Verbraucherzentrale Hamburg

Pressemitteilung vom 14. Dezember 2023

Nur „Guter Fisch“ auf den Tisch zum Weihnachtsfest

Aktualisierte „Guter Fisch“-Liste veröffentlicht

Weihnachten steht vor der Tür und damit auch die Frage nach dem Festessen. Gerade Fisch ist beliebt, doch ist „guter Fisch“ überhaupt noch zu haben? Überfischung, Zerstörung von Lebensräumen und hohe Beifangmengen sorgen dafür, dass die nachhaltige Wahl beim Einkauf immer schwerer fällt. Deshalb haben die Deutsche Umwelthilfe e.V. (DUH), das GEOMAR Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung Kiel (GEOMAR), der Naturschutzbund Deutschland e.V. (NABU), der World Wide Fund For Nature (WWF) und die Verbraucherzentralen die gemeinsame Guter Fisch-Liste aktualisiert.

Auf der Liste befinden sich regionale Plattfische wie Scholle, Kliesche und Flunder aus der Ostsee. Auch ausgewählte Heringsbestände sowie Keta- und Rotlachs aus Alaska oder der Iberische Stöcker sind auf der Liste. Insgesamt werden zwölf Bestände empfohlen, wenn sie mit akzeptablen Fangmethoden gefangen werden. Leider ist die Liste kürzer geworden. Die Makrele und die Sprotte aus der Ostsee wurden im letzten Jahr noch als bedingt empfehlenswert eingestuft, allerdings war ihr Verbleiben auf der Liste an Bedingungen geknüpft. Da die notwendigen Schutzmaßnahmen nicht ergriffen wurden und sie weiter überfischt werden, sind diese Arten nicht mehr zu empfehlen.

Dr. Rainer Froese, Meeresökologe und Fischereiwissenschaftler am GEOMAR Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung Kiel, erklärt: „Speisefische wie Dorsch, Hering oder Sprotte spielen als Räuber oder Beute zentrale Rollen im Ökosystem. Dafür müssen ihre Bestände aber ausreichend groß sein und dürfen nicht überfischt werden, was zum Beispiel für die Sprotte nicht mehr zutrifft.“

Damit uns Fisch als Teil der Ernährung, aber auch im Ökosystem erhalten bleibt, ist eine nachhaltige, bestandsschonende Befischung äußerst wichtig, betont auch die Deutsche Umwelthilfe (DUH). Dr. Katja Hockun, Teamleiterin Meeresschutz bei der DUH, erläutert: „Unsere Meere stehen unter Druck: Klimakrise, Verschmutzung, Infrastrukturausbau, und auch Fischerei setzen dem Ökosystem zu. Damit die Fischerei eine Zukunft hat, darf nur so viel gefischt werden, wie auch wieder natürlich nachwachsen kann. Außerdem müssen konsequent nachhaltige Fanggeräte eingesetzt werden. Mit der Liste „Guter Fisch“ wollen wir Verbraucher*innen helfen zu verstehen, worauf es beim Fischfang und -kauf ankommt.“

Verbraucherinnen und Verbraucher haben die Wahl

Die Nachfrage entscheidet mit, was der Markt liefert. Nachhaltige Kaufentscheidungen können deshalb helfen, die Umweltverträglichkeit der Fischerei zu beeinflussen.

Armin Valet von der Verbraucherzentrale Hamburg: „Viele Menschen essen gerne Fisch und kennen auch allgemein das Problem der Überfischung. Aber es fehlt ihnen an konkreten Hinweisen, welche Bestände davon betroffen sind. Mit Hilfe dieser Liste kann jeder einfach selbst entscheiden, welcher Fisch noch zu Weihnachten auf dem Tisch landen kann.“

Dr. Kim Detloff, NABU-Leiter Meeresschutz, erklärt: „Fischpopulationen kollabieren, Fischereibetriebe geben auf. Die Fischereipolitik der letzten Jahre ist gescheitert. Am Ende der Transformation muss ein System der Qualität und Nachhaltigkeit stehen. Wenn „Guter Fisch“ auf den Tellern landet, dann leisten Verbraucher*innen hierbei einen wichtigen Beitrag.“

Dr. Philipp Kanstinger, WWF Fischereiexperte, gibt Verbraucher*innen noch einen weiteren Tipp für den Einkauf: „Wenn Fisch zu Ihrem Fest gehört, dann ist neben den Meeresfischen von der Liste „Guter Fisch“ auch Karpfen aus der regionalen Teichwirtschaft eine sehr gute Wahl für Weihnachten.“

So funktioniert die Guter Fisch-Liste

Für unverarbeiteten Fisch und Tiefkühlprodukte sind Angaben zu Fischart, Fangmethode und Fanggebiet verpflichtend. Diese sollten genau mit der Liste verglichen werden, damit am Ende kein Fisch aus einem stark bedrohten Bestand im Einkaufswagen landet. Allerdings ist die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung nicht immer ausreichend

detailliert, um bewerten zu können, ob ein Produkt „guter Fisch“ ist. Im Zweifel ist eine gezielte Nachfrage zu empfehlen.

Neben der Herkunft ist die Fangmethode ein wichtiges Kriterium. Verschiedene Geräte wirken sich unterschiedlich auf die Bestände, den Meeresboden und die anderen Tiere im Ökosystem aus. Besonders schädlich sind häufig Grundschleppnetze, da sie viel Beifang haben und den Meeresboden zerstören. Trotzdem werden sie vielerorts sogar noch in Meeresschutzgebieten eingesetzt.

Die vollständige Guter Fisch-Liste ist auf der Internetseite der Verbraucherzentrale Hamburg zu finden und kann dort auch als PDF-Dokument heruntergeladen werden: **www.vzhh.de/guter-fisch-liste**.

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

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/presse/nur-guter-fisch-auf-den-tisch-weihnachtsfest