Verbraucherzentrale Hamburg

Pressemitteilung vom 30. März 2021

Fisch aus Aquakultur zum Osterfest?

Verbraucherzentrale veröffentlicht Marktcheck zu Lachs, Forelle, Muscheln und Garnelen

Die kontrollierte Aufzucht von Fischen, Muscheln und Krebsen in Aquakulturen soll helfen, den großen Bedarf an Meerestieren für den menschlichen Konsum zu decken und die Wildbestände in den Meeren zu schützen. Doch wie nachhaltig sind die gezüchteten Tiere und kann man sich am Karfreitag guten Gewissens einen solchen Fisch auf den Teller legen? Die Verbraucherzentrale Hamburg hat stichprobenartig 23 im Handel erhältliche Aquakulturprodukte, insbesondere Lachs, Forellen, Garnelen und Muscheln, hinsichtlich ihrer Kennzeichnung, Transparenz und Nachhaltigkeit überprüft.

„Es ist noch Luft nach oben“, resümiert Jana Fischer von der Verbraucherzentrale Hamburg. „Viele Fische und Meeresfrüchte sind weit gereist und schonen trotz Haltung in Aquakultur nicht immer die Wildbestände.“ Für die Fütterung von Raubfischen wie Lachs oder Forelle werde nach Auskunft der Hersteller teilweise sogar Wildfang oder Beifang aus dem Meer eingesetzt.

Lange Transportwege

Kein einziges der von den Hamburger Verbraucherschützern untersuchten Produkte stammte aus Deutschland. Forellen beispielsweise wachsen oft in der Türkei oder Griechenland heran, der Lachs kommt überwiegend aus Norwegen. In vielen Fällen der Stichprobe werden die Fische zwecks Verarbeitung noch in ein weiteres europäisches Land wie Polen oder Litauen transportiert, bevor sie im Supermarkt in Deutschland landen.

Aquakulturen mit Garnelen und Muscheln sind vornehmlich in bis zu 12.000 Kilometern entfernten Ländern in Süd- und Mittelamerika oder Südostasien zu finden. Bei den

Jumbo Garnelen der Krone GmbH wurden vom Hersteller sogar acht verschiedene Herkunftsländer auf der Verpackung angegeben: Honduras, Ecuador, Indonesien, Vietnam, Guatemala, Mexico, Nicaragua und/oder Venezuela. „Informationen wie diese sind sinnlos. Wie sollen Verbraucherinnen und Verbraucher anhand einer solchen Deklaration eine gute Kaufentscheidung treffen?“, ärgert sich Fischer.

Kaum nachhaltiges Futter im Einsatz

Raubfische wie Lachse und Forellen machen einen großen Teil der in Supermärkten angebotenen Speisefische aus Aquakultur aus. Sie ernähren sich von Fischen oder anderen Beutetieren. Deshalb ist Fisch aus dem Meer oft ein Bestandteil der Futtermittel. Immerhin ein Viertel der überprüften Tiere kann sogar mit Wildfang oder Beifang gefüttert worden sein, was das Ökosystem der Meere nicht schont, sondern zusätzlich belastet.

Selten mehr Informationen durch QR-Code

Mit Hilfe von QR-Codes auf Verpackungen können Fischkäufer in kürzester Zeit auf zusätzliche Informationen über Produkte zugreifen. Dennoch trugen mehr als zwei Drittel der von den Verbraucherschützern untersuchten Meerestiere aus Aquakultur keinen QR-Code oder nur einen, der keine weiteren Hinweise gab. „Manchmal führte der Link sogar nur zu Werbung oder Rezeptvorschlägen. So wird dieses eigentlich nützliche Informations-Tool zum Marketing-Instrument degradiert“, sagt Fischer. Lediglich bei sieben Produkten nutzten die Hersteller den QR-Code für eine lückenlose Darstellung der Transportroute und gaben darüber hinaus die Namen von Produktions- und Herstellungsbetrieben weiter.

Bewertungen der Aquakulturprodukte

Zu den am besten bewerteten Produkten des Marktchecks mit einem Fokus auf Nachhaltigkeit, Herkunft und Transparenz gehörten die Bio-Garnelen Black Tiger und der Bio-Lachs von Followfood, der gleichzeitig der teuerste Lachs des Marktchecks war. Am schlechtesten schnitten ab die White Tiger Garnelen von Rewe Beste Wahl, Ja! Forellenfilets von Krone sowie die Miesmuscheln von Escal, die als „französische Spezialität“ deklariert waren, aber aus Chile stammten.

Tipps für den Fischeinkauf

Die Verbraucherzentrale Hamburg empfiehlt beim Kauf von Fischen oder Meeresfrüchten aus Aquakultur auf Nachhaltigkeit zu achten, bevorzugt Produkte mit Bio-Siegel zu kaufen, die Herkunft der Ware zu prüfen und gegebenenfalls statt im Supermarkt lieber auf Zuchtbetriebe vor Ort auszuweichen. „Wer außerdem zu Fischen greift, die sich von Algen und kleinen wirbellosen Tieren ernähren, wie beispielsweise Karpfen, muss kein schlechtes Gewissen haben“, erklärt Fischer.

Die ausführlichen Ergebnisse des Marktchecks sind veröffentlicht auf der Internetseite der Verbraucherzentrale Hamburg unter: www.vzhh.de/aquakultur.

Bitte beachten Sie, dass die Meldung den Stand der Dinge zum Zeitpunkt ihrer Veröffentlichung wiedergibt.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/presse/fisch-aus-aquakultur-osterfest