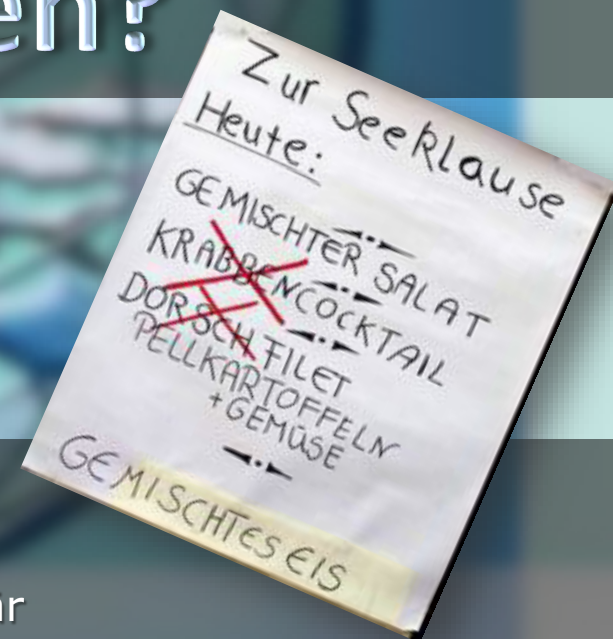




"Fit mit Fisch" – Was gibt's Neues aus dem Fischladen?






Themen in dieser Präsentation:

- Fisch als Lebensmittel
- Konsumentenverhalten
- Situation in der Seefischerei
- Situation in der Aquakultur
- Zertifizierung
- "Was kann ich tun...."

Fit mit Fisch!



Fisch als Lebensmittel

Nutzen und Risiken



1931 entwarf Walter Riemer sein Plakat „Durch Fisch gesund und frisch“.

Foto hfr

“Durch Fisch gesund und frisch”

Fisch macht glücklich und schützt das Herz.

Fisch enthält die Aminosäure Tryptophan; Tryptophan ist die Vorstufe für Serotonin, das populärwissenschaftlich als "Guter-Laune-Stoff" bezeichnet wird und Fisch enthält viel Omega-3-Fettsäuren.

moodfood

"Food matters": Du bist was Du isst....

Zwei bis drei Fischmahlzeiten pro Woche oder 30 Gramm Fisch pro Tag senken das Risiko, an einem Herzinfarkt zu sterben um 50 Prozent.

Ein Amerikaner männlichen Geschlechts mit etwa 50 Jahren hat im Vergleich zu Japanern gleichen Alters ein 740-prozentig höhere Risiko für einen tödlichen Herzinfarkt (WHO-Studie).

Studien zeigen: das Essen nur eines Fisches jede Woche, senkt das Risiko an Alzheimer zu erkranken um 60% Prozent!




Fisch ist gesund und sollte regelmäßiger Bestandteil einer modernen Ernährung sein Fisch... ein schwimmender Gesundbrunnen.....

- Fischfett liefert die ernährungsphysiologisch besonders wichtigen ω -3 Fettsäuren Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA)
- Für Säuglinge und Kleinkinder verbessern Omega-3-Fettsäuren die Entwicklung des Gehirns. Sie profitieren auch schon im Mutterleib von den Fischmahlzeiten der Mutter.
- Omega-3-Fettsäuren blockieren die Wirkung von Arachidonsäure (Gelenkerkrankungen und rheumatische Entzündungen vorbeugen)
- Das Protein (Eiweiß) der Filets von Fischen ist durch den geringen Bindegewebsanteil von weniger als 2 % sehr leicht verdaulich
- Fischprotein enthält einen hohen Anteil an essentiellen Aminosäuren wie Valin, Leucin, Threonin, Lysin und Tryptophan, sowie Kalium und Spurenelemente wie Jod und Selen
- Beim Abbau des Fischproteins werden unter anderem blutdrucksenkende Peptide gebildet
- Fische enthalten relativ große Mengen Taurin im essbaren Anteil. (zwischen 20 und 200 mg Taurin pro 100 g Filet)



ω-3-/ω-6-Quellen

	Kettenlänge und Zahl der Doppelbindungen	Wichtigste Quellen	
Ideales Verhältnis von omega-6 zu omega-3 Fettsäuren: etwa 4:1 bis 6:1			
Omega-3-Fettsäuren, Beispiele			
Alpha-Linolensäure essentiell	C 18:3		Leinöl, Sojaöl, Rapsöl, Margarine
Eicosapentaensäure (EPA)	C 20:5		Seefische (Makrele, Lachs, Hering, Sardine, Tunfisch)
Docosahexaensäure (DHA)	C 22:6		Seefische
Omega-6-Fettsäuren, Beispiele			
Gamma-Linolensäure	C 18:3	Hanföl, Nachtkerzenöl, Borretschöl	
Linolsäure essentiell	C 18:2	Distelöl, Sojaöl, Sonnenblumenöl, Margarine	
Arachidonsäure	C 20:4	Fleisch, Milch	

Fisch macht fit!

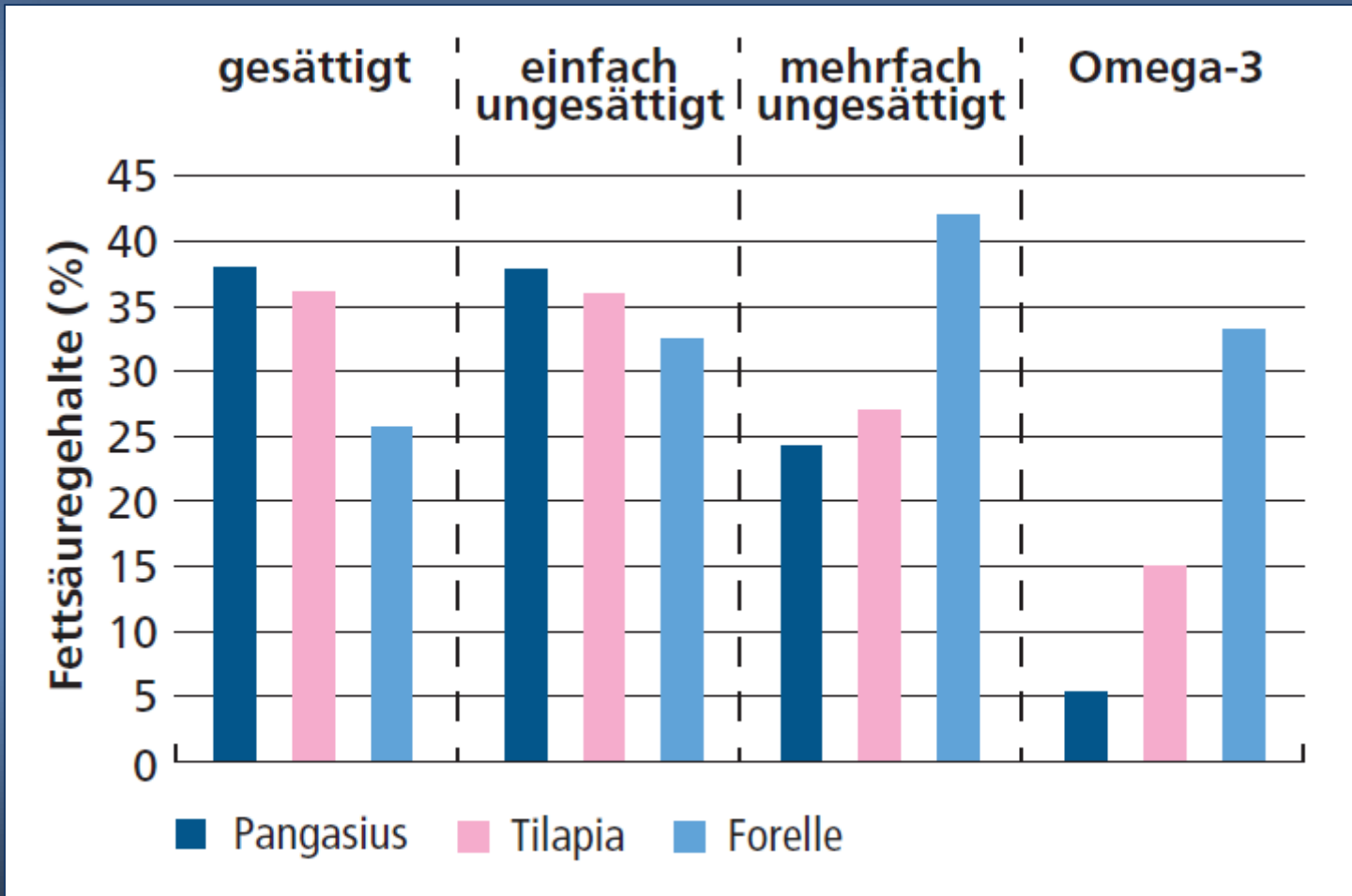


Hier stecken die Omega-3-Fette (pro 100g)	
Lachs	1,8 g
Sardelle	1,7 g
Sardine	1,4 g
Hering	1,2 g
Makrele	1,0 g
Forelle	1,0 g
Thunfisch	0,7 g
Seelachs	0,5 g
Kabeljau	0,1 g

Auch Süßwasserfische sind gesund: Karpfen, Renke und Forelle sind gute Lieferanten für Omega-3-Fettsäuren!



Vergleich des Fettsäureprofils von Zuchtfischen



Vitamin-, Selen und Jodquelle Fisch

- Vitamin B3 ,B6 und B12 sind im Fischfilet in so großen Mengen enthalten, dass mit einer Fischmahlzeit erhebliche Anteile des empfohlenen Tagesbedarfes gedeckt werden können
- Mit mittleren Gehalten von 100 bis 200 µg Jod /100 g wird der tägliche Jodbedarf bereits durch eine Fischportion von etwa 150 g gedeckt

	Tagesbedarf eines	davon vorhanden in 200g Filet von	
		Fettfisch	Magerfisch
	Menschen (75 kg)		
Vitamin A	0,8 bis 1 mg	0,06 bis 0,16 mg	0,02 bis 0,06 mg
Vitamin B1	1,7 mg	0,15 - 0,20 mg	0,20 - 0,30 mg
Vitamin B2	1,8 mg	0,15 - 0,30 mg	0,20 - 0,50 mg
Vitamin C	75 mg	bis 6,0 mg	bis 6,0 mg
Vitamin D	5 bis 10 µg	10 bis 60 µg	1 bis 3,75 µg



Organische- und anorganische Belastungen im Fisch

- Eine umfangreiche Studie des BMLEV zeigt dass die Aufnahme von **PCBs und Dioxinen** über den Fischverzehr in Deutschland niedrig ist und an der tolerierbaren täglichen Aufnahme nur zu ca. 12 % beteiligt ist. Ca. 90 Prozent stammen aus anderen Lebensmitteln wie Fleisch oder Milchprodukten
- Für Quecksilber, Cadmium und Blei ließ sich eine Gesundheitsgefährdung nur bei hoher Belastung, etwa nach einem Chemieunfall, nachweisen. Die Belastung durch den Verzehr von Fisch gilt, mit punktuellen Ausnahmen, als vernachlässigbar
- Belastung durch Antibiotika sind inzwischen zu vernachlässigen

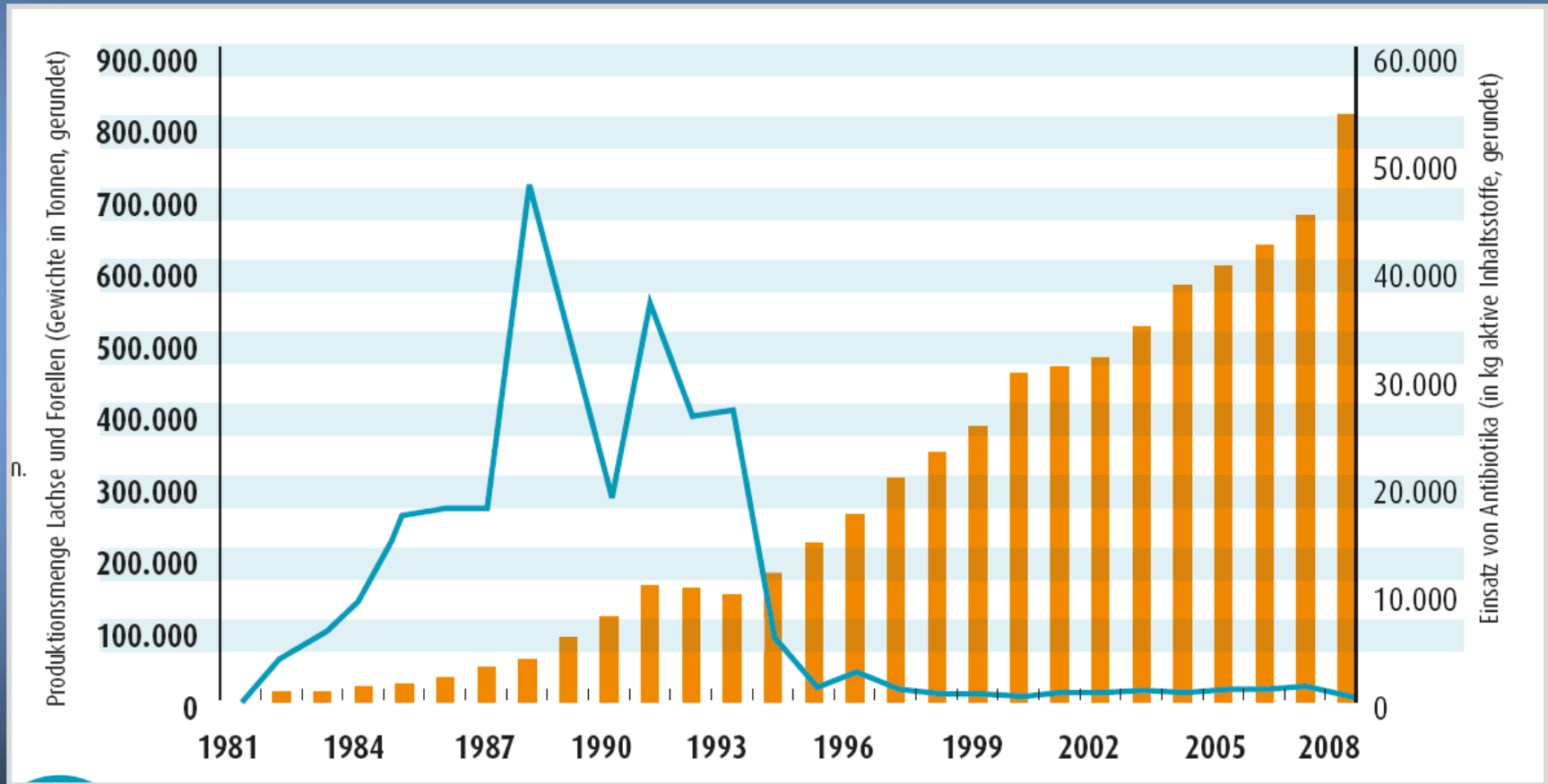
„Unsere Analyse der Forschung aus zwei Jahrzehnten zeigt klar, dass das Gesundheitsrisiko eher darin besteht, keinen Fisch zu essen“ (Studienautor Eric Rimm). Fazit: „Fischverzicht schadet der Gesundheit“

Für Zuchtlachs zum Beispiel beträgt das Verhältnis von Herzschutz und Krebsrisiko mindestens 300:1.

Seefisch ist per se "Biofisch"

Einsatz von Antibiotika in der norwegischen Lachszucht

Seit Mitte der 90er-Jahre Impfmöglichkeiten gefunden wurden, ging der Einsatz von Antibiotika in der Zucht drastisch zurück.



Pressemeldungen...

Pestizide im Essen?

LEBENSMITTEL Angst ist groß – Gering aber sei das Risiko, Gift über Nahrung aufzunehmen, sagen Wissenschaftler

VON MANFRED PANTFÖRDER

Pestizide – das Wort klingt schon schrecklich. In Verbindung mit Essen und Nahrungsmitteln erst recht. Bilder von Bauern auf Äckern oder in Weinstöcken, die flüchtig Schwaden von chemisch-synthetischen Pestiziden auf Mais-, Kartoffel-, Wein- und andere Pflanzen sprühen, wirken abschreckend und zerstören die Vorstellung von natürlichem Ackerbau und gesunder Nahrungsmittelproduktion.

Die Angst mancher Menschen vor Pestiziden ist so groß, dass sie nur noch Bio essen mögen, in der Hoffnung, dass diese Produkte per-

wie hoch der Analyseaufwand ist, und sie bedeutet, dass es eine Vielzahl von möglichen Wirkungen und Wechselwirkungen geben kann, wenn Menschen damit in Kontakt kommen. Denn in 27,3 Prozent der Proben fanden sich Rückstände von mehreren Pestiziden.

„Die Krebswirkungen von Herbiziden beim Menschen sind schwierig nachzuweisen, weil diese Stoffe eine große heterogene Gruppe sind“, sagt Prof. Siegfried Knasmüller, Toxikologe am Institut für Krebsforschung der Medizinischen Universität Wien. „Harte Fakten beim Menschen gibt es kaum.“ So bleibt der Nachweis von Belastun-



Gemüse wie diesen Paprikaschoten oder Ob

KOMPAKT

NORWEGEN

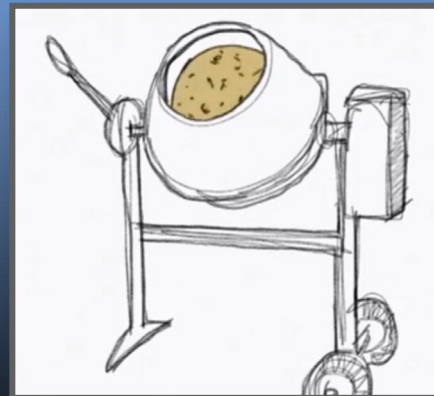
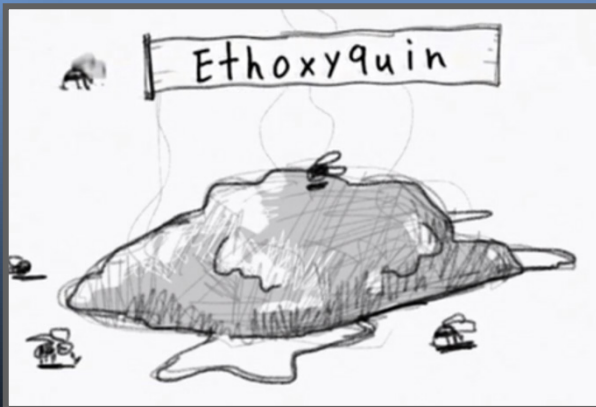
Lachs ohne Schadstoffe

Der Genuss von Zuchtlachs aus Norwegen ist nach einem Report der Norwegischen Aufsichtsbehörde für Lebensmittelsicherheit unbedenklich und sicher. Der Wissenschaftliche Ausschuss für Lebensmittelsicherheit testete im Auftrag der Behörde norwegische Zuchtlachse und weitere fetthaltige Fischarten wie Makrele und Hering. Die Behörde wollte mit den Tests den gesundheitlichen Nutzen durch Fischkonsum gegen mögliche Risiken beurteilen. Ergebnis: Seit 2006 wurden nie weniger Schadstoffe im norwegischen Zuchtlachs gefunden, die Zuchtlachswerte liegen sogar unterhalb der Werte von Wildfisch. Norwegen ist der weltweit größte Produzent und Exporteur von Zuchtlachs. Hauptmarkt ist die Europäi-

...nach diversen Fleischskandalen und Berichten über die Folgen der Massentierhaltung, ist der Appetit der Bundesbürger auf Fisch in den letzten Jahren stetig gewachsen. Den Lachsfreunden könnte er jetzt aber wieder vergehen: Denn die EU-Kommission hat beschlossen, im Futter für Salmoniden, zu denen auch Lachse gehören, eine zehnmal höhere Dosis des Pestizids Endosulfan zuzulassen. Experten warnen nun vor dem Verzehr von Lachs aus Zuchtfarmen...

Konservierungsmittel im Fischfutter: Ethoxyquin

- Bis 2011 war die Chemikalie auch als Pflanzenschutzmittel erlaubt. Mangels Daten zu seiner Giftigkeit entzog die EU jedoch dem Pestizid die Zulassung.
- Ethoxyquin wird jedoch weiterhin als Konservierungsmittel bei der Herstellung von Vieh- und Fischfutter zugesetzt. Es verhindert auf einfache Weise, dass die teuren Futtermittel schimmeln, ranzig werden oder Vitamine verlieren.
- Die Bewertung von Ethoxyquin als Futterzusatzstoff liegt in der Verantwortung der EU-Kommission. Deren Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA, European Food Safety Authority) liefert die wissenschaftliche Einschätzung dieser Substanz. Die negativen Wirkungen beim Verzehr der damit gefütterten Produkte (Fisch und Fleisch) sind seit langem umstritten.



Pestizide im Fischfutter: Endosulfane

- Verfechter von vegetarischer Fischnahrung weisen gerne darauf hin, dass es nachhaltiger sei, Zuchtfische mit Pflanzenrohstoffen zu mästen als das Füttern mit Wildfischen. Die Folge: durch mehr z.B. Sojaprotein im Lachsfutter werden mehr Pestizide verfüttert, in diesem Fall Endosulfan, welches in Europa nicht mehr angewendet werden darf.
- Um das Futter mit höherem pflanzlichen Proteinanteil weiter verwenden zu können wurde der Grenzwert um das zehnfache hochgesetzt.
- Die höheren Grenzwerte gelten aber nicht für Lachs als Lebensmittel, sondern ausschließlich für deren Futtermittel. An den Grenzwerten für Rückstände im Lebensmittel Fisch einschließlich Lachs hat sich nichts geändert.



Größtes Risiko ist die falsche Behandlung und Lagerung....

Bei Fisch und Meeresfrüchten liegt das größte "Problem" nicht bei Umweltgiften oder Schwermetallen....

- **"Problemzone"** ist die **Verarbeitung und der Weg vom Einkaufswagen zum Esstisch**. Die falsche Lagerung bzw. der Transport ist das grösste Problem.
- Fisch sollte möglichst frisch auf den Tisch **und nur kurz und möglichst kühl gelagert, oder umgehend eingefroren werden**. Dadurch werden auch mögliche Parasiten (z.B. Nematoden) und Listerien unschädlich.
- **Bei höheren Temperaturen und längerer Lagerzeit vermehren sich Mikroorganismen im Fisch sehr schnell**. Das gilt auch für Räucherfische.



Der Konsument

Konsumenten- Verhalten

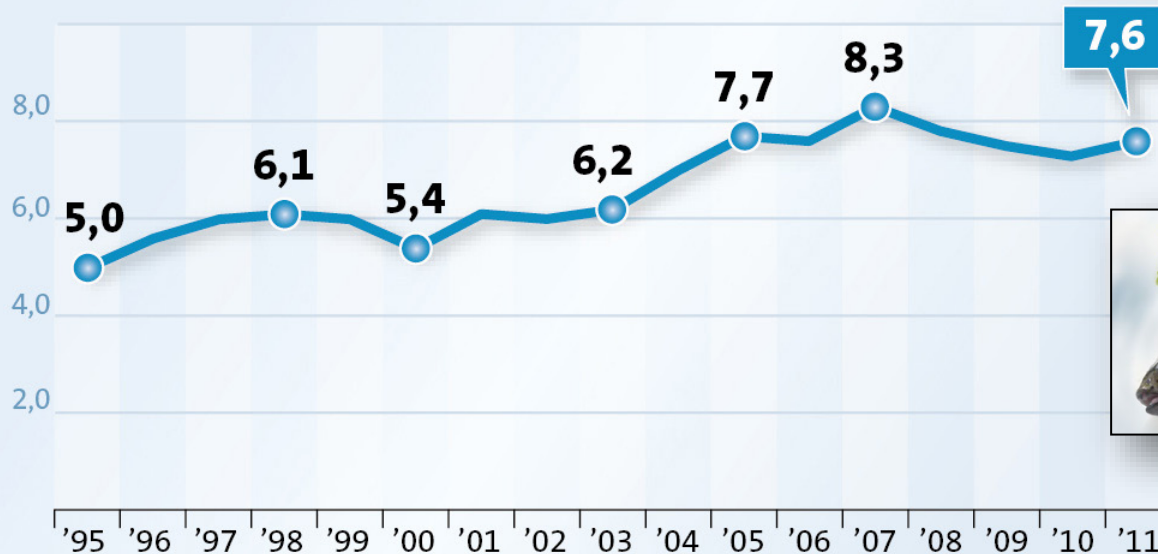
Was, wie und wieviel?

Deutschland: Fisch- und Meeresfrüchte in (2013): etwa 1,1 Mill. t.
Pro-Kopf Verbrauch etwa 14 kg/Jahr (etwa 90kg "rotes" Fleisch).
Selbstversorgung etwa 20% (davon etwa 40.000 t Fisch).

Österreich: Fisch- und Meeresfrüchte in (2013) etwa 70 tausend t.
Pro-Kopf-Verbrauch etwa 8 kg (etwa 65kg "rotes" Fleisch).
Selbstversorgung etwa 5% (davon etwa 3200 t).

Fisch-Verbrauch in Österreich

in kg/pro Kopf

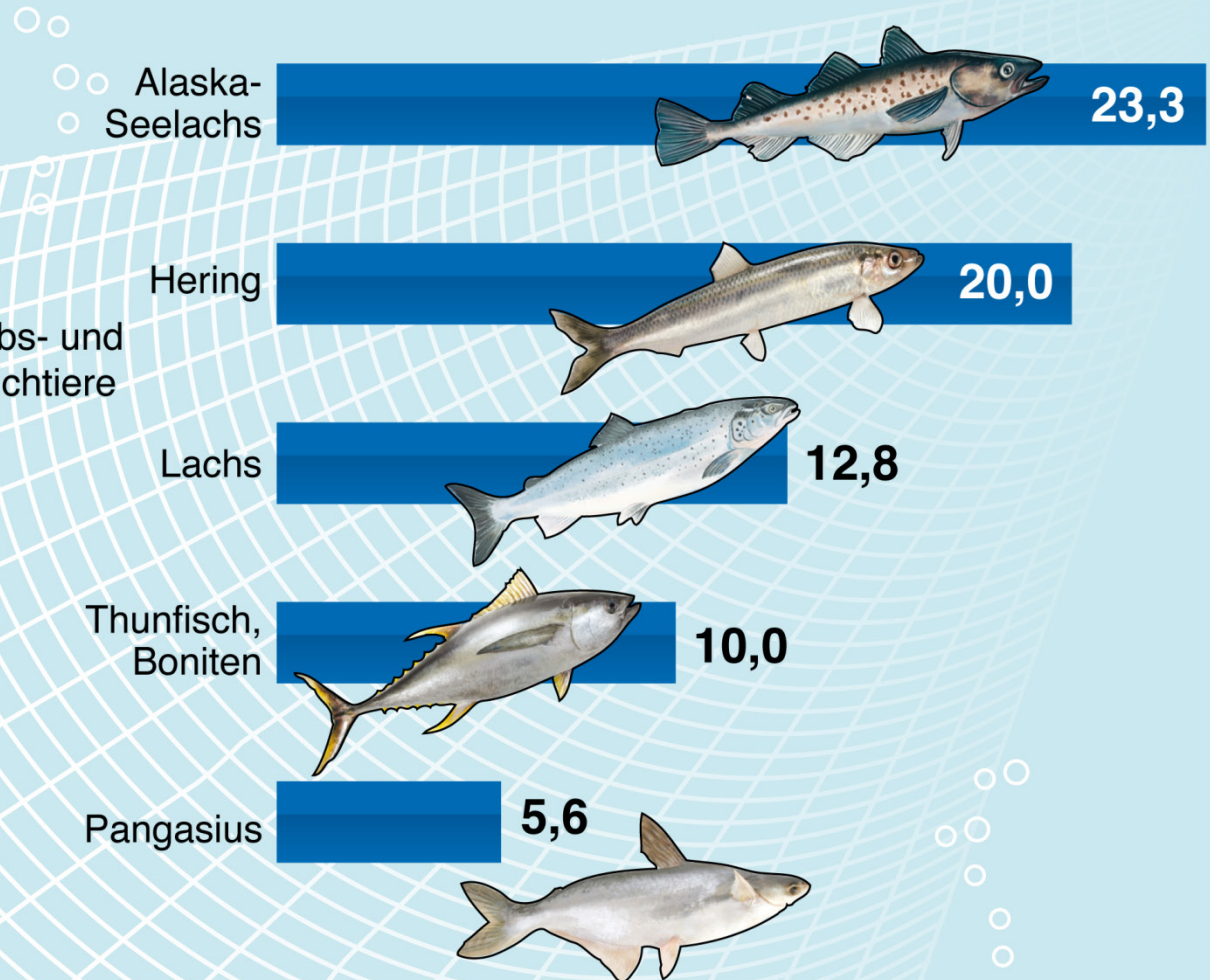
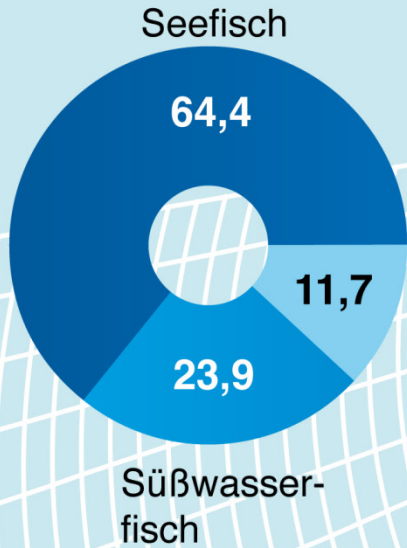


Quelle: Statistik Austria / AMA-Marketing

APA-AUFTRAGSGRAFIK/AMA

Die großen 5 beim Fischverzehr

Anteil der Fischarten am Fischverzehr in %



Die beliebtesten Fischprodukte

Angaben in %



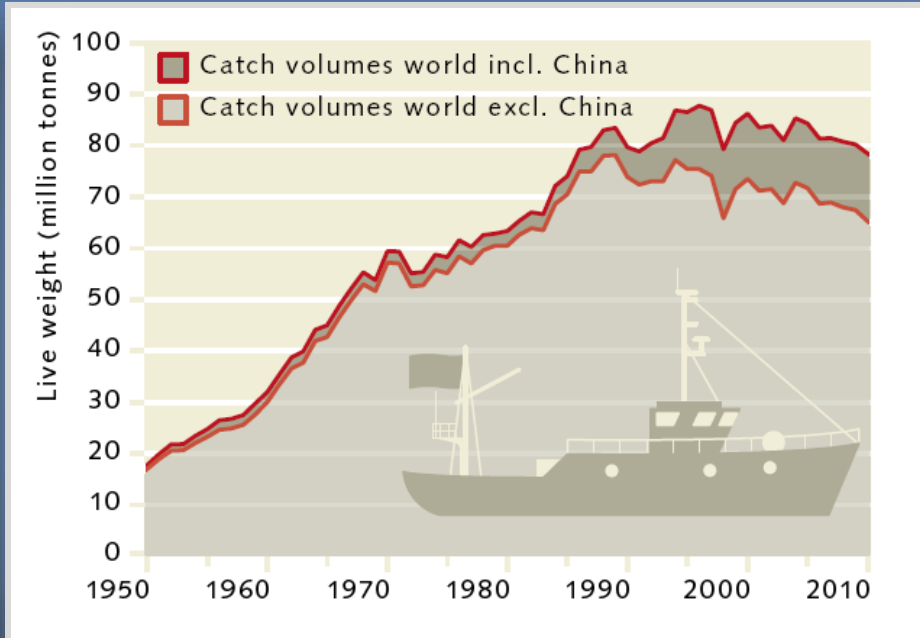
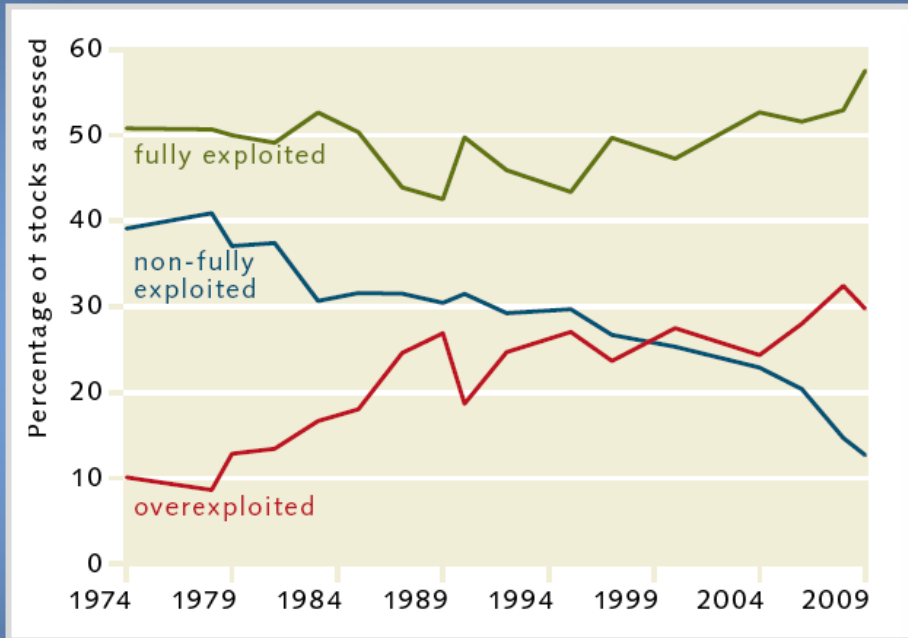
Fischerei

Die gegenwärtige
globale Situation

Können wir in Zukunft noch
Fisch essen...?

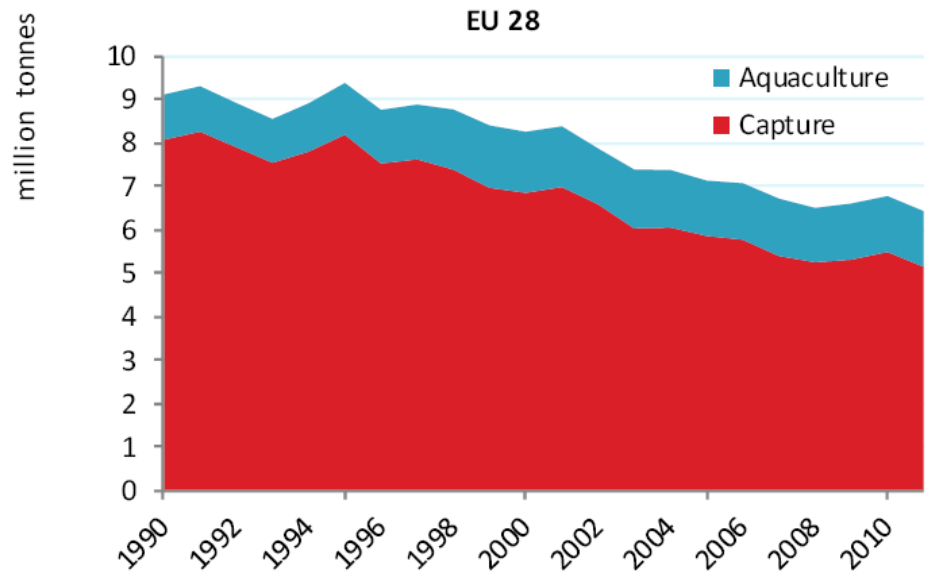
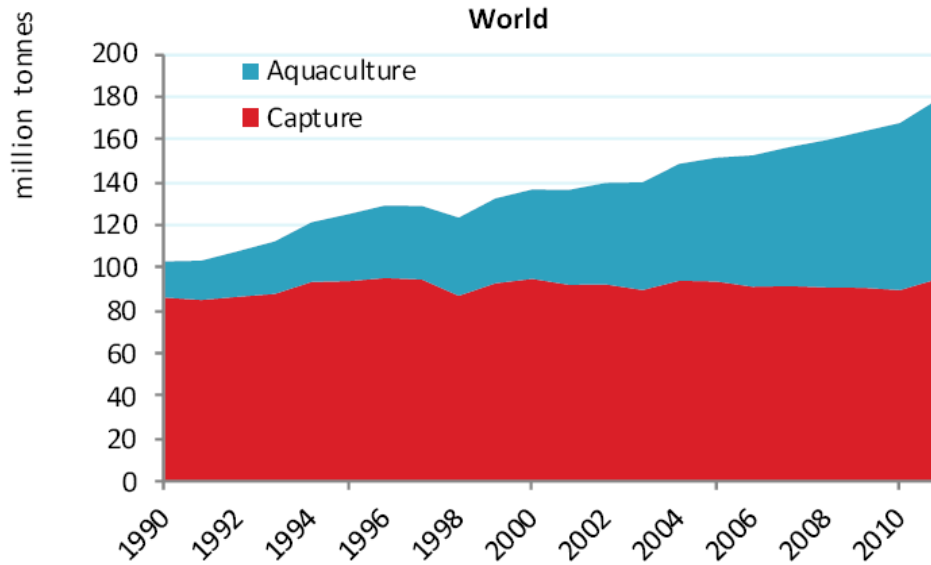
Ertragsentwicklung aus Fischerei und Aquakultur, 1950 - 2010

Der Trend zur Überfischung ändert sich nicht..

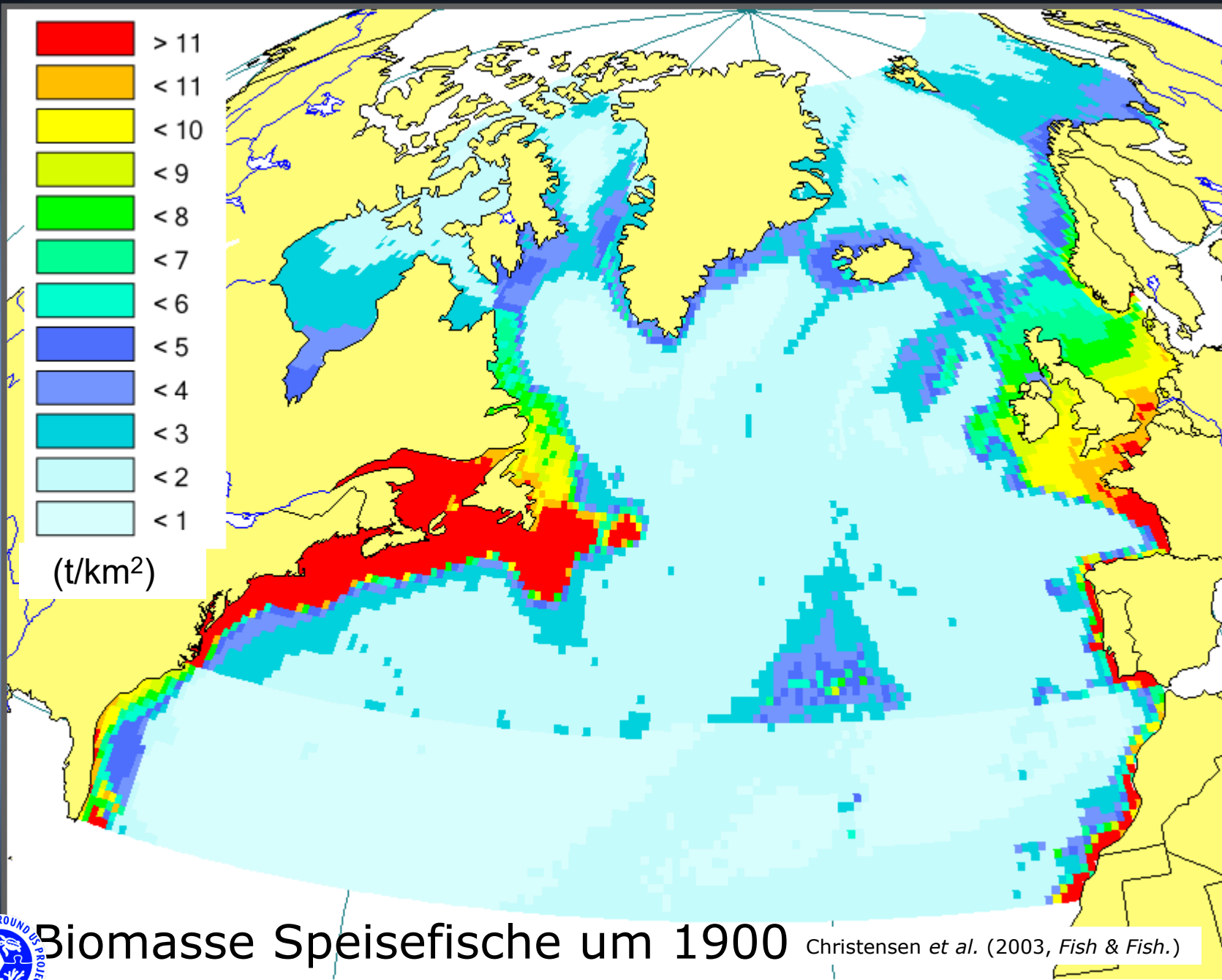


Die globalen Fänge stagnieren, obwohl der Fischereiaufwand, also die Zahl der Boote, Netze und Haken, beständig zunimmt

Fischerei und Aquakultur

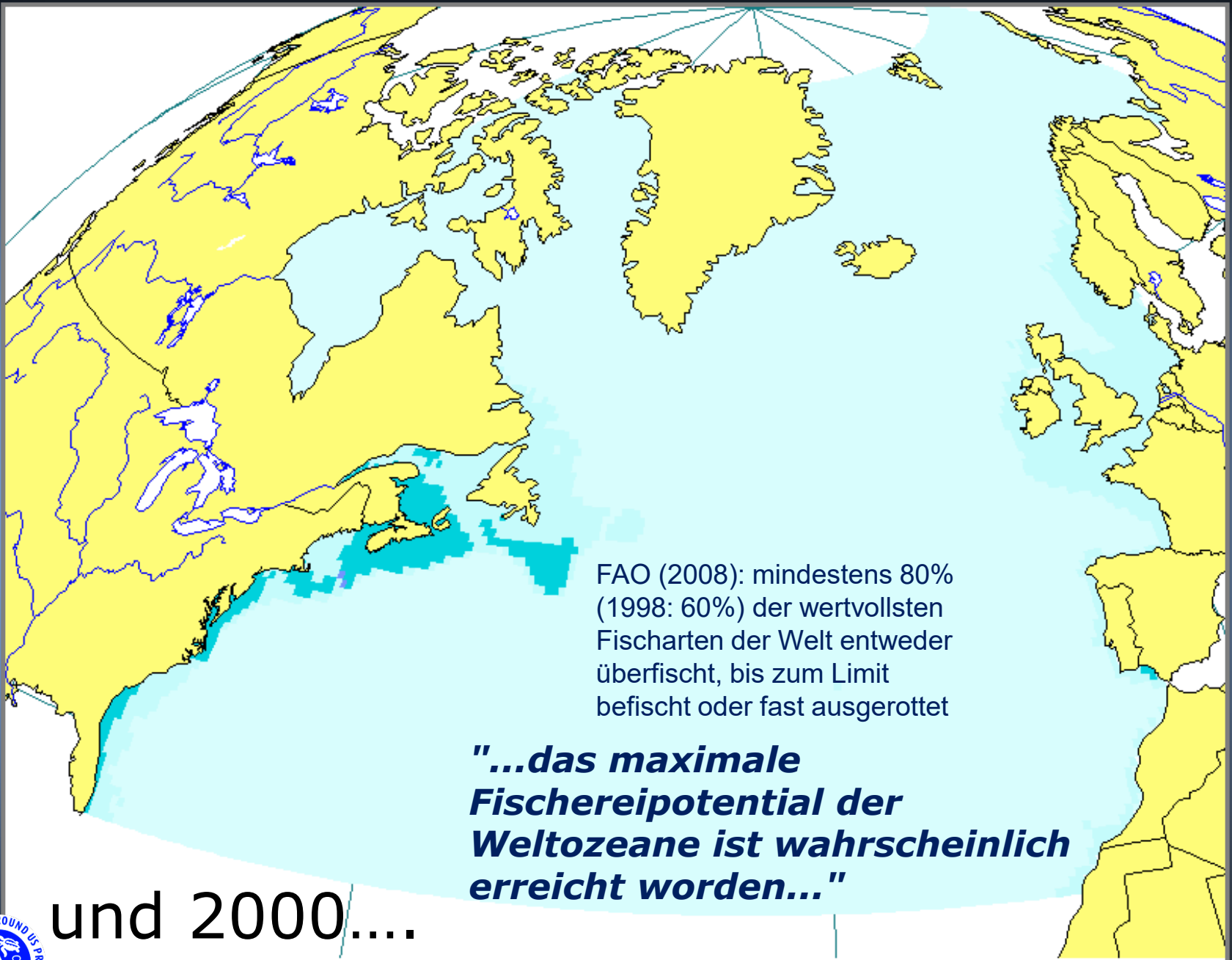


Vergleich Weltertrag
und Ertrag der EU-
Fischereiflotte (EU-
28) 1990-2011.



Biomasse Speisefische um 1900

Christensen et al. (2003, *Fish & Fish.*)



und 2000....



„Jobs Lost at Sea“

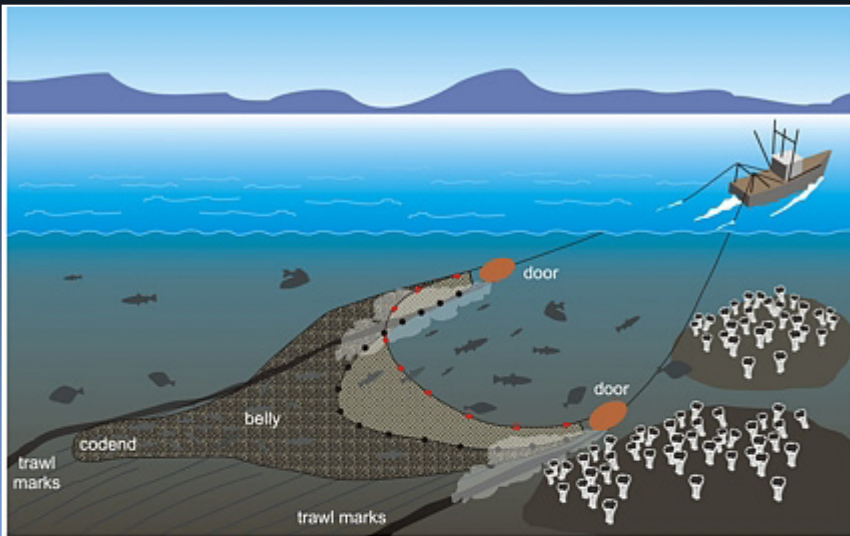
Rupert Crilly, Environmental Economics researcher, (NEF, Ocean research 2012)

Neue Forschungsergebnisse zeigen: das schlechte Fischereimanagement und die Überfischung kosten Jobs und verringern den Profit aus der Fischerei. Überfischung ist ein ökonomisches Problem!

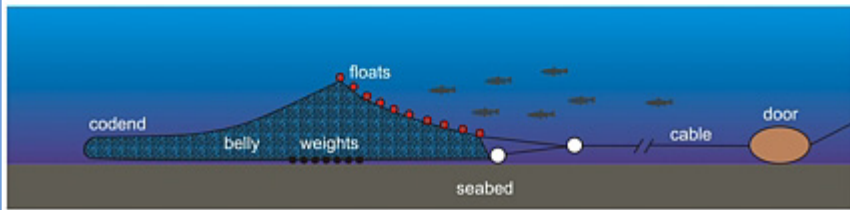
Die Evaluierung von 43 (von 150) innerhalb der EU befischten Beständen zeigt dass:

- Eine Befischung auf nachhaltigem Niveau würde 3,53 Millionen Tonnen mehr an Ertrag bringen; das würde reichen um den jährlichen Fischbedarf von etwa 160 Millionen EU-Bürgern zu decken
- Der Wert der durch die Überfischung verloren geht beträgt pro Jahr etwa 1,8 Milliarden innerhalb der EU (global: etwa 50 Milliarden)
- Eine nachhaltige Befischung würde etwa 83,000 neue Jobs innerhalb der EU generieren (31 % mehr als gegenwärtig);

"Overfishing is bad for the economy. With the stroke of a pen, European fisheries ministers are wiping out millions of pounds and thousands of jobs each year by allowing overfishing to continue". (Rupert Crilly)



(after Christen, 1999)



(after Messieh et al., 1991)



Schleppnetzfisherei

Manche Gebiete werden auf diese Weise bis zu fünfmal im Jahr "umgepflügt" (jährlich eine Fläche die zweimal der USA entspricht).



Aquakultur

Fisch aus Aquakulturen

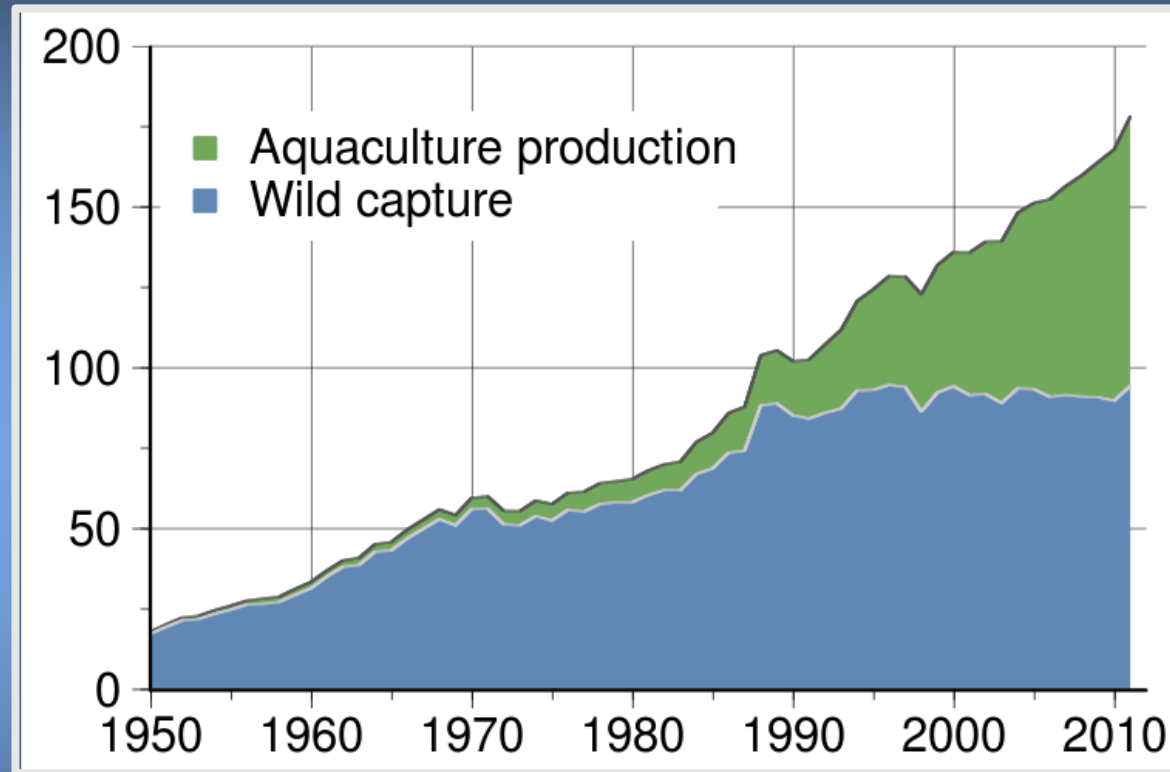


"Blue Revolution"

Aquakulturprodukte...



Vergleich Ertragsentwicklung aus Fischerei und Aquakultur, 1950 - 2010



	Capture (ton)	Aquaculture (ton)	Total (ton)
Aquatic animal	93,488,970	62,753,952	156,202,922
Aquatic plant	1,085,143	20,975,361	22,060,504
Total	94,574,113	83,729,313	178,303,426

Die Aquakultur kompensiert die sinkenden Erträge aus der Fischerei

Die klassische Fischerei wird zur Zeit nicht nachhaltig betrieben und zerstört marine Ökosysteme.

Als Alternative wird häufig die Aquakultur betrachtet, und es stellt sich die Frage: ist die heute betriebene Fischproduktion eine nachhaltige Alternative zur Seefischerei oder eher selber ein Teil des Problems?

Die Aquakultur ist nach wie vor eine Wachstumsbranche. Sie weist stärkere Wachstumsraten auf, als alle anderen tierischen Sektoren der Lebensmittelproduktion.

2006 gab es weltweit fast neun Millionen Fischfarmer, 94% von ihnen in Asien. 170 Millionen Menschen sind im Sektor Aquakultur beschäftigt und etwa 520 Millionen Menschen sind von der Aquakultur abhängige Erwerbstätige; das sind fast 8% der Weltbevölkerung (FAO 2008).

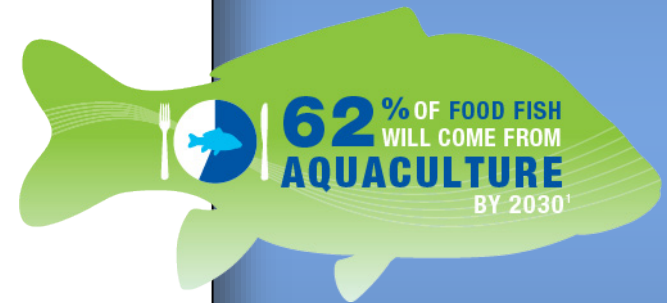
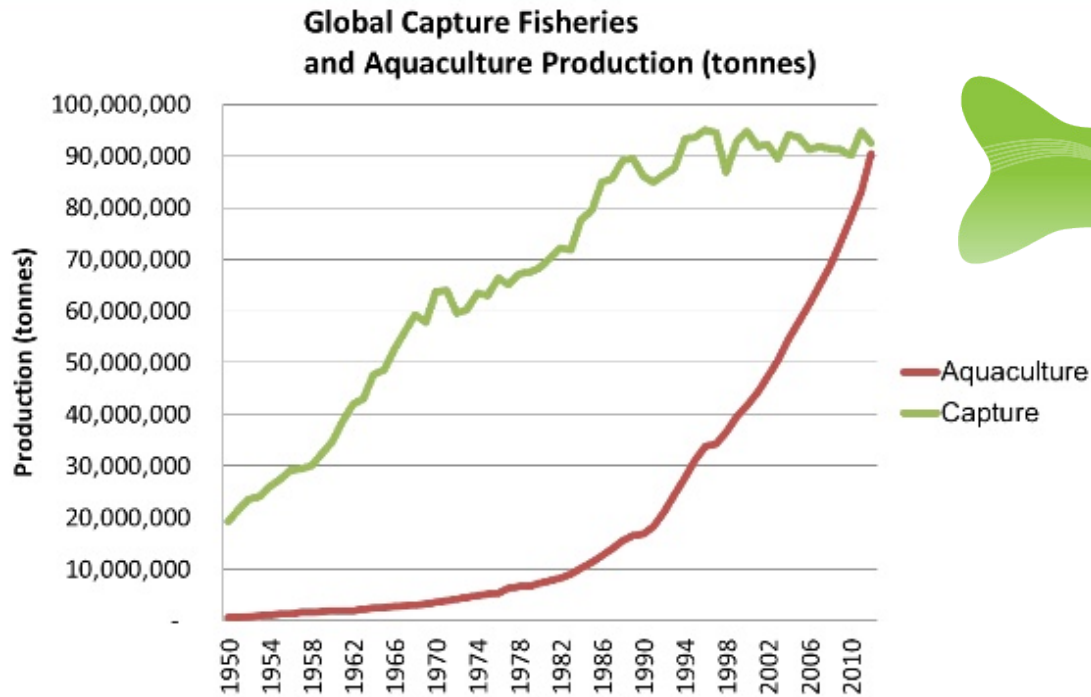


Die Aquakultur kompensiert die sinkenden Erträge aus der Fischerei

Global fisheries and aquaculture production (1950-2012)

Source: FAO FishStat

<http://www.fao.org/fishery/statistics/en>

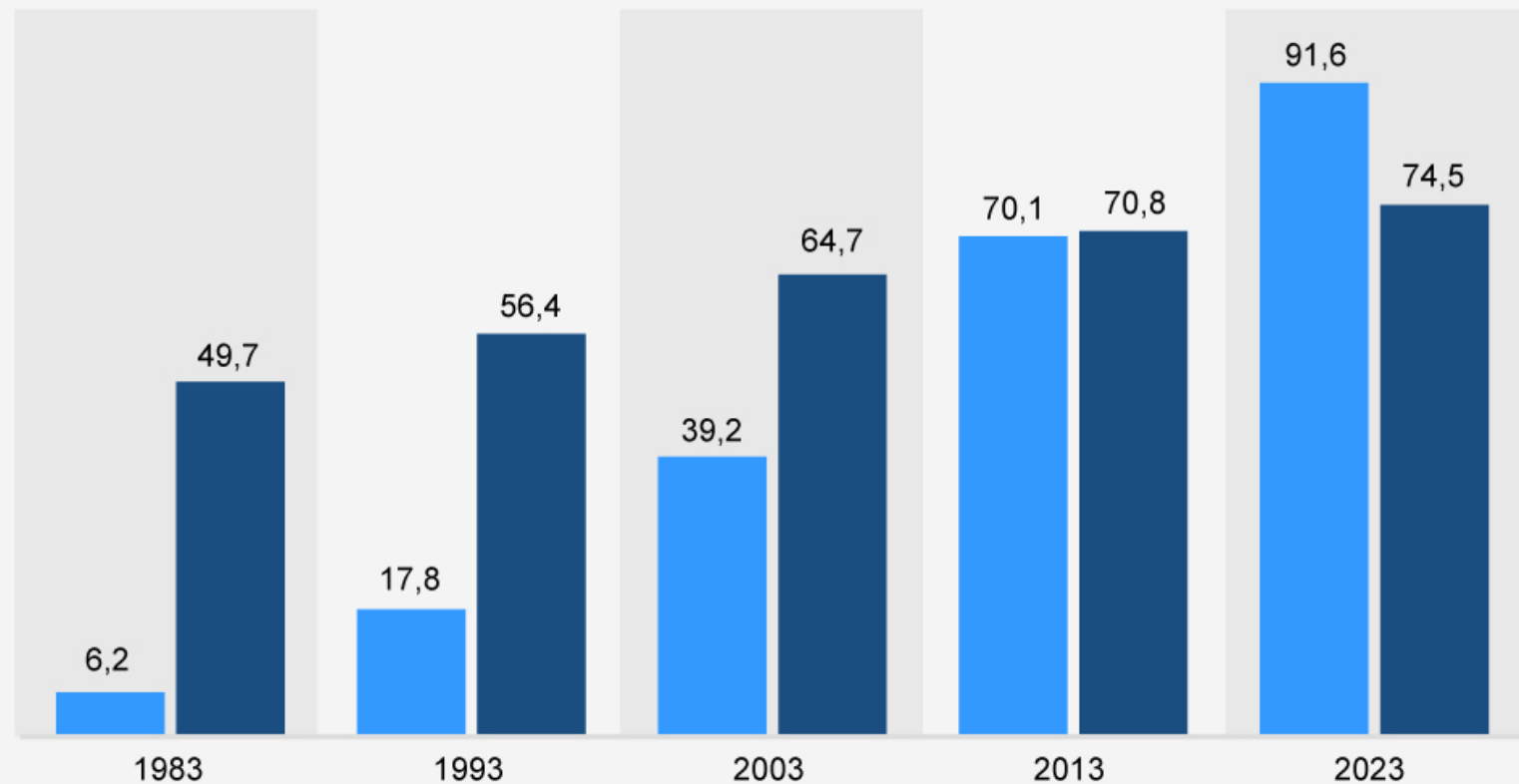


Mehr Fisch aus Aquakulturen...

Mehr Fisch aus Aquakulturen als aus dem Fang

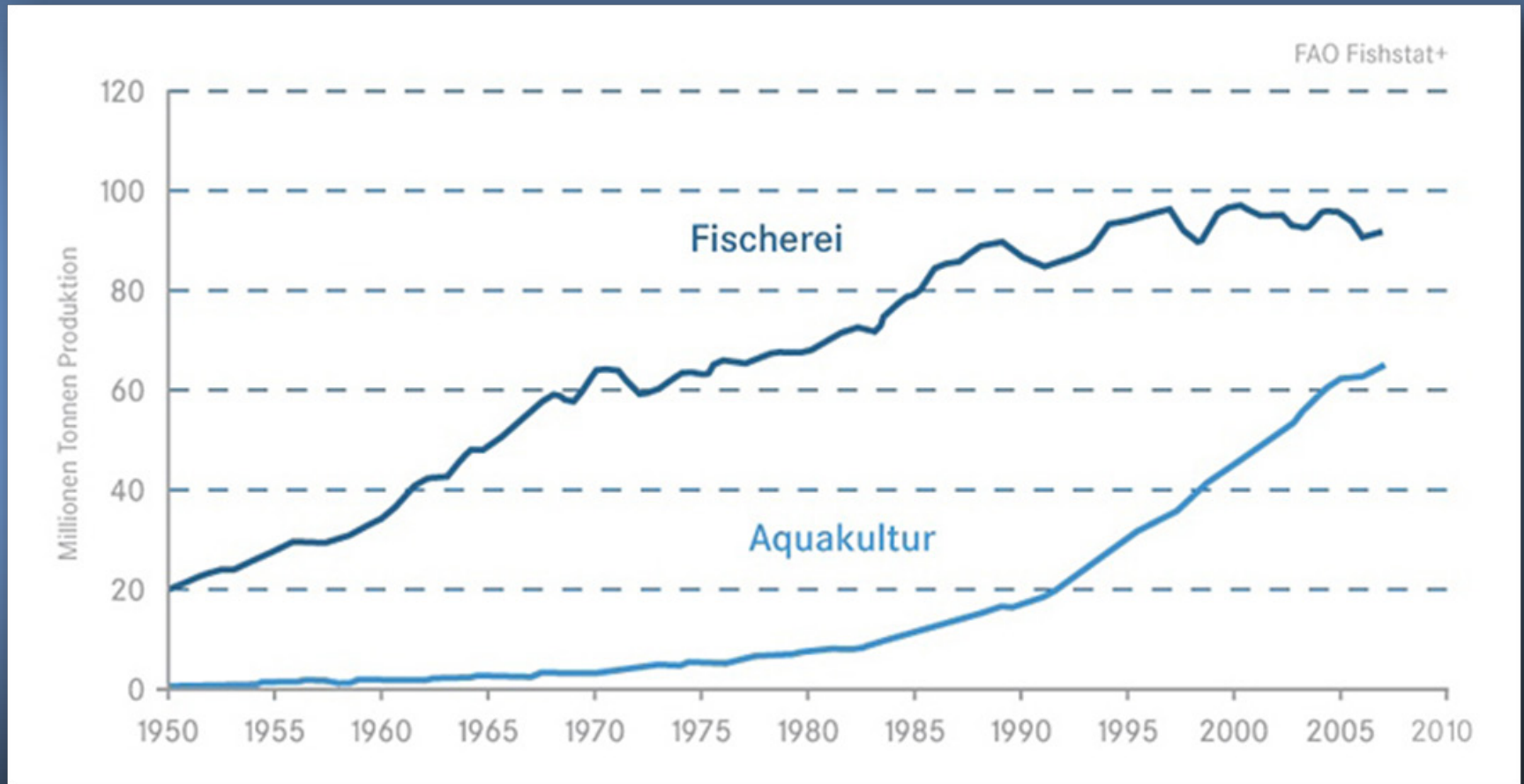
Menge an Fisch in Millionen Tonnen Lebendgewichtäquivalent

Aquakultur Fischfang



Quelle: OECD/FAO

Die Aquakultur kompensiert die sinkenden Erträge aus der Fischerei

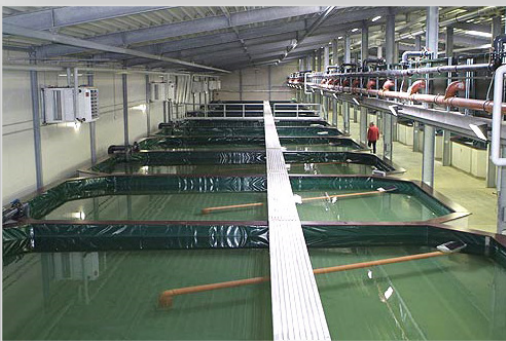




Produktionsmethoden in der Aquakultur



- Teichwirtschaft
- Durchflusssysteme
- Kreislaufanlagen
- Netzgehege in Süßwasserseen, Flüssen und im Meer



Produktion von Fisch
15x effizienter als z.B.
die Produktion von
Rindfleisch





"Wie geht eigentlich Aquakultur?"

Produktionsmethoden:

(1) Teichwirtschaft

(2) Durchflusssysteme

(3) Kreislaufanlagen

(4) Netzgehege

(5) Aquaponics



Effizienz bei der Futterverwertung

FEED CONVERSION RATIO

Estimated feed required to gain one pound of body mass.⁵

FARM-RAISED FISH



1.1

POUNDS

BROILER CHICKENS



1.7

POUNDS

HOGS



2.9

POUNDS

CATTLE

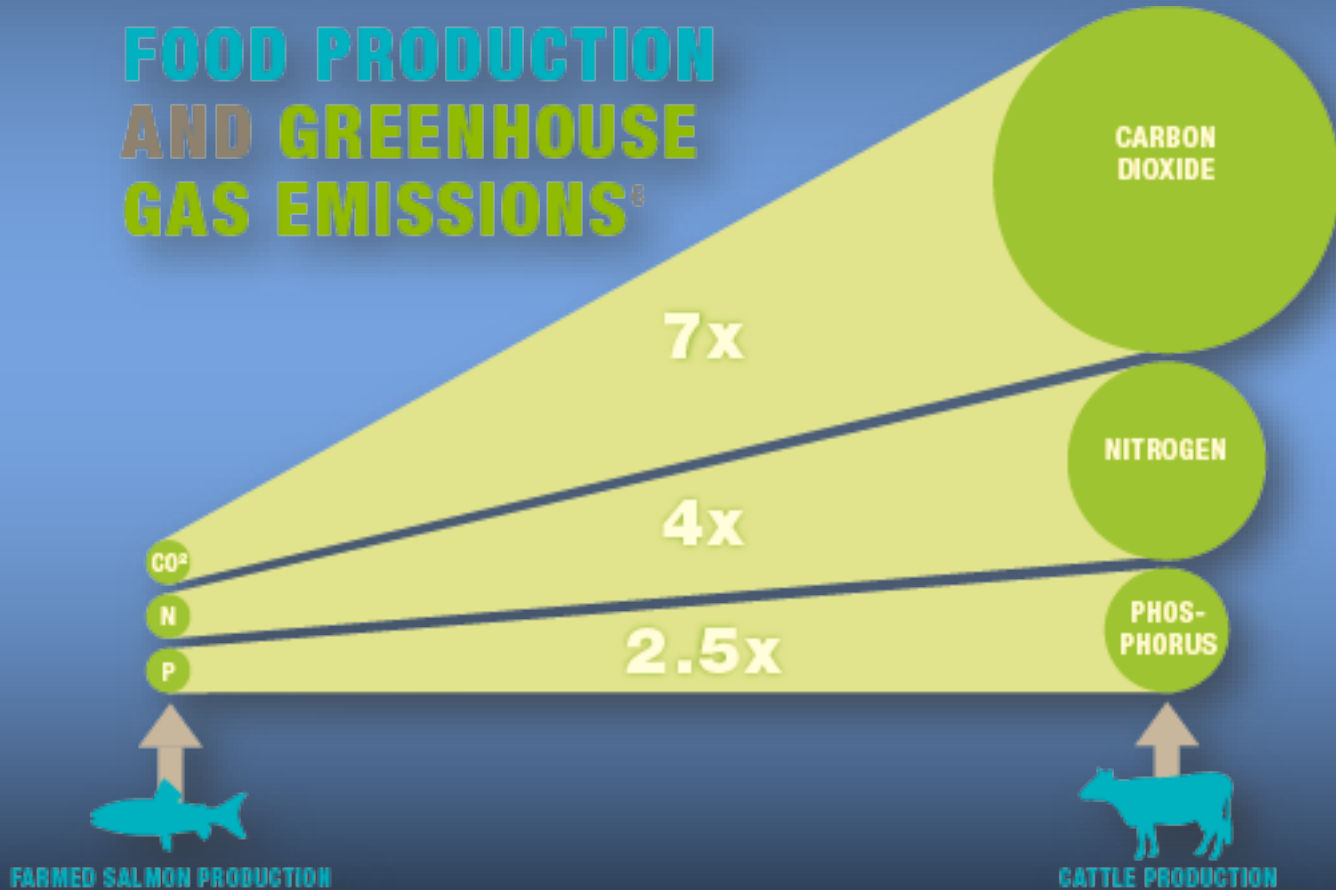


6.8

POUNDS

CO₂-Footprint: Fisch - Landtierproduktion

FOOD PRODUCTION AND GREENHOUSE GAS EMISSIONS⁸



Aquakultur in Deutschland - klein aber fein...

Derzeit arbeiten in Deutschland etwa 1,200 Haupterwerbsbetriebe und etwa 20,000 Nebenerwerbsbetriebe in der Aquakultur und Binnenfischerei. Produzieren etwa 40 000 t Fisch.

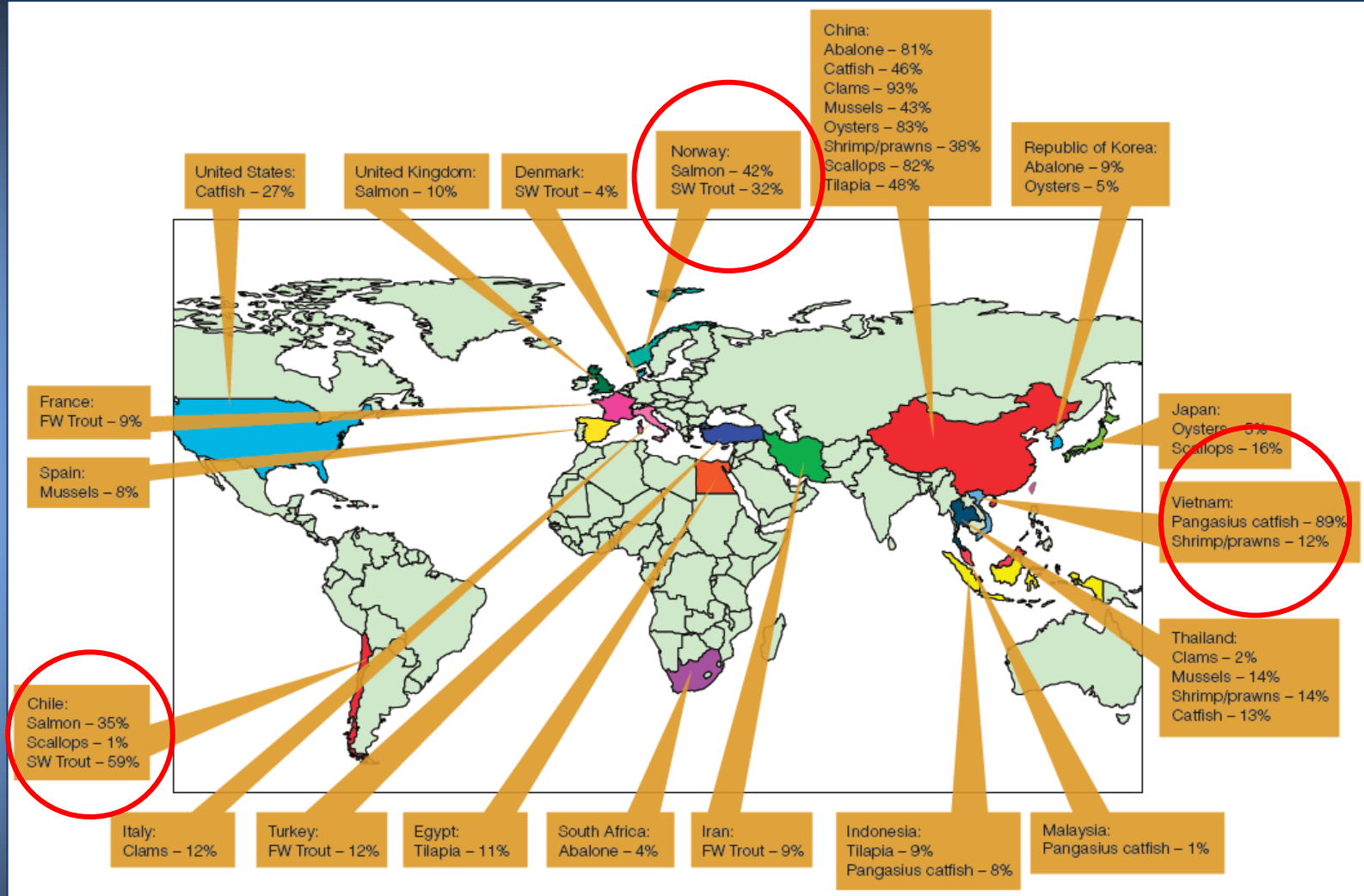
Erzeugung in 2008:
27 000 t Forellen
15 000 t Karpfen

1 654 t Wels, Aal, Karpfen (2010)
Stör etc. in 30 Kreislaufanlagen

3 256 t aus Seen- Flussfischerei



Woher kommen die Aquakulturprodukte?



Aquaculture Production



Und wie kommt der Fisch nach Deutschland?



perishable  center



Bei einem statistischen Pro-Kopf-Verbrauch von etwa 14 kg hat Deutschland einen jährlichen Bedarf von Fischereierzeugnissen von rd. 1,1 Mio.t; als ein wesentliches Verbraucherland ist es zu rd. 80 % von Importen abhängig.

..der Flughafen Frankfurt ist der größte "Fischmarkt" Deutschlands (Perishable Center)

Größter „Fischanlandeort Deutschlands“ ist das PC in Frankfurt am Main - „perishable“ = „verderblich“

200 000 t Frischware aus aller Welt

26 000 t Frischfisch aus 30 Länder

- 10 000 m² Kühlhausfläche in 18 Kühlhäusern

- seit 1995 mit 100 Mitarbeitern

Zertifizierung

Zertifizierung in der Fischerei



MSC und FOS Zertifikate: Zustand, Befischung, Rückverfolgbarkeit..

Etwa 90 Fischereien zertifiziert, etwa 120 werden zurzeit bewertet.

MSC in der Kritik: nur etwa die Hälfte der MSC-zertifizierten Produkte stammte aus nachweislich gesunden Beständen.



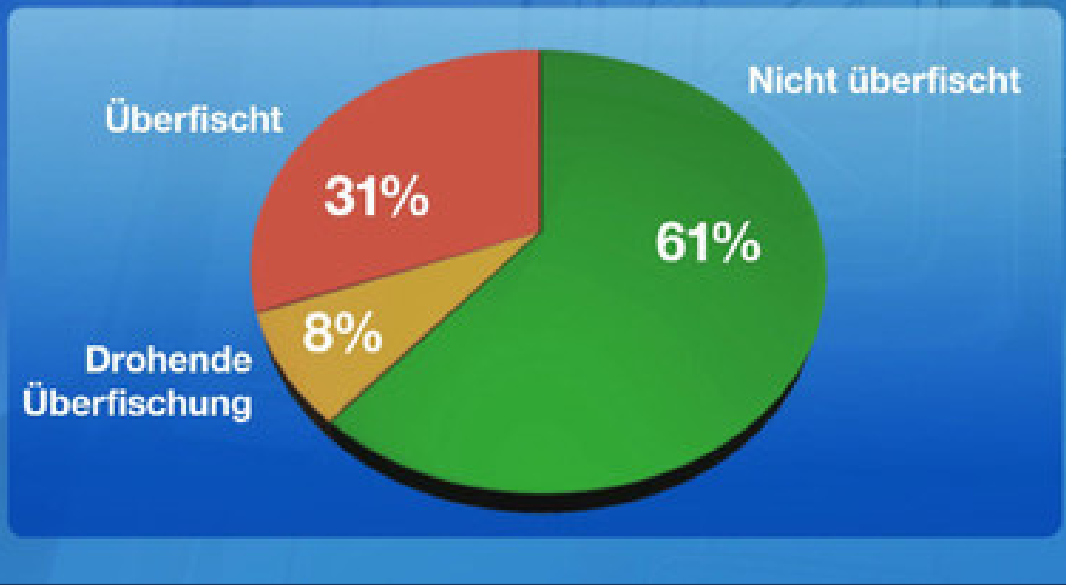
Seit 1997: gegründet von WWF und dem Lebensmittelkonzern Unilever



MSC: Verantwortungsvolle Fischerei unterstützen...?

Studie zu MSC

Quelle: Geomar



Fischerei

Was kann der
Verbraucher beitragen?

Nachhaltige Fischereien...

Was kann ich tun?

Online

Finden Sie Produkte aus nachhaltiger Fischerei

mit der kostenlosen MSC App



ANDROID APP ON Google play

Name	Produktform
Almare Alaska-Seeleachsfilet	Geforen
Almare 5 Alaska-Seeleachs Knusperpanade 800g	Geforen
Almare 5 Alaska-Seeleachs Knusperpanade 800g	Geforen
Almare Alaska-Seeleachsfilet	Geforen
Almare Alaska Wildlachs-Filet	Geforen
Almare Bismarckhering mit Senf	Dose
Almare Delikatess Brathering 350g	Dose
Almare Delikatess Brathering Chutney 350g	Dose
Almare Dill-Sahne-Heringst 400g	Frisch/Gekühlt
Almare Dill-Sahne-Heringst Dillgurken 400g	Frisch/Gekühlt



VERNÜNFTIG EINKAUFEN

Online

Einkaufsratgeber Fisch

Bio-Eier

Fleisch-einkauf

Regeln für Besseresser

Sharing Economy

Übersicht Gute Wahl Zweite Wahl Lieber nicht Suchen



Kaufen Sie Fischprodukte mit den Siegeln von MSC, ASC (bei Verwendung gentechnikfreier Futtermittel) oder Bio-Produkte.

	Aal, Europäischer Flusaal	>	<input type="radio"/>
	Alaska Seelachs	>	<input checked="" type="radio"/>
	Barramundi	>	<input type="radio"/>
	Dorade Royal, Goldbrasse	>	<input type="radio"/>
	Dornhai, Schillerlocke	>	<input type="radio"/>

Der WWF-Beifangrechner

Finden Sie heraus, was Ihr Fisch noch auf die Waage bringt

[online](#)



BERECHNEN SIE DEN BEIFANG

WÄHLEN SIE EINE FISCHART AUS:

			
Alaska Seelachs MSC	Alaska Wildlachs	Eismeergarnele MSC	Scholle
			
Makrele	Nordseegarnele/Krabbe	Scampi	
			
Seelachs	Seezunge	Tropische Schrimps	



AUSWERTUNG

GEWÄHLTE MENGE	ENTSTANDENER BEIFANG
	
	
<p>Für 500 Gramm Scholle sterben bis zu 500 Gramm Lebewesen und werden als Beifang zurück ins Meer geworfen.</p>	
<p>ZURÜCK ZUR AUSWAHL</p>	

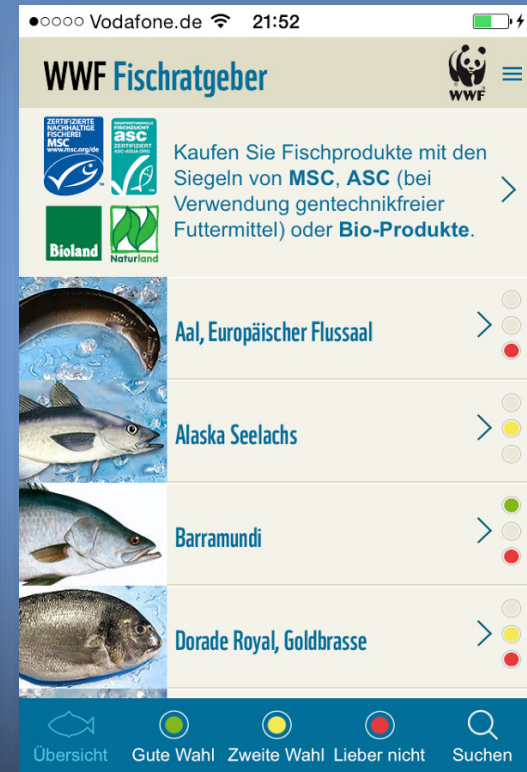
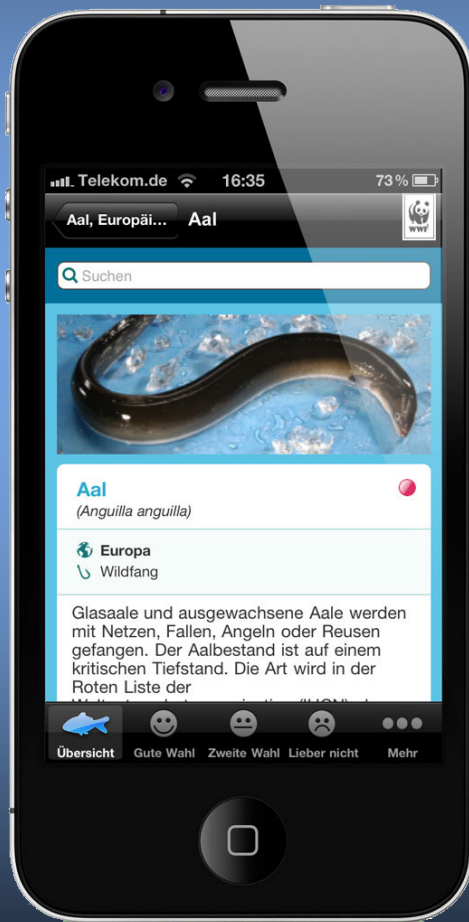
Meeresschutz auf den Teller

Beifang in der Fischerei ist ein großes Problem. Hinzu kommen der Zustand der Bestände und die Belastungen für die Meeresumwelt, die auch darüber entscheiden, ob wir Ihnen den Kauf bestimmter Speisefische empfehlen können. Mit dem „WWF-Einkaufsratgeber Fische und Meeresfrüchte“ können Sie sich für Produkte entscheiden, die schonend gefangen wurden, nicht zur Überfischung beitragen und weniger Beifang produzieren.

 WWF-Einkaufsführer Fische & Meeresfrüchte

Was kann ich tun?

"Fischführer im Smartphone"



www.fischratgeber.wwf.de

Was kann ich tun?

Im Einzelhandel dort einkaufen wo zertifizierte Produkte aus der Seefischerei angeboten werden (Beispiel in Österreich: Interspar).

SPAR

E-Mail eingeben **Jetzt Newsletter abonnieren!**

Standorte & Öffnungszeiten Kontakt

Aktionen Rezepte Mahlzeit! Magazin SPAR Eigenmarken Online Shops KARRIERE UNTERNEHMEN NACHHALTIGKEIT PRESSE

FRISCHE 60 SPAR

NACHHALTIGKEIT

- Ansatz und Strategie
- Nachhaltiges Sortiment
- SPAR-Eigenmarken
- Regionale Produkte
- Tierwohl
- Fleisch aus Österreich
- Nachhaltiger Fischeinkauf
 - > Fischeinkaufspolitik
 - > MSC-Zertifizierung
 - > Nachhaltige Fische
- Humusgemüse: Ökoregion Kaindorf
- Verpackungen
- Genuss ohne Gentechnik
- Sortenvielfalt: Arche Noah
- FAIRTRADE
- Kennzeichnungen
- Lebensmittel sind kostbar
- Gesunde Ernährung
- Protest gegen TTIP
- Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

NACHHALTIGKEIT

EINZIGARTIG IM ÖSTERREICHISCHEN HANDEL

MSC-Zertifizierung der INTERSPAR-Fischtheken

Das Siegel des Marine Stewardship Council (MSC) stellt die nachhaltige Herkunft von wildgefangenen Fischen auf Produktpackungen sicher - und einmalig bei INTERSPAR auch an den Frischfischtheken. Die Frischfischtheken aller 60 österreichischen INTERSPAR-Standorte sind ab sofort MSC-zertifiziert. Damit kann INTERSPAR und auch Kunden jeden

"Don't Eat the Babies!"

Beteiligung der Verbraucher

"Es werden zu viele Jungfische
angelandet"

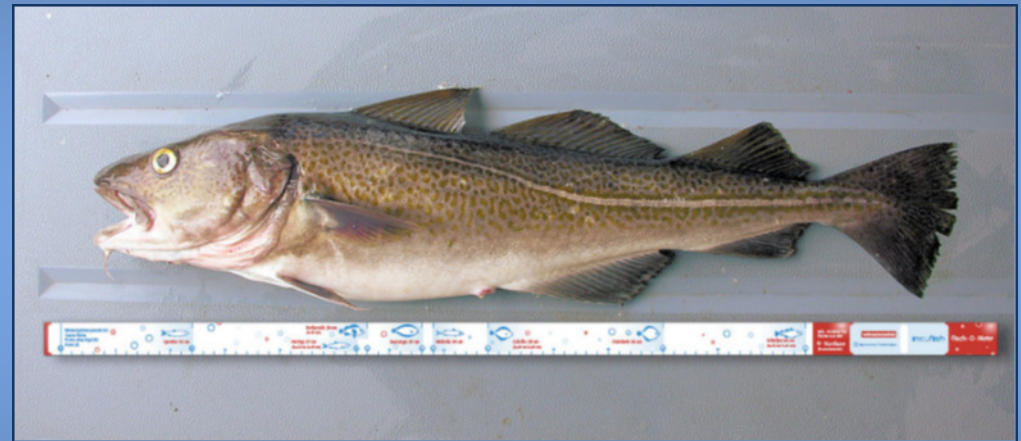
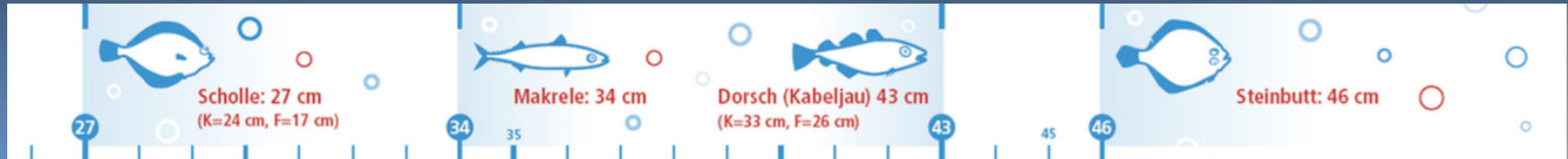
**Zitat: „Die Menge an
geschlechtsreifen Fischen hat
historische Tiefststände erreicht“**

**Ein Vorschlag: "Lasst die Fische
mindestens einmal ablaichen bevor sie
gefangen werden „**

Die Verbraucher in den Schutz der Jungfischbestände mit einbeziehen. Überall dort, wo ganze Fische verkauft werden, soll der Verbraucher selber bestimmen können ob er einen noch nicht geschlechtsreifen Fisch kaufen möchte oder nicht.



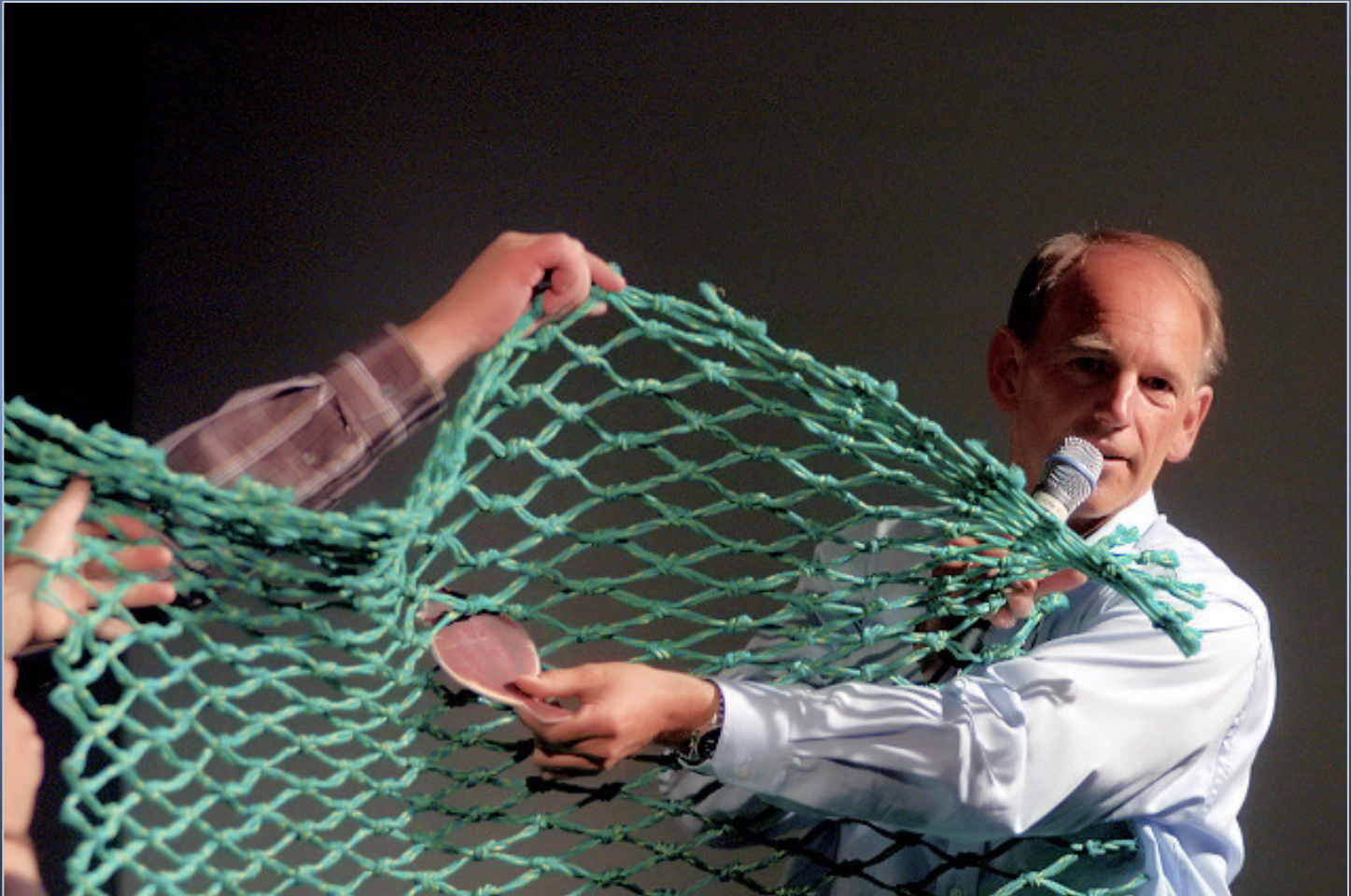
Das Fischlineal



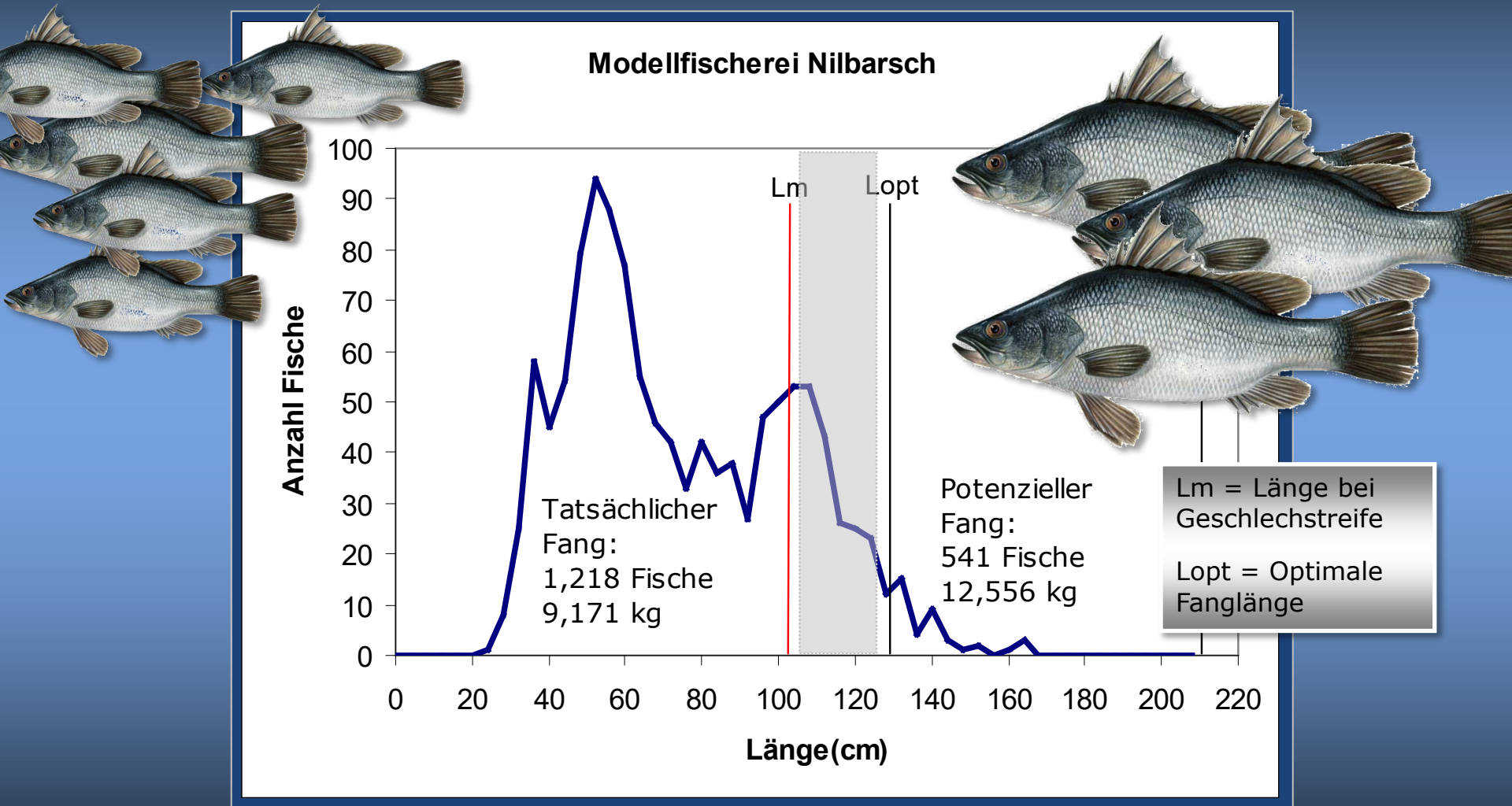
"Don't Eat the Babies!"

"Lasst die Fische mindestens einmal ablaichen bevor sie gefangen werden "

.."wenn die Fische keine Kinder bekommen,
bekommen unsere Kinder keine Fische mehr" ...



Können die Fische wachsen, wachsen auch die Erträge und die Fische können sich vermehren.



Es ist in jeder Hinsicht sinnvoll, weniger aber grössere Fische zu fangen

Zertifizierung



Zertifizierung für Aquakulturprodukte



Die Zahl der Zertifizierungsorganisationen, der Öko- oder Bio-Siegel ist mittlerweile für den Fischkonsumenten unüberschaubar geworden.....



Die Konsumenten sind mit der Labelvielfalt überfordert...

Viele Konsumenten wünschen sich ökologisch und ökonomisch vertretbar produzierte Fischerzeugnisse, aber...

- Was bedeutet z.B. ein nach GlobalGap zertifiziertes Produkt?
- Es gibt so viele verschiedene Label auf Fischprodukten, wo ist der Unterschied?
- Wo finde ich diese Produkte überhaupt?
- Sind die Fischführer noch aktuell? Im Fischführer sind verschiedene Angaben für ein Produkt, welches habe ich nun in der Hand?
- Es liegen mehrere Produkte von derselben Art in der Kühltruhe beim Händler, welches Produkt ist denn nun besser?
- Warum soll ich als Verbraucher nicht das gleiche, aber günstigere Angebot von einem nicht zertifizierten Anbieter kaufen (z.B. aus einer RAS in Deutschland)? Wo ist mein Mehrwert beim zertifizierten Produkt?

Eine Vielzahl von Prüfbereichen für die Zertifizierung einer nachhaltigen Aquakultur...

- Management einer Anlage für nachhaltige Aquakultur
- Standort und Umweltverträglichkeitsprüfung
- Infrastruktur
- Mast
- Fütterung
- GVO* und Wachstumshormone
- Krankheitsprävention und Einsatz von Pharmazeutika
- Umgang mit Wasser und Abwasser
- Gefahrstoffe
- Soziale Verantwortung
- Rückverfolgbarkeit



*gentechnisch veränderte Organismen

GLOBALG.A.P.

Control Points and Compliance Criteria Integrated Farm Assurance

AQUACULTURE MODULE

English Version
Final Version 4.0_Mar2011

Valid from: 1 March 2011
Obligatory from: 1 January 2012

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
<http://www.globalgap.org>

Code	Control Point	Compliance Criteria	Level
AB 2.4.6	Are juveniles vaccinated according to minimum legal requirements as specified by local government veterinary authorities or as a minimum by those recommended by the VHP under AB 5.2.3?	The vaccination records must be available for inspection.	Major Must
AB 2.5	Brood Fish Stripping (If brood fish are stripped, this should be done with the consideration of the animal's welfare.)		
AB 2.5.1	Are fish anaesthetized during the stripping and sperm collection to avoid stress for the fish?	Anesthesia shall be used to avoid stress for the fish. Records of use shall be available for inspection.	Major Must
AB 2.5.2	Are anesthetics used, approved by the relevant competent authority for use in aquaculture and for the named species?	Documentation on applied anesthetics must be available. When no legislation available, reference to accepted industry practices must be in place.	Minor Must
AB 2.5.3	If egg release requires incision, is this only done when the fish is dead?	The standard operation procedure for egg release must be available for inspection.	Major Must

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
<http://www.globalgap.org>

GlobalGap Zertifizierung: etwa 50 Seiten...

Code Ref: IFA 4.0 -CPCC
Version: AB V4.0
Page: 10 of 57

	Level
of the need of d it must be	Major Must
	Major Must
No N/A.	Major Must
s.g.	Minor Must

Code Ref: IFA 4.0 -CPCC
Version: AB V4.0
Page: 25 of 57

Compliance Criteria	Level
etative buffer zones and habitat corridors are maintained to imize the effect of site operations on the environment. Consideration il be given to the creation of vegetative buffer zones and habitat idors when they are not already in place.	Minor Must
reated or untreated sewage waters and animal manure are used on farm.	Major Must
ords of fertilizer added to pond and quantities throughout operation od must in place.	Major Must
ords of inspection must be in place.	Minor Must
ords of disposal must be in place.	Major Must
ecurity documented procedures are in place according to risk essment. Workers must be able to demonstrate awareness at review. No N/A.	Major Must
ords of daily cleaning must be in place where applicable.	Major Must
ords of daily cleaning and disinfecting must be in place where licable.	Major Must

FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
<http://www.globalgap.org>

Zertifizierung

Der Aquaculture Stewardship Council...

Das neue Öko-Label erleichtert Verbrauchern den Kauf von nachhaltig produziertem Fisch aus Aquakulturen.

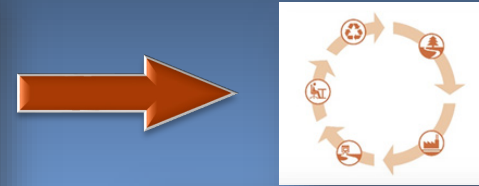
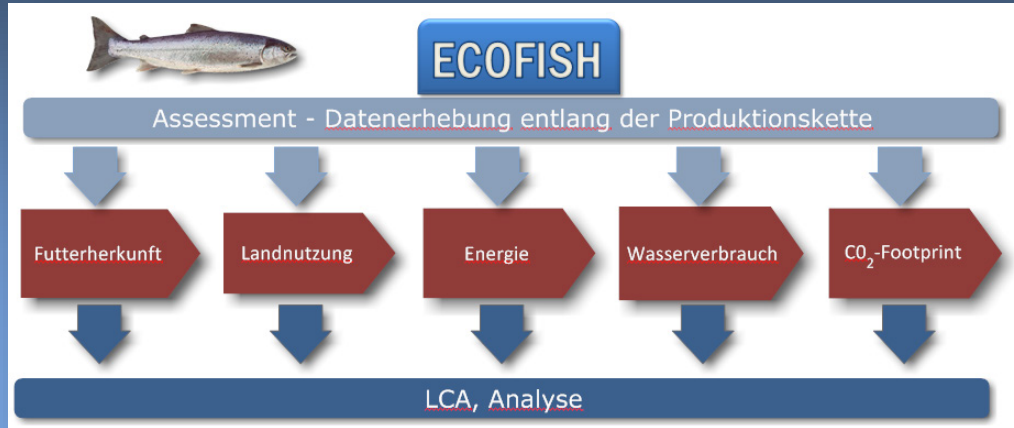
Aquakultur ist oft noch ein nicht nachhaltige Produktion von Lebensmitteln. Deshalb hat der WWF ein neues Gütesiegel eingeführt: Der „Aquaculture Stewardship Council“ (ASC) ist dem erfolgreichen Vorbild des „Marine Stewardship Council“ (MSC) nachempfunden. 2009 vom WWF und IDH (Dutch Sustainable Trade Initiative) erstmals vorgestellt.

Erste Produkte mit dem ASC-Logo gibt es seit dem August 2012.





"ECOFISH": Fischartenspezifische Integration von biologischen, ökologischen und ökonomischen Faktoren für ein Online-Beratungssystem zur Unterstützung nachhaltiger Aquakulturaktivitäten.



Andere mögliche Infos: Histamine, Fettsäuren etc....

Aquakultur

A man with a beard and a white t-shirt is smiling at the camera while holding a large, silvery fish. He is holding a large knife in his right hand and a fork in his left hand. The fish is held horizontally across the frame. The background shows the interior of a boat with blue plastic walls and a white ceiling.

Was kann der Verbraucher beitragen?

Was kann ich tun?



The screenshot shows the EDEKA website interface. At the top, there is a navigation bar with links for 'Einkaufsliste', 'Unternehmen', 'Karriere', 'Kontakt', 'Newsletter', 'Kundenmagazin', and 'Suche'. Below this is the EDEKA logo and the slogan 'Wir ♥ Lebensmittel.'. A search bar is present with the text 'Marktsuche' and a placeholder 'PLZ oder Ort eingeben'. A yellow navigation bar contains categories: 'ANGEBOTE', 'UNSERE MARKEN', 'ERNÄHRUNG', 'GENUSS & REZEPTE', 'UNTERHALTUNG', and 'NACHHALTIGKEIT'. Under 'NACHHALTIGKEIT', there are sub-links for 'EDEKA in Ihrer Region', 'Marktsuche', 'EDEKA Rezeptsuche', and 'Produktsuche'. The breadcrumb trail reads: 'Nachhaltigkeit > Nachhaltigkeit | Nachhaltiges Sortiment > Fisch > Tipps und Wissenswertes'. The main heading is 'Tipps und Wissenswertes zum Kauf von Fisch aus nachhaltiger Fischerei'. The text below the heading states: 'Sie möchten Fisch mit gutem Gewissen genießen? Auf Nummer sicher gehen Sie, wenn Sie EDEKA-Eigenmarken mit dem blauen MSC-Siegel oder Bio-Fisch kaufen. Wir haben darüber hinaus weiteren Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigen Quellen im Sortiment und beraten Sie gern.' The content is divided into three columns. The left column features an image of fish and a caption 'Fisch - mit gutem Gewissen genießen'. The middle column is titled 'Tipps zum nachhaltigen Fischeinkauf' and contains two paragraphs of text. The right column is titled 'Ziele für Umwelt und Kunden' and lists three goals: 'Holz/Papier/Tissue', 'Palmöl/Palmkernöl', and 'Soja', each with a brief description and a link for more information. At the bottom left, there is a section titled 'WWF Einkaufsratgeber Fische und Meeresfrüchte' with a small image of a child holding a fish and a smartphone displaying the app.

Tipps zum nachhaltigen Fischeinkauf

Sie möchten Fisch mit gutem Gewissen genießen? Auf Nummer Sicher gehen Sie, wenn Sie Fisch mit dem blauen MSC-Siegel (unter anderem auf vielen EDEKA-Eigenmarken) oder Bio-Fisch kaufen.

Wir haben darüber hinaus weiteren Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigen Quellen im Sortiment – die Teams an den EDEKA-Fischtheken beraten Sie gern.

In unseren EDEKA-Märkten wollen wir nur noch Fisch aus nachhaltigen Quellen anbieten und arbeiten kontinuierlich daran. Der WWF berät uns dabei.

WWF Einkaufsratgeber Fische und Meeresfrüchte

Orientierung bieten auch Einkaufsratgeber wie der des World Wide Fund For Nature (WWF). Den handlichen WWF-Einkaufsführer Fisch können Sie hier kostenfrei herunterladen. Er ist auch als App für iPhone und Smartphones verfügbar. Da gedruckte Einkaufsratgeber kompakt und vereinfachend sein müssen, finden Sie unter www.wwf.de/fischratgeber auch eine differenzierte Betrachtung der wichtigsten Fischarten und ihrer Bestände.

Ziele für Umwelt und Kunden

Holz/Papier/Tissue
Bis Ende 2015 für EDEKA-Eigenmarken-Produkte (inklusive Verpackung) zu 100 Prozent Umstellung auf nachhaltigere Alternativen wie Recycling oder FSC®.
[> Mehr zum Thema Holz/Papier/Tissue](#)

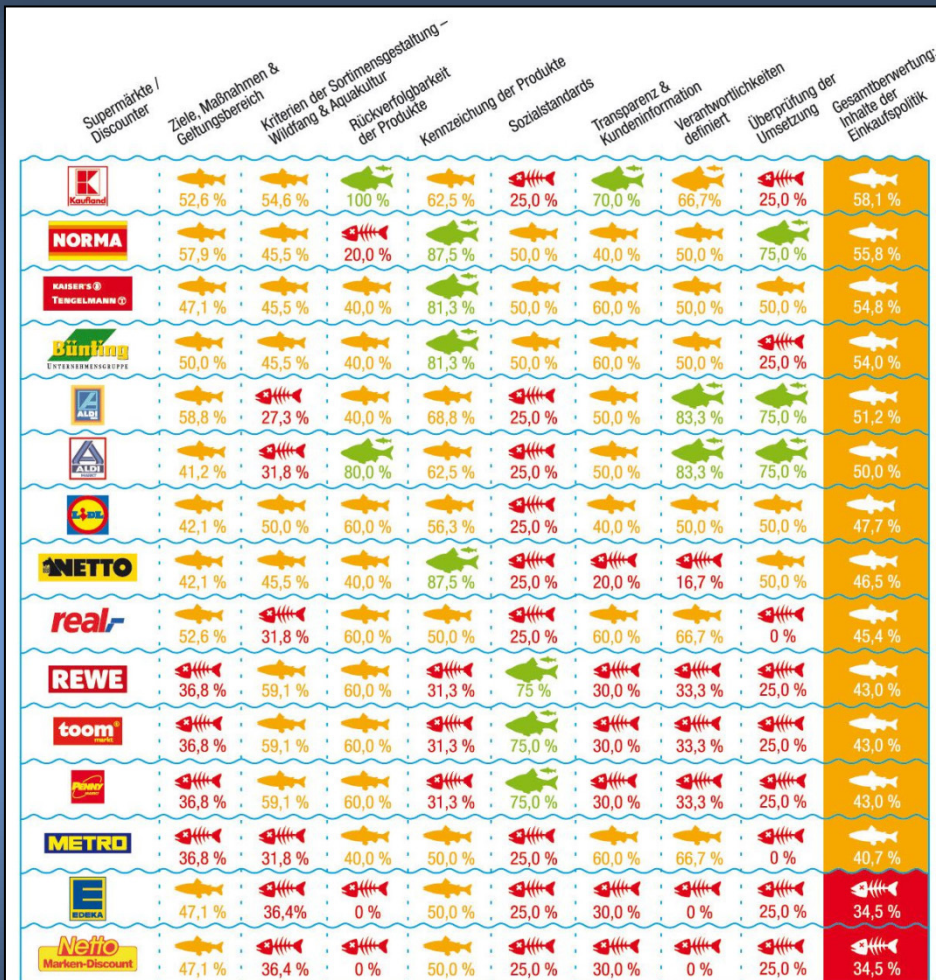
Palmöl/Palmkernöl
Bis Ende 2013 für EDEKA-Eigenmarken-Produkte Bezug zu 100 Prozent aus nachhaltigeren Quellen.
[> Zum Projekt Palmöl/Palmkernöl](#)

Soja
Für EDEKA-Eigenmarken-Produkte Umstellung auf heimische Futtermittel oder zertifiziert verantwortungsvolleres, gentechnikfreies Soja angestrebt.
[> Weitere Informationen zu Soja](#)

Klima
Erfassung der EDEKA-Treibhausgas-Emissionen, um Einsparmöglichkeiten festzustellen und umzusetzen; bei ausgewählten EDEKA-Eigenmarken-Produkten Bilanzierung der Treibhausgas-Emissionen über den Lebenszyklus hinweg, um Reduzierungsziele ableiten zu können.

Im Einzelhandel dort einkaufen wo die nachhaltige Produktion von Aquakulturfischen unterstützt wird (z.B. Edeka).

Was kann ich tun?



Supermärkte im Vergleich: seit 2007 prüft Greenpeace Fischangebote von Supermärkten

Einige der Kriterien, die beim Greenpeace Fisch-Ranking in die Bewertung mit einfließen:

- Die Dokumentation der Einkaufspolitik
- Die Kennzeichnung der Produkte
- Die Rückverfolgbarkeit der Produkte
- Die Transparenz für den Kunden
- Die praktische Umsetzung

Detail-Übersicht – Inhalte der Einkaufspolitik

GREENPEACE



< 40 % = Rot
Schlecht. Dringender Handlungsbedarf.



≥ 40 % < 70 % = Orange
Gute Ansätze erkennbar, aber gezielte Maßnahmen nötig.



≥ 70 % = Grün
Gut. Standard ist zu halten, wenn möglich weiter zu verbessern.

Was kann ich tun?

COOP-Schweiz



Coop beweist Pionierrolle im Bereich Speisefisch

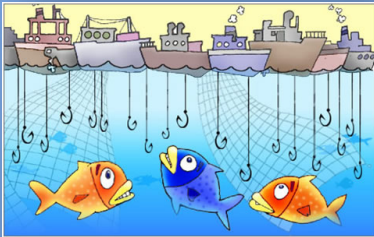
Coop engagiert sich für Bio-Fisch in verschiedenen Bereichen. Im Rahmen dieses Engagements führte Coop von 2004 bis 2007 ein Programm zur weltweiten Förderung der Bio-Aquakultur durch.

Coop hat mit der WWF-Seafood-Group das Sortiment an Fisch und Meeresfrüchten aus nachhaltigen Quellen massiv gesteigert.

Coop ist es gelungen, als erster Schweizer Retailer 98 Prozent des Fisch- und Meeresfrüchtesortiments auf nachhaltigere Quellen umzustellen.



Zusammenfassung I: Seefischerei



- Die globale Überfischungsproblematik besteht weiterhin. Es wird immer noch zuviel, zu jung und mit destruktiven Methoden gefischt.
- Die Europäische Union will jedoch die Überfischung der Meere beenden. Die neue Verordnung sieht ab 2015 bei einigen Fischarten deutlich reduzierte Fangquoten vor.
- Ein endgültiges Verbot der Tiefseefischerei mit Grundschleppnetzen oder Stellnetzen fand aber keine Mehrheit.
- Der Rückwurf von Beifang – also von Fischen, die eigentlich nicht gefangen werden sollten, aber im Netz landen – soll von 2015 bis 2019 schrittweise verboten werden. Der Beifang muss dann mit an Land gebracht werden.
- Der Fischkonsument kann verantwortungsvolle Fischereien und Handelsketten durch den bevorzugten Kauf von z.B. MSC/FOS-zertifizierten Produkten „belohnen“ und unterstützen.
- „Fischführer“ , Beifangrechner etc. z.B. vom WWF bieten zusätzlich Orientierungshilfen für den Fischeinkauf (Versionen für Smartphones erlauben auch vor-Ort Recherchen...).

Zusammenfassung II: Aquakultur



- Aquakultur entwickelt sich zu einer verantwortlich gemanagten Produktion von hochwertigen Speisefischen (in Europa).
- Viele Lebensmittelketten bieten inzwischen zertifizierte Aquakulturfische an (z.T. Eigenlabel). Die Zahl der Produkte steigt ständig. Die Lebensmittelketten bieten hierzu selber Informationen aus erster Hand (Theke).
- Der ASC (Aquaculture Stewardship Council) wird in der Praxis angewendet, erste Zertifizierungen seit August 2012.
- Der Anteil an Fischöl- und Fischmehl im Futter für Aquakulturfische wird zunehmend reduziert (Fettsäurenproblematik!)
- Die Aquakulturforschung setzt immer mehr auf Forschungen zur Nachhaltigkeit (z.B. Ersatz von Fischmehl und Fischöl, Animal Welfare...).



[Online](#)

Stoppt die Überfischung

Ein Film von Uli Henrik Streckenbach





Vielen Dank für Ihr Interesse und
Ihre Aufmerksamkeit!

Fragen?