

## Ein Blick hinter die goldene Panade

**Neue Studie: Die Deutschen lieben ihre Fischstäbchen – aber sie fühlen sich schlecht über die Herkunft und die CO2-Emission von Alaska-Seelachs informiert**

*Hamburg, 11. Oktober 2017.* Fischstäbchen und Schlemmerfilets sind das Lieblingsessen der Deutschen, wenn es um Fischgerichte geht. Daher ist der Alaska-Seelachs, der in diesen Produkten verwendet wird, mit einem Anteil von 18 Prozent<sup>1</sup> des gesamten Jahresverbrauchs der am meisten konsumierte Wildfisch Deutschlands. Eine neue Studie zeigt, dass fast ein Viertel der deutschen Fischkonsumenten mindestens einmal pro Woche Alaska-Seelachs isst und Fischstäbchen das am häufigsten gekaufte Fischprodukt sind: Zwei Drittel (64 Prozent) der deutschen Fischkonsumenten haben in den letzten zwölf Monaten Fischstäbchen gekauft.

Die neue Nielsen-Studie zu Alaska-Seelachs stellt jedoch auch fest, dass sich die deutschen Verbraucher explizitere und mehr Informationen über den Fisch sowie seine Qualität und Herkunft wünschen. Denn über den beliebten Alaska-Seelachs sind nicht ausreichend Fakten bekannt. Die Mehrheit (56 Prozent) der deutschen Fischkonsumenten fühlt sich schlecht oder gar nicht über die Herkunft von Alaska-Seelachs informiert. Die meisten Befragten (59 Prozent) glauben, dass Alaska-Seelachs – wie der Name es impliziert – in Alaska gefangen wird. Nur 14 Prozent sind sich darüber bewusst, dass Alaska-Seelachs auch aus Russland stammen kann.

### **Fischverarbeitung als Schlüsselfaktor für den ökologischen Fußabdruck**

Werden sie mit der Tatsache konfrontiert, dass Alaska-Seelachs auch in Russland gefangen wird, wollen zwei Drittel der deutschen Konsumenten mehr über den Hintergrund der verschiedenen Fanggebiete erfahren. Dieses Bewusstsein ist bei jungen Verbrauchern im Alter von 18 bis 29 Jahren besonders ausgeprägt. Umweltprobleme, wie die CO2-Emission oder die Nutzung von Ressourcen, wie Wasser und Energie während der Verarbeitungskette, sind für 68 Prozent der deutschen Verbraucher von Belang. 79 Prozent gaben an, dass der Zustand des Meeres und der Fischbestände für sie wichtig sei. Aber nur 15 Prozent fühlen sich über diese Nachhaltigkeitsfragen gut informiert.

In der Tat handelt es sich bei Fischfang und die Verarbeitung um die Schlüsselfaktoren, die Alaska-Seelachs aus Alaska und Russland voneinander unterscheiden:

- **Nachhaltiger Fischfang:** 100 Prozent der Produktion von Alaska-Seelachs aus Alaska (Fanggebiet FAO 67) werden vom Marine Stewardship Council (MSC), dem führenden internationalen Zertifizierungsinstitut für nachhaltigen Fischfang, als nachhaltig zertifiziert. Indessen sind nur 59 Prozent der russischen Seelachsproduktion vom MSC zertifiziert. Auch schneidet Alaska-Seelachs aus Alaska beim MSC-Standard hinsichtlich der drei Nachhaltigkeitsanforderungen „Zustand des Fischbestandes“, „Einfluss auf das Ökosystem“ und „Effektivität des Fischereimanagements“ besser ab.
- **Auswirkungen auf die Umwelt:** 91 Prozent des Alaska-Seelachs (Fanggebiet FAO 67) werden in Alaska kurz nach dem Fang filetiert und vor der Auslieferung nach Europa

---

<sup>1</sup> Fisch-Informationszentrum (FIZ) Status 2016

## + + + PRESSEMITTEILUNG + + +

nur einmal eingefroren. In Russland (Fanggebiet FAO 61) werden hingegen nur 16 Prozent des russischen Seelachses, der für die europäischen Märkte vorgesehen ist, kurz nach dem Fang filetiert und nur einmal eingefroren. Der Rest der Fische aus Russland, die für Europa bestimmt sind, wird zweimal eingefroren: Einmal auf dem Fangschiff in Russland und dann in China, wohin er im Anschluss geschickt wird. Dort wird er wieder aufgetaut, filetiert und erneut eingefroren, bevor er sich auf den Weg zu den europäischen Märkten macht.

### **Qualität macht für deutsche Verbraucher den Unterschied aus**

„Da der Fisch bereits am Herkunftsort filetiert wird, reduziert sich der ökologische Fußabdruck um Tausende von Lebensmittelmeilen“ so Pat Shanahan, Programmdirektor von Genuine Alaska Pollock Producers (GAPP). Ernährungsexperte Dr. Stephan Lück ergänzt: „Zudem haben unabhängige Studien gezeigt, dass das nur einmalige Einfrieren zu einer besseren Qualität und einem besseren Geschmack des Fisches führt. Das zweimalige Einfrieren macht den Fisch leicht matschig und resultiert in einem Verlust von Feuchtigkeit und Geschmack.“ Dies ist ein wichtiger Aspekt für die deutschen Verbraucher, wie die Nielsen-Umfrage aufzeigt: Denn 89 Prozent der Befragten gaben an, dass es wichtig sei zu wissen, ob sie ein hochwertiges und vor allem frisches Fischprodukt von bester Qualität hinsichtlich Geschmack, Nährwert und Konsistenz kaufen. Die Realität sieht leider anders aus: 75 Prozent der Befragten haben das Gefühl, keine Informationen über die Qualität des Alaska-Seelachses vorliegen zu haben. Nur 19 Prozent sind der Meinung, dass sie alle Informationen haben, die sie benötigen. Bei Alaska-Seelachs Produkten können sich Verbraucher auf den Herkunftsnachweis verlassen, der auf der Verpackung zu finden ist: Die Herkunftsangabe „FAO 67“, „67“ und / oder „Nordostpazifik“ belegt, dass der Alaska-Seelachs aus Alaska bzw. Fischfanggebiet FAO 67 stammt. Falls auf der Verpackung zwei Fischereizonen angegeben sind, so wird im Bereich des Verfalldatums auch Auskunft über das eigentliche Fischfanggebiet gegeben. Eine zusätzliche Aufschrift „Östliche Beringsee“ oder „Golf von Alaska“ bestätigt ebenfalls, dass der Fisch in Alaska gefangen wurde.

**Weiterführende Informationen über Alaska-Seelachs stehen auf [www.alaska-seelachs.de](http://www.alaska-seelachs.de) für Sie bereit.**

#### **Über die Studie**

*Die Nielsen-Studie „Alaska-Seelachs“ wurde vom 14. bis 18. August 2017 als repräsentative Online-Umfrage mit einer Stichprobengröße von 1.000 Befragten durchgeführt. Zielgruppe waren Männer und Frauen in Deutschland, die 18 Jahre oder älter sind und Fisch essen oder kaufen.*

#### **Genuine Alaska Pollock Producers (GAPP)**

*Genuine Alaska Pollock Producers ist die Vereinigung von Alaska- Seelachs-Fischereien und -Produzenten in Alaska. Die Alaska-Seelachs-Fischereien aus der östlichen Beringsee und dem Golf von Alaska wurden 2005 erstmals gemäß dem MSC-Standard zertifiziert und gehören zu den ersten Fischereien weltweit, die das MSC-Siegel erhalten haben. Zusammen sind sie heute die weltweit größte zertifizierte, nachhaltige Fischerei.*

#### **Edelman.ergo GmbH**

Jacqueline Finke

Phone: +49 (0)40- 356206 078

Email: [jacqueline.finke@edelmanergo.com](mailto:jacqueline.finke@edelmanergo.com)