

V.19.3.

## Meeresfisch als Fischfutter für Zuchtfisch

**Bericht:** Zuchtfisch im Supermarkt kurbelt Überfischung der Meere an

**Absurd: jeder 6. im Meer gefangene Fisch endet als Fischfutter**

Wien/Linz/Utrecht/London – 24.3.2021

**Das Problem “Überfischung der Meere” ist heutzutage vielen KonsumentInnen bereits ein Begriff. Dass jedoch auch der Konsum von Zuchtfisch zu dieser Überfischung der Ozeane beiträgt, ist wohl so gut wie unbekannt. Österreichs Supermärkte tragen zum Verschleiern dieser Tatsache bei. Das ist das Ergebnis eines soeben veröffentlichten Berichts der Stiftung Changing Markets und des AK Konsumentenschutzes OÖ.**

Die niederländische Stiftung Changing Markets hat in dieser Studie aufgezeigt, dass bereits jeder sechste im Meer gefangene Fisch als Futtermittel für Fischzuchten verwendet wird. Gemeinsam mit dem AK Konsumentenschutz OÖ wurde Österreichs Einzel- und Großhandel befragt und feststellt, dass dieser kaum Bewusstsein noch Willen zur Verbesserung dieser Situation zeigt. **Keiner der evaluierten Supermärkte erfüllte auch nur die Hälfte der untersuchten Bedingungen für eine nachhaltige Lieferkette bei den Produkten aus Aquakulturen.** Österreichs Supermärkte sind diesbezüglich im Schnitt sogar schlechter als deutsche oder britische Handelsketten. Am besten schneidet noch Lidl ab, aber mit nur 33 Prozent (bzw 8 von 24 Punkten), womit Lidl Österreich damit schlechter dasteht, als Lidl in Deutschland. Absolutes Schlusslicht ist Metro mit nur 2 von 24 Punkten.

Das vollständigem Ranking der österreichischen Supermarktketten findet sich im heute veröffentlichtem Bericht **“Erwischt: Wildfisch als Fischfutter für Aquakulturen”** ([link](#))

Die Studie ist Teil eines europaweitem Projektes, in dem die Praktiken der Handelsketten untersucht und verglichen werden. „Wir fordern, dass die Handelsketten Produkte von Fischfarmen mit hoher Sterblichkeit und mit dem Einsatz von Futtermittel aus Wildfang bis spätestens 2025 aus dem Sortiment nehmen,“ sagt Rachel Mulrenan, Campaigns Advisor von Changing Markets.

“Ob die ÖsterreicherInnen Zuchtlachs aus Schottland oder österreichische Forellen kaufen – überall steckt die Überfischung der Meere mit drin. Komerzielles Fischfutter für heimische Forellen beispielsweise besteht zu rund 45% aus Fischmehl und -öl. Das Image der Fischzucht als “nachhaltig” beweist sich einmal mehr als nicht gerechtfertigt”, sagt Nicolas Entrup, Co-Direktor für internationale Zusammenarbeit bei OceanCare in Wien.

OceanCare, Changing Markets und der Konsumentenschutz der AK OÖ fordern den österreichischen Lebensmittelhandel auf, ab sofort in ihrer Einkaufspolitik auf Nachhaltigkeit beim Erwerb von Fisch und Fischprodukten zu achten. “Viele Fischfarmen sind durchaus mit den quälereichen Mastbetrieben anderer Nutztiere zu vergleichen. Um möglichst viele Fische in möglichst kurzer Zeit zu züchten, werden Tierquälerei, ökologische Katastrophen und Umweltverschmutzung in Kauf genommen. Der Handel ist in der Verantwortung, den Konsumenten keine Produkte aus Tierquälerei und Naturzerstörung zu verkaufen und durch ein bewussteres Produktangebot zum Schutz der Ozeane beitragen,“ sagt Entrup.

Kontakt

Links

<https://www.fishingthefeed.com/de/supermarkt-scorecard/>

Anmerkung: Auch der bevorstehende **Welttag für das Ende der Fischerei** (27.3.2021) steht ganz im Zeichen der Aquakulturen:

<https://www.end-of-fishing.org/de/verbot-von-fischfarmen/>

-----

<https://oe1.orf.at/programm/20210219/628197/Meerestiere-aus-den-Alpen>

<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/287416/umfrage/importmenge-von-fisch-nach-oesterreich/>

[https://www.statistik.at/web\\_de/statistiken/wirtschaft/land\\_und\\_forstwirtschaft/viehbestand\\_tierische\\_erzeugung/aquakultur/index.html](https://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/viehbestand_tierische_erzeugung/aquakultur/index.html)

<http://www.forellenzuchtverband.at/forellenzucht/forellenzucht/>

94% des in Österreich verzehrten Fisches werden importiert (74.400 Tonnen pro Jahr) , immer mehr davon stammt aus Zuchtfarmen in aller Welt. Und auch hierzulande boomen die Fischfarmen: in den vergangenen 25 Jahren hat sich der Konsum heimischer Fische verdoppelt – jährlich werden etwas mehr als 4000 Tonnen Speisefisch von knapp 500 Unternehmen produziert, Tendenz leicht steigend.

Die Stadt Wien könnte schon bald Vorreiter beim nachhaltigen Erwerb von Fischprodukten für öffentliche Einrichtungen sein. Kriterien für den Einkauf werden aktuell erstellt und sollen Teil eines umfassenden Beschaffungsplanes nachhaltiger Lebensmittel sein.

„Auch die Handelketten stehen in der Verantwortung und müssen reagieren und durch ein bewussteres Produktangebot zum Schutz der Ozeane beitragen,“ sagt Nicolas Entrup von Ocean Care.