

+ + + PRESSEMITTEILUNG + + +

Die lange Reise des Fischstäbchens

Woher stammt der Alaska-Seelachs auf deutschen Tellern?

Hamburg, 23. August 2016. Mit einem Marktanteil von über 22 Prozent¹ ist der Alaska-Seelachs einer der bedeutendsten Speisefisch in Deutschland – und das seit Jahren. Er steckt in beliebten Klassikern, wie Fischstäbchen und Schlemmerfilet. Doch deutsche Verbraucher wissen nur wenig über ihren Lieblingsfisch. Dass dieser nicht immer aus Alaska, sondern teilweise auch aus russischen Gewässern stammt, in chinesischen Fabriken verarbeitet wird und Tausende Kilometer um die Erde reist, ist weitestgehend unbekannt. Die Unterschiede in Qualität und Nachhaltigkeit der Filets sind im Vergleich mit Fisch aus Alaska erheblich. Für Verbraucher gibt es nur eine Methode die Herkunft nachzuvollziehen: den Blick auf das Fanggebiet.

Rund zwei Drittel der Deutschen haben höheres Vertrauen in Lebensmittel, wenn die Herkunft angegeben ist.² „Besonders bei tierischen Produkten ist es deutschen Verbrauchern unheimlich wichtig, die Herkunft zu kennen“, sagt Sophie Herr, Teamleiterin Lebensmittel beim Verbraucherzentrale Bundesverband. Doch die Herkunft des Alaska-Seelachses ist nicht so klar, wie der Name verspricht. Ob er aus Alaska oder Russland stammt, bestimmt maßgeblich über die Fangpraktiken, die Verarbeitung und darüber, wie lang seine Reise in die deutschen Supermärkte war. Doch wie genau sieht dieser Weg aus?

Im Nordpazifik teilt sich das Meer – in Ost (FAO 67) und West (FAO 61)

Die Reise beginnt im Nordpazifik. Im östlichen Teil (Fanggebiet FAO 67) – genauer in der östlichen Beringsee und dem Golf von Alaska – sind die Fangmethoden auf Effizienz und Nachhaltigkeit ausgelegt: Nur ausgewachsene Tiere kommen ins Netz und die Beifangrate ist eine der niedrigsten der Welt. Mit einem strengen Quotensystem und einem dichten Netz aus Beobachtern, die von der US-Behörde zugelassen sind, auf den Schiffen gelten die Alaska-Seelachs-Fischereien weltweit als Vorbild für nachhaltige Fischerei. Daher sind alle Alaska-Seelachs-Fischereien in Alaska seit über einer Dekade MSC-zertifiziert. 91 Prozent des hier gefangenen Alaska-Seelachses wird kurz nach dem Fang filetiert und bei minus 20 Fahrenheit bzw. minus 29 Grad Celsius zu Blöcken gefroren. Die gefrorenen Blöcke gehen dann mit dem Schiff auf die Reise nach Häfen in Norddeutschland. Während der Verarbeitung zu beliebten Produkten wie Fischstäbchen oder Schlemmerfilet bleibt der Fisch gefroren. „Der Fisch bleibt gefroren, bis ihn der Verbraucher zu Hause zubereitet“, erläutert Pat Shanahan von Genuine Alaska Pollock Producers (GAPP). „Das bewahrt nicht nur die Qualität des Filets. Die direkte Verarbeitung und Verschiffung nach Deutschland spart Kilometer und damit CO₂.“

Umweg über China – günstiger und doppelt so viel Treibhausgas

Auf der anderen Seite – im Nordwestpazifik vor den Küsten Ostasiens (Fanggebiet FAO 61) – gehen russische Fischer auf Alaska-Seelachs-Fang. Nur 59 Prozent der in Russland gefangenen Fische sind vom MSC zertifiziert. Und auch bei der Verarbeitung bestehen Unterschiede. Die

¹ Fisch-Informationszentrum e.V.: <http://www.fischinfo.de/index.php/markt/datenfakten/4834-marktanteile-2015>

² Verbraucherzentrale Bundesverband (2014): Repräsentative Umfrage im Rahmen des Projekts „Lebensmittelklarheit“, <http://www.vzbv.de/pressemitteilung/verbraucher-wollen-wissen-wo-ihr-essen-herkommt>

+ + + PRESSEMITTEILUNG + + +

russischen Fische³ werden auf den Schiffen meist nur ausgenommen und eingefroren. Anschließend werden sie nach China transportiert, wo sie aufgetaut, filetiert und erneut eingefroren werden. Diese Verarbeitung ist trotz großem Umweg günstiger. Durch das zweimalige Einfrieren verliert der Fisch aber Wasser und Volumen – und damit an Qualität. Aus China setzen die Filetblöcke dann ihre Reise nach Deutschland fort. Zu diesem Zeitpunkt haben sie bereits einige tausend Kilometer mehr hinter sich als der Fisch aus Alaska – mit Auswirkung auf den ökologischen Fußabdruck: Einmal tiefgefrorener Alaska-Seelachs aus Alaska, der Europa erreicht, produziert 0,59 Kilogramm CO₂ pro Kilogramm Lebensmittel.⁴ Sein zweimal tiefgefrorenes Pendant via China kommt auf doppelt so viel CO₂.⁵ „Der ökologische Fußabdruck von Alaska-Seelachs als Wildfisch ist vergleichsweise gering,“, sagt Guido Reinhardt vom Institut für Energie- und Umweltforschung (ifeu) in Heidelberg. „Er kann sich jedoch je nach Verarbeitung deutlich unterscheiden. Durch das Auftauen und erneute Tiefgefrieren entstehen mehr Treibhausgase, die sich auf die Ökobilanz auswirken.“

Bremerhaven – Welthauptstadt der Fischstäbchen

In Bremerhaven finden sich viele der wichtigsten Verteilungszentren und Verarbeiter von Tiefkühlfisch in Europa. Hier kommen die tiefgefrorenen Filetblöcke aus Alaska und Russland bzw. China an, werden weiterverteilt oder von den ansässigen Unternehmen verarbeitet. Für Fischstäbchen oder Schlemmerfilet werden die tiefgefrorenen Blöcke in Form gesägt und mit einer Panierung oder einem Topping versehen. Die fertigen Produkte setzen dann ihren Weg fort: in deutsche Supermärkte, Kantinen und Restaurants.

Im Supermarkt: Herkunftsangabe auf der Verpackung

Lediglich 40 Prozent des in Deutschland verarbeiteten Alaska-Seelachses stammt aus Alaska, der Rest nicht.⁶ Woher der Fisch im jeweiligen Produkt kommt, erkennen Verbraucher nur an der Angabe des Fanggebiets auf der Verpackung, meist auf der Rückseite oder Seitenlasche. Fanggebiet FAO 67 (Nordostpazifik) steht dabei für Alaska-Seelachs aus den Fischereien in Alaska. In der Kantine oder im Restaurant ist es viel schwieriger zu erfahren, wo der Alaska-Seelachs herkommt. Da bleibt nur nachzufragen.

Weitere Informationen zu Alaska-Seelachs unter: <http://www.alaska-seelachs.de>

Weiteres Bildmaterial und die offene Grafikdatei [unter diesem Link](#).

Genuine Alaska Pollock Producers (GAPP)

Genuine Alaska Pollock Producers ist der Verband der Alaska-Seelachs-Fischereien und -Produzenten in Alaska. Die Alaska-Seelachs-Fischereien aus der östlichen Beringsee und dem Golf von Alaska wurden erstmals 2005 nach MSC-Standard zertifiziert und gehörten zu den ersten

³ Nur 16 Prozent des in Russland gefangenen Alaska-Seelachses wird einmal tiefgefroren, der Rest wird zweimal tiefgefroren.

⁴ Sarah Fulton/Dalhousie University (2010): *Fish and Fuel. Life Cycle Greenhouse Gas Emissions Associated with Icelandic Cod, Alaskan Pollock and Alaskan Pink Salmon.*

⁵ Sarah Fulton/Dalhousie University (2010): *Fish and Fuel. Life Cycle Greenhouse Gas Emissions Associated with Icelandic Cod, Alaskan Pollock and Alaskan Pink Salmon.*

⁶ Die Welt (19. Juli 2016): http://www.welt.de/print/die_welt/wirtschaft/article157144330/Das-Maerchen-vom-guten-Fisch.html

+++ PRESSEMITTEILUNG +++

Fischereien weltweit, die das MSC-Siegel erhielten. Heute stellen sie gemeinsam die größte zertifiziert nachhaltige Fischerei der Welt dar.

Edelman.ergo GmbH

Jacqueline Finke

Tel.: +49 (0)40-374798-78

E-Mail: jacqueline.finke@edelmanergo.com