



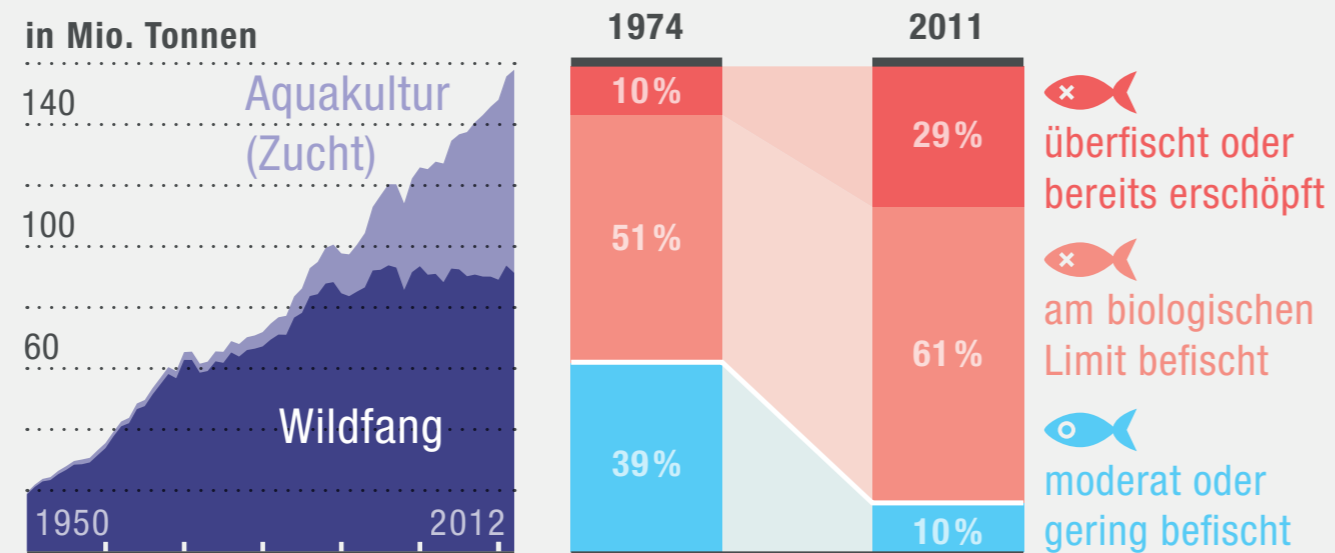
# Nachhaltiger Fisch

Fische und Meeresfrüchte sind uns seit Jahrtausenden Nahrungsgrundlage und Energielieferant. Doch viele Fischbestände sind durch Überfischung und sich verändernden Umweltbedingungen gefährdet. Wir haben die wichtigsten Fakten für einen verantwortungsvollen Fischkonsum für Sie an Land gezogen.

## Was sind die Probleme?

### ► Überfischung

In den letzten Jahrzehnten ist der industrielle Fischfang aufgrund des steigenden Fischkonsums und der verbesserten Fischereitechnologie kontinuierlich gestiegen. Dabei werden heute bei beinahe einem Drittel der Fischbestände mehr Fische gefangen als natürlich nachwachsen können.

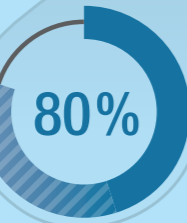


Entwicklung der weltweiten Fangmenge

**Fischbestände auf offener See**  
Status der weltweiten Fischbestände anteilig in Prozent

### ► Beifang

Ein großes Problem für die Meeresumwelt stellt der Beifang dar. Tiere, die nicht verkauft oder verwertet werden können, werden meist tot wieder über Bord geworfen.



Je nach Fangmethode und beifischter Fischart können bis zu 80 Prozent des Fischfangs Beifang sein.

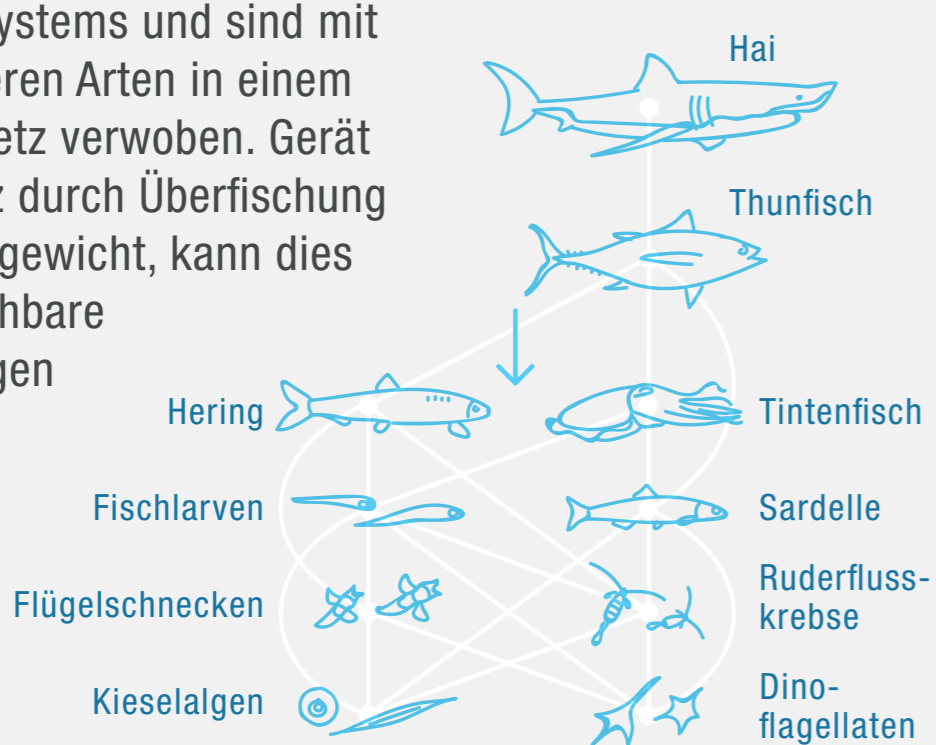
### ► IUU

Illegale Hochseefischerei (illegal, unreported and unregulated (IUU) fishing) trägt erheblich zur Überfischung bei. Diese gewerbliche aber ohne Lizenz betriebene »Piratenfischerei« missachtet Quotenregelungen. Bedrohte und wertvolle Fischarten werden illegal gefangen.

### ► Nahrungskette

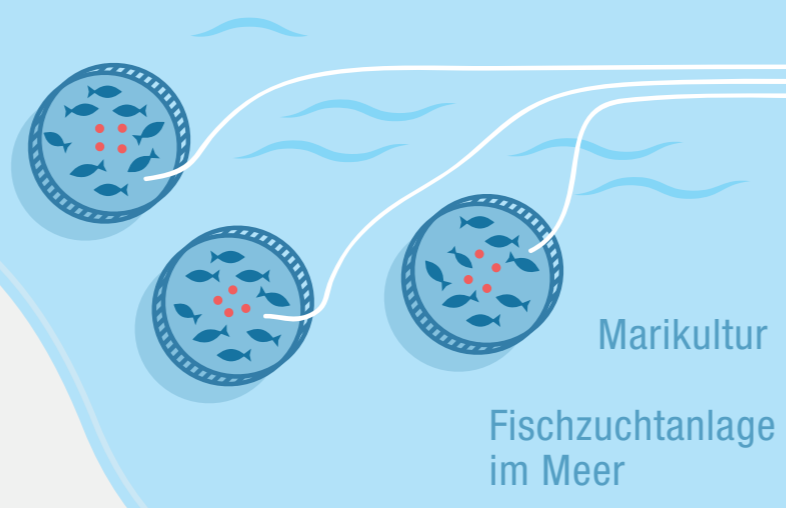
Alle Fischarten weltweit sind Teil eines Ökosystems und sind mit vielen anderen Arten in einem Nahrungsnetz verwoben. Gerät dieses Netz durch Überfischung in Ungleichgewicht, kann dies unvorhersehbare Auswirkungen haben.

Beispiel Nahrungskette:

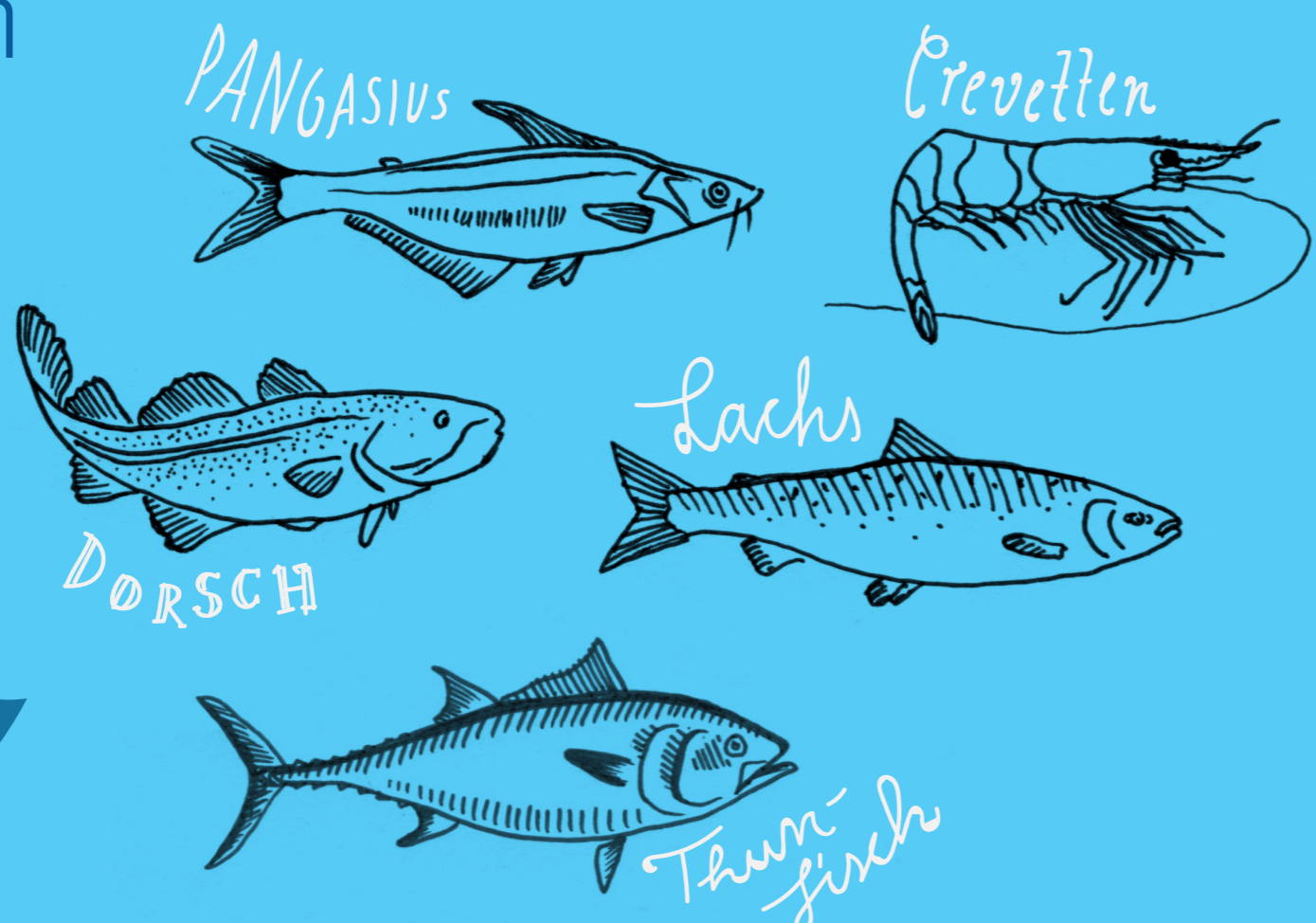


### ► Fischzucht

Zur Fütterung wird Fischmehl & -öl verwendet, welches aus Wildfang stammt und somit zusätzlich zur Überfischung führen kann. Darum sind Label-Programme wie Migros Bio und ASC wichtig, da sie nur Fischmehl aus Fabrikationsresten oder nachhaltig zertifiziertes Fischmehl benutzen dürfen.



## Fischkonsum in der Schweiz



Die fünf beliebtesten Fischarten und Meeresfrüchte der SchweizerInnen

gemäss Migros Verkaufszahlen

## Fischkonsum in der Schweiz

Über 90% der in der Schweiz konsumierten Fische werden importiert! Der Fischfang in den Schweizer Seen und Flüssen, und die Fischzucht decken weniger als 6% des Konsums.

Fischkonsum in der Schweiz:



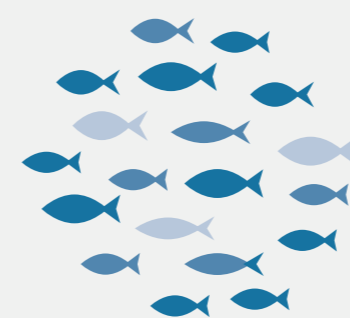
9,2 Kilo pro Kopf/Jahr

importierter Fisch

>90%

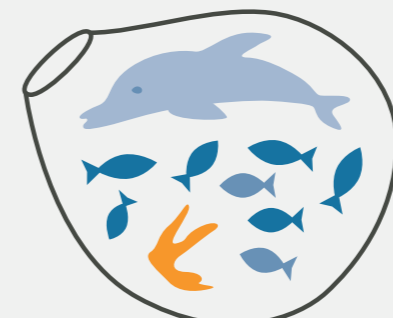


## Was ist nachhaltiger Fischfang?



### Bestandserhaltende Fischerei

Nur so viele Fische werden gefangen wie auf natürliche Weise wieder nachwachsen können.



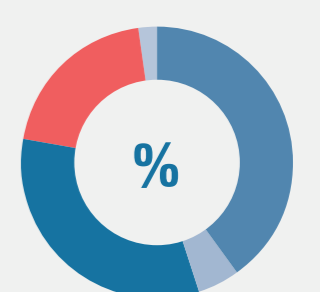
### Beifang vermeiden

Fangmethoden sind optimal der beifischten Art angepasst.



### Ökosysteme nicht schädigen

Geringe Auswirkungen auf den Meeresboden



### Gutes Management

Anpassung der Fangquoten an Fischbestände, Einhaltung der Gesetze

## Was tut die Migros?



### Nachhaltiges Sortiment

Das Seafood-Angebot der Migros stammt schon heute zu 94% und bei der bedienten Fischtheke zu 100% aus nachhaltigen Quellen. Bis 2020 soll das gesamte Fischangebot nachhaltig sein (Quelle min. »akzeptabel« gemäss WWF).



### WWF Seafood Group

In der WWF Seafood Group schliessen sich Unternehmen zusammen, die einen Beitrag zum Schutz der Meere leisten.



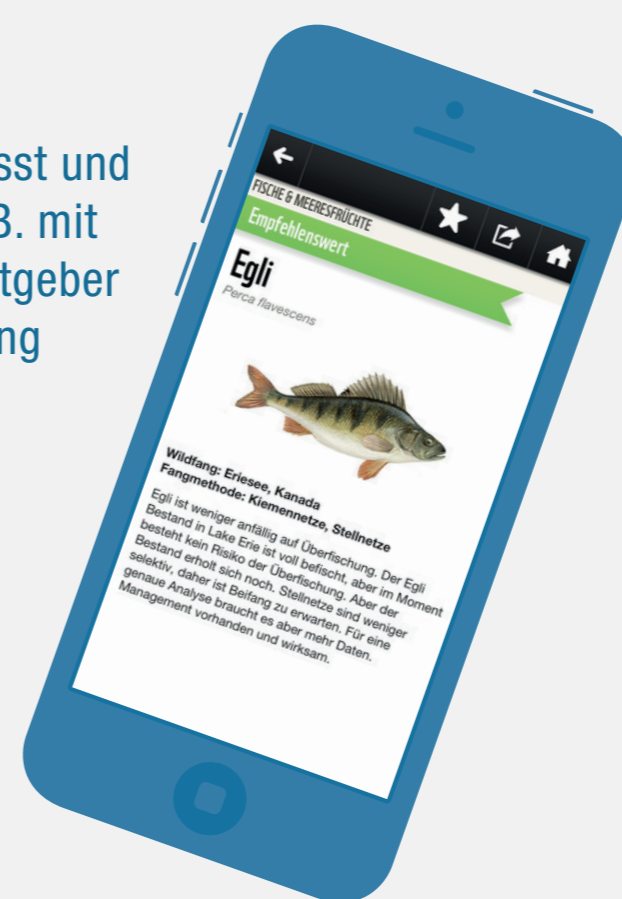
### Pole & Line Pionierin

Die »Angelruten«-Fischerei ist eine traditionelle Fangmethode spezifisch für Thunfisch. Die Fische werden zum Schutz der Jungfische und zur Vermeidung von Beifang einzeln gefangen.

## Was kannst du tun?

### Fischratgeber WWF App

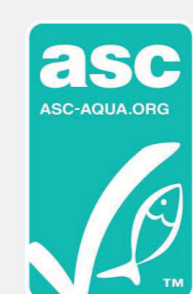
Konsumiere bewusst und informiere dich z.B. mit dem WWF-Fischratgeber über die Gefährdung verschiedener Fischarten.



### Labels kaufen – Fangmethode beachten



MSC Nachhaltiger Wildfang



ASC Verantwortungsvolle Fischzucht



Migros Bio aus biologischen Zuchtanlagen