhandel) verlagert hat.

Der Anstieg des Verkaufsvolumens verteilt sich dabei gleichmäßig über alle Produktkategorien und Fischarten. Während des ersten Lockdowns im Frühjahr 2020 wurde ein extrem hoher Abverkauf von Fischkonserven beobachtet, der sich in den nachfolgenden Monaten aber wieder auf einem normalen Niveau eingependelt hat. Ohne diesen Sondereffekt ergibt sich auch in dieser Kategorie ein konstantes Wachstum über die vergangenen Jahre.

Verkauf von Fischprodukten im österreichischen LEH

nach wichtigsten Produktkategorien, inkl. Wildfisch & Aquakultur

Produktgewicht in Tonnen	06/2018–05/2019	06/2019–05/2020	06/2020–05/2021
Tiefkühlfisch (inkl. Meeresfrüchte, Fertiggerichte)	12.814	13.629	14.426
Fischkonserven	10.799	12.158	11.286
Gekühlte Fischfeinkost (nur abgepackt, inkl. Fischsalate)	7.354	7.826	9.444
Tiefkühlpizza (mit Fischbelag, Fischanteil ca. 15%)	716	771	972
LEH Volumen gesamt	31.683	34.384	36.128

Quellenangabe: NielsenIQ Global Snapshot ÖSTERREICH FISCH
LEBENSMITTELHANDEL INCL. HOFER/LIDL
Absatzvolumen in 1000 kg
MAT end 21/19 = 52 weeks ending week 21, 2019
MAT end 21/20 = 52 weeks ending week 21, 2020
MAT end 20/21 = 52 weeks ending week 20, 2021

MSC-ANTEIL AM VERKAUFTEN FISCHVOLUMEN RÜCKLÄUFIG

Wie die vorliegende Handelserhebung zeigt, ist der MSC-Anteil der im Regal angebotenen Wildfischprodukte mit 68 Prozent schon recht hoch (siehe Seite 12). Bemisst man die Nachhaltigkeit des Wildfischangebots allerdings nicht an der Anzahl der zertifizierten Produkte, sondern am Verkaufsvolumen, ergibt sich ein etwas anderes Bild: Der MSC-Anteil am verkauften Wildfischvolumen im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel liegt aktuell bei 49 Prozent – und ist tatsächlich in den letzten Jahren gesunken. Dieser Rückgang lässt sich dabei nicht durch einen erhöhten Konsum von Aquakulturprodukten erklären, denn sowohl für Wildfischarten wie Thunfisch, Weißfisch und Meeresfrüchte als auch für Zuchtfischarten wie Lachs und Forelle steigt der Absatz im Einzelhandel über die Jahre gleichmäßig an.¹⁵ Eine weiterführende Analyse des Rückgangs des MSC-Anteils ist anhand der vorliegenden Datenbasis leider nicht möglich.

In jedem Fall ist es keine gute Nachricht für die Meere, wenn KonsumentInnen beim Fischkauf offenbar weniger oft zu zertifiziert nachhaltig erzeugten Produkten greifen.

NACHHOLBEDARF BEI KONSERVEN

Betrachtet man den MSC-Anteil an den Verkaufsvolumen der verschiedenen Produktkategorien, lässt sich ein deutlicher Unterschied erkennen: Auch hier hinkt das Konserven-segment mit einem MSC-Anteil am Verkaufsvolumen von geschätzt gerade einmal 30 Prozent stark hinterher. Dies ist für den insgesamt geringeren Anteil nachhaltiger Ware beim verkauften Fischvolumen sicherlich ausschlaggebend. Denn es sind besonders die günstigen, verkaufsstarken (Thunfisch-)Konserven im Preiseinstiegssegment, die häufig aus nicht-zertifizierten Quellen stammen. Soll der Fischkonsum in Österreich insgesamt auf eine nachhaltigere Basis gestellt werden, sind in diesem Segment sicherlich die größten Anstrengungen und Veränderungen notwendig.

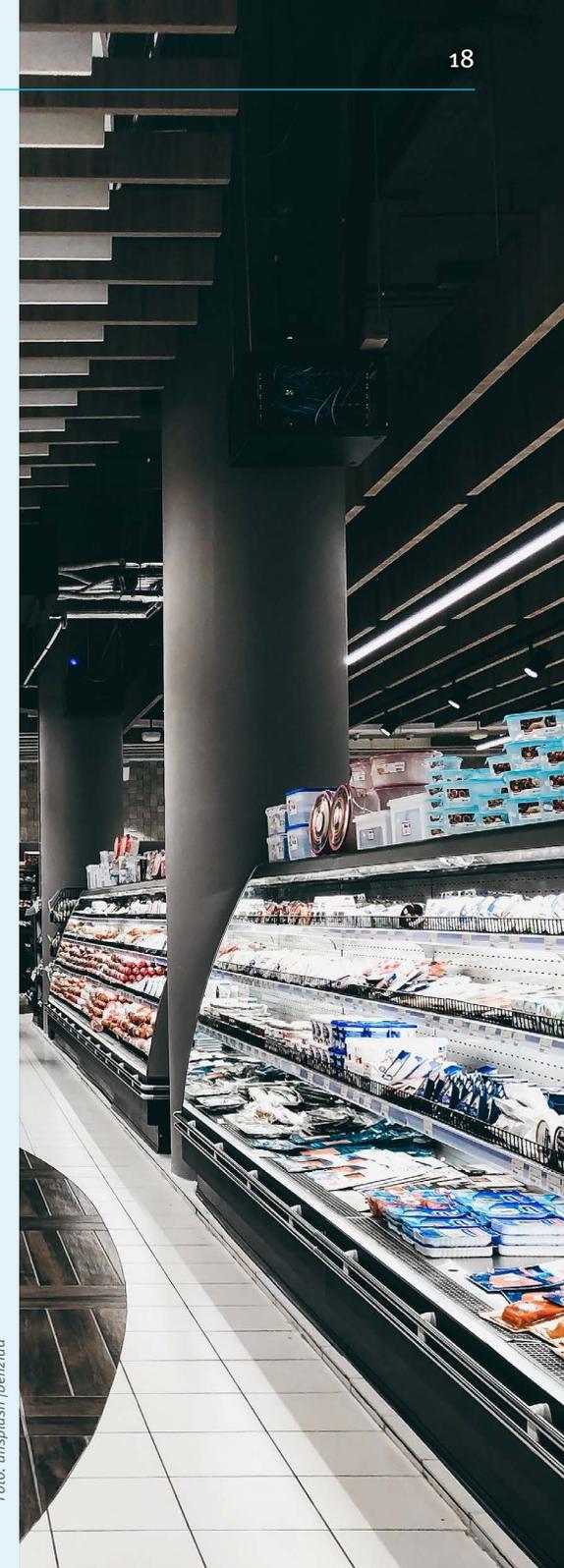
Entwicklung MSC-Anteil am Fischverkauf im österreichischen LEH

nach Volumen

Produktgewicht in Tonnen	2018/19	2019/20	2020/21
LEH Volumen gesamt *	31.683	34.384	36.128
LEH Volumen nur Wildfang (70% von gesamt, eigene Berechnung)	22.178	24.069	25.290
MSC-Volumen **14	13.743	12.194	12.427
MSC-Anteil von LEH Wildfang	62%	51%	49%

Quelle: * NielsenIQ Global Snapshot ÖSTERREICH FISCH LEBENSMITTELHANDEL INCL. HOFER/LIDL
Absatzvolumen in 1000 kg
MAT end 21/19 = 52 weeks ending week 21, 2019
MAT end 21/20 = 52 weeks ending week 21, 2020
MAT end 20/21 = 52 weeks ending week 20, 2021

** MSCI Licensing Data, Stand 31. März 2021, unveröffentlicht



4

DIE MEERE VERDIENEN MEHR!

UNSER APPELL AN DIE KONSUMENTINNEN:

Zeigen Sie Flagge! Mit Ihrer bewussten Wahl am Fischregal signalisieren Sie dem Handel und den Fischereien, dass Sie Produkte aus nachhaltigem Fang bevorzugen. In den drei untersuchten Kategorien ist das MSC-Siegel bereits auf mehr als zwei Dritteln der Produkte zu finden. Bei Artikeln aus Kühlung und Tiefkühlung können KonsumentInnen längst auf ein breites Angebot aus nachhaltiger zertifizierter Ware zurückgreifen, sowohl bei den Eigenmarken der Supermärkte als auch bei den bekannten Markenartikeln.

Ihre Nachfrage bestimmt das Angebot, nutzen Sie diese Macht. Achten Sie auf das MSC-Siegel!

UNSER APPELL AN HANDEL UND INDUSTRIE:

Unterstützen Sie Ihre KundInnen bei ihrer Kaufentscheidung für nachhaltige Produkte. Auch die günstigen, verkaufstarken Fischartikel im Preiseinstiegssegment sollten auf Rohwaren aus zertifizierten nachhaltigen Quellen umgestellt werden. Dies gilt vor allem für die Thunfischkonserven – hier klaffen noch die größten Nachhaltigkeitslücken im Angebot. Sollte eine Fischerei (wie zum Beispiel auf Atlanto-Skandischen Hering) nicht oder nicht mehr MSC-zertifiziert sein: Schauen Sie sich nach nachhaltigen Alternativen um.

UNSER APPELL AN UMWELT-ORGANISATIONEN UND MEDIEN:

Klären Sie KonsumentInnen sorgfältig, umfänglich und korrekt auf. Dramatisierende Kampagnen, die zum Verzicht auf Fisch aufrufen, und Berichterstattung in Anleh-

nung an solche nicht wissenschaftlich fundierten Extremhaltungen werden der Komplexität des Themas nicht gerecht und befördern eine verkürzte Sichtweise. Denn: Die Mehrheit der kommerziell genutzten Fischbestände ist in einem guten Zustand und nachhaltige Fischerei vielerorts dank langjähriger Verbesserungsprozesse Realität. Fisch ist eine gesunde, ökologische und für die Ernährung der Weltbevölkerung extrem wichtige nachwachsende Nahrungsquelle und in vielen Ländern ein bedeutender Wirtschaftsfaktor.

Die Zahlen im vorliegenden Bericht verdeutlichen, dass die Nachfrage nach Fisch auch in Österreich ungebrochen ist. Daher gilt es, das Thema Nachhaltiger Fischfang in all seiner Komplexität zukünftig noch stärker in den Vordergrund zu rücken. Der MSC – weltweit als das strengste Zertifizierungsprogramm für Wildfisch anerkannt – möchte Medienvertreter und Umweltorganisationen daher zum konstruktiven Austausch ermutigen.

WAS HANDEL, INDUSTRIE UND KONSUMENTINNEN TUN KÖNNEN:

- ❖ NUTZEN SIE IHRE MACHT ALS KONSUMENTIN, UM FISCHEREIEN WELTWEIT ZU UMWELTVERTRÄGLICHEN FISCHEREIPRAKTIKEN ZU MOTIVIEREN.
- ❖ SCHLIEßEN SIE DIE NACHHALTIGKEITSLÜCKEN IN IHREM PRODUKT-SORTIMENT – BESONDERS MIT BLICK AUF DAS THUNFISCHANGEBOT.
- ❖ NUTZEN SIE IHRE KOMMUNIKATIONSSTÄRKE, UM KONSUMENTINNEN ÜBER ZERTIFIZIERTEN, NACHHALTIGEN FISCHFANG AUFZUKLÄREN.

UNSER AUFTRAG – WAS DER MSC TUT:

Auch in Zukunft wird der MSC seiner Rolle als weltweit strengstes Zertifizierungsprogramm für Wildfisch gerecht werden und seinen Umweltstandard stetig weiterentwickeln. Nachhaltige Fischerei ist komplex, aber möglich – die Anforderungen des MSC-Umweltstandards sind streng und erfordern konkrete Nachhaltigkeitsanstrengungen und Verbesserungen. Fischereien weltweit werden ermutigt, ihre Leistungen auf den Prüfstand zu stellen und ihre Messlatte in Sachen Nachhaltigkeit höher zu legen. Dies gilt sowohl für kleine handwerkliche als auch industrielle Fischereien – denn Nachhaltigkeit hängt nicht von der

Größe ab. Der Austausch mit allen Partnern entlang der Lieferkette und ein konstruktiver Dialog mit nationalen und internationalen Stakeholdern und WissenschaftlerInnen sind wichtige Instrumente, die in die Arbeit des MSC einfließen: ob in der Weiterentwicklung des MSC-Umweltstandards, bei der Unterstützung von Fischereien oder auch bei der Förderung innovativer Forschungsprojekte. Bei dem Ziel, KonsumentInnen für nachhaltige Fischerei zu sensibilisieren und zu begeistern, ist nicht zuletzt die Zusammenarbeit mit Multiplikatoren wie MedienvertreterInnen und Umweltorganisationen von besonderer Bedeutung.

- ❖ WIR DANKEN ALL JENEN, DIE UNS DABEI UNTERSTÜTZEN, UNSERE OZEANE UND IHRE ERTRAGSFÄHIGKEIT LANGFRISTIG ZU ERHALTEN.
- ❖ WIR BITTEN SIE, AUCH ZUKÜNFTIG GEMEINSAM MIT UNS IHRE BEMÜHUNGEN ZU INTENSIVIEREN, UM DIE WELTWEITEN FISCHBESTÄNDE FÜR DIE NÄCHSTEN GENERATIONEN ZU BEWAHREN.



QUELLEN

- 1 MSC-Verbraucherstudie von GlobeScan (2020)
- 2 FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2020, Global Capture Production 1950–2018
- 3 Sustainable Fisheries, State of World Fisheries and Aquaculture 2018
- 4 Interview mit Dr. Christopher Zimmermann 2020
- 5 Die Geschichte des MSC
- 6 MSC Theory of Change
- 7 MSC Track Fishery Database, 2021
- 8 Fisch 2050: mehr Menschen auf der Welt und trotzdem mehr Fisch zum Essen?, MSC Analyse 2020
- 9 STATISTIK AUSTRIA, Gesundheitsbefragung 2019 – Bevölkerung in Privathaushalten im Alter von 15 und mehr Jahren
- 10 STATISTIK AUSTRIA, Versorgungsbilanzen Österreich. Erstellt am 31.08.2021
- 11 STATISTIK AUSTRIA, Versorgungsbilanzen Österreich. Erstellt am 01.09.2020
- 12 New Economics Foundation: „FISH DEPENDENCE DAY 2018“
- 13 DTO Research, März 2021, Ergebnisse einer vom MSC beauftragten Analyse der im österreichischen Einzelhandel erhältlichen Fischprodukte aus Wildfang, unveröffentlicht
- 14 MSCI Licensing Data, Stand 31. März 2021, unveröffentlicht
- 15 NielsenIQ Global Snapshot ÖSTERREICH FISCH
LEBENSMITTELHANDEL INCL. HOFER/LIDL
Absatzvolumen in 1000 kg
MAT end 21/19 = 52 weeks ending week 21, 2019
MAT end 21/20 = 52 weeks ending week 21, 2020
MAT end 20/21 = 52 weeks ending week 20, 2021
- 16 Fischereien auf Atlanto-Skandischen Hering und Blauen Wittling verlieren MSC-Siegel, MSC 30.11.2020
- 17 Fish for Good Projekt, Marine Stewardship Council
- 18 Versorgungsbilanz Eumofa, letzte Aktualisierung der Daten: 30.08.2021
- 19 Atlantischer Hering, Hering (*Clupea harengus*) | Fischlexikon
- 20 Der Standard.at | Fisch hat einen Haken





Redaktion und Datenerhebung

Götz Ahrens, Emefa Attigah, Ines Biedermann,
Nele Burgund, Gerlinde Geltinger, Michael Hegenauer,
Stefanie Kirse (alle MSC)

Gestaltung

Nadine von der Fecht

Impressum

Herausgeber

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

Sitz der Organisation

Der Geschäftssitz des MSC befindet sich in London:
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, Christopher Zimmermann, Stefanie Moreland, Amanda Nickson, David Lock, Jim Leape, Giles Bolton, Maria Damanaki, Stuart Green, Kevin Stokes, Kristjan Th. Davidsson
Weitere Informationen zum MSC-Lenkungsgremium

Das MSC-Regionalbüro in Deutschland ist unselbständig.

Kontakt: Stefanie Kirse (verantwortlich i.S.d. §18 Abs. 2 MStV)
Marine Stewardship Council
Regionalbüro Deutschland, Österreich, Schweiz
Schwedter Straße 9a
10119 Berlin
Telefon: +49 (0)30 609 8552-0
E-Mail: berlin@msc.org

Streitbeteiligung

Die englischen Gerichte haben in Streitigkeiten mit Unternehmern ausschließliche Zuständigkeit für jegliche Ansprüche, die mit Ihrem Besuch der Website zusammenhängen.
Streitfälle oder Ansprüche, die im Zusammenhang mit den Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Website oder deren Gegenstand entstehen, unterliegen dem Recht von England und Wales und sind im Einklang damit auszulegen.

Die EU-Kommission stellt eine Plattform für die außergerichtliche Online-Streitbeilegung (OS-Plattform) bereit, die unter <https://ec.europa.eu/consumers/odr> aufrufbar ist.

Der MSC ist nicht zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle verpflichtet und nimmt daran auch nicht teil.