



*fisch*REPORT

2026

Fakten, Trends, Zahlen



Fang & Aquakultur:
Woher kommt der
Fisch von morgen?



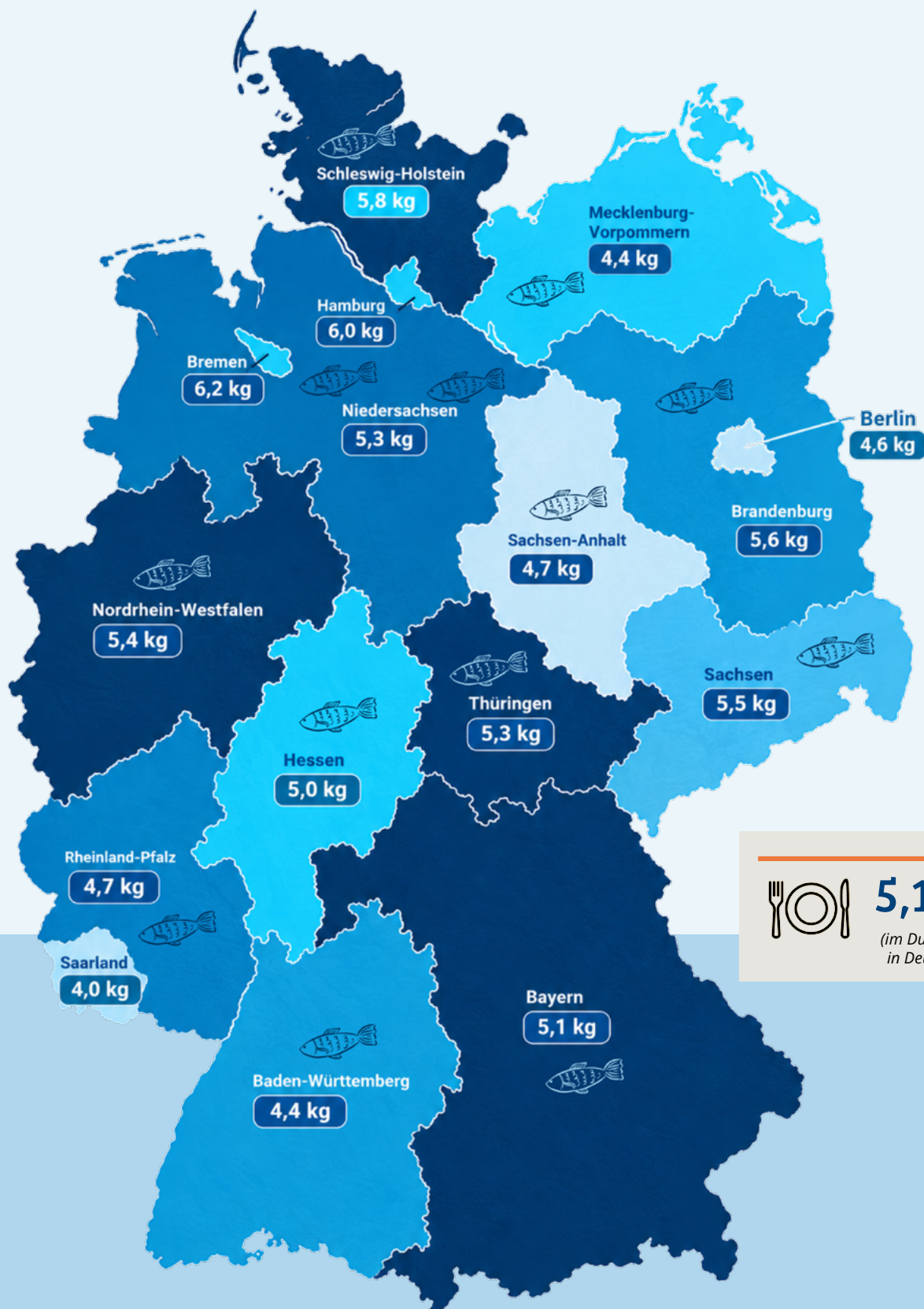
Märkte & Preise:
Was kostet die
Teuerung



**Von Nordsee bis
Tropen: Die Garnele
ist überall**

Fischkonsum in Deutschland

Regionale Unterschiede, aber überall kommt Fisch auf den Teller



Liebe Leserinnen und Leser,

Fisch hat ein Geheimnis: Er verzeiht nichts. Eine Kühlkette, die reißt, ein Händler, der nicht hinschaut, eine Küche, die zu lange brät, und aus einem Wunder des Meeres wird ein Missverständnis auf dem Teller. Fisch ist ehrlich. Deshalb braucht er Menschen, die es auch sind.

Genau davon erzählt dieses Heft. Unser Aufmacher begleitet die deutsche Fischwirtschaft entlang ihrer ganzen Strecke, von der Fischerei und Aquakultur über den Großhandel bis zum Fachhandel. Eine Branche, die gerade neu vermessen wird: durch Verantwortung, die nicht mehr nur Haltung, sondern Handwerk sein muss, und durch einen Wandel, der keinem die Wahl lässt, ob er mitmacht. Wer dabei ist, wird gebraucht. Wer wartet, wird überholt.

Wie dieser Wandel im Einkaufskorb ankommt, zeigen die Konsumzahlen 2025: 13,9 Kilogramm Fisch hat jede und jeder in Deutschland im Schnitt verzehrt, nach 12,3 Kilogramm im Jahr davor. Das ist ein Plus von 1,6 Kilogramm, gut dreizehn Prozent, und damit mehr als ein statistisches Zucken. Auf den vorderen Plätzen stehen Lachs, Alaska-Seelachs, Thunfisch, Hering und Garnelen: Treue zum Bewährten, und zugleich ein Hinweis darauf, wie viel Vielfalt noch ungehoben im Meer liegt. Fünf Arten prägen unseren Teller, Hunderte warten im Hintergrund.

Und mittendrin die Garnele. Sie kennt keine Grenzen: Sie schwimmt in der Nordsee und wächst in tropischen Teichen, sie steht auf der Karte des Sternelokals und im Kühlregal um die Ecke. Kaum ein Tier erzählt so viel über Globalisierung, Genuss und die Frage, was wir eigentlich wissen wollen, wenn wir fragen, woher etwas kommt.



Schließlich der Gedanke, der mich immer wieder beschäftigt: Fisch kann mehr als die Summe seiner Nährstoffe. Er bringt Geschmack mit, Geschichte und Charakter. Als Ernährungswissenschaftlerin habe ich das immer gewusst. Seit meiner Prüfung zur Fischsommelière weiß ich es auch mit Zunge und Gaumen. Nehmen Sie eine einzige Dorade:

im Ganzen gegrillt, knusprig an der Haut und rauchig am Rand. Roh als Crudo, zart, fast süßlich, mit nichts als Zitrone und gutem Öl. In der Salzkruste gegart, saftig und verblüffend aromatisch. Dreimal derselbe Fisch, dreimal ein anderer Charakter. Wer das einmal geschmeckt hat, gibt sich nicht mehr mit „irgendwas mit Fisch“ zufrieden. Die Wissenschaft liefert die Gründe, der Gaumen die Lust. Beides gehört zusammen.

Dieses Heft will beides: informieren und Appetit machen. Blättern Sie, lesen Sie, streiten Sie gern mit uns. Und gönnen Sie sich danach etwas Gutes aus dem Meer.

Herzlichst,
Julia Steinberg-Böthig



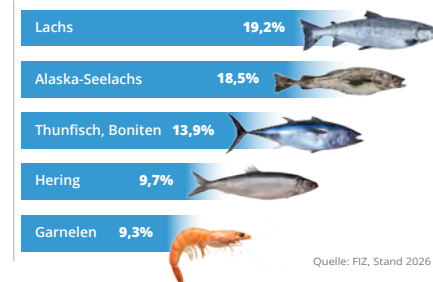


Inhalt



Von Lachs bis Garnele:

Deutschlands Top-Fischarten 2025



Auf einen Blick

Fischkonsum 2025 6-7

Schlaglichter 8-9

Im Fokus

Woher kommt der Fisch von morgen? 10-12

Wo Qualität entsteht 13-15

Dort, wo Fisch zum Genuss wird 16-17

Märkte & Preise

Was kostet die Teuerung? 18-19

Verbrauchertrends

Fischhandel in Deutschland 20

Nachhaltigkeit

Die Garnele ist überall. 21-23

Zahlen, bitte

Herkunft, Mengen, Fischerzeugnisse 24-25

Ernährung

Protein kann viel. Fisch kann mehr. 26-27

Gastbeitrag

Deutscher Fischereiverband: Wie sich der Fischfang still weiterentwickelt 28

Naturland: Tierwohl unter Wasser 29

Gewusst?!

Ungewöhnliche Fischfakten 30



Impressum



Herausgegeben vom

Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)
Große Elbstraße 133 · 22767 Hamburg

V.i.s.d.P.

Dipl. oec. troph.
Julia Steinberg-Böthig,
Referentin PR & Kommunikation

Kontakt:

0151 420 360 58
info@fischinfo.de

Mitarbeit:

Meike Günther

Gestaltung:

lab^{HS} kommunikationsdesign gottert

Ausgabe:

01/2026

Auflage:

500 Stück

Druck:

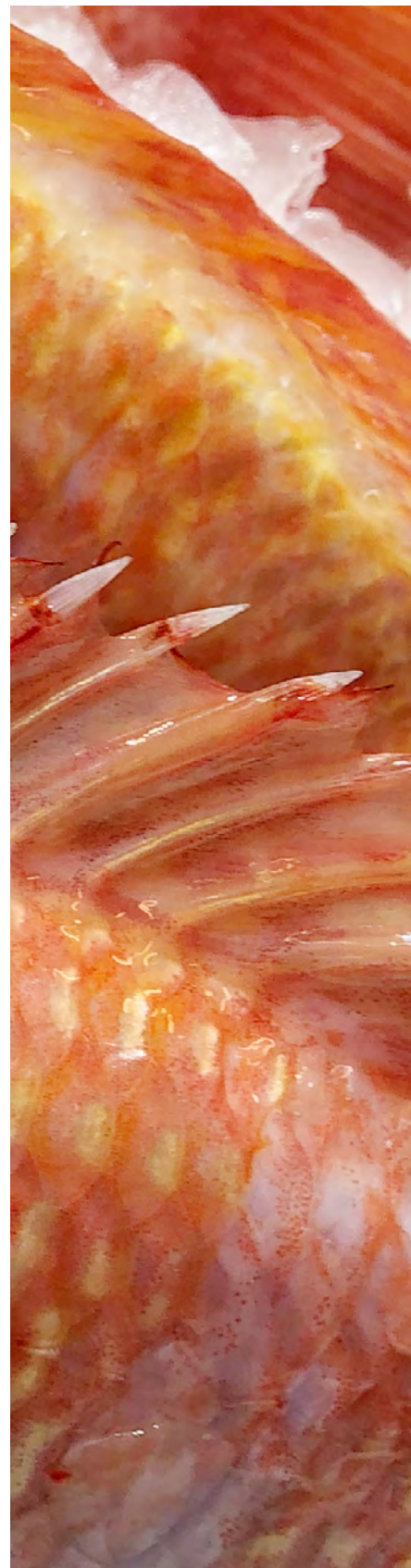
Saxoprint

Urheberrecht

Inhalte und Gestaltung des FISCHREPORTS sind Eigentum des Fisch-Informationszentrums e. V. (FIZ) und urheberrechtlich geschützt. Wir freuen uns über Interesse und Zitate – bitte aber nur mit Quellenangabe und vorheriger Zustimmung.

Soweit nicht anders gekennzeichnet, liegen die Rechte an Texten, Fotos und Grafiken beim Fisch-Informationszentrum e. V. Beiträge und Bilder externer Autoren sind als solche gekennzeichnet; die Rechte verbleiben bei den jeweiligen Urhebern.

Titelfoto: © iStock.com/StockerThings.





Auf einen Blick

Fischkonsum 2025 zusammengefasst

Konsum steigt, deutliches Nord-Süd-Gefälle, Discounter liegen vorn und die beliebtesten Arten sind wieder Lachs, Alaska-Seelachs, Thunfisch, Hering und Garnele. Von letzteren isst übrigens jeder Deutsche 70 Stück im Jahr.



Fischverbrauch steigt

2025 stieg der Konsum von Fisch und Meeresfrüchten von 12,3 Kilogramm (in 2024) auf 13,9 Kilogramm pro Kopf. Dies ist ein Anstieg von 13 % im Vergleich zum Vorjahr 2024.

Preisentwicklung

2025 lag der Fischpreisindex bei 130,2 Punkten, während der Index für Lebensmittel insgesamt 135,9 Punkte erreichte (2020 = 100). Im ersten Halbjahr 2026 stieg der Fischpreisindex auf 133,3 Punkte und damit weiterhin weniger stark als der Lebensmittelindex mit 137,7 Punkten.

Beliebteste Arten

Lachs (19,2 %), Alaska-Seelachs (18,5 %), Thunfisch/Bonito (13,9 %), Hering (9,7 %), Garnelen (9,3 %).



Einkaufsstätten-Ranking

Discounter 49 %, Supermärkte 40 %, Fachgeschäfte 4 %, sonstige Einkaufsstätten 7 %.



Internationaler Vergleich

Deutschland liegt mit 13,9 Kilogramm im Fischkonsum deutlich unter den Spitzenreitern: Island 85,4 Kilogramm, Malediven 80 Kilogramm, Portugal 53,6 Kilogramm pro Kopf Fanggewicht.

Regionale Unterschiede

Deutliches Nord-Süd-Gefälle im Fischkonsum: Bremen Spitzenreiter mit 6,2 Kilogramm. Hamburg 6,0 Kilogramm. Saarland Schlusslicht mit 4,0 Kilogramm. Bundesdurchschnitt: 5,1 Kilogramm pro Kopf Produktgewicht*).



Garnelenliebe

1,4 kg an Garnelen verspeiste der Deutsche 2025. In Stück ausgedrückt macht das 70 Garnelen (à durchschnittlich 20 g).

*) Fanggewicht = Anlandung von ganzen Fischen aus Wildfang oder Aquakultur. Produktgewicht = Gewicht, das für den Verzehr vorgesehenen Produktes (Filet pur, Fischstäbchen, Garnelen in Soße)

Fisch – zwischen Klima, Konsum und Gesundheit

Was treibt den CO₂e-Fußabdruck von Fisch wirklich an – und was ist vor allem ein hartnäckiges Vorurteil? Dieser Frage widmete sich am Donnerstag, 19. März, das erste FIZ-Wissen+-Seminar im PORT Bremen. Unter dem Titel „CO₂e-Fußabdruck in der Fischwirtschaft – was zählt wirklich“ versammelten sich Fachleute aus Fischwirtschaft, Wissenschaft und Kommunikation, um Fisch aus vier sehr unterschiedlichen Blickwinkeln



Oliver Spring, Group Sustainability Manager bei Nomad Foods, eröffnete seinen Vortrag mit einer These, die manches Vorurteil auf den Kopf stellte: „Tiefkühlprodukte sind ökologisch oft besser als ihr Ruf.“

zu beleuchten: Ernährung, Klima, Gesellschaft und Konsum. FIZ-Referentin und Ernährungswissenschaftlerin Julia Steinberg-Böthig eröffnete den Morgen und spannte gleich zu Beginn den Bogen: Fisch liefert hochwertiges Eiweiß, wichtige Mikronährstoffe sowie die bedeutenden Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA. Doch was gut für den Menschen ist, muss nicht automatisch gut für den Planeten sein – und umgekehrt. Umweltwissenschaftler Björn Suckow vom Alfred-Wegener-Institut (AWI) setzte den wissenschaftlichen Rahmen. Mit sechs Kernwahrheiten – der Klimawandel ist real, menschengemacht, gefährlich, wissenschaftlich unbestritten, handhabbar und mehrheitlich anerkannt – zog er klare Linien, bevor er auf die konkreten Auswirkungen für die Fischwirtschaft einging: Erwärmung, pH-Veränderungen, Sauerstoffverluste und Infrastrukturschäden durch Extremwetter. Ernährungssoziologe Dr. Daniel Kofahl ordnete im Anschluss den Menschen in dieses Bild ein. Seine Kernthese: Konsumentinnen und Konsumenten kaufen keine CO₂e-Bilanzen – sie kaufen Normalität.

Den Abschluss machte Oliver Spring, Group Sustainability Manager bei Nomad Foods, mit einer These, die manches Vorurteil auf den Kopf stellte: Tiefkühlprodukte sind ökolo-

gisch oft besser als ihr Ruf. TK-Fisch vereint gesund, nachhaltig und praktisch in einem – und hat das Potenzial, zum ersten tierischen Lebensmittel mit Netto-Null-Bilanz zu werden. Voraussetzung: belastbare Daten und der Mut, sie offensiv zu nutzen. „Wenn wir nicht sauber messen, können wir nicht ehrlich handeln – und nicht glaubwürdig kommunizieren“, so Spring. ■

FIZ&Freunde: Starkes Netzwerk, starke Produkte

Rund 20 Branchenvertreter kamen am 10. Februar im Fischkochstudio Bremerhaven zusammen – für Austausch, neue Impulse und gute Kontakte.

Mit einem Augenzwinkern, aber klarer Botschaft eröffnete FIZ-Referentin Julia Steinberg-Böthig den Abend: „In einer Welt, in der jeder Start-up-Gründer glaubt, er müsse das nächste Superfood erfinden, haben wir das Original schon längst in unseren Händen.“ Die Fischbranche habe alle Argumente auf ihrer Seite – gesund, lecker, vielseitig und bei



Jan Floto von den Hamburger Fischwerkern schnitt seinen handgefertigten Graved Lachs zum probieren auf.

nachhaltiger Bewirtschaftung auch verantwortungsvoll. Doch um Fisch dauerhaft „in aller Munde“ zu bringen, brauche es eines: Zusammenhalt. Genau an diesem Punkt setzte Keynote-Speaker Jürgen Pauly an. Der ehemalige Geschäftsführer und Category Manager bei Globus sowie erste MSC-Berater Deutschlands teilte seine jahrzehntelange Erfahrung mit den Gästen. Seine zentrale These: Die Fischtheke ist der Ort, an dem über die Zukunft der Branche entschieden wird. Dort fällt die Kaufentscheidung – oder eben nicht. Pauly machte deutlich, worauf es ankommt: Kundinnen und Kunden wün-



schen sich offene, kontaktfreudige Mitarbeiter mit fundiertem Fachwissen.

Dass die Fischbranche nicht nur Theorie, sondern vor allem Leidenschaft und Handwerk bedeutet, bewies Jan Floto eindrucksvoll. Der Geschäftsführer der Hamburger Fischwerker stellte sich als neues FIZ-Mitglied vor – und brachte gleich seine Berufung mit: handgefertigten Graved Lachs. Die Gäste durften vier außergewöhnliche Kreationen probieren: Basilikum-Zitrone, Tonkabohne-Vanille, Dill-Zitrone und Gin-Pistazie-Orange. Kreationen, die zeigten, wie vielseitig und innovativ Fisch sein kann.

Den kulinarischen Rahmen des Abends setzte Küchenchef Ralf Harms vom Fischkochstudio, der die Gäste mit einem viergängigen Fisch-Menü verwöhnte.

Das FIZ&Freunde-Netzwerktreffen zeigte einmal mehr: Die Fischbranche ist dann am stärksten, wenn sie zusammenkommt, Wissen teilt und gemeinsam nach vorne blickt. Der Abend in Bremerhaven war nicht nur ein Austausch unter Branchenkollegen, sondern auch ein Zeichen dafür, dass Fisch weiterhin Wellen schlagen wird – wenn alle an einem Strang ziehen. ■

Grüne Woche 2026 setzt auf Erlebnis und Expertise

Das FIZ zeigte auf der Grünen Woche 2026 in Berlin mit einem zweitägigen Auftritt, wie wirkungsvoll die direkte Begegnung mit Fisch sein kann. Mit Show-Cooking, Verkostungen und fundiertem Fachwissen gelang es, Fisch als alltägliches Lebensmittel neu zu positionieren.

Statt auf reine Informationsvermittlung zu setzen, kombinierte das FIZ an zwei Messetagen kulinarisches Erlebnis mit praxisnahe Wissen. Das Resultat? Engagierte Besucher, die nicht nur kosteten, sondern gezielt nachfragten – und mit konkreten Umsetzungsideen im Gepäck nach Hause fuhren. Kenneth Gjerrud, Küchenchef der nordischen Botschaften in Berlin, demonstrierte am 18. Januar auf der Bühne der Ernährungsindustrie, wie zeitgemäße Fischküche funktioniert. Seine Smørrebrød-Variationen – von Graved Lachs über Matjes mit Curry-Eiersalat bis zum Backfisch vom Skrei – zeigten die Bandbreite der Zubereitung.

Fischsommelier Steffen Euler bewies am 22. Januar in Halle 27, warum persönliche Ansprache mehr bringt als jedes Infoblatt. Mit seiner Mischung aus Fachwissen und lockerem Ton führte er gemeinsam mit FIZ-Referentin Julia Steinberg-Böthig durch das Programm zu Skrei, Buntbarsch und Matjes. Der Ansatz des Duos: Fisch entmystifizieren, Schwellenangst abbauen, Lust machen. Christine Iversen vom Norwegian Seafood Council ergänzte die deutsche Perspektive um internationale Einblicke. Ihr Bericht über den norwegischen Fischkonsum machte deutlich, dass Fisch dort



FIZ-Referentin Julia Steinberg-Böthig mit Sternekoch Kenneth Gjerrud am Messe-Sonntag auf der Bühne der BVE.

keine Sonntagsmahlzeit ist, sondern so selbstverständlich auf den Teller kommt wie hierzulande die Stulle. Ein Impuls, der hängen blieb. ■

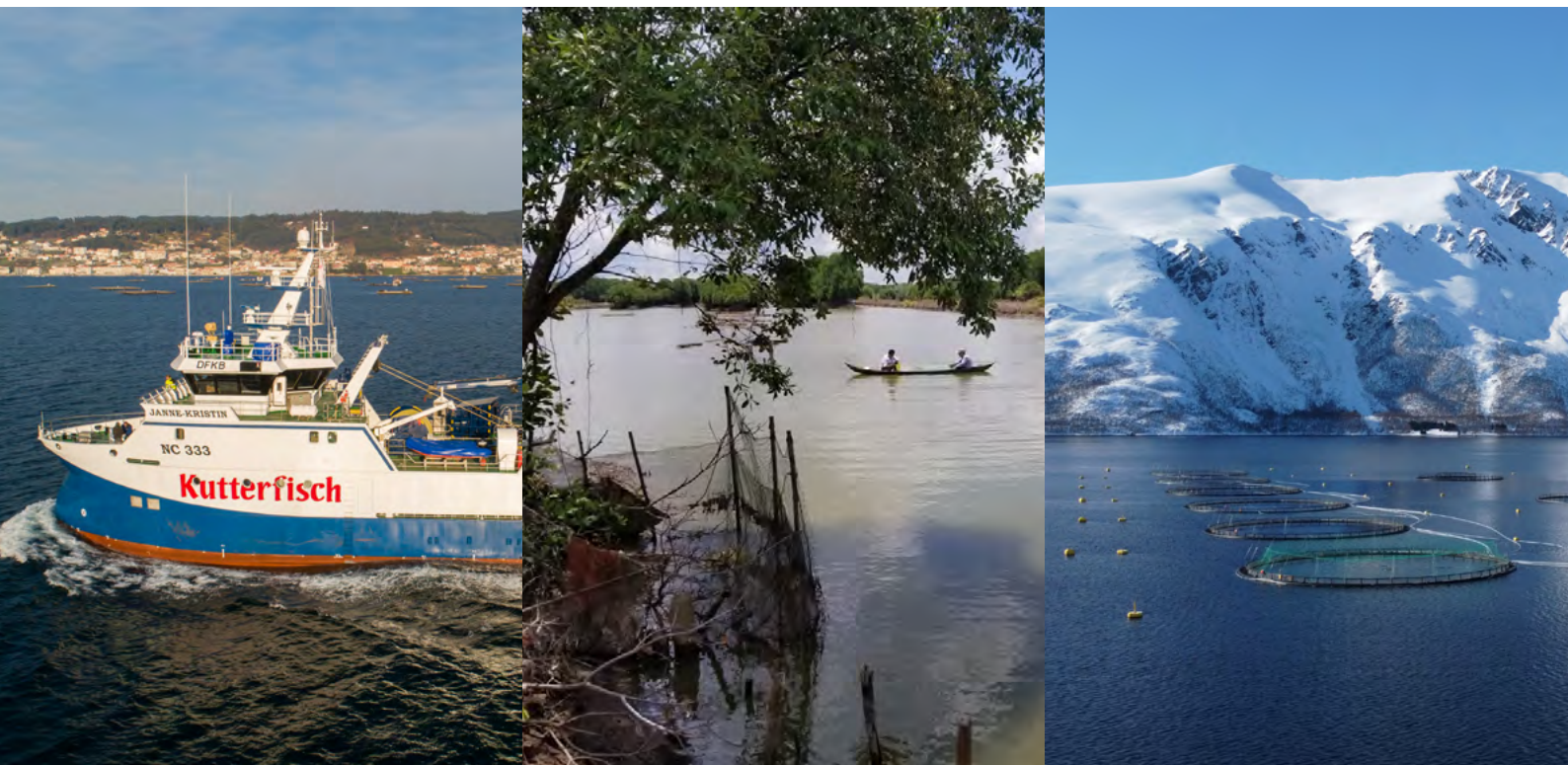
FIZ meets fish international

Forschung, innovative Lösungen und starke Markenstrategien: Unter dem Titel „FIZ meets fish international“ lud das FIZ am Montag, 23. Februar, zu einem kompakten Fachforum auf die fish international ein. Von 14 bis 16 Uhr standen zentrale Themen rund um Lebensmittelsicherheit, Verbrauchervertrauen und Kommunikation im Fokus.

Den Auftakt machte Julia Süßmann vom Max Rubner-Institut mit ihrem Vortrag „Zwischen Mikroplastik und Messunsicherheit – Kunststoffpartikel in Fisch und Meeresfrüchten“. Sie zeigte unter anderem auf, welche analytischen Herausforderungen bei der Untersuchung von Mikroplastik im essbaren Anteil von Fisch bestehen und welche ersten Erkenntnisse zur Plastikkontamination vorliegen – inklusive der bestehenden wissenschaftlichen Unsicherheiten.

Praxisnah weiter ging es mit „Bio-Bodyguards für den Räucherlachs: Schutzkulturen im Einsatz für Sicherheit und Geschmack“. Kristina Bartsch vom Max Rubner-Institut stellte Ergebnisse aus dem Projekt SLOPE vor, in dem natürliche Schutzkulturen getestet wurden, ohne sensorische Qualität zu beeinträchtigen. Nach einer kurzen Pause referierte Anna Papakonstantinou, Brand Manager Fish & New Business bei der FRoSTA AG, über „Vertrauen als Markenstrategie: Wie die Fischbranche Kund:innen mit klaren Werten gewinnt“.

Mit „FIZ meets fish international“ bot das FIZ eine Plattform für Austausch, Wissenstransfer und Inspiration – direkt auf der Messe, nah an den aktuellen Herausforderungen und Chancen der Branche. ■



Drei Länder, drei Produktionsformen: Kutterfischerei in Cuxhaven, extensive Garnelenzucht in Vietnam, Hightech-Lachszucht in Norwegen.
Fotos: Kutterfisch, Hamburger Feinfrost, Nordlaks

Vom Kutter bis zum Mangroventeich

Woher kommt der Fisch von morgen?

Die Reise eines Fisches beginnt nicht an der Theke. Sie beginnt dort, wo Menschen ihn fangen oder züchten und wo sich entscheidet, unter welchen Bedingungen er später auf unserem Teller landet.

Drei Orte, drei Welten: In der Nordsee zählt die Erfahrung des Kapitäns. In Vietnam arbeitet die Garnelenzucht im Rhythmus eines Mangroven-ökosystems. In Norwegen wachen Kameras, Sensoren und künstliche Intelligenz über Lachse unter Wasser. Sie alle eint eine gemeinsame Frage: Wie lässt sich Fisch und Seafood für eine wachsende Nachfrage erzeugen, ohne die natürlichen Ressourcen zu überlasten?

Kutterfisch: Auf See beginnt die Wertschöpfung

Cuxhaven. Drei Schiffe der Kutterfischzentrale laufen aus, zwischen Skagerrak und Shetlandinseln fangen sie vor allem Seelachs. Je nach Wetter und Jahreszeit dauert eine Fangreise drei bis

sieben Tage. Wo der Fisch steht, weiß der Kapitän nicht nur aus Erfahrung: GPS weist den Weg. Vier bis sechs Stunden bleiben die semi-pelagischen Schleppnetze im Wasser, rund 50 Tonnen Fisch können so auf einer Fangfahrt zusammenkommen. An Bord packt die fünf- bis sechsköpfige Crew mit an: einholen, schlachten, filetieren, auf Eis legen. Kabeljau, Seeteufel, Wittling und Scholle können als Beifang im Netz sein.

Für Jan-Christoph Trilk, Prokurist der Kutterfischzentrale, gehört diese Unberechenbarkeit zum Beruf: „Fischerei ist immer Kompromiss.“ Wetter, Fangmöglichkeiten, Markt und Auktion lassen sich nicht vorausplanen, die Kosten und die Bürokratie steigen. Eine Antwort darauf: mehr Wertschöpfung im eigenen Haus. Eigene Flotte, Anlandung, Verarbeitung und Vermarktung greifen ineinander.



Karkassen gehen weiter zu Fischmehl und Fischöl, in der eigenen Netzmacherei Cux-Trawl entstehen leichtere Netze mit größerer Maschenweite, neuere Schiffe fahren mit Katalysatoren.

Selbst Aquakultur ist inzwischen in Cuxhaven angekommen: Seit drei Jahren wird hier zusätzlich Lachs aus Aquakultur filetiert. Das bringt dem Standort Auslastung und Arbeitsplätze.

Ursprungsgarnele: Produktion mit der Natur

Dann Vietnam, ganz im Süden, Provinz Cà Mau. Hier wächst die Ursprungsgarnele in einer Landschaft, die weniger nach Aquakulturfarm aussieht als nach bewirtschafteter Wasserwelt. Mehr als 1.200 Familien sind in die kleinbäuerliche Zucht eingebunden. Die Garnelen wachsen im Brackwasser zwischen Mangroven, extensiv und mit höchstens zwei Tieren pro Quadratmeter. In konventionellen Zuchten sind es 50 bis 100.

Was heißt „naturnah“ hier tatsächlich? Julia Lange, stellvertretende Betriebsleiterin bei Hamburger Feinfrost, erklärt: „Naturnah bedeutet in diesem Fall nicht wild, sondern eine extensive, stark naturbasierte Form der Aquakultur.“ Die Unterschiede reichen von der Besatzdichte bis zum Futter. „Die Garnelen ernähren sich weitgehend aus dem System selbst“, sagt Lange. Zusätzliches Futter sei nicht notwendig, Medikamente und Zusatzstoffe kämen nicht zum Einsatz.

Bassins, Kanäle und Naturbecken liegen mitten im Mangrovegebiet. Das Brackwasser, ein bis eineinhalb Meter tief, hängt am verzweigten Delta und folgt dem Tidenrhythmus. Die Mangrove ist weit mehr als Kulisse: Ihre Blätter fallen ins Wasser und werden zersetzt, daraus entsteht die Grundlage für mikroskopisch kleine Organismen und Bakterien, von denen sich die Garnelen ernähren. Zwischen den Wurzeln finden sie Schutz und Rückzugsräume. „Die Natur liefert einen großen Teil der Produktionsgrundlage“, beschreibt Lange das Prinzip. „Die Farmer bewirtschaften das System, sie steuern die Wasserführung, pflegen Bassins und Kanäle und organisieren die Ernte.“ Hochintensive Masttechnik braucht es dafür nicht, wohl aber funktionierende Wasserbau-Strukturen, Beobachtung und Erfahrung.

Weniger industrielle Inputtechnik, dafür Systemverständnis, Flächenmanagement und Geduld: Das ist ein anderes Verständnis von Aquakultur als bei der intensiven Mast. Aber auch dieses

Modell hat Grenzen. Seine Stärke ist zugleich seine empfindlichste Voraussetzung, denn das Mangroven-Ökosystem muss intakt bleiben. Wasserqualität, Flächennutzung und die Funktionsfähigkeit des natürlichen Systems bestimmen, wie weit die Produktion trägt. „Naturnah“ heißt nicht folgenlos: Auch extensive Aquakultur bleibt ein Eingriff in einen sensiblen Küstenraum.



Die Farmer bewirtschaften das System der Garnelenzucht, sie steuern die Wasserführung, pflegen Bassins und Kanäle und organisieren die Ernte. Foto: Hamburger Feinfrost

Dazu kommt die geringe Produktivität: knapp 100 Kilogramm Garnelen pro Hektar und Jahr. Über die Menge kann dieses Modell nicht mit intensiver Aquakultur konkurrieren. Es braucht andere Argumente: Herkunft, Produktionsweise, Qualität. Die langsame Aufzucht soll sich auf dem Teller zeigen, mit festem Fleisch und mildem, nussigem Geschmack. Die Geschichte hinter dem Produkt wird so selbst Teil des Wertversprechens, vor allem in Gastronomie und Foodservice, wo Herkunft und Produktionsweise Differenzierung schaffen. ►



Norwegischer Lachs: Wenn Aquakultur zum Kontrollzentrum wird

Und noch einmal ein Sprung: Norwegen. Die Netzgehege messen etwa 50 Meter im Durchmesser und reichen mehrere Dutzend Meter in die Tiefe, eher schwimmende Großanlagen als Fischkäfige. Mehrere Hunderttausend Lachse leben darin, rund 97 Prozent des Volumens sind Wasser. Was unter der Oberfläche geschieht, bleibt Außenstehenden verborgen. Für die Betreiber wird es zunehmend messbar.



Messbares Lachsverhalten: Kameras beobachten das Fressverhalten, Sensoren erfassen Temperatur, Sauerstoff und Strömung, digitale Systeme unterstützen die Fütterung, KI analysiert Verhaltensmuster und Gesundheitsindikatoren. Foto: Nordlaks

Kameras beobachten das Fressverhalten, Sensoren erfassen Temperatur, Sauerstoff und Strömung, digitale Systeme unterstützen die Fütterung, KI analysiert Verhaltensmuster und Gesundheitsindikatoren. Heidi Torkildson Ryste, Marketing- und PR-Managerin bei Nordlaks, beschreibt den Wandel so: „Die größte Veränderung ist wahrscheinlich der Übergang von einer beobachtungs-basierten zu einer datengetriebenen Fischzucht.“

Die Technik soll den Menschen nicht ersetzen. Sie liefert Informationen, entscheiden müssen Menschen. Auch bei der Fischgesundheit bleibt Erfahrung entscheidend. Nordlaks entwickelt

deshalb weiter: Die Ocean Farm „Jostein Albert“ erprobt die Haltung in stärker exponierten Meeresgebieten, der Ocean Tank soll eine teilgeschlossene Umgebung schaffen und biologische Herausforderungen reduzieren. Doch Hightech hebt die Grenzen der Natur nicht auf. Strömungen, Wasseraustausch und die biologische Aufnahmefähigkeit eines Standorts bestimmen, wie viel Produktion möglich ist. „Wahrscheinlich um beides“, antwortet Ryste auf die Frage, ob die Zukunft größere Anlagen oder kleinere, stärker kontrollierte Systeme bringt. Entscheidend seien weniger Größe als „Kontrolle, Wissen und verantwortungsvolles Management“.

Das Ende der Reise

Vom Kutter, auf dem Erfahrung und Technik gemeinsam entscheiden, über die Mangrove, die selbst zum Produktionspartner wird, bis zum Lachskäfig, in dem Daten nahezu jeden Prozess begleiten: Fang, naturbasierte Zucht, Hightech-Zucht. Deutschland, Vietnam, Norwegen. Keine dieser Formen beantwortet die Zukunftsfrage allein. Jede zeigt einen anderen Umgang mit denselben knappen Ressourcen: Meer, Fläche, Energie, Futter, Arbeitskraft und biologische Kapazität. Vielleicht ist das die wichtigste Erkenntnis: Der Fisch von morgen wird nicht aus einer einzigen Produktionsform kommen. Er entsteht dort, wo Menschen einen Weg finden, wirtschaftliche Realität und die Grenzen der Natur zusammenzubringen. „Der Fisch von morgen“, sagt Heidi Torkildson Ryste, „wird aus einer Branche kommen, die sowohl über die Fische als auch über ihre Umwelt mehr weiß als heute.“ ■



Hinter jedem Filet stehen Menschen, die hinschauen: Qualitätsprüfer messen, riechen, fühlen und entscheiden und sichern so die Frische vom Fang bis zum fertigen Produkt.

Foto: © iStockphoto.com/Moo Katha

Vom Fang bis auf den Teller Wo Qualität entsteht

Was hinter einem Fischprodukt steckt, bleibt dem Kunden meist verborgen. Die Matjesproduktion bei Fokken & Müller in Emden zeigt, wie viel Technik, Handarbeit und Erfahrung nötig sind, bevor alles stimmt.

Gut zu wissen!

Eine MSC-Zertifizierung sagt etwas über die ökologische Nachhaltigkeit des Fischfangs und die zertifizierte Herkunft aus – nicht darüber, ob ein Produkt besonders frisch, fest oder schmackhaft ist. Dafür sind die Qualitätskontrollen entlang der Verarbeitung entscheidend.

Es ist sechs Uhr morgens im Betrieb Fokken & Müller in Emden. Die ersten Mitarbeiter beginnen mit den Vorbereitungen, um sieben startet die Produktion. Im Tiefkühlager wartet der Hering bei –20 bis –24 Grad auf seine Verarbeitung: Heringslappen, zu 20-Kilo-Blöcken gepackt und vakuumiert. Schon bei der Anlieferung haben Mitarbeiter Kennzeichnungen und Begleitpapiere geprüft und die Ware eindeutig zugeordnet. Bei MSC-zertifiziertem Hering ist das besonders wichtig. „Für die Rückverfolgbarkeit gilt das Prinzip ‚einen Schritt vor, einen Schritt zurück‘“, erklärt Kathrin Runge, Programmleiterin

Marine Stewardship Council (MSC) Deutschland. „Der Betrieb muss nachvollziehen können, von welchem zertifizierten Lieferanten die Ware kam, welchen Weg sie im Unternehmen genommen hat und an wen sie weiterverkauft wurde.“

Langsam zurück ins Plus

Bevor der Hering zu Matjes verarbeitet werden kann, heißt es: auftauen. Die vakuumierten 20-Kilo-Blöcke kommen dafür in eine speziell entwickelte Auftauzelle. Sehr feuchte, warme Luft umströmt sie dort über Stunden. Rund zwölf Stunden gibt Fokken & Müller dem Fisch Zeit, bis er eine Temperatur von etwa zwei Grad erreicht hat. Dann werden die Beutel geöffnet, die Heringslappen gelangen aufs Band. Jetzt sind die Sinne der ►



Mitarbeiter gefragt. Einer verteilt die Heringslappen und prüft sie dabei Stück für Stück: Wie sieht der Fisch aus? Wie riecht er? Wie fest fühlt sich das Fleisch an? Bereits hier fallen kleine Abweichungen auf.

Qualität beginnt schon beim Fang

Für Klaas Müller, Geschäftsführer von Fokken & Müller, beginnt die Qualität seines Matjes allerdings schon viel früher – auf hoher See vor Norwegen. Rund zwei Tage sind die Fangschiffe dort üblicherweise unterwegs. In dieser Zeit holen sie den Hering in mehreren Fängen an Bord. Anschließend kommt er in Tanks mit etwa –1 Grad kaltem Salzwasser, in denen er bis zur Anlandung bleibt. „Der erste Fang kann also schon 48 Stunden im Tank liegen, der letzte vielleicht erst vier Stunden“, sagt Müller. Für die Qualität macht das einen großen Unterschied. Nach der Anlandung muss es deshalb schnell gehen. In den norwegischen Betrieben werden Kopf, Schwanz, Innereien und Rückengräte entfernt. Zurück bleiben die Heringslappen. Im besten Fall vergehen bis zur Verarbeitung und Tiefkühlung nur vier bis sechs Stunden. Dann werden die Lappen zu 20-Kilo-Blöcken verpackt und schockgefrostet.



Handarbeit: Am Drehtisch nehmen die Mitarbeiterinnen die reifen Filets und ziehen die Haut mit einer eingeübten, fließenden Bewegung vom Fisch.

Beim Einkauf kommt es deshalb nicht allein auf Größe und Schnitt an. „Wir arbeiten mit langjährigen Partnern und Importeuren zusammen, die wissen, welche Rohware wir brauchen“, so Müller. „Normalerweise kaufen wir ausschließlich MSC-zertifizierten Hering. Nur in diesem Jahr mussten wir aufgrund der Verfügbarkeit bei einem Produkt eine Ausnahme machen.“

Eine Woche für den richtigen Biss

Ist der Hering aufgetaut und geprüft, beginnt die eigentliche Matjesproduktion. Rund eine Woche reifen die Heringslappen dafür in einer Salzlake mit speziellen Reifemitteln und – je nach Produkt – mit Gewürzen oder weiteren Zutaten wie Sherry. „Da die Heringe durch das Salz nach oben treiben, schichten unsere Mitarbeiter die Fische täglich um“, sagt Müller. Dabei bewegen sie den Fisch nicht nur, sie prüfen ihn auf Festigkeit, Farbe und Geruch. Parallel wird der pH-Wert gemessen. Er liefert einen objektiven Anhaltspunkt dafür, wie weit die Reifung fortgeschritten ist. Ob größere Heringe noch etwas Zeit brauchen oder kleinere schon weiterverarbeitet werden können, entscheidet jedoch nicht allein der Messwert. Auch hier zählt Erfahrung.

Fingerspitzengefühl am Drehtisch

Nach der Reifung folgt ein Arbeitsschritt, den bei Fokken & Müller noch keine Maschine übernommen hat: das Häuten. Aus geschmacklichen Grün-



Was fordert der MSC?

Damit ein Fischfang nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert werden kann, wird geprüft, ob er die Umwelanforderungen des Standards erfüllt. Im Mittelpunkt stehen drei Bereiche:

- **1. Zustand der Fischbestände**
Die Fischerei soll so betrieben werden, dass die befischten Bestände langfristig erhalten bleiben und sich überfischte Bestände erholen können.
- **2. Auswirkungen auf das Ökosystem**
Bewertet wird, welche Folgen der Fischfang für andere Arten, Lebensräume und das marine Ökosystem hat.
- **3. Wirksames Fischereimanagement**
Fischerei braucht klare Regeln und ein Management, das auf Veränderungen reagieren und die nachhaltige Nutzung langfristig absichern kann.



den bleibt die Haut am Fisch und schützt das empfindliche Fleisch in der Salzlake. Erst danach wird sie entfernt – von Hand. Am Drehtisch nehmen die Mitarbeiterinnen die etwa zwei Grad kalten, inzwischen reifen Filets in die Hand und ziehen die Haut mit einer eingeübten, fließenden Bewegung vom Fisch.

Die unversehrten Filets kommen direkt in Matjeseimer oder -schalen. Anschließend werden diese kontrolliert und gewogen. Ein- bis zweimal am Tag werden zur Qualitätskontrolle repräsentative Proben aus der Produktion genommen. Mindestens ein Mitglied der Geschäftsleitung verkostet den Matjes und prüft Aussehen, Konsistenz und Geschmack.

Bereit für die Reise

Sind die Eimer und Schalen verschlossen und etikettiert, werden sie für den Transport vorbereitet. Über Großhändler geht er weiter in Restaurants und Kantinen oder in den Handel. Was hinter ihm liegt, sieht man dem fertigen Produkt nicht mehr an: Fang und schnelle Verarbeitung, Frost und behutsames Auftauen, eine Woche Reifezeit, Messwerte und Kontrollen. Und immer wieder Menschen, die hingeschaut, gerochen, gefühlt, probiert und entschieden haben, um vom Fang bis zum fertigen Produkt die Qualität zu erhalten, mit der alles begonnen hat. Denn wie Björn M. Säger von der Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e. V. (QFF) sagt: „Man kann Qualität in späteren Prozessschritten schützen und bewahren, aber man kann verlorene Frische nicht wieder herstellen.“ ■

„Qualität muss auf jeder Stufe neu beurteilt werden“

Björn M. Säger, 1. Vorsitzender der Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e. V. (QFF), erklärt, was gute Fischqualität ausmacht – und warum dafür Technik und Erfahrung zusammenkommen müssen.

Was bedeutet „Qualität“ bei Fisch eigentlich?

„Qualität ist bei Fisch mehrdimensional. Zunächst geht es um Lebensmittelsicherheit. Daneben stehen Frische und sensorische Qualität, also Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Hinzu kommen die Güte der Rohware, eine sachgerechte Verarbeitung, die vorgesehenen Temperaturen und eine lückenlose Prozess- und Kühlkettenführung. Ein Produkt kann lebensmittelrechtlich einwandfrei sein und bei Frische, Saftigkeit, Konsistenz oder Aroma trotzdem nur durchschnittlich ausfallen.“



Wie viel kann ein Profi mit Augen, Nase und Händen erkennen?

„Sehr viel, sofern die Person geschult ist und die jeweilige Fischart kennt. Bei Filets achtet man beispielsweise auf Farbe und Glanz, Schnittbild, Festigkeit und Elastizität, Geruch, Flüssigkeitsaustritt oder Verfärbungen. Sensorik hat aber klare Grenzen: Krankmachende Mikroorganismen, Rückstände oder Kontaminanten sind nicht zuverlässig mit den Sinnen feststellbar. Deshalb ergänzen sich Sensorik, Temperatur- und Prozesskontrolle sowie Laboranalytik.“

Welche Rolle spielt der Mensch trotz moderner Technik?

„Eine sehr große. Technik kann Temperaturen messen, Prozesse dokumentieren, sortieren und standardisieren. Aber Menschen entscheiden, ob Auffälligkeiten ernst genommen werden, ob eine Rohware wirklich zur Spezifikation passt und ob bei Abweichungen richtig reagiert wird. Qualität entsteht deshalb aus dem Zusammenspiel von Technik, klaren Standards und qualifizierten Mitarbeitenden.“ ■



Fotos: © iStockphoto.com/Rrrainbow, privat (2)

Zwischen Theke, Markt und Küche

Dort, wo Fisch zum Genuss wird

Fisch kaufen kann man fast überall. Im Supermarkt, beim Discounter, online. Warum also noch zum Fischfachhandel? Die Antwort fällt dort, wo Fisch tatsächlich verkauft wird, erstaunlich unterschiedlich aus.

Einer bringt die Ware dorthin, wo die Kunden ohnehin sind. Eine andere macht aus der Sardindose ein Spezialgebiet. Ein Dritter lässt den Kunden zusehen, wie aus dem Fisch auf der Theke ein fertiges Gericht wird. Drei Wege, ein Ziel: aus dem Einkauf einen Moment machen, der in Erinnerung bleibt.

Der Fachhandel kommt zum Kunden

Für Jan-Jonas Hönemann beginnt Fischfachhandel nicht an einer Ladentür. Er beginnt dort, wo Menschen einkaufen. Sieben Verkaufswagen sind von dienstags bis samstags rund um Oldenburg, Lingen und Sulingen unterwegs – auf Wochenmärkten, aber auch auf Parkplätzen von Supermärkten. Das stationäre Geschäft der Familie wurde 2022 geschlossen. Vor allem der Personalmangel hatte die Entscheidung beeinflusst.

Heute ist Hönemann, gelernter Einzelhandelskaufmann und Fischsommelier, mit seinem mobilen Konzept „Fisch Jan“ näher an den Kunden als je zuvor. „In erster Linie suchen die Menschen

tatsächlich Freundlichkeit und Qualität, dann erst Exklusivität“, sagt er. Beratung gehört selbstverständlich dazu: Welcher Fisch eignet sich wofür? Wie gelingt er zu Hause?

Dass das Konzept funktioniert, zeigt die Stammkundschaft. „Wir haben seit 30 Jahren die Verkaufswagen, 70 bis 80 Prozent unserer Kunden sind Stammkunden.“ Vertrauen und persönlicher Kontakt seien dafür „essentiell“. Auch hinter den Wagen steckt ein eng getaktetes System. Zweimal pro Woche fährt Hönemann selbst nach Bremerhaven, holt die Ware mit eigenen Fahrzeugen ab und organisiert die Logistik weitgehend selbst. Kühlung und Frische sind dabei nicht Nebensache, sondern Grundlage des Geschäfts.

Auf den Wagen liegen nicht nur die bekannten Filets von Lachs, Seelachs und Rotbarsch. 20 bis 25 Fischartikel und rund 20 Salate, nach eigenen Hausrezepturen produziert, sollen zeigen, dass es mehr gibt. „Wir versuchen täglich, den Kundenhorizont zu erweitern.“ Mobilität ist für Hönemann deshalb mehr als ein Vertriebsweg. Sie ist sein Modell für einen Fachhandel, der sich den veränderten Bedingungen anpasst.

Die Kraft der Nische

Petra Bertram Bodes geht den entgegengesetzten Weg. Die Fischsommelière kommt aus einer Familie, die seit mehr als 160 Jahren mit Fisch handelt und in Bremen tief verwurzelt ist. Ihre Nische hat sie allerdings eher gefunden als geplant. Vor rund acht Jahren suchte sie eigentlich nur eine Sardellenpaste. Auf einer Messe fielen ihr die farbenfrohen Sardinen Dosen ins Auge. Sie bestellte einige für den Laden – und baute das Sortiment nach und nach aus. Heute stehen dort rund 40 bis 50 Dosen, darunter Muscheln, Calamares, Thunfisch, Sprotten und Dorschleber. Doch Sardinen sind der Schwerpunkt.

Aber wer Sardinen verkaufen will, muss Sardinen kennen. „Man muss wissen, was man da verkauft“, sagt Bertram Bodes. Also verkosteten die Mitarbeiter zunächst selbst regelmäßig die Produkte. Später entstand gemeinsam mit einer Geschäftsnachbarin ein Verkostungsformat. Kunden konnten probieren, vergleichen und entdecken.

„Die Leute hatten so gut wie keine Erwartung an dem Event. Sie wollten lediglich ein kulinarisches Erlebnis.“ Einige hatten zuvor noch nie eine Sardinen Dose in der Hand. Inzwischen gibt es echte Fans – und Kunden, von denen selbst die Fachhändlerin noch etwas lernen kann.



Große Auswahl hat Petra Bertram Bodes nicht nur an Sardinen Dosen, sondern auch in ihrer Fischtheke. Foto: Christina Kuhaupt

Die Dosen sind dabei längst mehr als hübsche Verpackungen. Herkunft, Verarbeitung, Fischart und Zutaten spielen bei der Auswahl eine Rolle. Die Produkte sind handverarbeitet, der Fisch steht im Mittelpunkt. Und beim Verkauf geht es nicht nur darum, eine Dose aus dem Regal zu nehmen. „Die Kunden möchten beraten werden“, sagt die zertifizierte Fischsommelière. Zum Verschenken oder selbst genießen? Mit Zitrone, Tomate oder Kräutern? Große oder kleine Sardinen? „Das ist genau die Stärke des Fachhändlers. Nähe, Beratung



„Den Kundenhorizont erweitern“, das versucht Jan-Jonas Hönemann täglich auf seinem Fischwagen. Foto: privat

und besondere Produkte – viel verändern müsse der Fachhandel dafür gar nicht. „Wir müssen nur authentisch sein.“

Aus Produkt wird Erlebnis

Bei Patrick Schälte verschmilzt der Fischfachhandel schließlich mit der Gastronomie. Das Familienunternehmen in Solingen besteht seit 1928, das Geschäft in Haan führt Schälte heute in dritter Generation. Er ist gelernter Einzelhandelskaufmann, Fischsommelier, Fachhändler und Gastronom. Sein wichtigstes Werkzeug ist dabei keine Verkaufstechnik, sondern die offene Küche. Der Kunde sieht zunächst den Fisch in der Theke – und anschließend, wie er zubereitet wird. Wer möchte, isst ihn direkt im Bistro oder nimmt ihn mit nach Hause.

„Der Kunde sieht den Fisch in der Theke und wie er anschließend von uns in der Küche zubereitet wird.“ Genau das baut für Schälte Hemmschwellen ab. Fisch muss nicht kompliziert sein. „Viel erklären, viel zeigen, wie man es macht. Und dadurch Vertrauen aufbauen.“ Die Beratung endet deshalb nicht mit dem Verkauf. Schälte zeigt, welche Zubereitung funktioniert, gibt Tipps für zu Hause und kennt seine Stammkunden. Fachkompetenz und Freundlichkeit gehören für ihn untrennbar zusammen. „Wir kennen unsere Stammkunden, wissen, was sie gern verzehren und haben immer entsprechende Empfehlungen parat.“

Dabei sieht Schälte Fachhandel und Gastronomie nicht als getrennte Welten. Der Fachhandel könne von der Gastronomie Zubereitung und Flexibilität lernen. Die Gastronomie wiederum vom Fachhandel, nicht immer nur die Standardprodukte anzubieten.

Was bleibt, wenn die drei Konzepte nebeneinanderstehen? Kein einheitliches Zukunftsmodell, sondern drei unterschiedliche Antworten auf dieselbe Herausforderung. Hönemann bringt den Fisch zum Kunden. Bertram Bodes schafft Begehrlichkeit durch Spezialisierung. Schälte macht aus der Zubereitung ein Erlebnis. Was sie verbindet, ist weniger der Verkaufsort als das, was dort passiert: Fisch wird erklärt, gezeigt, probiert und persönlich empfohlen. Der Fachhandel verkauft damit nicht nur ein Lebensmittel. Er gibt Orientierung und macht aus einem Produkt eine Entscheidung, auf die man sich verlassen kann. ■



Foto: © iStockphoto.com/JackF

Fisch & Markt

Was kostet die Teuerung?

Fisch ist teurer geworden. Das spürt man an der Theke. Doch wer nur auf das Preisschild schaut, bekommt von der Preisentwicklung der vergangenen Jahre nur die halbe Geschichte. Denn im Vergleich zu anderen Lebensmitteln hat sich Fisch erstaunlich moderat verteuert.

Ein Kilogramm Lachs, ein Filet vom Kabeljau, Garnelen für das Abendessen: Beim Fischkauf ist der Preis ein Thema. Und seit der großen Inflationswelle ist die Aufmerksamkeit dafür noch einmal gestiegen. 2022 und 2023 schossen die Preise für Lebensmittel nach oben: Energiekrise, gestiegene Rohstoff- und Produktionskosten, höhere Transport- und Logistikkosten – die Lebensmittelpreise zogen kräftig an. Auch Fisch konnte sich diesem Sog nicht entziehen.

Der Preisindex für Fisch, Fischwaren und Meeresfrüchte stieg von 102,0 Punkten im Jahr 2021 auf 129,1 Punkte im Jahr 2023. Ein kräftiger Sprung von rund 27 Prozent. Doch im Lebensmittelkorb gab es noch deutlich größere Preissprünge. Besonders tief mussten Verbraucher bei Molkereiprodukten und Eiern in die Tasche grei-

fen: Deren Preisindex kletterte von 103,9 (2021) auf 143,7 (2023) Punkte. Auch Brot und Getreideerzeugnisse verteuerten sich im selben Zeitraum stärker als Fisch. Der Index für Nahrungsmittel insgesamt erreichte 2023 einen Wert von 131,4.

Fisch nimmt Tempo heraus

Dann änderte sich das Bild. Während die Preise für Lebensmittel insgesamt weiter nach oben liefen, legte Fisch eine Pause ein. 2023 stand der Fischpreisindex bei 129,1 Punkten. 2024 waren es 129,4, 2025 schließlich 130,2. Innerhalb von zwei Jahren stieg der Index damit gerade einmal um 1,1 Punkte.

Der Lebensmittelmarkt insgesamt entwickelte sich deutlich dynamischer: Von 131,4 Punkten im



Teurer geworden – aber nicht Spitzenreiter

- **Fisch:** +27,6 %
- **Lebensmittel insgesamt:** +31,8 %

Preisentwicklung 2020 bis 1. Halbjahr 2026

Jahr 2023 ging es auf 133,2 im Jahr 2024 und 135,9 im Jahr 2025.

Der Abstand ist inzwischen deutlich: 2025 lag der Preisindex für Fisch bei 130,2 Punkten, der für Nahrungsmittel insgesamt bei 135,9. Seit 2020 haben sich Fisch, Fischwaren und Meeresfrüchte damit um 27,6 Prozent verteuert – Lebensmittel insgesamt um 31,8 Prozent. Fisch ist also nicht billig, aber er ist auch nicht zum Preis-Treiber des Lebensmittelkorbs geworden.

2026: wieder etwas mehr Bewegung

Seit dem ersten Halbjahr 2026 kommt wieder Bewegung in die Fischpreise. Der Index steigt

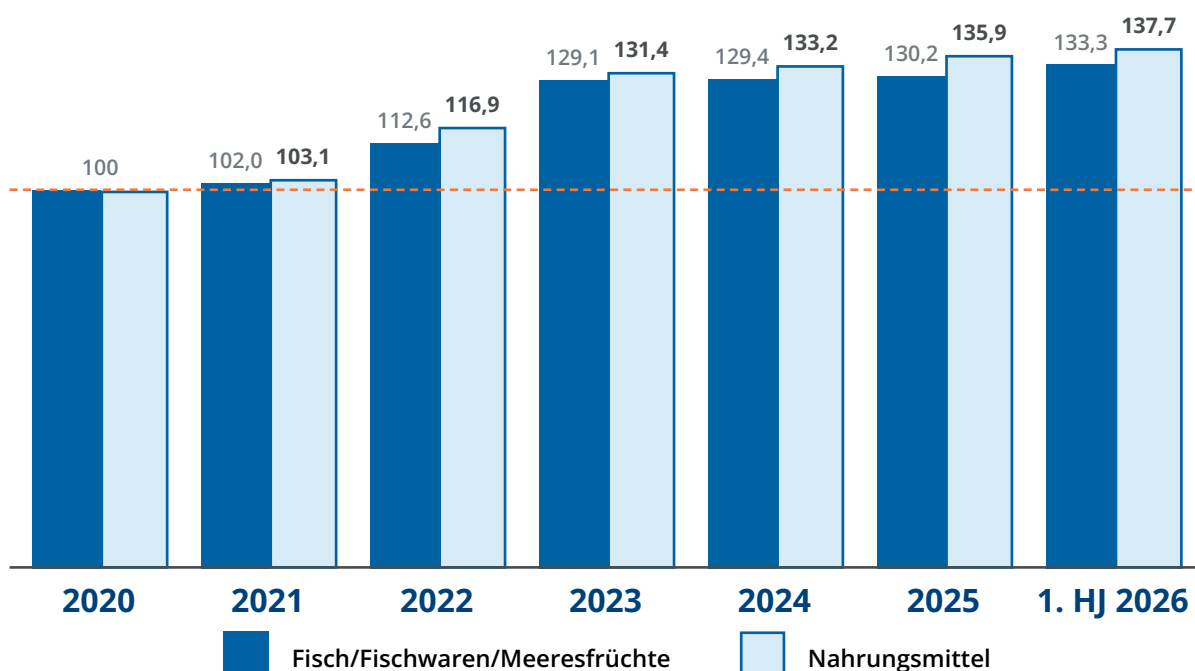
auf 133,3 Punkte. Gegenüber dem Jahresdurchschnitt 2025 entspricht das einem Plus von rund 2,4 Prozent. Damit verteuert sich Fisch derzeit etwas schneller als Lebensmittel insgesamt. Der Abstand bleibt jedoch bestehen: Der Index für Nahrungsmittel liegt im ersten Halbjahr 2026 bei 137,7 Punkten, Fisch bei 133,3.

Fazit

Die Botschaft für die Branche ist deshalb weniger spektakulär als manche Schlagzeile – aber durchaus relevant: Fisch hat sich verteuert, seine Preisentwicklung liegt seit Beginn der Inflationswelle aber insgesamt unter der des Lebensmittelmarktes. Das verändert auch den Blick auf die Diskussion um „teuren Fisch“. Natürlich gibt es große Preisunterschiede zwischen Arten, Herkunft, Fangmethoden, Aquakultur, Verarbeitungsstufen und Vermarktungswegen. Der Verbraucherpreisindex beantwortet diese Fragen nicht. Er zeigt etwas anderes: Wie stark sich die Preise einer Warengruppe insgesamt verändern. Und in diesem Vergleich steht Fisch bislang ziemlich solide da. ■

Im Vergleich

Preisindex Fisch und Nahrungsmittel insgesamt



Quelle: Statistisches Bundesamt (Destatis), 2026

Fischhandel in Deutschland

Der Discounter fischt nach wie vor vorneweg

Fisch braucht heute meist keinen eigenen Einkaufsstopp mehr. 89 Prozent des Fischabsatzes entfallen auf den klassischen Lebensmitteleinzelhandel – auf Discounter, Food-Vollsortimenter und SB-Warenhäuser. Fisch fährt im Einkaufswagen also einfach mit, gemeinsam mit Gemüse, Milch und Nudeln.

Besonders deutlich wird die Dominanz des Discounters: 49 Prozent des gesamten Fischabsatzes gehen über seine Kassen. Damit verkauft der Discounter allein fast so viel Fisch wie alle anderen Vertriebswege zusammen. Vollsortimenter kommen auf 26 Prozent, SB-Warenhäuser auf 14 Prozent. Der Fischfachhandel erreicht mengenmäßig 4 Prozent. Dabei haben die verschiedenen Einkaufsstätten unterschiedliche Stärken. Im Lebensmittelhandel zählen vor allem Verfügbarkeit und Alltagstauglichkeit. Im Fachhandel stehen dagegen Beratung, Frische, Auswahl und besondere Qualitäten stärker im Mittelpunkt. „Fisch ist heute dort verfügbar, wo Menschen ohnehin ihre Lebensmittel einkaufen. Das senkt die Schwelle zum Kauf und macht Fisch zu einem unkomplizierten Bestandteil des Wocheneinkaufs“, sagt FIZ-Referentin Julia Steinberg-Böthig.



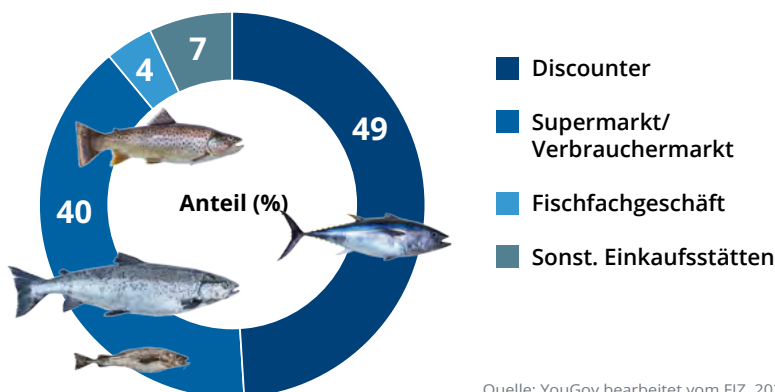
Foto: © iStockphoto.com/sergeyryzhov

Lachs bleibt die Nummer eins

Bei den beliebtesten Fischarten zeigt sich ein vertrautes Bild: Lachs führt mit 19,2 Prozent, gefolgt von Alaska-Seelachs mit 18,5 Prozent. Dahinter folgen Thunfisch mit 13,9 Prozent, Hering mit 9,7 Prozent und Garnelen mit 9,3 Prozent. Die Rangfolge passt zu den bevorzugten Produktformen: Lachs und Alaska-Seelachs sind wichtige Arten im Tiefkühlsegment, Thunfisch prägt die Konserven und Hering findet sich häufig in marinierten Produkten und Feinkostsalaten. Die beliebtesten Arten spiegeln damit auch wider, in welchen Formen Fisch besonders häufig gekauft wird. ■

Einkaufsstätten und Mengen

Fischeinkauf 2025: So verteilt sich der Markt



Von Lachs bis Garnele:

Deutschlands Top-Fischarten 2025

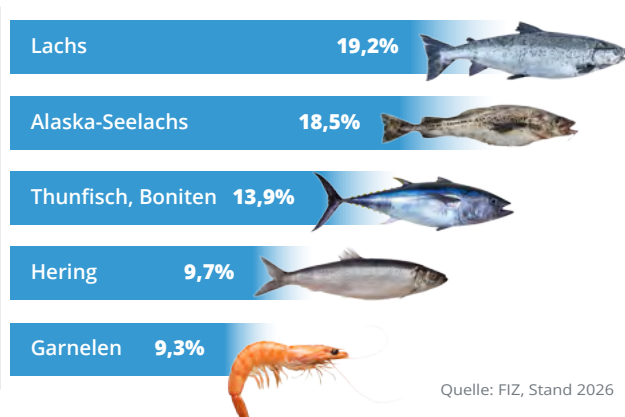




Foto: © iStockphoto.com/panida wijitpanya

Von der Nordsee bis in die Tropen Die Garnele ist überall

Klein, krumm, rosa – und längst ein globales Geschäft. Garnelen gehören zu den wichtigsten Seafood-Produkten in Deutschland. Doch hinter dem kleinen Krustentier verbirgt sich eine erstaunlich große Welt: von der Nordseekrabbe aus heimischer Fischerei bis zur Warmwassergarnele aus tropischer Aquakultur. Und mit ihr die Frage, wie Verantwortung entlang internationaler Lieferketten funktionieren kann.

Manchmal passt die Welt in einen Cocktail. Ein paar Garnelen, etwas Salat, vielleicht eine Sauce – fertig ist der Klassiker. Was auf dem Teller überschaubar aussieht, hat allerdings oft eine erstaunlich lange Reise hinter sich. Denn „die Garnele“ gibt es eigentlich gar nicht. Hinter dem Begriff stehen unterschiedliche Arten, Fang- und Produktionsmethoden, Herkünfte und Handelswege. Da ist die Nordseegarnele *Crangon crangon*, die in der deutschen und niederländischen Küstenregion traditionell gefangen wird. Und da sind Warmwassergarnelen wie *Litopenaeus vannamei* oder *Penaeus monodon*, die vor allem aus internationalen Aquakulturen stammen. Hinzu kommen unzählige Produkte: gekocht oder roh, geschält oder ungeschält,

frisch, tiefgekühlt, mariniert oder küchenfertig. Die Kategorie Garnele ist damit ein kleines Abbild der modernen Fischwirtschaft.

1,4 Kilogramm Garnele pro Kopf

Wie groß die Bedeutung inzwischen ist, zeigen die aktuellen Zahlen: 2025 wurden in Deutschland 119.219 Tonnen Garnelen im Fanggewicht verbraucht. Das entspricht rund 1,4 Kilogramm pro Kopf – gegenüber 1,2 Kilogramm im Jahr 2024. Garnelen kommen damit auf 9,3 Prozent innerhalb der wichtigsten Produktgruppen des deutschen Fisch- und Seafood-Marktes. Zum Vergleich: Lachs liegt bei 19,2 Prozent, Alaska-Seelachs bei ►



18,5 Prozent, Thun und Boniten bei 13,9 Prozent und Hering bei 9,7 Prozent. Das klingt zunächst nach einer überschaubaren Menge. Doch wer versucht, 1,4 Kilogramm in einzelne Garnelen zu übersetzen, bekommt eine andere Vorstellung von der Größenordnung: Bei einem angenommenen Durchschnittsgewicht von 20 Gramm wären das rund 70 Garnelen pro Kopf und Jahr. Garnelen sind damit längst kein gelegentliches Luxusprodukt mehr. Sie sind Bestandteil des Alltags geworden – im Kühlregal ebenso wie in der Tiefkühltruhe, auf der Speisekarte und im Convenience-Sortiment.

Zwischen Nordsee und Tropen

Die Nordseegarnele steht für eine Fischerei mit regionalem Gesicht. Sie ist kulturell eng mit der Küste verbunden und Teil einer langen Verarbeitungstradition. Gleichzeitig ist ihre Fischerei von natürlichen Schwankungen, Fangbedingungen, Verarbeitungskapazitäten und Marktpreisen abhängig.

Ganz anders die Warmwassergarnele: Ihre Produktion ist international organisiert und in vielen Fällen aquakulturbasiert. Die Tiere wachsen in tropischen Regionen heran, bevor sie – tiefgekühlt oder verarbeitet – ihren Weg auf die europäischen Märkte antreten.



Beliebter Genuss und ein Muss für viele Küstenurlauber: das Krabbenbrötchen.

Wie international dieses Geschäft ist, zeigen die Importzahlen: 2025 kamen unter anderem 23.699 Tonnen aus den Niederlanden, 16.120 Tonnen aus Vietnam und 12.738 Tonnen aus Indien nach Deutschland. Auch Grönland und Bangladesch gehören zu den bedeutenden Herkunftsländern.

Garnelen in Zahlen

■ **119.219 t**

Garnelen wurden 2025 in Deutschland verbraucht (Fanggewicht).

■ **1,4 kg**

Garnelen entfielen 2025 rechnerisch auf jede Person in Deutschland. 2024 waren es noch 1,2 kg.

■ **9,3 %**

Anteil der Garnelen an den wichtigsten Produktgruppen des deutschen Fisch- und Seafood-Marktes.

■ **70 Garnelen**

So viele Garnelen à durchschnittlich 20 g entsprechen ungefähr dem Pro-Kopf-Verbrauch von 1,4 kg.

■ **168.906 t**

Garnelen wurden 2025 nach Deutschland importiert. Davon wurden 60.766 t wieder exportiert.

■ **Die wichtigsten
Herkünfte**

23.699 t Niederlande
16.120 t Vietnam
12.738 t Indien
5.514 t Grönland
5.430 t Bangladesch



Foto: © iStockphoto.com/HandmadePictures

dern. Aus der kleinen Garnele wird so ein globales Produkt. Zwischen Küste oder Farm und Teller liegen Erzeugung, Verarbeitung, Kühlung, Logistik, Handel und Gastronomie.

Wenn der Markt Standards setzt

Genau an diesem Punkt wird die Garnele interessant für eine grundsätzliche Frage: Wie lässt sich Verantwortung in globalen Lieferketten organisieren?

Deutsche und europäische Abnehmer stellen Anforderungen an Produktqualität, Rückverfolgbarkeit, Nachhaltigkeit, Sozialstandards und Tierwohl. Zertifizierungssysteme können Kriterien festlegen, Kontrollen ermöglichen und Verbesserungsprozesse begleiten. Wer auf anspruchsvollen Märkten verkaufen will, muss zunehmend nicht nur ein Produkt liefern, sondern auch zeigen können, wie und unter welchen Bedingungen es erzeugt wurde. Das zeigt sich etwa beim Blick auf die Garnelenaquakultur. Die frühere Zerstörung von Mangroven hat deutlich gemacht, welche ökologischen Risiken eine unkontrollierte Auswei-

tung der Produktion mit sich bringen kann. Heute enthalten verantwortungsvolle Standards Anforderungen zum Schutz sensibler Ökosysteme, zur Wasserqualität, zu Abwasser, Besatzdichten, Futtermitteln und Rückverfolgbarkeit.

Auch beim Tierwohl verändert sich der Blick. Die sogenannte Augenstielablation – ein traditionelles Verfahren zur Fortpflanzungssteuerung bei Zuchtgarnelen – steht zunehmend in der Kritik. Handel, Wissenschaft, Zertifizierungssysteme und Verbrauchieranforderungen erhöhen den Druck, ablationsfreie Verfahren zu entwickeln und einzusetzen.

Beides zeigt: Märkte können Veränderung auslösen. Wenn Unternehmen höhere Anforderungen an ihre Lieferanten stellen und deren Einhaltung kontrollieren, können daraus konkrete Verbesserungen entlang der Lieferkette entstehen. Zertifizierung ist dabei kein Freifahrtschein und ersetzt keine unternehmerische Verantwortung. Sie kann aber helfen, Anforderungen messbar und überprüfbar zu machen. Gerade bei komplexen internationalen Lieferketten kommt es deshalb auf das Zusammenspiel von Standards, Kontrollen, Rückverfolgbarkeit und langfristiger Zusammenarbeit an.

Die kleine Garnele, die große Fragen stellt

Vielleicht ist genau das der Grund, warum sich an Garnelen so viel über die Fischwirtschaft erzählen lässt. Sie verbinden Küstenfischerei und tropische Aquakultur, regionale Tradition und globale Handelsströme, Frischeprodukt und Convenience. Eine Garnele auf dem Teller ist damit mehr als ein kleines Stück Seafood. Sie ist das sichtbare Ende einer Kette, die sich über Kontinente erstrecken kann. Die Garnele ist klein. Die Geschichte dahinter ist es nicht. ■

Herkunft, Mengen, Fischerzeugnisse

Fischmarktdaten in Deutschland

Welche Arten bei Fisch, Krebs- und Weichtieren liegen vorn? Was und wie viel wurde 2025 in Deutschland angelandet? Und welche Fischerzeugnisse gewinnen oder verlieren Marktanteile? Die wichtigsten Zahlen aus Fang, Handel und Markt hier kompakt zusammengestellt.

Inlandsanlandungen

(Tonnen Fanggewicht)

	2024 ¹	2025 ²
Garnelen und Krebse	4.196	10.874
Makrele	3.579	3
Schwarzer Heilbutt	2.894	1.072
Kabeljau	737	333
Blauer Wittling	0	0
Rotbarsch	738	348
Scholle	674	487
Flunder	438	288
Sprotte	609	178
Seelachs	96	78
Hering	208	195
Goldlachs	0	0
Schildmakrele (Stöcker)	0	0
Sonstige	1.401	978
Gesamt	15.570	14.833

¹ Berichtigt

² vorläufig

Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Rangfolge der bedeutendsten Fische und Weichtiere

(in Prozent)

	2021	2022	2023	2024	2025 ¹
Lachs	19,8	18,4	17,6	22,6	19,2
Alaska-Seelachs	16,7	19,3	21,1	19,8	18,5
Thunfisch, Boniten	12	13,5	12,2	14,6	13,9
Hering	11	9,9	9,0	11	9,7
Garnelen	8,7	8,9	9,0	10,1	9,3
Forellen	6,4	5,2	5,5	5,4	4,5
Kabeljau	1,6	2,8	3,7	4,5	3,6
Weich- und Wassertiere	2,9	2,7	2,4	2,6	2,4
Welse, alle Aufmachungen	1	1,4	2,3	2,3	1,9
Köhler/Seelachs	1,5	1,5	1,4	2	1,5
Makrele	1,8	1,7	0,6	0,1	1,2
Rotbarsch	1,2	0,6	0,7	0,9	0,8
Karpfen	0,7	0,5	0,5	0,6	0,6
Heilbutt	0,5	0,2	0,5	0,5	0,5
Tilapia	0,3	0,6	0,4	0,5	0,5

¹ vorläufig

Quellen: Statistisches Bundesamt, BLE, Institut für Binnenfischerei Potsdam-Sacrow



Produktion ausgewählter Fischerzeugnisse

(in t Produktgewicht)

	2022	2023	2024	2025
Tiefgefrorene Fischerzeugnisse¹	227.761	226.887	234.598	226.832
Zubereitete Fische und Fischerzeugnisse²	68.022	60.756	56.181	43.213
Fischsalate³	21.175	19.564	19.657	19.303
Räucherwaren	17.522	17.975	17.412	17.842
Frischfischverarbeitung	32.478	33.804	28.633	32.146
Zubereitete Krebs- und Weichtiere	3.429	3.330	4.094	4.111

¹ gefrorene See- und Süßwasserfische, panierte und unpanierte Fischfilets, panierte Fischerzeugnisse

² einschl. anderer tiefgefrorener Fischerzeugnisse

³ auf Basis von Fisch, Krebs- und Weichtieren

Marktanteile Fische, Krebs- und Weichtiere

(in Prozent)

	2022	2023	2024	2025 ¹
Marktanteile Seefisch	58,2	54,9	53,0	57,5
Marktanteile Süßwasserfisch	28,2	30,0	33,7	28,8
Marktanteile Krebs- und Weichtiere	13,3	15,1	13,4	13,7

¹ vorläufig

Gesamtversorgung

(1.000 Tonnen Fanggewicht)

	2022	2023	2024 ²	2025 ¹
Anlandungen	189	203	170	183
+ Einfuhr	1.967	1.837	1.735	1.900*
- Ausfuhr	938	924	950	918
= Inlandsverwendung	1.218	1.116	955	1.165
- Futter	1	1	1	1
= Nahrungsverbrauch	1.217	1.115	1.034	1.165
= Pro-Kopf-Verbrauch (kg)	14,4	13,4	12,3	13,9

¹ Vorläufig, ² Berichtigt

* Vermehrte Importe von gefrorener fischereilicher Rohware, insbesondere Alaska-See-lachs, in Höhe von schätzungsweise 70.000 Tonnen (Fanggewicht) die ausschließlich zur industriellen Weiterverarbeitung verwendet werden, wurden aus der Statistik zum Nahrungsverbrauch im Jahr 2025 ausgenommen. Diese Rohware wird erst im laufenden Jahr schrittweise zu Erzeugnissen verarbeitet und damit dem Nahrungsverbrauch oder auch dem Export zur Verfügung gestellt. Es ist deswegen notwendig, diese aus der Statistik 2025 des Pro-Kopf-Verbrauchs auszunehmen.



Foto: © iStockphoto.com

Fisch mit Upgrade

Protein kann jeder. Fisch kann mehr.

Protein ist zum Leitbegriff der Ernährung geworden. Auf Verpackungen, Speisekarten und in sozialen Medien geht es um Gramm, Shakes und die Frage, welche Lebensmittel besonders viel Eiweiß liefern. Doch wer Protein allein nach der Menge bewertet, greift zu kurz. Entscheidend ist auch, welche Aminosäuren ein Lebensmittel liefert – und welche weiteren Nährstoffe damit auf dem Teller landen.

Fisch liefert hochwertiges Protein mit allen essenziellen Aminosäuren. Diese kann der Körper nicht selbst herstellen und muss sie deshalb über die Nahrung aufnehmen. Gleichzeitig unterscheiden sich Fischarten deutlich in ihrem Fettgehalt und damit auch in ihrem Nährstoffprofil: Während magere Arten wie Kabeljau oder Seelachs vor allem hochwertiges Protein bei wenig Fett liefern, enthalten fettreiche Arten wie Hering, Makrele oder Lachs zusätzlich relevante Mengen der langkettigen Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA. Auch Jod, Selen sowie verschiedene Vitamine gehören je nach Art zum Nährstoffprofil.

„Wenn wir über Protein sprechen, sollten wir nicht bei der Zahl auf der Verpackung stehen

bleiben. Die interessantere Frage lautet: Was bekommt der Körper mit dieser Portion noch dazu?“, sagt Julia Steinberg-Böthig, Ernährungswissenschaftlerin und Referentin beim Fisch-Informationszentrum (FIZ).

Mehr als ein Gramm Protein

Dabei zählt nicht nur die Menge des Proteins, sondern auch seine Qualität. Fisch liefert alle essenziellen Aminosäuren in einem für den menschlichen Körper günstigen Verhältnis und verfügt damit über sehr hochwertiges Protein. Zusammen mit weiteren Nährstoffen wird aus dem Protein so ein echtes Nährstoffpaket.



Genau darin liegt der Unterschied zwischen einer reinen Proteinquelle und einem Lebensmittel, das mehrere ernährungsphysiologische Vorteile miteinander verbindet. Ein Proteinshake kann gezielt Protein liefern. Fisch liefert Protein als Bestandteil eines komplexen Lebensmittels – und je nach Art gleichzeitig Omega-3-Fettsäuren, Vitamine und Mineralstoffe. Die FAO zählt aquatische Lebensmittel deshalb zu den Quellen für hochwertiges Protein, essenzielle Aminosäuren und wichtige Mikronährstoffe. Das macht Fisch nicht automatisch zur „besseren“ Proteinquelle für jede Ernährung. Aber es macht ihn besonders vielseitig.

„Intelligent“ ist deshalb keine wissenschaftliche Kategorie, sondern eine treffende Beschreibung der Kombination: Fisch verbindet hochwertiges Protein mit weiteren ernährungsphysiologisch relevanten Nährstoffen – und liefert damit mehr als nur Eiweiß.

Vom Proteintrend zum Nährstoffpaket

Der aktuelle Proteintrend bietet damit einen neuen Blick auf ein Lebensmittel, das eigentlich längst bekannt ist. Fisch muss beim Thema Protein nicht gegen Fleisch, Milchprodukte oder pflanzli-

che Proteinquellen antreten. Seine Stärke liegt vielmehr in seinem eigenen Profil.

Wer mageren Fisch wählt, erhält eine proteinreiche, vergleichsweise fettarme Mahlzeit. Wer Hering, Makrele oder Lachs auf den Teller bringt, kombiniert Protein mit den langkettigen Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA. Welche Nährstoffe und in welchen Mengen enthalten sind, hängt dabei immer von der Fischart ab.

„Fisch ist deshalb ein intelligentes Protein, und zwar nicht weil andere Proteinquellen schlecht wären, sondern weil Fisch Protein mit einem breiten Spektrum weiterer Nährstoffe verbindet“, so Steinberg-Böthig.

Die entscheidende Frage lautet also nicht nur: Wie viel Protein steckt in einem Lebensmittel? Sondern: Was liefert dieses Lebensmittel insgesamt?

Bei Fisch fällt die Antwort bemerkenswert vielseitig aus. ■

Fisch als Proteinquelle

Nicht das meiste Protein – sondern das intelligentere Gesamtpaket

Nährwert / Merkmal	Lachs	Kabeljau	Hähnchen	Rind	Ei	Tofu	Whey-Pulver ¹
Protein	25,4 g	17,8 g	31,0 g	26,1 g	12,6 g	8,1 g	ca. 80 g
Biologische Wertigkeit²	83	81	79	80	100	74	104
EPA + DHA	2.260 mg	320 mg	~50 mg	~50 mg	~100 mg	0 mg	0 mg
Vitamin D	20 µg	3,75 µg	0,5 µg	0,25 µg	2 µg	0 µg	0 µg
Jod	14 µg	110 µg	~7 µg	~8 µg	~25 µg	~5 µg	variabel
Selen	36 µg	33 µg	27 µg	24 µg	30 µg	~8 µg	variabel
Protein pro 100 kcal	12,2 g	21,7 g	18,8 g	10,4 g	8,7 g	10,8 g	–

100 g Lebensmittel im Vergleich

¹ Whey-Pulver ist ein Nahrungsergänzungsmittel und kein vollwertiges Lebensmittel; der Proteinwert ist deshalb nicht direkt mit 100 g Fisch oder Fleisch als Lebensmittel gleichzusetzen.

² Biologische Wertigkeit: Maß dafür, wie effizient Nahrungsprotein in körpereigenes Protein umgewandelt werden kann.

Quellen: USDA FoodData Central; FAO/WHO; EFSA; Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE); Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR); Robert Koch-Institut (RKI).

Deutscher Fischerei-Verband e.V.

Fishing evolved: Wie sich der Fischfang still weiterentwickelt

Auf den ersten Blick sieht Fischfang immer gleich aus: Ankunft im Fanggebiet, Netz raus, Netz rein, Anlanden. Das es aber viele kleine und große Veränderungen in den Fanggeräten gegeben hat und diese ständig weiterentwickelt werden, wird kaum beachtet. Im Vordergrund der modernen Entwicklung steht die Verringerung des ökologischen Fußabdrucks.

Im Fokus steht dabei die Beifangvermeidung. Fischfang wurde im Laufe der Jahre immer gezielter und die meisten Netze sind selektiv auf eine bestimmte Fischart zugeschnitten. Maschenweiten werden dann so gewählt, dass untermaßige Fische entweichen können. Zusätzlich gibt es mittlerweile bei vielen Schleppnetzen mechanische Barrieren, sogenannte Sortiergitter, damit Nicht-Zielarten aus den Netzen entkommen, bevor diese gehoben werden. Größere Maschenweiten und leichtere Netze haben dabei zugleich den positiven Nebeneffekt, dass sie treibstoffsparend arbeiten und das Handling an Bord erleichtern. In der Ostsee wird seit diesem Jahr in der Plattfischfischerei das Roofless Netz eingesetzt, damit Dorsch nach oben entfliehen und sein Bestand dadurch geschützt werden kann.

Auch gewinnen passive Fanggeräte wie Langleinen, spezielle Reusen oder innovative Fischfallen wieder an Bedeutung. Um beispielsweise den Schweinswal in der Ostsee zu schützen, werden in die Stellnetze kleine Perlen eingeflochten, wodurch die Schweinswale diese mittels Biosonar wahrnehmen können. Eine andere Möglichkeit für den Schweinswalschutz sind sogenannte PAL-Sender. Im Gegensatz zu herkömmlichen Pingern senden PALs keinen Dauerton, sondern erzeugen bei der Annäherung von Schweinswalen Signale, die den natürlichen Warnrufen dieser Tiere ähnlich sind.

Eine weitere kleine, aber wichtige, Modifikation ist der Verzicht auf Dolly Ropes in der deutschen Krabbenfischerei. Hier entwickelten die Fischer eine Steertboje, die den Steert leicht vom Boden anhebt, sodass Dolly Ropes zum Schutz des Netzes nicht mehr nötig sind. Je nach Beschaffenheit des Bodens im Fanggebiet werden zudem bei der Krabbenfischerei die bodenberührenden Schlitten mit Rollen ausgestattet, um den Meeresboden zu

schonen. Im Gegensatz zu diesen kleinen Entwicklungen war die Erfindung der Pulsurre, die Fische mittels leichter elektrischer Impulse vom Boden aufscheuchte, geradezu revolutionär: Sie hätte die Baumkurrenfischerei grundsätzlich verbessern und sowohl Treibstoff, Beifang als auch Bodenberührung deutlich verringern können. Leider war diese Entwicklung der EU zu revolutionär.

Der nächste Schritt ist aber bereits in der Fischerei angekommen: digitalisierte Geräte. Mit besserer Sensorik können Schleppnetze zielgenauer eingesetzt, Bodenkontakt vermieden und Fische in Reusen schon unter Wasser identifiziert und gezählt werden. Als Flaggschiffprojekt werden wir im internationalen Projekt Libfish (Low Impact Bottom Fishing) zwei Trawler digitalisieren, mit hybriden Antrieben ausstatten und Grundsleppnetze entwickeln, die automatisiert und selbststeuernd Bodenkontakt vermeiden, und zwar so genau, dass die Fängigkeit erhalten bleibt. Denn bei aller Entwicklungsbestrebung wird ein Netz nur erfolgreich sein, wenn es auch ökonomisch UND ökologisch tragfähig ist. ■



Dr. Tim Dudeck ist Transformationsberater
beim Deutschen Fischerei-Verband e.V.

Naturland

Tierwohl unter Wasser

Lachs gehört zu den beliebtesten Fischen der Deutschen. Konvenient, grätenfrei, lecker. Egal, ob auf dem Grill oder im Sushi. Damit ist er für viele Unternehmen der Branche ein Muss im Sortiment.

Wie es den Zuchtfischen geht, spielt im Markt nur eine untergeordnete Rolle. Haltungsstufen gibt es unter Wasser bisher nicht. Dabei ist der Zusammenhang zwischen Tierwohl und Fleischqualität bei Rind und Schwein mittlerweile eine Selbstverständlichkeit. Beim Fisch geht man gerne darüber hinweg. Aber auch hier gibt es einen Wandel. Medien und NGOs fragen immer häufiger nach. EmpCo, die neue Verbraucherschutzrichtlinie der EU, verlangt verifizierbare Mehrwerte. Und nicht zuletzt ist der Qualitätsunterschied kein Geheimtipp mehr.

Eine Frage der Haltung

Aber wann ist ein Zuchtfisch glücklich? Oder besser, wie definieren wir artgerecht? Es beginnt mit der richtigen Umgebung. Die Besatzdichten müssen niedrig genug sein, um Stress und daraus resultierende Verletzungen zu vermeiden. Gleichzeitig sinkt damit auch die Gefahr von Krankheiten. In einer ökologischen Aquakultur liegt die Obergrenze bei 10 Kilogramm Lachs pro Kubikmeter Wasser statt 25 bis 40 Kilogramm in der konventionellen Aufzucht. Zudem sind die Anforderungen an die Wasserqualität in einer Bio-Lachszucht sehr hoch. Das kommt den Fischen ebenso zugute wie dem Meer. Regelmäßiges Monitoring von Wasser wie Meeresboden ist obligatorisch.

Lachse sind keine Vegetarier

Auch das Futter muss den Bedürfnissen des karnivoren Lachses entsprechen. Deshalb füttern Bio-Farmer nicht weniger als 40 Prozent an hochwertigem Fischmehl und -öl. „Bei Naturland stammt dieser Fischanteil allerdings nicht aus Gammelfischerei, sondern vor allem aus Trimmings“, betont Simon Baumgärtner, Aquakulturexperte beim Naturland e.V.. Und während Wachstumsförderer, Hormone und präventive Antibiotika für Bio-Farmer tabu sind, werden kranke Fische natürlich behandelt. Wenn medizinisch notwendig, auch mit Antibiotika. Allerdings müssen die Züchter nach einer Behandlung mit der Vermarktung doppelt so lange warten wie gesetzlich vorgeschrieben.

Ein Standard für Putzerfische

Der häufigste Parasit, die Seelaus, wird in ökologischen Farmen immer häufiger mit Putzerfischen bekämpft. Eine natürliche Methode, den Schädlings zu reduzieren. Das Wohlbefinden der Putzerfische spielt meist keine Rolle. Einzig der Naturland Standard macht hier eine Ausnahme und fordert eine gute Haltung für die kleinen Helfer. So gehören artspezifisches Futter ebenso dazu wie sogenannte „Environmental enrichments“. „Das sind Schutzzonen oder Unterstände, die den Fischen in ihrer natürlichen Umgebung auch zur Verfügung stehen“, erklärt Baumgärtner.

Artgerecht ist wirtschaftlich

Am Ende jedes Zuchtfischlebens steht die Schlachtung. „Der Naturland Standard verlangt ganz konsequent eine sichere Betäubung der Lachse, bevor sie durch einen Kiemenbogenrundschnitt getötet werden“, beschreibt Baumgärtner den letzten Moment. Ein stressfreies Ende ist im Sinne des Tierwohls, aber gleichzeitig auch gut für die Fleischqualität. Und damit zurück zur wirtschaftlichen Seite des Tierwohls, das konsequent nur die ökologische Aquakultur absichert. Produktqualität und echte Argumente für die Öffentlichkeitsarbeit wurden schon genannt. Ein weiteres Plus ist der weniger volatile Preis des Bio-Lachses, während der Preisunterschied zwischen bio und konventionell kleiner wird. ■



Nicole Knapstein,
knapstein seafood consulting



Wissenswert

Ungewöhnliche Fischfakten

Hering – der unscheinbare Motor Europas

Was heute nach einem ganz normalen Fisch aussieht, war einst ein Wirtschaftsgigant: Der Hering ließ Handel florieren, ernährte ganze Küstenregionen und machte Städte reich.



Dorade – erst Mann, dann Frau

Bei der Dorade ist die Rollenverteilung ungewöhnlich: Sie wird zunächst als Männchen geboren und wechselt später das Geschlecht.



Salz – der Klassiker unter den Konservierungsmitteln

Bevor Kühlketten den Fischhandel revolutionierten, war Salz eine der wichtigsten Methoden, Fisch haltbar zu machen. Stockfisch, Klippfisch und Salzhering sind kulinarische Erben dieser Zeit.



Warum Fisch schnell gart

Fischfleisch enthält weniger kollagenreiches Bindegewebe als viele Fleischsorten und hat eine andere Muskelstruktur. Deshalb ist es besser verdaulich, meist deutlich schneller gar und verzeiht langes Braten entsprechend weniger.



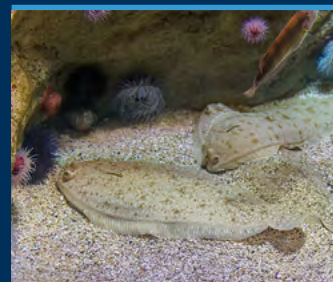
Hummer – kein Fall für den schnellen Tod

Einen Hummer zu töten, ist komplizierter, als man denkt: Sein Nervensystem ist dezentral organisiert – ein einzelner Schnitt garantiert deshalb nicht automatisch einen schnellen Tod.



Seezunge – Geschmack mit „Hautgefühl“

Auf ihrer blind liegenden Körperseite besitzt die Seeszunge spezielle Sinneszellen, mit denen sie ihre Umgebung am Meeresboden wahrnimmt. Sie kann sich damit orientieren, obwohl sie dort kein Auge (mehr) hat.



Gebratener Fisch – die Kruste ist Chemie

Warum gebratener Fisch so verführerisch duftet und schmeckt, hat einen Namen: Maillard-Reaktion. Beim Erhitzen reagieren Eiweiße und Zucker miteinander – und zaubern die goldbraune Kruste samt Röstaromen.



Muscheln – ihr Klebstoff hält auch unter Wasser

Miesmuscheln befestigen sich mit Byssusfäden an Felsen und anderen Oberflächen – selbst bei Strömung und Wellengang. Die besonderen Klebeeigenschaften dieser Fäden sind sogar für die Medizin interessant.



Ein Fisch – drei kulinarische Leben

Hering rund um die Welt – drei Kulturen und drei Arten, ihn zu genießen.



DEUTSCHLAND

Matjes nach Hausfrauenart

Mild gereifter Hering mit Apfel, Zwiebel, Gurke und cremiger Sauce, klassisch mit Pellkartoffeln.



SCHWEDEN

Surströmming

Fermentierter Ostseehering, traditionell mit Tunnbröd, Mandelkartoffeln und Zwiebeln serviert.



JAPAN

Kazunoko

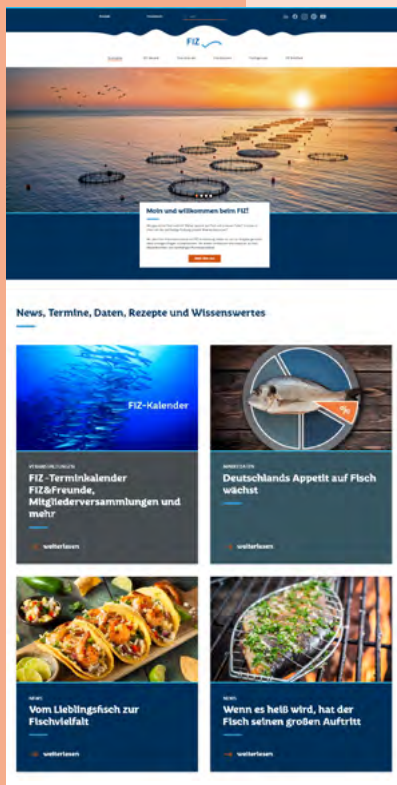
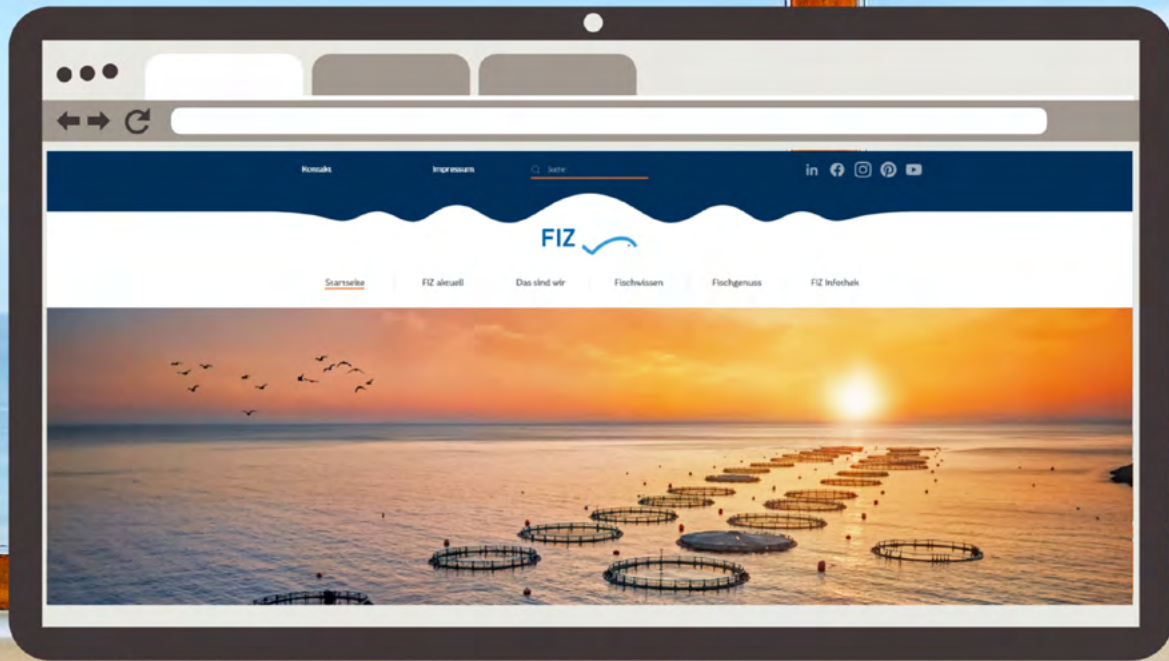
Gesalzener und marinierter Heringsrogen, traditionell Bestandteil des Osechi-Neujahrssessens und ein Symbol für Fruchtbarkeit und zahlreiche Nachkommen.



Drei Küchen. Drei Traditionen. Ein Fisch.

www.fischinfo.de

Ein Meer an Wissen – FIZ online



Immer up-to-date:
Aktuelle News, Trends und Events



Fischwissen kompakt:
Infos zu Arten, Handelsbezeichnungen und Marktdaten



Praktische Tipps:
Einkauf & Ratgeber



Rezepte & Inspiration:
Frische Ideen – von schnell bis Gourmet



Fachliche Expertise:
FIZ-Experten aus Fischerei, Aquakultur, Konsum- und Ernährungswissenschaften und Biologie.

Dein Weg zu Meer-Wissen



Fisch-Informationszentrum e.V.