



MSC Thunfisch- Bericht 2025

Wissenswertes über den Thunfisch,
die globale Thunfischfischerei
und die Nachhaltigkeit des
Thunfischangebots in Deutschland

Thunfisch: Quo vadis?

Thunfische gehören zu den schnellsten und größten Fischen unserer Ozeane. Mit einer Geschwindigkeit von bis zu 50 Kilometern pro Stunde bewegen sie sich über Distanzen von tausenden Kilometern hinweg und können eine stattliche Größe von bis zu vier Metern erreichen. Groß ist auch das Geschäft mit dem Thunfisch – oder genauer gesagt: mit den fünf kommerziell genutzten Thunfischarten Echter Bonito, Gelbflossenthun, Weißer Thun, Großaugenthun und Blauflossenthun. Mit 45,4 Milliarden US Dollar¹ wurde der weltweite Thunfischmarkt 2024 bewertet. Der ikonische Thunfisch gehört zu den beliebtesten Speisefischen der Welt und wird rund um den Globus in fast jedem Land verkauft.

Ganz gleich ob frisch, gefroren oder aus der Dose – mit dem wachsenden Thunfischkonsum wächst auch der Druck auf die Thunfischbestände und ihren Lebensraum. Umweltorganisationen, aber zunehmend auch Verbraucher* und verantwortungsbewusste Hersteller und Händler, fragen nach den Risiken des Thunfischfangs: Wie steht es um Überfischung, Beifang oder auch die illegale Fischerei mit ihren ökologischen und humanitären Implikationen?

Die Antworten auf diese Fragen sind ebenso komplex wie die Thunfischfischerei oder die Spezies Thunfisch selbst. Thunfischschwärme wandern über enorme Distanzen und werden jeweils von etlichen Ländern befischt, die wissenschaftliche Erfassung der Bestände ist schwierig, ebenso wie die transnationale Regulierung der Fischerei. Hinzu kommt eine Vielzahl unterschiedlicher Fanggeräte und Fangmethoden, die ihrerseits wieder unterschiedliche Risiken und Herausforderungen mit sich bringen.

Klar ist bei aller Komplexität eines: Wenn wir künftigen Generationen intakte Thunfischbestände hinterlassen wollen, müssen wir jetzt dafür sorgen, dass sie nachhaltig befischt werden, dass Ökologie und Ökonomie, Umweltschutz und Konsum in Balance sind. Der MSC kann hier mit seinem Zertifizierungsprogramm einen wichtigen Beitrag leisten. Doch auch Verbraucher, Hersteller und Handel sind gefragt. Ihnen hoffen wir mit dem vorliegenden Bericht Impulse für einen verantwortungsvollen Thunfischeinkauf zu geben.

Ihr MSC-Team

Inhalt

S. 03 Die wichtigsten Thunfischarten

Was sie auszeichnet und was sie kosten.

S. 04 Entwicklung des Thunfischfangs und Zustand der Bestände

Seit 1950 hat sich die weltweite Fangmenge vervielfacht. Das gefährdet einige Bestände.

S. 06 Fischereimanagement

Warum es so schwierig ist, Bestände transnational zu schützen – und ein Beispiel dafür, wie es gelingen kann.

S. 07 Die Rolle des MSC

Die Nachhaltigkeitsanforderungen des MSC und wieviel Thunfisch weltweit aus zertifiziert nachhaltigem Fang kommt.

S. 08 Fangmethoden und illegale Fischerei

Angelruten, Langleinen, Ringwaden und Fischsammler (FADs) – und die Kritik daran.

S. 10 Die Sache mit dem Beifang

So kann man Haie, Schildkröten und andere Arten besser schützen.

S. 11 Menschenrechte und illegale Fischerei

Der Kampf gegen Zwangsarbeit – und wie er gelingen kann.

S. 12 Wie nachhaltig ist das Thunfischangebot in Deutschland?

Welche Thunfischarten und -produkte sind die beliebtesten, wie steht es um Nährwerte und Quecksilbergefahr und welche Marken und Supermärkte haben das nachhaltigste Thunfisch-Angebot?

S. 17 Anmerkungen, Quellen, Impressum

Nicht nur eine Frage der Größe

„Den“ Thunfisch gibt es nicht. 15 verschiedene Thunfischarten schwimmen in den Ozeanen der Erde. Auf sieben davon entfällt das Gros des kommerziellen Thunfischfangs.

1-3 Blauflossenthune *Thunnus thynnus*/
Atlantischer Blauflossenthun oder Roter Thun;
Thunnus orientalis/Pazifischer Blauflossenthun;
Thunnus maccoyi/Südlicher Blauflossenthun

Maximalgewicht: 700 kg

Besondere Kennzeichen: der Riese unter den Thunfischen; wächst langsam und vermehrt sich erst in hohem Alter
Superpower: schnell wie ein Kleinwagen und manchmal auch ebenso groß

Verwendung: Sashimi

Anlandepreis²: 10,44 bis 14,74€/kg

4 Großaugenthun *Thunnus obesus*

Maximalgewicht: 210 kg

Besondere Kennzeichen: große Augen

Superpower: Vertikalwanderer – überwindet im Tagesverlauf Tiefenunterschiede bis zu 500 Meter. Die Fettschicht, die er gegen Kälte bildet, hält sein Fleisch saftig

Verwendung: Sashimi, „weißes Rindfleisch“

Anlandepreis²: 3,90€/kg

5 Gelbflossenthun *Thunnus albacares*

Maximalgewicht: 175 kg

Besondere Kennzeichen: lange, leuchtend gelbe Rücken- und Afterflossen

Superpower: Im Ostpazifik, vor der Westküste Mittelamerikas, vergesellschaftet er sich mit Delfinen: Die Delfine schwimmen nahe der Wasseroberfläche, die Thunfischschwärme etwa 100 Meter unter ihnen

Verwendung: frisch und in Dosen

Anlandepreis²: 2,12€/kg

6 Weißer Thun *Thunnus alalunga*

Maximalgewicht: 60 kg

Besondere Kennzeichen: lange Brustflossen

Superpower: ernährt sich vor allem von Tintenfischen

Verwendung: frisch und in Dosen

Anlandepreis²: 2,37€/kg

7 Echter Bonito *Katsuwonus pelamis*

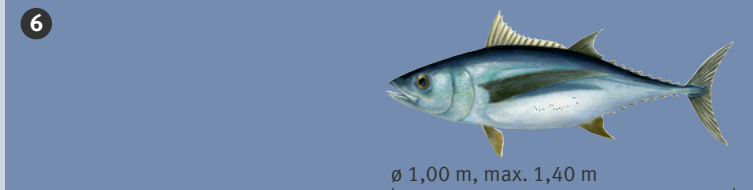
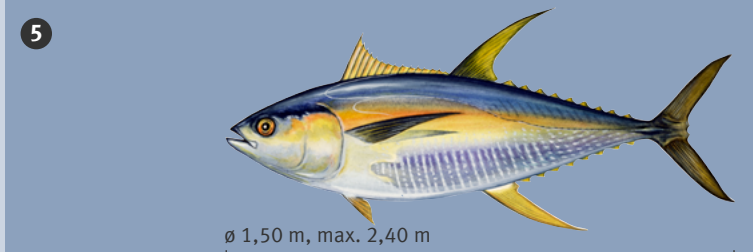
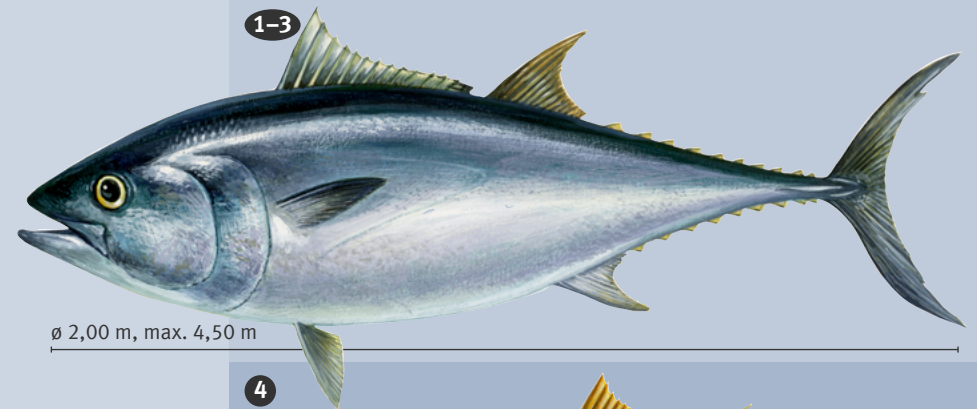
Maximalgewicht: 35 kg

Besondere Kennzeichen: zählt nicht zur Gattung der eigentlichen Thunfische, sondern ist eine verwandte Art

Superpower: hat die höchste Reproduktionsrate und die größten Bestände aller Thunfischarten

Verwendung: in Dosen

Anlandepreis²: 1,05€/kg



Die weltweite Entwicklung des Thunfischfangs

Ob als Steak, im Salat, auf Pizza oder als Sushi: Thunfisch ist auf der ganzen Welt gefragt. Seit 1950 hat sich die weltweite Fangmenge mehr als verzwölffacht.

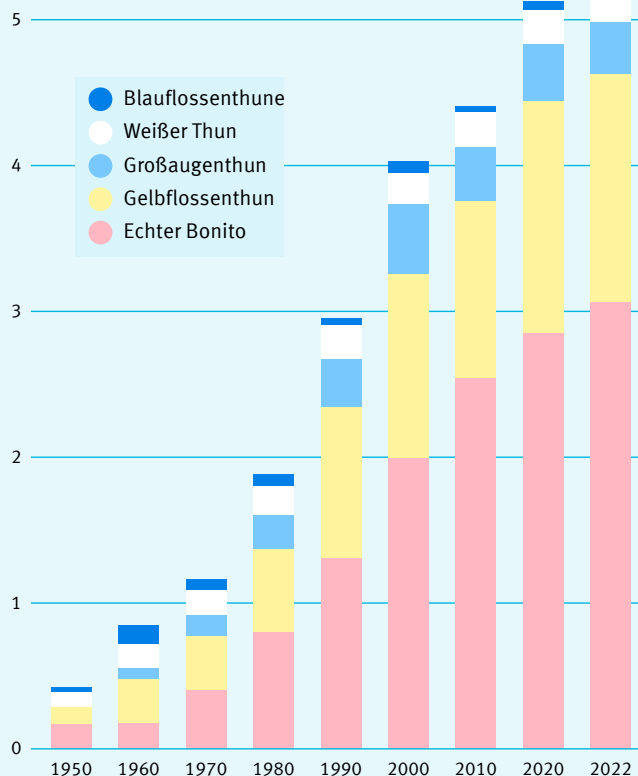
Der globale Wohlstand wächst – und mit ihm auch die Nachfrage nach hochwertigem Fischeiweiß. Das macht sich besonders auch beim Thunfisch bemerkbar: Der jährliche globale Umsatz mit Thunfisch wird auf mindestens 40 Milliarden Euro geschätzt – das sind gut ein Viertel des weltweiten Gesamtumsatzes mit Fisch und Meeresfrüchten.³

Die Fangmengen sind in den letzten Jahrzehnten rasant angestiegen. Der Großteil des weltweiten Thunfischfangs – nämlich 5,2 Millionen Tonnen – entfallen auf die vier wichtigsten kommerziell gehandelten Thunfischarten: Echter Bonito (58%), Gelbflossenthunfisch (30%), Großaugenthunfisch (7%) und Weißer Thun (4%). Der Anteil von Blauflossenthunfisch ist mittlerweile auf ein Prozent gesunken. Das Wachstum des weltweiten Thunfischmarktes speist sich aktuell primär aus einer Zunahme der Fänge von Echem Bonito. Das ist insofern erfreulich, als kein Echter Bonito Bestand überfischt ist (siehe Seite 5).

Den Großteil des weltweiten Thunfischfangs machen wenige Länder unter sich aus. Zu den Spitzenreitern gehören Indonesien, Japan, Ecuador, Papua-Neuguinea,

Taiwan, Südkorea, Spanien, die Philippinen und die USA³. Zusammen fangen diese Länder zwei Drittel der weltweiten Menge an Echem Bonito. Gleichzeitig ist die Gesamtzahl der am Thunfischfang beteiligten Staaten in der jüngeren Vergangenheit rasant angestiegen: Fischten 1970 zum Beispiel noch 38 Staaten nach Echem Bonito, sind es heute bereits 90³. Mit der Zahl der Fangnationen steigt auch die Anzahl der Fangschiffe, von hochindustrialisierten Schiffen, die weit entfernt vom Heimathafen fischen, bis hin zu kleinen Booten in Küstennähe.

Entwicklung der globalen Fangmengen³
in Millionen Tonnen



Was den Thunfischkonsum betrifft, liegt Japan mit mehr als einem Viertel des weltweiten Konsums (27,4%) unangefochten an der Spitze, gefolgt von den USA (9%) und Südkorea (5%).⁴



Vor der australischen Küste verlädt ein Fangschiff Thunfische in einen Container.

Überfischt oder nicht überfischt? Zum Zustand der weltweiten Thunfischbestände

Thunfisch ist nicht gleich Thunfisch. Und jede Thunfischart kommt rund um den Globus in verschiedenen Beständen vor. Vielen Beständen geht es gut, anderen weniger, einige

sind dramatisch überfischt, andere im Wiederaufbau. Die Frage nach der Überfischung des Thunfischs erfordert ein genaues Hinschauen.

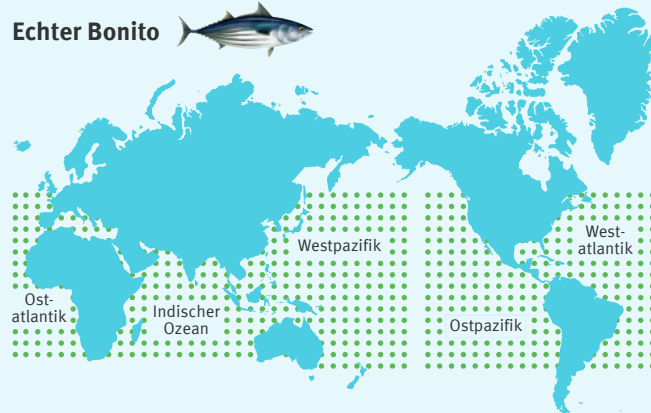
In genau 23 Beständen teilen sich die fünf kommerziell wichtigen Thunfischarten. 15 dieser Bestände sind aktuell in einem guten Zustand, zwei gelten als überfischt und sechs befinden sich auf einem mittleren Niveau.⁵

Zertifizierungsprogramme wie das MSC-Programm können zum Erhalt gesunder Fischbestandsgrößen oder zur Erholung überfischter Bestände beitragen, da sie auf nachhaltiges Fischereimanagement, regelmäßige Kontrollen und eine vollständige Rückverfolgbarkeit setzen.

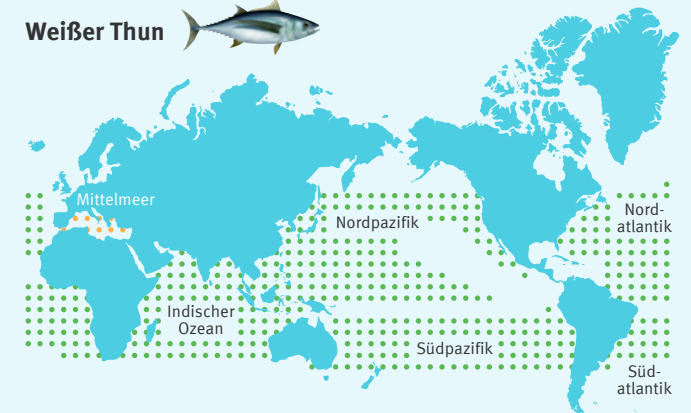
Bestandssituation



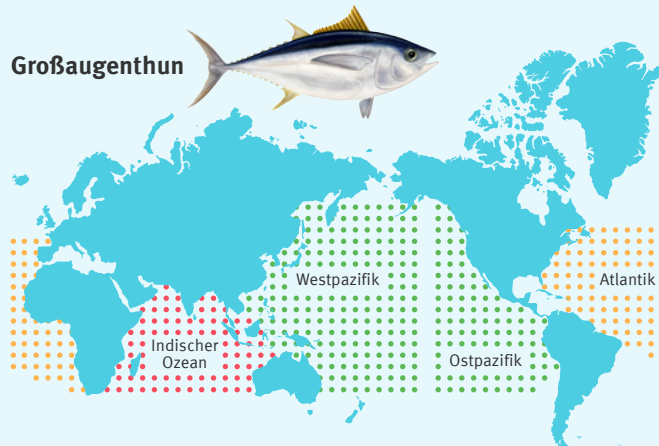
Echter Bonito



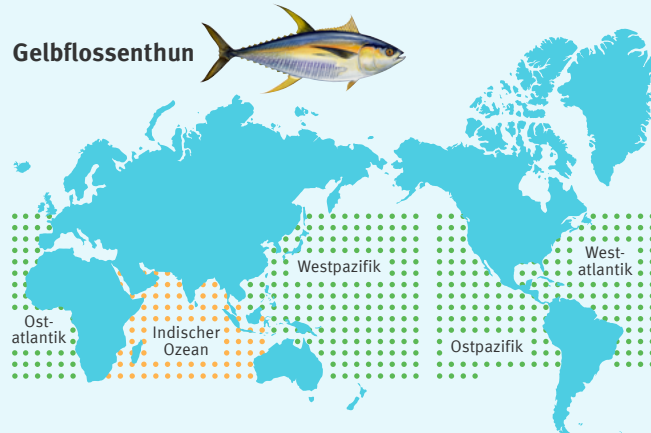
Weißer Thun



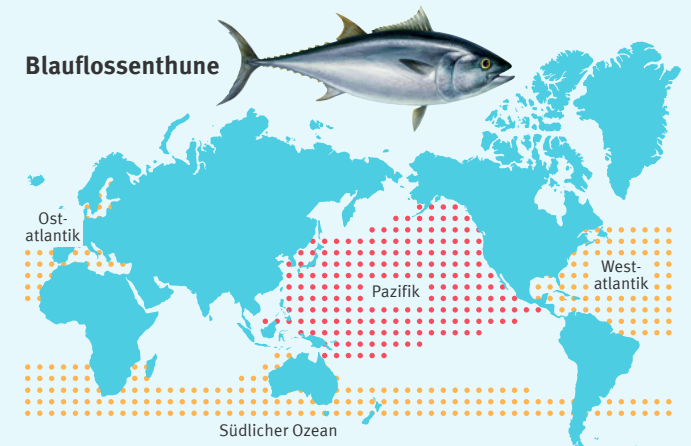
Großaugenthun



Gelbflossenthun



Blauflossenthune



Herausfordernd: Regulierung des Thunfischfangs über Ländergrenzen hinweg

Thunfischschwärme wandern über tausende Kilometer, durchqueren dabei viele Hoheits- und internationale Gewässer und werden von dutzenden Ländern befishet. Ein wirksames Fischereimanagement muss deshalb über Ländergrenzen hinausreichen, international gültige Regeln aufstellen – und überwachen! – und die Fangmengen auf ein ökologisch und wirtschaftlich sinnvolles Maß beschränken. Nur so lassen sich die Fischereiaktivitäten aller beteiligten Länder so steuern, dass die Fischbestände zwar optimal genutzt, aber nicht überfischt werden.

Im Falle des Thunfischs wurden deshalb zwischen 1950 und 2004 vier große regionale Fischereikommissionen gegründet – die sogenannten RFMOs (Regional Fisheries Management Organizations). Jede RFMO vertritt bis zu 52 Mitgliedsstaaten und ist für eines der vier großen Thunfischverbreitungsgebiete zuständig⁶: West- und Zentralpazifik, Ostpazifik, Indischer Ozean und Atlantik.

Die RFMOs legen Fischereiregeln fest – zum Beispiel, wie viel Thunfisch die Fischer fangen dürfen, in welchen Fanggebieten, zu welcher Jahreszeit und mit welchen Fanggeräten. Dabei stützen sie sich auf aktuelle Bestandsdaten und wissenschaftliche Empfehlungen. Entscheidungen müssen in der Regel alle Mitgliedsstaaten einer RFMO im Konsens treffen, ohne Gegenstimme. Bis sich alle einig sind, vergehen oft Jahre. Deshalb gibt es bis heute beispielsweise erst für sieben der 23 wirtschaftlich relevanten Thunfischbestände effektive Bewirtschaftungsregelungen.

Der MSC versucht gemeinsam mit anderen Nichtregierungsorganisationen wie dem WWF, Pew oder der ISSF,

Entscheidungsprozesse der RFMOs zu beschleunigen und klare Fischereiregeln für alle Thunfischbestände voranzutreiben. Für viele Thunfischfischereien wurde die MSC-Zertifizierung an die Auflage geknüpft, solche Regeln einzufordern und einzuführen.



Schwer zu zählen: Der extensive Lebensraum von Thunfischschwärmen macht nicht nur die Regulierung von Fangaktivitäten, sondern auch die wissenschaftliche Erfassung von Bestandsgrößen und -daten zu einer besonderen Herausforderung.



Eine Gruppe maledivischer Fischer fängt Thunfische mit Angelruten

MALEDIVEN

Viele Länder, eine Strategie

Im Jahr 2012 erhielten die Fischer der Malediven das MSC-Zertifikat für ihre nachhaltige Angelrutenfischerei auf Echten Bonito⁷. Daran war jedoch eine Bedingung geknüpft: Innerhalb von fünf Jahren musste eine länderübergreifende Befischungsstrategie für den Echten Bonito im Indischen Ozean implementiert sein – mit klaren Regeln. Sollte dies nicht passieren, würden die Fischer ihr Zertifikat wieder verlieren.

Jahrelang verhandelten die Fischerei und die über 30 Mitglieder der Thunfischkommission für den Indischen Ozean (IOTC), darunter China, Japan, Indien, Indonesien und die Europäische Union über eine solche Strategie. 2016 verabschiedete die IOTC schließlich Bewirtschaftungsregelungen (HCRs) für den Echten Bonito. Ein großer Erfolg und ein Beispiel dafür, wie das MSC-Siegel Fischerei und Politik motivieren und Verbesserungen für die Meere vorantreiben kann.

Die Rolle des Marine Stewardship Council (MSC)

Seit über 25 Jahren setzt sich der MSC dafür ein, die Fischerei weltweit nachhaltiger zu gestalten.

Überfischung, Beifang, illegale Fischerei und die Zerstörung des Meeresbodens sind vier der größten Herausforderungen der globalen Fischerei. Fast alle diese Probleme betreffen auch die Thunfischfischerei – bis auf den letzten Punkt, denn Thunfische schwimmen nicht in Meeresbodennähe und werden deshalb nicht mit Fanggeräten gefangen, die den Boden berühren.

Damit auch künftige Generationen noch Fisch essen und Fischer von ihrem Beruf leben können, müssen viel mehr Fischereien nachhaltig werden, ihre Fanggeräte technisch weiterentwickeln, Beifang reduzieren, vorausschauend agieren und wo nötig auch weniger Fisch fangen. Und es muss Instanzen geben, die diese Nachhaltigkeit überprüfen und durchsetzen.

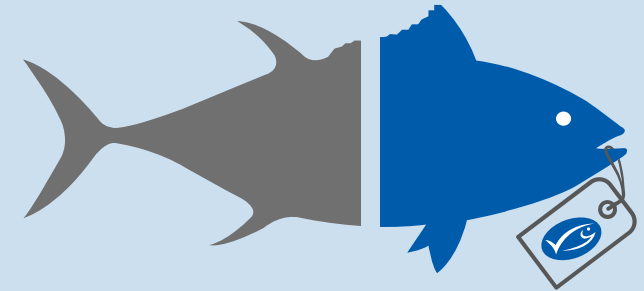
Das MSC-Programm ist ein möglicher Weg dorthin: Es verbessert die Erhebung von Bestandsdaten, arbeitet auf klare Befischungsregeln hin und bekämpft illegale Fischerei; es stellt sicher, dass die zertifizierten Fischereien nachhaltig agieren, und es kontrolliert die Lieferkette, damit wirklich nur nachhaltig gefangener Fisch als solcher gekennzeichnet und verkauft wird.

Bevor eine Fischerei ein MSC-Zertifikat erhält, muss sie ein Bewertungsverfahren durchlaufen, das bis zu 18 Monate dauert. Unabhängige Gutachter überprüfen, ob sie die Nachhaltigkeitskriterien des MSC erfüllt. Diese sind:

- Der Fischbestand ist in gutem Zustand
- Der Lebensraum Meer wird geschont
- Das Fischereimanagement ist wirksam

Auch nach der Zertifizierung müssen die Fischer regelmäßig belegen, dass die von ihnen befischten Bestände eine gesunde Größe behalten. Außerdem müssen sie den unerwünschten Beifang so gering wie möglich halten und dafür sorgen, dass sie andere Fischarten oder Meerestiere nicht in ihrem Bestand gefährden.

Aktuell sind 140 Thunfischfischereien nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert. Sie befischen 15 der weltweit 23 kommerziell genutzten Thunfischbestände und landen zusammen etwa 54 Prozent der globalen Thunfischfangmenge an.



Gut die Hälfte des weltweiten Thunfischfangs stammt derzeit aus nachhaltiger, MSC-zertifizierter Fischerei.



Anteil MSC-zertifizierter Fischereien an den globalen Fangmengen^{3, 28}

(Stand Mai 2025)

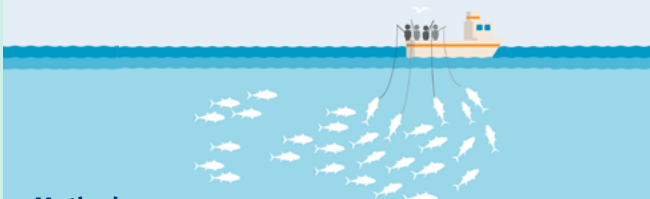
Thunfischart	Weltweite Fangmenge ³ , in Tonnen	MSC-zertifizierte Fangmenge ⁸ , in Tonnen	MSC-zertifizierter Fangmengenanteil, in Prozent	Anzahl MSC-zertifizierter Fischereien ⁸
Weißer Thun	224.840	90.018	40,0	33
Großaugenthun	357.627	113.691	31,7	27
Echter Bonito	3.061.304	1.978.039	64,6	33
Gelbflossenthun	1.563.619	646.588	41,3	44
Blauflossenthun	72.120	654	0,9	3
Total	5.280.367	2.828.992	53,5	140

Fangmethoden

Thunfische können auf verschiedene Weise gefangen werden. Welche Methode die Fischer einsetzen, hängt von vielen Faktoren ab.

Die Thunfischart und ihre Größe, ihr Verhalten im Schwarm, die Meeresregion und nicht zuletzt wirtschaftliche Überlegungen beeinflussen die Wahl der Fangmethode. Jede davon hat ihre individuellen Herausforderungen und ihre spezifischen Vorteile und Risiken, auf ökonomischer wie auf ökologischer Ebene. Verantwortungsvolle Fischereien senken diese Risiken – etwa durch Veränderungen am Fanggerät oder an dessen Einsatzweise.

Angelruten (7 % der weltweiten Fänge)⁵



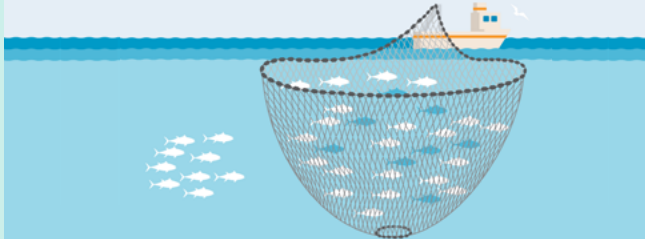
Methode:

- Fische werden in schneller Folge einzeln aus dem Wasser geangelt
- geeignet für den Fang in geringerer Wassertiefe
- i.d.R. auf küstennahe Regionen beschränkt
- arbeits- und treibstoffintensiv; hoher Bedarf an lebendigen Köderfischen

Zielarten: Echter Bonito und Gelbflossenthun

Beifangrisiko: sehr gering, kaum unerwünschter Beifang anderer Arten, teilweise Seevögel

Ringwaden (66 % der weltweiten Fänge)⁵



Methode:

- Fangboot legt ein bis zu zwei Kilometer langes Netz ringförmig um einen Thunfischschwarm
- geeignet für den Fang in geringerer Wassertiefe
- sehr effizient, hohe Fangmengen bei geringer Arbeitsintensität

Zielarten: v.a. Echter Bonito und Gelbflossenthun

Beifangrisiko: gering bei freischwimmenden Thunfischgruppen, relativ hoch beim Einsatz von „Fischsammlern“ (FADs); u. a. Haie, Rochen, Schildkröten

Langleinen (9 % der weltweiten Fänge)⁵



Methode:

- kilometerlange Hauptleine mit vielen Köderhaken; Leine hinter einem Boot hergezogen
- Einsatz in Wassertiefen von 100–250 Metern

Zielarten: Weißer Thun, Großaugen- und Gelbflossenthun

Beifangrisiko: relativ hoch, u. a. Haie und andere Fische, Schildkröten, Seevögel

Fischsammler (FADs)

Thunfischschwärme schwimmen schnell und wandern weit. Sie im offenen Meer aufzuspüren ist schwierig, langwierig und treibstoffintensiv. Darum machen sich die Fischer seit jeher eine natürliche Eigenart des Thunfischs zunutze: Sie halten Ausschau nach Objekten, etwa Baumstämmen, die an der Wasseroberfläche treiben und unter denen sich Thunfischschwärme gern sammeln. Seit den 1980er Jahren setzen Thunfischfischer verstärkt künstliche „Fischsammler“, auch FADs (fish aggregating devices) genannt, im Meer aus. FADs sind floßähnliche Konstruktionen, mal fest verankert, mal im Wasser treibend. Verankerte FADs kommen eher in küstennahen Gebieten zum Einsatz, freischwimmende, oft durch GPS zu ortende FADs eher auf dem offenen Meer. Da FADs die Suche nach dem Thunfisch erleichtern, haben sie sich als Ergänzung für viele Methoden des Thunfischfangs fest etabliert – besonders in der Angelruten- und der Ringwadenfischerei.



40 Prozent des weltweiten Thunfischfangs werden von FADs unterstützt. Obwohl FADs besondere Risiken mit sich bringen (siehe nächste Seite), ist ihre Abschaffung kaum denkbar.

Kritik am Einsatz von Fischsammlern

Unter den FADs sammeln sich nicht nur Thunfische, sondern auch andere Fische und Meerestiere, zum Beispiel Schildkröten oder Seidenhaie. Oft geraten sie als unerwünschter Beifang in die Netze der Fischer oder verfangen sich in den Leinen und Netzteilen unter den Fischsammlern. Auch verlorene, nicht mehr genutzte FADs können dem Ökosystem schaden und z. B. Korallenriffe beschädigen.



Doch klar ist auch: Fischsammler erleichtern es den Fischern, Thunfischschwärme im Meer aufzuspüren und machen die Fischerei somit deutlich effizienter, treibstoffärmer und ökonomischer.

So haben sich FADs in der Thunfischfischerei als gängige Praxis etabliert; bei etwa 40 Prozent⁹ des weltweiten Thunfischfangs kommen sie zum Einsatz, in der Ringwaden-Fischerei sogar bei bis zu 65 Prozent¹⁰. Die komplette Abschaffung von Fischsammlern wird sich kaum durchsetzen lassen. Daher arbeitet der MSC gemeinsam mit Fischereiorganisationen, Wissenschaft und viele Umweltorganisationen intensiv daran, die Beschaffenheit, Nutzungsweise und Kontrolle von Fischsammlern flächendeckend zu verbessern, um deren negativen Umwelteinfluss deutlich zu reduzieren. Ansätze hierzu:

- **nicht-verwickelnde FADs (ohne Netzteile, in denen sich Meerestiere verfangen können)**
- **„Öko-FADs“ aus biologisch abbaubaren Materialien, die sich nach einiger Zeit zersetzen**
- **Reduzierung und strenge Kontrolle der Anzahl der pro Fischerei und pro Ozean eingesetzten FADs**
- **unabhängige Fischereibeobachter an Bord**
- **Methoden zur frühzeitigen Ortung möglichen Beifangs vor Auslegen der Netze**
- **Einsammeln nicht mehr verwendeter FADs**

Werden derartige Verbesserungen umgesetzt und Fangaktivitäten effektiv gemanagt, kann die Thunfischfischerei mit Fischsammlern wirtschaftlich sinnvoll UND ökologisch vertretbar sein.

Könnte Thunfisch nicht ausschließlich mit Angelruten gefangen werden?

Thunfisch mit Angelruten zu fangen, hat zwei große Vorteile: Wenig Beifang und ein Einkommen für Tausende von handwerklichen Fischern, insbesondere im globalen Süden. Der MSC unterstützt diese schonende Fangmethode – doch sie liefert nur etwa ein Zehntel des weltweit angelandeten Thunfischs und kann den globalen Bedarf nicht decken. Wir kümmern uns daher darum, die Nachhaltigkeit des Thunfischfangs auch bei anderen Fangmethoden zu verbessern. Gelingt das erfolgreich, kann eine Fischerei zertifiziert werden. Ob mit Angelrute, Netz oder Langleine.

Illegale Fischerei

Georg Werner, Environmental Justice Foundation



Eine besondere Bedrohung für unsere Meere ist die illegale, nicht gemeldete und unregulierte (IUU) Fischerei, auch „Piratenfischerei“ genannt. Jährlich wird der Verlust durch diese Art der Fischerei global auf zehn bis 23,5 Milliarden US-Dollar geschätzt. In einigen Regionen, wie Westafrika, wird bis zu ein Drittel aller Fänge illegal den Meeren entnommen. Auch die Menschen leiden darunter: Schrumpfen die Fischpopulationen anhaltend, müssen Fangschiffe immer weiter aufs Meer hinausfahren und dort länger verbleiben, was die oft ohnehin prekäre Lage der Fischer an Bord weiter verschlechtert. In Extremfällen kommt es in der Piratenfischerei zu Menschenhandel, Gewalt oder Zwangs- und Sklavenarbeit.

Die Befischung von Thunfisch ist besonders anfällig für die IUU-Fischerei, unter anderem aufgrund der hohen Preise: Mit einem einzelnen Exemplar können bis zu mehrere Tausend Euro verdient werden. Illegale Betreiber verschleiern ihre Aktivitäten, indem sie die Namen ihrer Fangschiffe wechseln. Andere registrieren ihre Schiffe in Staaten, die so gut wie keine Kontrolle über ihre Flotte ausüben, sogenannten „Billigflaggen“. Küstenferne Regionen sind nur schwer zu überwachen. Häufig finden Umladungen auf hoher See statt: Dabei werden Fänge auf ein Frachtschiff verladen, was IUU-Fischer nutzen, um legal und illegal gefangenen Fisch zu vermischen.

Die gute Nachricht ist: Es gibt Lösungen für dieses Problem. Dazu gehören die Identifizierung von Fangschiffen durch eindeutige Registrierungsnummern, die Ächtung von „Billigflaggen“ und ein Ende aller Umladungen auf See, sofern diese nicht effektiv überwacht werden. Die Transparenz-Charta der Environmental Justice Foundation bildet diese und weitere Maßnahmen ab – mit dem klaren Ziel, Produkte aus illegaler Fischerei vom Markt zu verbannen und damit positive Anreize für eine nachhaltige, legale und ethische Fischerei zu schaffen.

Die Sache mit dem Beifang

Beifang ist ein weltweites Nachhaltigkeitsproblem der Fischerei. Und eine besondere Herausforderung beim Thunfisch.

All jene Meereslebewesen, die unbeabsichtigt im Netz oder am Haken landen, nennt man Beifang. Fischerei ohne Beifang ist kaum möglich, denn Fischarten kommen nur selten in reinen Schwärmen vor, sondern fast immer zusammen mit anderen Fischen oder Meerestieren.

Wenn der Fischer auch die beigefangenen Arten verkaufen kann oder wenn er dafür eine Quote hat, kann Beifang akzeptabel sein. Ein Problem wird Beifang aber, wenn die Fischerei damit die Reproduktionsfähigkeit des beigefangenen Bestands beeinträchtigt. Dieses Risiko besteht besonders beim Beifang gefährdeter Arten.

Deshalb wird bei einer MSC-Zertifizierung jede Fischerei von unabhängigen Gutachtern darauf untersucht, wie viel Beifang von welchen Arten sie hat und wie sich dies auf die betroffenen Bestände auswirkt. Wenn der Beifang zu hoch ist, gibt es kein MSC-Zertifikat. Alle MSC-zertifizierten Fischereien müssen sicherstellen, dass sie so wenig wie möglich Beifang haben und besonders auf gefährdete, bedrohte oder geschützte Arten achten.

Haie und andere sensible Arten

Haie gehören in allen Ozeanen zu den beigefangenen Arten der Thunfischfischerei. Wie viel Beifang für einen



Ringwaden-Fangschiff im Pazifischen Ozean

Hai-Bestand biologisch verkraftbar ist, hängt ab von der Größe des Bestands, aber auch von der spezifischen Haiart und ihrem Reproduktionszyklus. Bei bedrohten Haiarten können bereits wenige beigefangene Tiere den Bestand gefährden – bei nicht gefährdeten Haiarten aus gesunden, großen Beständen hingegen kann selbst der Beifang von mehreren tausend Tieren aus wissenschaftlich-biologischer Sicht vertretbar sein.

In den tropischen und subtropischen Weltmeeren sind auch Meeresschildkröten und Meeressäuger, wie zum Beispiel Albatrosse und Sturmvögel, durch den Thunfischfang gefährdet. Sie werden von den Ködern oder den Rückwürfen der Fischerei angelockt, verfangen sich dann in den Netzen oder verschlucken Köderhaken.

CHINA

Rundhaken und Nylonsehnen

China ist der weltgrößte Markt für den Konsum von Fisch und Meeresfrüchten²⁴, auch die international operierende chinesische Fischereiflotte ist eine der größten weltweit. Sie steht jedoch wegen Menschenrechtsverletzungen, umweltschädlicher Fangmethoden und illegaler Piratenfischerei, zum Beispiel vor Afrika, stark in der Kritik. Ein Wandel der chinesischen Fischerei hin zu mehr Nachhaltigkeit würde einen großen positiven Effekt für unsere Meere und Fischbestände haben.

Ein noch kleines, aber ermutigendes Beispiel ist das weltweit erste MSC-Zertifikat für eine Großaugenthunfisch-Fischerei¹¹: Anfang 2019 erhielten drei chinesische Langleinensfischereien, die eng mit dem mikronesischen Amt für Meeresressourcennutzung kooperieren, das MSC-Zertifikat für ihren Thunfischfang in den Gewässern Mikronesiens. Der Großaugenthunfisch-Bestand ist in einem guten Zustand und um ihren Beifang zu senken, setzen die Fischer an ihren Langleinen spezielle Rundhaken ein, die von Schildkröten oder Meeressäugern nicht verschluckt werden können. Gleichzeitig befestigen sie die Haken auch mit besonderen Nylonschnüren, die beigefangene Haie mit ihren scharfen Zähnen durchbeißen können, um sich zu befreien.

Um den Erfolg dieser Maßnahmen zu garantieren, werden die Fangfahrten der MSC-zertifizierten Fischer regelmäßig durch unabhängige Fischereibeobachter begleitet.

Menschenrechte

Beim Thunfischfang und anderer küstenferner Fischerei sind Zwangsarbeit und Arbeitskräfte-missbrauch eine virulente Gefahr.

Schiffe und ihre Besatzungen verbringen oft lange Zeit auf hoher See, außerhalb der Reichweite von Kontrollinstanzen, häufig ohne geltende Arbeitnehmerschutzgesetze und mit begrenztem Zugang zu Kommunikationstechnologie¹². Immer wieder gibt es Berichte über Fälle von Zwangsarbeit, über Fischer, die mit scheinbar seriösen Arbeitsangeboten angeworben werden und dann nicht mehr gehen können – weil sie physisch festgehalten werden, weil ihre Löhne nicht ausbezahlt werden oder weil ihnen oder ihren Familien Gewalt angedroht wird.

Arbeitsrechtliche Anforderungen des MSC-Programms

Der MSC unterstützt die weltweiten Bemühungen zu Abschaffung von Zwangs- und Kinderarbeit in der Fischerei und den Lieferketten für Fisch und Meeresfrüchte. Fischereien und fischverarbeitende Unternehmen, die in der Vergangenheit strafrechtlich wegen Zwangsarbeit verfolgt wurden, sind vom MSC-Bewertungsprozess ausgeschlossen. Zertifizierte Fischereien sind verpflichtet, ihre Regularien



und Maßnahmen zur Unterbindung von Zwangs- und Kinderarbeit offenzulegen und für Regierungen, NGOs, den Handel und Verbraucher auf der Webseite des MSC zugänglich zu machen. Gleichzeitig zählen MSC-zertifizierte Fischereien zu den bestkontrollierten der Welt, was Menschenrechtsverletzungen zwar nicht verhindern, aber doch minimieren kann. So haben beispielsweise MSC-zertifizierte Thunfischfischereien häufig auf jeder einzelnen Fangfahrt einen unabhängigen Fischereibeobachter an Bord. Dies minimiert nicht nur das Risiko für Umweltverstöße, sondern auch die Gefahr von Menschenrechtsverletzungen.

MSC-zertifizierte fischverarbeitende Unternehmen wiederum sind verpflichtet, arbeitsrechtliche Audits durch international anerkannte Sozialstandardsetzer zu durchlaufen.

PAPUA-NEUGUINEA

Mehr Fairness auf See

Die MSC-zertifizierte PNG Thunfischfischerei setzt Maßstäbe im Kampf gegen Zwangsarbeit und Menschenrechtsverstöße. Statt wegzuschauen fördert sie Kontrolle und Transparenz. Schulungen für die Crews sind ebenso Pflicht wie das Durchlaufen von Sozialaudits mehrmals im Jahr. Bereits 30 % der Flotte sind nach internationalen Sozialstandards zertifiziert, bis Ende 2025 sollen es 45 % sein.²⁵ Wie bei den meisten MSC-zertifizierten Thunfisch-Fischereien wird zudem jede einzelne Fangfahrt durch einen unabhängigen Beobachter an Bord begleitet.

Doch das ist noch nicht alles. Als erste Thunfisch-Fischerei weltweit übermittelt PNG seine Fangaktivitäten in Echtzeit an Global Fishing Watch – ein wichtiger Schritt für Transparenz, auch im Kampf gegen Zwangsarbeit. Dazu gehört auch, der Crew den Zugang zur Außenwelt zu sichern: Sie erhält kostenlosen Internetzugang – wichtig nicht nur für den Kontakt zur Familie, sondern auch, um etwaige arbeits- oder menschenrechtlichen Verstöße melden zu können.



Die PNG-Fischerei kämpft nicht nur gegen Zwangsarbeit, sondern auch für faire Arbeitsbedingungen und die Sicherheit der Crew an Bord.

Seit 2023 geht die Fischerei nun den nächsten Schritt: Als eine der ersten weltweit arbeitet sie an der Einführung von Social Accountability Key Data Elements, zentral gespeicherten Informationen, durch die soziale Mindeststandards kontrollierbar werden, z. B. für Behörden, Zertifizierer, Kunden oder die Zivilgesellschaft²⁶.

Wie nachhaltig ist unser Thunfischkonsum?

Thunfisch erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Und doch – oder gerade deswegen – stellt sich für manchen Verbraucher die Frage: Sollte man Thunfisch noch essen? Und wenn ja: welches Produkt, welche Arten, aus welchem Ozean?

Das Zertifizierungsprogramm des Marine Stewardship Council bietet hier eine hilfreiche Orientierung. Es prüft, ob eine Fischerei nachhaltig arbeitet und kontrolliert die Reise des Fangs von der Fischerei bis zum Supermarkt oder Restaurant. Thunfischprodukte mit dem blauen MSC-Siegel signalisieren dem Verbraucher: Der Fisch stammt aus einem nicht überfischten Bestand und unabhängige Gutachter haben die Fischerei sorgfältig auf ihre ökologische Verträglichkeit geprüft.

Warum ist Thunfisch eigentlich so beliebt?

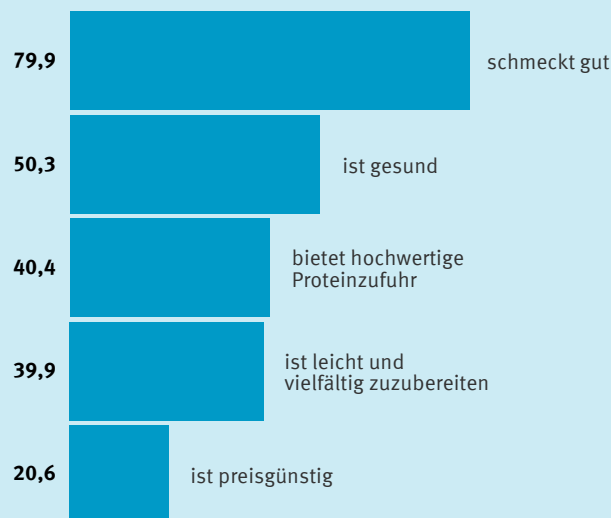
Fast zwei Drittel (63 %) der Deutschen essen mindestens einmal im Monat Thunfisch, so eine repräsentative Umfrage des Meinungsforschungsinstituts Appinio vom April 2025 im Auftrag des MSC¹³. Appinio hatte die Menschen auch gefragt, warum sie Thunfisch essen. Die Antworten reichen von „schmeckt gut“ über „hochwertige Proteinzufuhr“ bis zu „preisgünstig“.



Vier von fünf Menschen in Deutschland essen mindestens einmal im Monat Thunfisch, jeder zehnte sogar wöchentlich

Warum essen Sie Thunfisch?

in Prozent¹³, n=1201



Thunfisch und Quecksilber: Wie gefährlich ist das?

Thunfisch ist ein nährstoffreiches Lebensmittel, doch sorgt das Thema Quecksilber immer wieder für Bedenken. Das Schwermetall gelangt durch Industrieemissionen ins Meer und kann sich über die Nahrungskette in Raubfischen anreichern. Im menschlichen Körper kann Methylquecksilber das Nervensystem schädigen.

Große und langlebige Thunfisch-Arten wie der Blauflossen- oder der Großaugenthun weisen höhere Mengen Quecksilber auf als kleinere Thunfischarten wie der Echte Bonito. Für den Echten Bonito – den üblichen Thunfisch in der Dose – zeigten jüngste Tests unbedenkliche Werte bei allen Dosen-Proben auf dem deutschen Markt¹⁵. Grundsätzlich nennt die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) 1,3 Mikrogramm Methylquecksilber pro kg Körpergewicht als Grenzwert. Für einen 70 kg schweren Erwachsenen wären danach bis zu fünf Dosen wöchentlich ohne gesundheitliches Risiko¹⁴.

Proteinpower mit wertvollen Nährstoffen

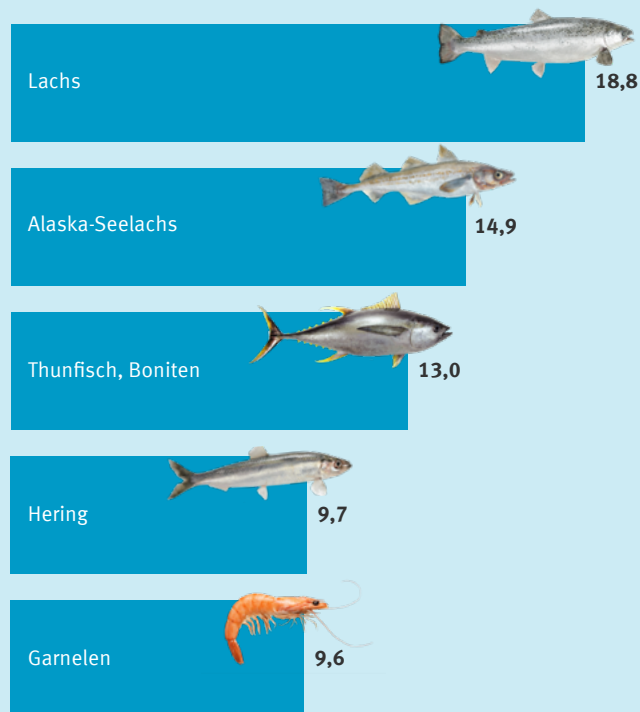
Laut aktueller Umfrage geben 63 Prozent aller Thunfischesser in Deutschland an, Thunfisch deshalb zu essen, weil er gesund und proteinreich sei. In der Tat ist Thunfisch eine Fischart mit überdurchschnittlich hohem Eiweißgehalt (ca. 20 – 30 g pro 100 g), was ihn für eine proteinreiche Ernährung attraktiv macht. Er enthält außerdem wertvolle Omega-3-Fettsäuren, die Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen können, und hohe Werte bei wichtigen Vitaminen, wie etwa B3, B12 und D, und Mineralstoffen wie Selen, Jod oder Eisen. Diese Nährstoffe unterstützen das Immunsystem, die Gehirnfunktion und den Stoffwechsel.

Wie viel Thunfisch essen die Deutschen – und wo kaufen sie ihn?

Wie in Asien und den USA ist Thunfisch auch in Europa die meistverzehrte Fischart, gefolgt von Kabeljau und Lachs. In Deutschland wird im europäischen Vergleich zwar deutlich weniger Thunfisch gegessen als in Italien, Spanien, Großbritannien und Frankreich¹⁶ – doch die Beliebtheit von Thunfischprodukten steigt auch hierzulande seit Jahren stetig an. Lag der Marktanteil von Thunfisch in Deutschland 1995 noch bei knapp acht Prozent des gesamten Fischverzehrs, liegt er mittlerweile bei knapp

Die großen Fünf

Anteil der Fischarten am Fischverzehr in Deutschland, 2023, in Prozent¹⁷



13 Prozent und damit auf Platz drei der beliebtesten Speisefische¹⁷.

Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verzehr von Thunfisch liegt dabei in Deutschland aktuell bei 1,6 Kilogramm im Jahr. Im Vergleich zum Vorjahr ist der Anteil von Thunfisch am Gesamt-Fischkonsum leicht rückläufig.

Ein Großteil des Thunfischs in Deutschland wird im Supermarkt verkauft. Die Dose nimmt hier den größten Anteil ein. In der Gastronomie und dem Fischfachhandel hingegen spielen gefrorener und frischer Thunfisch eine vergleichsweise bedeutendere Rolle.



In Deutschland wird der Großteil des Thunfischs im Supermarkt verkauft

Dose, Pizza oder Steak? Die wichtigsten Produktkategorien beim Thunfisch.

Die weltweiten Thunfischfänge kommen hauptsächlich in drei Produktkategorien auf den Markt: als Konserven, tiefgekühlt oder als Frischfisch. Schätzungen gehen davon aus, dass zehn Prozent der weltweiten Fänge als Frischfisch gehandelt werden, 20 Prozent werden gefroren verkauft und circa 70 Prozent werden zu Konserven verarbeitet. Beim Echten Bonito gehen sogar 90 Prozent der Fänge in die Konservenindustrie²⁰. Konserven sind so beliebt, weil sie leicht zu nutzen, lange haltbar und relativ preiswert sind. Sie dominieren in Europa und Amerika den Markt. Japan hingegen, der mit Abstand größte Markt für Sushi und Sashimi, importiert vor allem frischen und tiefgefrorenen Thunfisch, ähnliches gilt für China und Südkorea²¹.

In Deutschland machten Thunfischkonserven fast drei Viertel der im Jahr 2024 verkauften Thunfischmenge im Lebensmitteleinzelhandel aus¹⁹. Andere Kategorien wie Tiefkühlsteaks oder Frischfisch in Selbstbedienung haben daneben nur marginale Bedeutung.

Verkauf von Thunfischprodukten im deutschen LEH nach Produktkategorie

Produktgewicht in Tonnen¹⁹

	2019	2021	2024
Konserven (inkl. Salate und Brotaufstriche)	45.798	54.215	52.959
Tiefkühlfish	360	285	237
Tiefkühlpizza (Thunfischanteil: ca. 15% des genannten Produktgewichts)	18.974	21.961	18.859
Frischfisch in Selbstbedienung (vakuumiert, MAP)	67	648	85
LEH Gesamt	65.199	77.109	72.140

Quelle: Circana 2024

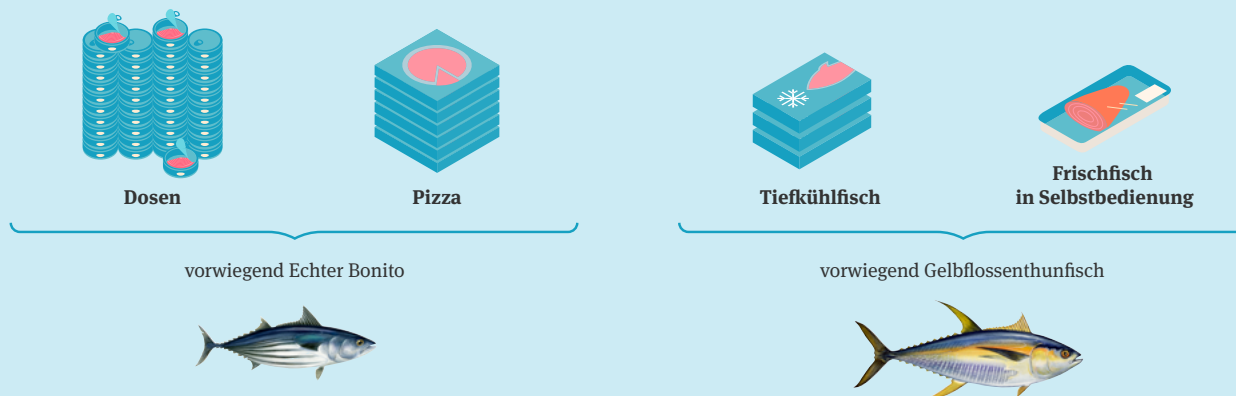
Der Echte Bonito hat die Nase vorn

Ein näherer Blick auf das Produktangebot im deutschen Einzelhandel zeigt, dass hierzulande tatsächlich nur drei der fünf kommerziell genutzten Thunfischarten (siehe Seite 5) relevant sind: Echter Bonito, Weißer Thunfisch und Gelbflossenthunfisch.

Der Echte Bonito, dieser Thunfisch-Verwandte, der eigentlich gar kein echter Thunfisch ist, bleibt die verbreitetste Thunfischart im deutschen Handel. Echter Bonito (*Katsuwonus pelamis*) findet sich in fast allen Konservenprodukten, Brotaufstrichen und Pizzen. In Gläsern findet sich meist Weißer Thunfisch (*Thunnus alalunga*), als Frischfisch wird fast ausschließlich Gelbflossenthunfisch (*Thunnus albacares*) verkauft. Thunfisch-Tiefkühlprodukte enthalten in der Regel entweder Gelbflossenthunfisch oder Weißen Thunfisch.³⁰

Nach ihren Thunfisch-Liebblingsgerichten befragt, nannten 86 % der Deutschen auch typische Dosenthunfisch-Gerichte wie die Thunfisch-Pizza oder den Thunfisch-Salat, auf Platz 3 folgten Nudelgerichte mit Thunfisch. Platz 4 teilen sich – mit je gut 22% der Stimmen gleichermaßen beliebt – roher Thunfisch (Sushi, Sashimi) und gegrillte oder gebratene Thunfisch-Steaks.

Thunfisch in Deutschland: Produktkategorien und vorrangig verwendete Thunfischarten²²



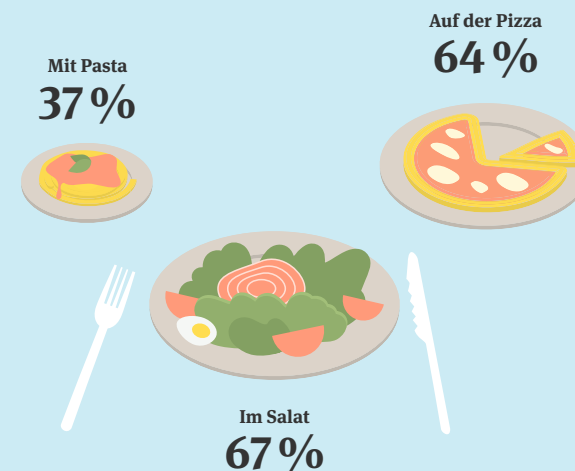
Triumph der Konserve

Die steigende Nachfrage nach Thunfischkonserven ist einer der Hauptgründe für das Wachstum der globalen Thunfischindustrie. In den wichtigen Thunfischmärkten Europa und USA ist die seit Jahren zunehmende Nachfrage nach schnell zu verarbeitenden und verzehrfertigen „Convenience“-Produkten ein wichtiger Motor dieser Entwicklung. Andere Länder wie Saudi-Arabien, Israel oder Ägypten sind zu einigen der größten Thunfischimporteure der Welt aufgestiegen, weil die Einfuhrzölle für Thunfischkonserven im Nahen Osten besonders niedrig sind. In wieder anderen Ländern steigt die Nachfrage nach Thunfischdosen mit der grundsätzlichen Nachfrage nach haltbaren, international beliebten Lebensmitteln.

3/4

des im deutschen Einzelhandel verkauften Thunfischs sind Konserven

So essen die Deutschen Thunfisch am liebsten¹³



Eine Fischart, viele Siegel ...

Auffällig ist, wie viele diverse Kennzeichnungen zum Thema Nachhaltigkeit es speziell auf Thunfischdosen gibt: Bei einer vom MSC beauftragten Datenerhebung wurden insgesamt zehn verschiedene Labels auf den im Einzelhandel erhältlichen Thunfischkonserven gefunden²². Ein einzelnes Produkt kann dabei bis zu vier verschiedene Labels tragen – mit teils sehr unterschiedlicher Aussagekraft.

Neben unabhängigen Nachhaltigkeitsiegeln wie dem MSC-Siegel, dem Delfenschutz-Siegel SAFE und dem – im deutschen Markt seltenen – „Friend of the Sea“-Siegel findet man verschiedene Hersteller- oder Händler-Labels, die auf unternehmenseigene Nachhaltigkeitsprogramme hinweisen. Für Externe sind die Kriterien und Aussagen dieser unternehmenseigenen Labels oft weder klar definiert noch überprüfbar. Ihre Vergabe wird zudem meist nicht von unabhängiger Stelle validiert.

Wo kommt unser Thunfisch her?

Im deutschen Einzelhandel wird ausschließlich Thunfisch aus Wildfang (also Meeresfischerei) angeboten. Bei der Frage nach der Herkunft dieser Thunfischprodukte ist zwischen Fanggebiet und Verarbeitungsort zu unterscheiden.

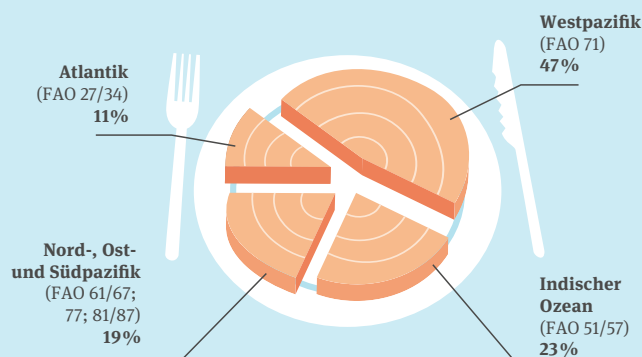
2/3
des Thunfischs wird im Pazifik gefangen

In der Thunfischverarbeitung, speziell in der Herstellung von Thunfischkonserven, haben sich über die letzten Jahrzehnte große regionale Verarbeitungszentren gebildet. Das wichtigste Importland für Deutschland ist seit 2022 Papua-Neuguinea, gefolgt von Ecuador und den Philippinen.¹⁷

Was das Fanggebiet betrifft, stammen rund zwei Drittel weltweiten Thunfischfänge aus dem Pazifik. Mehr als drei Millionen Tonnen Thunfisch werden dort jährlich gefangen.

Thunfisch Fanggebiete^{3, 5}

Anteil in Prozent



Der große Marktanteil von Thunfisch aus dem Pazifik hat auch Implikationen für die Nachhaltigkeit: Denn der Pazifik, der rund 35 Prozent der gesamten Erdoberfläche bedeckt, stellt allein schon durch seine Größe die Kontrolle und das länderübergreifende Management der Fischerei vor enorme Herausforderungen (siehe Seite 8). So ist der westliche Pazifik (FAO 71) beispielsweise laut IUU Fishing Index die Meeresregion mit dem höchsten Risiko für illegale und unregulierte Fischerei²⁷.

Für MSC-zertifizierte Thunfisch-Produkte ist unabhängig von ihrem Fanggebiet immer sichergestellt, dass sie von einer legalen und nachhaltigen Fischerei stammen und auf ihrem Weg um die Welt nicht mit anderen Fängen vermischt wurden. Für alle anderen Thunfischprodukte hingegen lässt sich diese Aussage nicht mit Gewissheit treffen.

Gute Nachrichten: Das Thunfischangebot in den deutschen Supermärkten ist mittlerweile eines der nachhaltigsten weltweit

76 Prozent der deutschen Fischesser fordern, dass Nachhaltigkeitsaussagen von Marken und Supermärkten durch eine unabhängige Stelle überprüft werden sollten²⁷. Lange war genau das nicht der Fall: 2018 hatte unsere erste Thunfischmarkt-Analyse eine enorme Nachhaltigkeitslücke im deutschen Einzelhandel aufgedeckt. Weniger als 10 Prozent des dort verkauften Thunfischvolumens trug das MSC-Siegel und kam aus kontrolliert nachhaltiger Fischerei.

Ein Problem waren insbesondere die Thunfischkonserven im Preiseinstiegsbereich: Obwohl dieses Marktsegment volumenmäßig das wichtigste ist, und hier somit der größte ökologische Fußabdruck entsteht, hatte diese Kategorie den kleinsten (bis gar keinen) Anteil an MSC-zertifizierten Produkten vorzuweisen.

Entwicklung MSC-Anteil am Thunfischverkauf im deutschen Einzelhandel^{19, 28}

Produktgewicht in Tonnen – in den Kategorien Konserve, Tiefkühlung, Kühlung

	2018	2020	2022	2024
LEH Gesamtvolumen	61.616	77.691	77.792	72.140
MSC Volumen	5.061	29.162	40.290	59.260
MSC Anteil	8 %	38 %	52 %	82 %

Das hat sich nun deutlich verbessert: Beeindruckende 82 Prozent des von hiesigen Supermärkten und Discountern verkauften Thunfischvolumens stammen heute aus nachhaltigen, MSC-zertifizierten Fischereien.^{19, 28}

MSC-Anteil am verkauften Thunfisch

2024, in Prozent in Deutschland



Mit diesem Marktanteil von 82%, der einem zertifizierten Thunfischvolumen von 60.000 Tonnen entspricht, liegt Deutschland im weltweiten Vergleich an der Spitze in Sachen Nachhaltigkeit. Für MSC-zertifizierte Thunfisch-Fischereien ist der deutsche Markt daher der wichtigste weltweit. Knapp 25 % des verkauften Thunfischvolumens mit MSC-Siegel gehen hierhin.

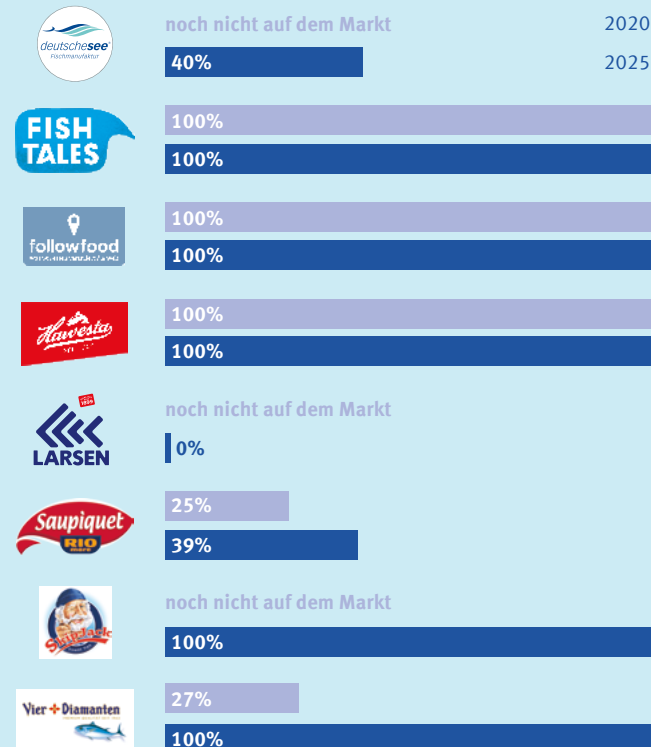
Wie nachhaltig ist das Thunfischangebot im deutschen Einzelhandel?

Wir haben die mit Abstand wichtigste Produktkategorie im deutschen Einzelhandel: die Gruppe der Konserven, einschließlich Salate, genauer auf ihre Nachhaltigkeit hin analysiert.

MSC-Anteil Thunfisch-Konserven im Markensortiment³⁰

Anteil in Prozent

MSC-Anteil: 2020 2025



Drei Markenhersteller präsentieren sich seit Jahren als Vorreiter in Sachen nachhaltiger Thunfisch: Followfood, Hawesta und FishTales beziehen jeweils 100 Prozent ihres Thunfischs aus MSC-zertifizierter, nachhaltiger Fischerei. Die Firma Delina ist mit einem kleinen, konservierten Thunfisch-Sortiment der Marke Skip Jack ebenfalls mit 100 % MSC in den Markt eingestiegen. Bei anderen bekannten Thunfischmarken wie Saupiquet Rio Mare und Dosenthunfisch-Einsteiger Deutsche See bleiben Nachhaltigkeitslücken im Sortiment bestehen.³⁰

Der deutsche Thunfischmarkt bewegt sich in die richtige Richtung

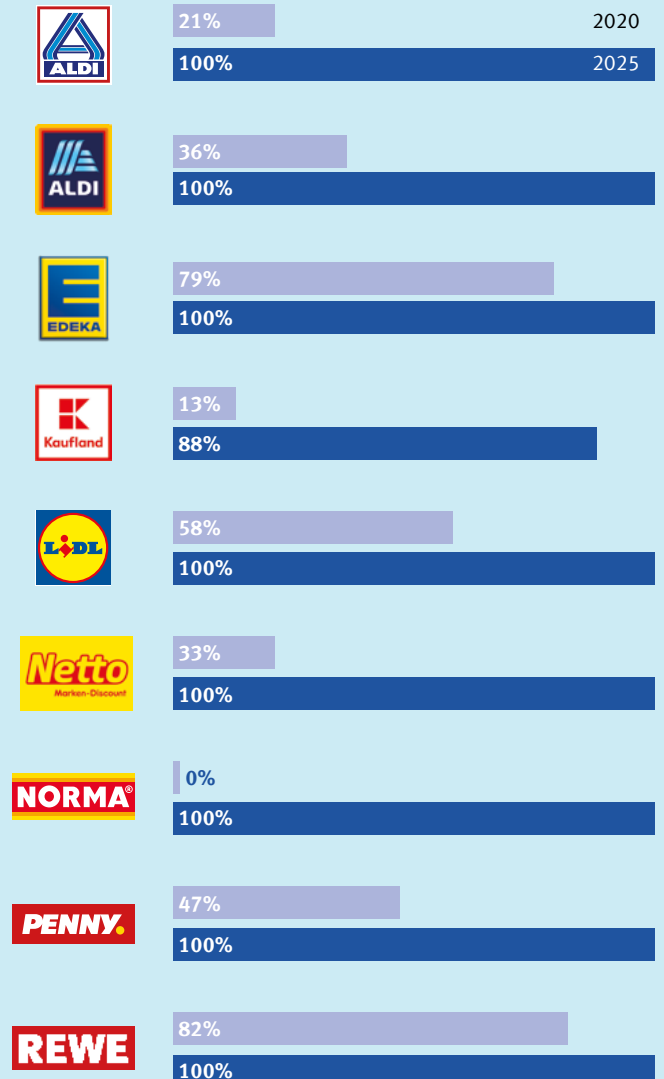
Die positivste Entwicklung zeigt sich bei den großen Supermärkten und Discountern: Unsere Analyse der Eigenmarkensortimente im Bereich Thunfischkonserven vom März 2025 zeigt, dass seit 2019 fast alle deutschen Einzelhandelsketten ihre Thunfischkonserven der Eigenmarken vollständig auf MSC-zertifizierte Rohware umgestellt haben. Dies gilt sowohl für die Premium-Eigenmarken als auch für das Preiseinstiegsortiment.

Dank dieser positiven Veränderungen konnte die große Nachhaltigkeitslücke beim Thunfischangebot und -verkauf im deutschen Einzelhandel weitestgehend geschlossen werden.^{19, 6} Nun ist es an den verbliebenen Unternehmen, allen voran Thunfisch-Gigant Saupiquet Rio Mare, hier nachzuziehen. Die gute Absicht ist da: Deutsche See plant in seinem Thunfisch-Sortiment den Anteil aus nachhaltiger, MSC-zertifizierter Fischerei sukzessive zu erhöhen. Bei Kaufland soll das aktuell letzte noch nicht zertifizierte Thunfischprodukt bis Ende 2025 auf MSC umgestellt werden. Und Thunfisch-Marktführer Saupiquet Rio Mare hat angekündigt, bis 2030 zu 100 Prozent auf Thunfisch aus nachhaltiger, MSC-zertifizierter Fischerei zurückzugreifen.³¹ Dies gilt es nun konsequent umzusetzen.

MSC-Anteil Thunfisch-Konserven im Eigenmarkensortiment³⁰

Anteil in Prozent

MSC-Anteil: 2020 2025



Anmerkungen und Quellen

- 1 IMARC Tuna Market Report 2025–2033, <https://www.imarcgroup.com/global-tuna-market>
- 2 Der Anlandepreis ist der Erstverkaufspreis ab Fischerei. Nicht zu verwechseln mit dem Endverbraucherpreis, welcher um ein Vielfaches höher ist. Die hier genannten Zahlen sind Durchschnittswerte der Anlandepreise des Jahres 2014. Quelle: The PEW Cheritable Trusts, 2016, NettingBillions: A Global Valuation of Tuna, https://www.pewtrusts.org/-/media/assets/2016/05/netting_billions.pdf
- 3 FAO 2024, Food and Agriculture Organization of the United Nations, FishStatJ, a tool for fishery statistics analysis Release: 4.04.00. Global Capture Production Workspace 1950-2022 (Release date: March 2024), <https://www.fao.org/fishery/en/statistics/software/fishstatj>
- 4 iMarc report, 2020, Tuna Market: Global Industry Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecast 2019–20
- 5 ISSF 2025, Status of the world fisheries for tuna. Mar. 2025. ISSF Technical Report 2025-01. International Seafood Sustainability Foundation, Pittsburgh, PA, USA, <https://www.iss-foundation.org/downloads/39542/?tmstv=1742889600>
- 6 Eine kleinere, fünfte RFMO, die Commission for the Conservation of Southern Bluefin Tuna (CCSBT), wurde 1993 speziell für das Management des Südlichen Blauflossenthuns gegründet.
- 7 MSC, Marine Stewardship Council, 2019, Maldives pole & line skipjack tuna fishery, <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/maldives-pole-line-skipjack-tuna/@@view>
- 8 MSC, Marine Stewardship Council, 2025, Track a Fishery, <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/>
- 9 ISSF, PEW, et al, Collective Best Practices for Well-Managed FAD Fisheries, https://fishwise.org/wp-content/uploads/2019/02/FAD-Fishery-Best-Practices_NGOTunaForum2019-02.pdf
- 10 European Parliament, January 2014, IPOL-PECH-NT, Directorate General for Internal Policies, Policy Department Fisheries, The Use of FADs in Tuna Fisheries, [http://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document.html?reference=IPOL-PECH_NT\(2014\)514002](http://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document.html?reference=IPOL-PECH_NT(2014)514002)
- 11 ISSF 2024, https://www.iss-foundation.org/about-issf/what-we-publish/2024/03/07/fresh-thinking-about-fads/?utm_source=chatgpt.com (besucht 26.03.2025)
- 12 Teh L.C.L., Caddell R., Allison E.H., Finkbeiner, E.M., Kittinger J.N., Nakamura K. and Ota, Y. 2019. The role of human rights in implementing socially responsible seafood. PLoS ONE 14(1): e0210241. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0210241>.
- 13 Appinio Marktforschungsinstitut, 4.–7. April 2025, Ergebnisse einer repräsentativen Verbraucherbefragung zum Thema Thunfisch, 1.201 Befragte in Deutschland, Online Befragung im Auftrag des MSC
- 14 Bundesinstitut für Risikobewertung, Mai 2024, <https://www.bfr.bund.de/cm/343/methylquecksilber-in-fisch-und-meeresfruechten-gesundheitliche-bewertung-neuer-daten-aus-der-bfr-meal-studie.pdf>
- 15 NDR Markt, 10.3.2025, https://www.ndr.de/fernsehen/sendungen/markt/Markt_sendung1517652.html
- 16 EUMOFA, European Market Observatory for Fisheries and Aquaculture Products, 2018, Der EU-Fischmarkt, Ausgabe 2018, https://www.eumofa.eu/documents/20178/132648/DE_Der+EU-Fischmarkt+2018.pdf
- 17 FIZ, Fischinformationszentrum e.V., 2025, https://www.fischinfo.de/images/broschueren/pdf/FIZ_DF_2024.pdf
- 18 Statistisches Bundesamt Wiesbaden, März 2019, Genesis-Online Datenbank, <https://www-genesis.destatis.de/genesis/online/>
- 19 Circana 2024. Thunfischprodukte in den Segmenten TK-Fisch, gek. Fisch-Feinkost inkl. Fischsalate, Fischkonserven und -marinaden, TK-Pizza; [LEH total] >=200qm + DM Geschäftstypen (=Trad. LEH 200-799qm; Verbrauchermärkte >=800qm; Discounter; Drogeriemärkte); [2018-2024]; [Verkauf 1.000 KG]
- 20 IMARC (International Market Analysis Research and Consulting Group), 2019, Tuna Market: Global Industry Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecast 2019–2024, unveröffentlicht
- 21 MSC Global Tuna Strategy, 2015, unveröffentlicht
- 22 FischMagazin, Ausgabe 01/2017, Seite 74ff, Skipjack – der Konserventhunfisch Serie Teil 5, Die Verarbeitung von Skipjack
- 23 DTO Research Januar 2019 und MSC Erhebung April 2025: Analyse der im deutschen Einzelhandel erhältlichen Thunfisch-Produkte.
- 24 Cao, L., Naylor, R., Henriksson, T., et al., 2015, China's aquaculture and the world's wild fisheries, DOI: 10.1126/science.1260149
- 25 Die Fischerei kooperiert mit dem FISH standard for crew certification, erfüllt die Transparenz-Regeln der Environmental Justice Foundation und folgt den Empfehlungen des Global Slavery Index.
- 26 Social Accountability Key Data Elements (SA-KDEs) erfassen zum Beispiel Arbeitsverträge der Crew, Lohnzahlungen, arbeitsrechtliche Schulungen, Nachweise über Arbeitszeiten, Protokolle von Sozialaudits, medizinische Dokumente oder den Zugang zu Kommunikationsmitteln.
- 27 Macfadyen, G., Hosch, G., Kaysser, N. and Tagziria, L., January 2019. The Illegal, Unreported and Unregulated Fishing Index, <http://iuufishingindex.net/include/IUU-Report.pdf>
- 28 MSC Licensing Data, Stand April 2025
- 29 GlobeScan Consumer Study 2024
- 30 MSC Erhebung im April 2025
- 31 <https://qualitaresponsabile.riomare.it/de/nachhaltige-fischerei/unsere-verpflichtung-zur-msc/>



Marine Stewardship Council
Schwedter Straße 9a · D-10119 Berlin
V.i.S.d.P.: Kathrin Runge

Projektleitung und Redaktion: Andrea Harmsen

Datenerhebung: Ines Biedermann, Karin Lüdemann,
Stefanie Siebels

Redaktionelle Mitarbeit: Stefanie Siebels, Ines Biedermann,
Michael Hegenauer (alle MSC)

Kontakt

Presse: andrea.harmsen@msc.org

+49 30 60 98 552-10

Unternehmen und Stakeholder: berlin@msc.org

+49 30 60 98 552-00

Redaktionschluss: April 2025

