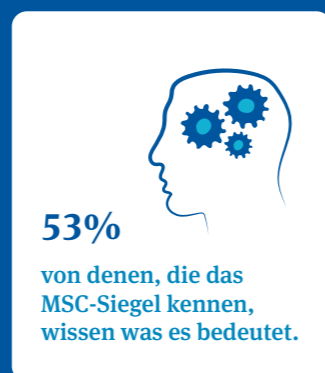
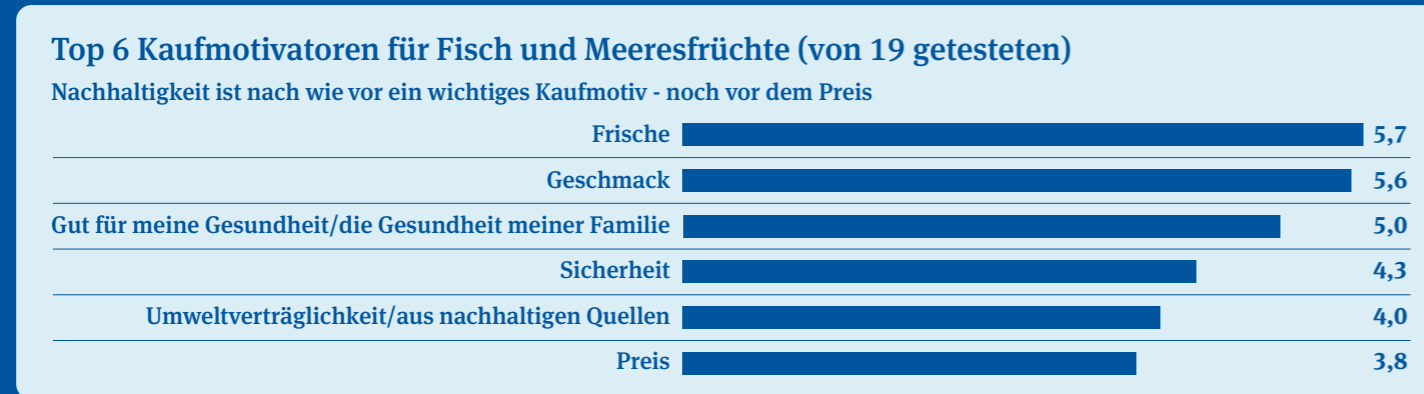
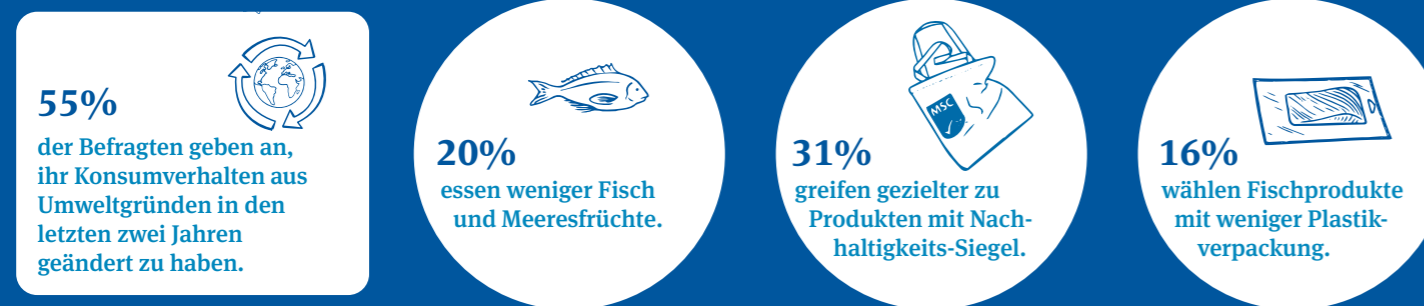


Wie denken und handeln VerbraucherInnen?

Immer mehr Menschen sind sich bewusst, dass sie mit ihren Konsumententscheidungen Einfluss auf den Zustand der Umwelt nehmen können und ändern konsequenterweise ihren Lebensmittelkonsum. Der MSC hat zum fünften Mal in Folge eine umfassende Umfrage zum Thema Fischkonsum weltweit in Auftrag gegeben. Ausgewählte Ergebnisse der Befragung in Deutschland:



Fisch und Nachhaltigkeit



Ein Blick auf Fischerei, Handel und Konsum

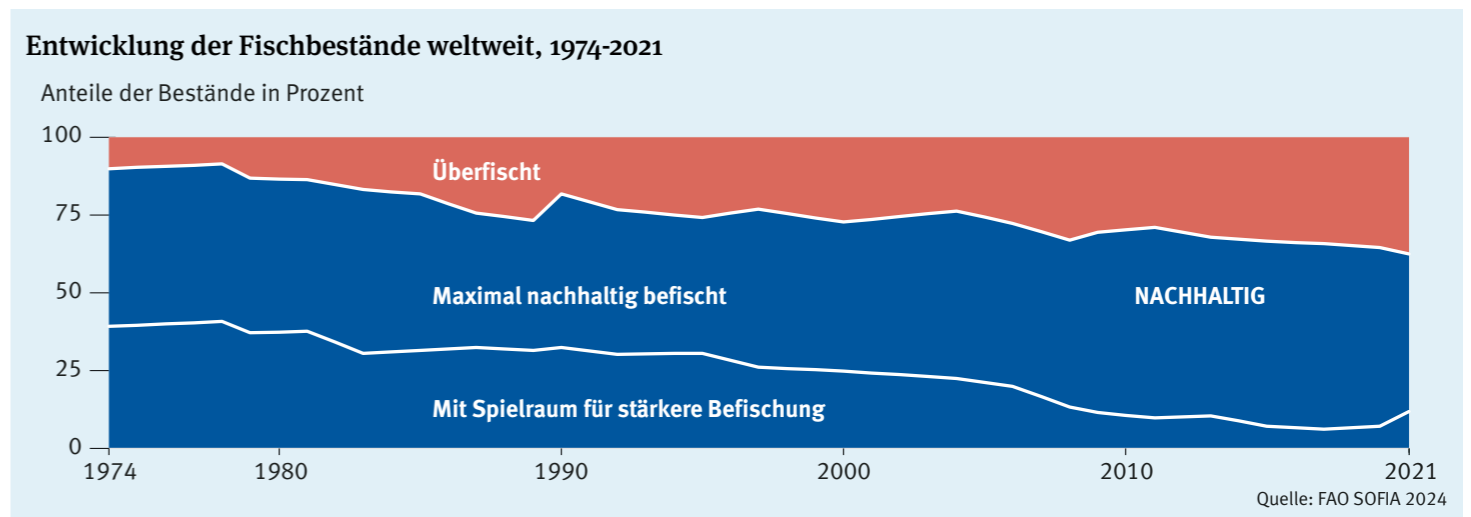
Die Arbeit des MSC fußt auf der Überzeugung, dass die nachhaltige Bewirtschaftung von Fischbeständen auf lange Sicht wirtschaftlich vorteilhaft ist. Der MSC ermöglicht es dem Handel und letztlich jedem einzelnen Verbraucher, Fischereien Anreize dafür zu bieten, diese Langzeitperspektive einzunehmen.

Dank Fischereien, die sich kontinuierlich verbessern, um die Anforderungen des MSC-Standards zu erfüllen, und Dank aller Akteure im Markt, die diese Bemühungen honorieren, können wir bereits auf beachtliche Erfolge blicken. Dennoch liegt noch viel Arbeit vor uns, wenn wir die marinen Ressourcen langfristig erhalten und nutzen wollen.

Wir vom MSC werden weiter daran arbeiten, den Meeresschutz voranzutreiben und die Umwelleistung von Fischereien zu verbessern. Dabei setzen wir auf Ihre kontinuierliche Unterstützung und Partnerschaft!

Wie nachhaltig werden unsere Meere befischt?

Überfischung ist eine der größten Bedrohungen für unsere Meere. Auf dem Spiel stehen Artenvielfalt, marine Ökosysteme und nicht zuletzt die Ernährung von Millionen von Menschen. Der jüngste Bericht der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO), erschienen im Juni 2024, ist eine beunruhigende Lektüre in Hinblick auf die Zukunft der wertvollen Ressource Fisch und der biologischen Vielfalt der Ozeane. Ein Überblick über die Faktenlage:



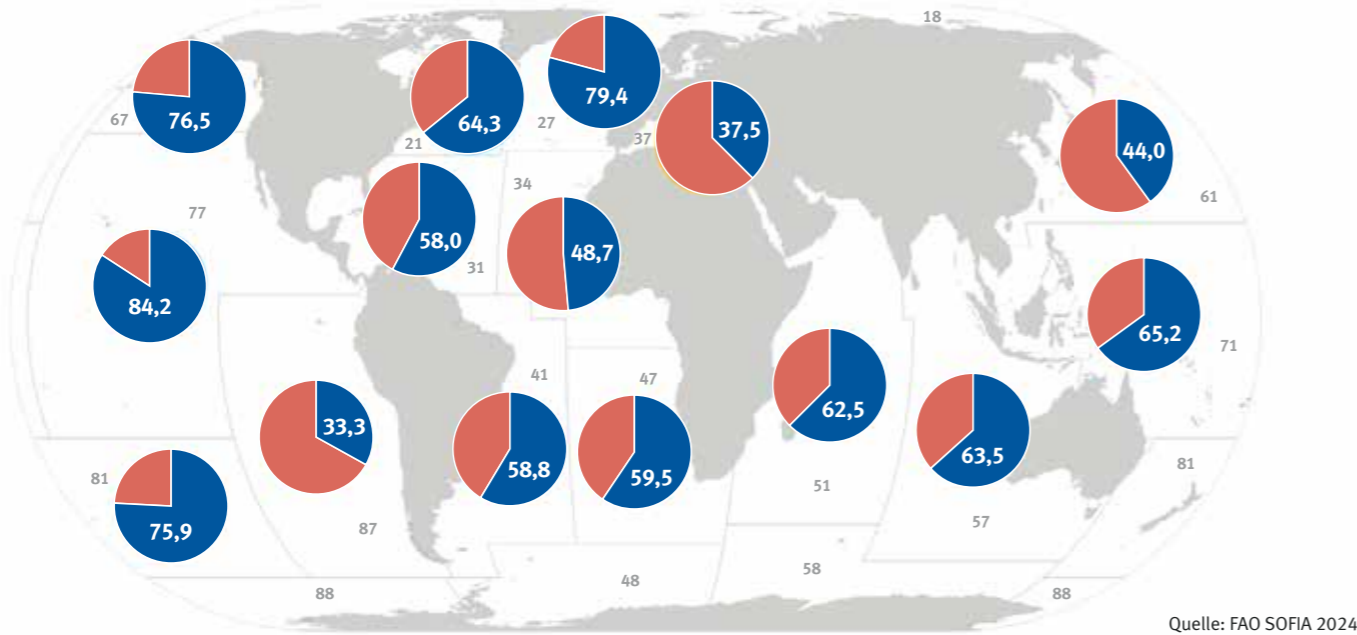
37,7% der Meeresfischbestände sind überfischt, ein Trend, der sich weiter verschärft hat. Seit 2019 ist der Anteil der überfischten Bestände um 2,3 Prozentpunkte gestiegen - fast das Doppelte des Anstiegs im letzten Berichtszeitraum (2017-2019). Weitere 50,5% der Bestände sind maximal, aber nachhaltig genutzt. Nur 11,8% der Bestände haben noch Entwicklungspotenzial und sind „unternutzt“.

Betrachtet man nicht die reine Anzahl der Bestände, sondern die weltweiten Anlandungen, so stammten 2021 77% der Anlandungen aus biologisch nachhaltigen Beständen, was jedoch einen Rückgang um über 5 Prozentpunkte im Vergleich zu den Vorjahren darstellt. Der Vergleich, dass ein höherer Anteil der angelandeten Fische aus nachhaltigen Beständen stammt (77%) als der Anteil der biologisch nachhaltigen Bestände insgesamt (62,3%), zeigt, dass größere Bestände (die größere Fangmengen ermöglichen) im Durchschnitt häufiger innerhalb biologisch nachhaltiger Grenzen befischt werden als kleinere Bestände.

Prozentualer Anteil der biologisch nachhaltigen Bestände nach FAO-Fanggebietsregion 2021

Angaben in Prozent

Zustand der Bestände: ■ nachhaltig ■ nicht nachhaltig

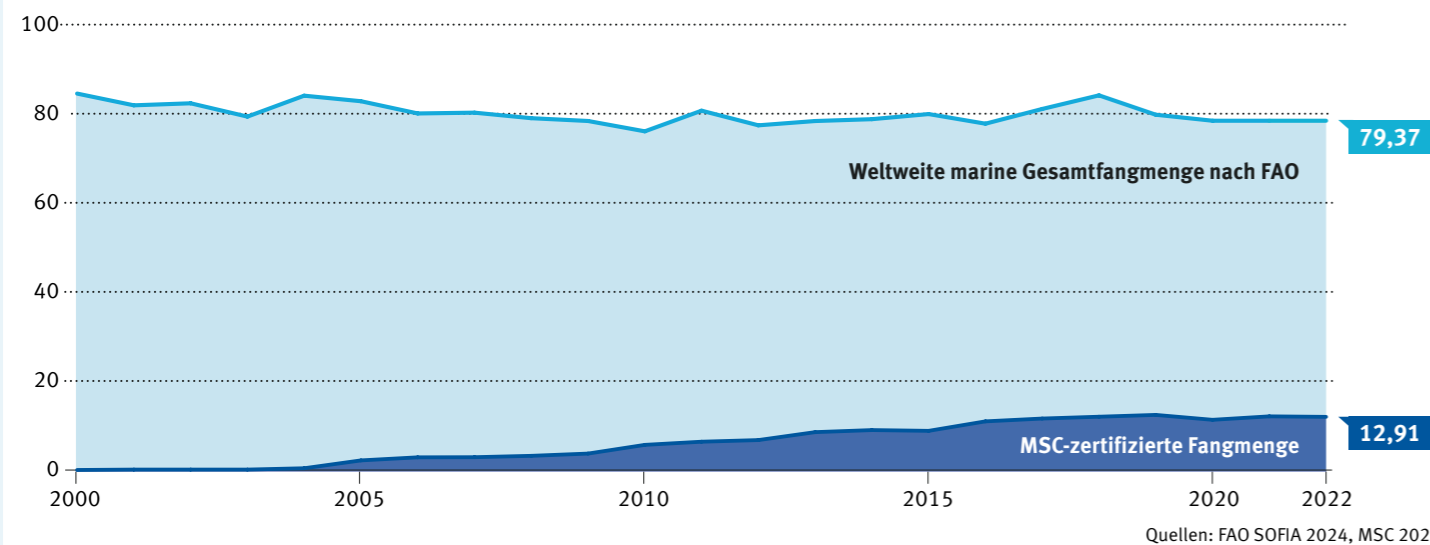


Quelle: FAO SOFIA 2024

Der östliche Zentralpazifik (Gebiet 77), der Nordostatlantik (Gebiet 27), der Nordostpazifik (Gebiet 67) und der Südwestpazifik (Gebiet 81) weisen den höchsten Prozentsatz an Beständen auf, die sich auf biologisch nachhaltigem Niveau befinden. Die Gebiete mit den niedrigsten Werten sind: der östliche Mittelatlantik, der Nordwestpazifik, das Mittelmeer und Schwarze Meer und schließlich der Südostpazifik (Gebiet 87), wo sich nur 33,3% der Bestände im Jahr 2021 auf biologisch nachhaltigem Niveau befanden.

Entwicklung MSC-zertifizierte Fangmenge im Vergleich zur weltweiten Gesamtfangmenge

in Millionen Tonnen



Quellen: FAO SOFIA 2024, MSC 2024

Die weltweite Produktion von Fisch und Meeresfrüchten erreichte 2022 einen neuen Rekordwert von 185 Mio. Tonnen. Zum ersten Mal in der Geschichte hat die Aquakultur (94,4 Mio. Tonnen) die Fischerei (91 Mio. Tonnen) als Hauptproduzent überholt. Trotz dieser Entwicklung bleibt die Fischerei wichtig. In Meeresgebieten macht sie 69% der Gesamtproduktion aus.

Über 500 Fischereien weltweit haben sich bislang nach dem MSC-Standard zertifizieren lassen und bewiesen, dass sie nachhaltig arbeiten und den von ihnen befischten Bestand sowie den Lebensraum Meer bewahren und Beifang minimieren. Gemeinsam fangen sie ca. 13 Mio. Tonnen, das entspricht rund 16% der weltweiten marinen Fangmenge. Das ist ein großer Erfolg, zeigt aber auch, dass noch viel zu tun bleibt.

Wie nachhaltig ist der Fischverkauf in Deutschland?

Die Anerkennung nachhaltiger Fischereipraktiken durch eine MSC-Zertifizierung und die entsprechende Kennzeichnung von Produkten mit dem MSC-Siegel schlägt eine Brücke zwischen Nachhaltigkeitsbestrebungen von Fischereien einerseits, und verantwortungsbewusstem Einkauf andererseits. Die Nachfrage von Handel und VerbraucherInnen ist ein wichtiger Anreiz für konkrete, messbare Verbesserungen in der globalen Fischerei. Gerade der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) spielt als Mittler und „Türöffner“ zwischen Fischerei und Konsum eine Schlüsselrolle. Der Einfluss der Branche bietet eine große Chance, auf nachhaltige Produkte, Lieferbeziehungen und Konsumstile hinzuwirken. Der MSC analysiert mit Unterstützung des Marktforschungsinstituts Circana daher regelmäßig die Nachhaltigkeit der im deutschen LEH verkauften Fischprodukte (ohne Frischfisch).

Verkaufsvolumen von Fischprodukten im deutschen LEH nach Produktkategorien

Produktgewicht in Tonnen

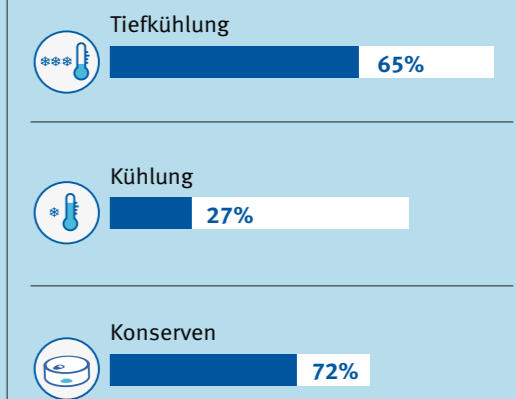
	2020	2021	2022	2023
TK-Fisch und -Meeresfrüchte*	174.784	168.035	152.295	153.901
davon MSC (inkl. TK-Fertiggerichte, ohne TK-Pizza)	129.521	122.396	108.163	99.631
Kühlung*	140.250	138.658	124.533	119.725
davon MSC (inkl. Meeresfrüchte + Fischsalate)	67.733	63.808	42.587	32.759
Fischkonserven/-marinaden*	118.958	108.470	111.082	104.102
davon MSC	71.370	63.682	64.176	74.636
Gesamt*	433.992	415.162	387.909	377.662
MSC-Anteil	62%	60%	55%	55%

*Gesamtsortiment Seafood aus Wildfang und Aquakultur

Quelle: Circana

MSC-Anteil pro Kategorie 2023, in Prozent

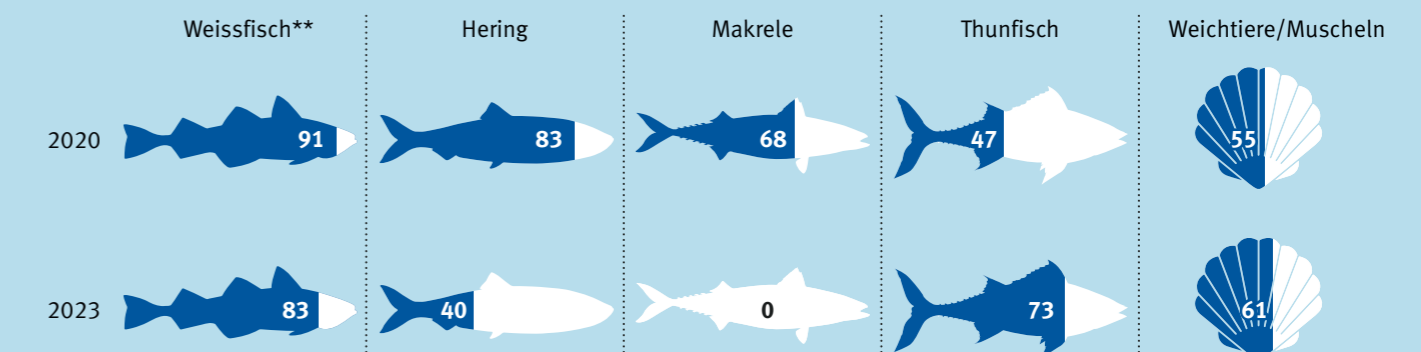
2023, in Prozent



Der MSC-Anteil am LEH-Verkaufsvolumen von gefrorenen, gekühlten und konservierten Fischprodukten ist mit 55% im Vergleich zum Vorjahr insgesamt stabil; liegt aber immer noch unter dem Nachhaltigkeitsniveau der Vorjahre. Ein Blick auf die wichtigsten Fischarten (vgl. Fischwirtschaft Daten und Fakten, 2024) zeigt zudem deutliche Verschiebungen innerhalb des MSC-Anteils: die rückläufige Nachhaltigkeitsbilanz von Herings- und Makrelenprodukten wird besonders durch Fortschritte bei Thunfischprodukten ausgeglichen.

MSC-Entwicklung wichtigste Fischartengruppen* (Summe aus TK, Kühlung, Konserve)

MSC-Anteil in Prozent



*Nicht betrachtet wurden Lachs und Garnelen, da im deutschen LEH hauptsächlich aus Aquakultur erhältlich

**Summe aus Alaska-Seelachs, Seelachs, Kabeljau, Rotbarsch, Seehecht

Quelle: Circana