

Pressemappe: Agrar-PR

26.04.2022 | 16:25:00 | ID: 32955 | Ressort: [Ernährung](#) | [Verbraucherschutz](#)

Darf man Thunfisch noch essen?

[Berlin](#) (Agrar-PR) - Anlässlich des Welt-Thunfisch-Tags der Vereinten Nationen am 2. Mai veröffentlichen wir neue Daten zu jener ikonischen Fischart, die der Welt und der Deutschen liebster Meeresfisch ist.

Wieviel Thunfisch isst Deutschland?

Im Ranking der beliebtesten Fischarten in Deutschland hat der Thunfisch in den vergangenen zwei Jahren den Hering und den Alaska-Seelachs überholt - und steht nun auf Platz 2 hinter dem Lachs. Da dieser Lachs vorwiegend aus Zucht kommt, ist Thunfisch der meistgekaufte Wildfisch in Deutschland. 2,3 kg Thunfisch wurden hier letztes Jahr im Durchschnitt pro Person gegessen.

Auch weltweit betrachtet ist Thunfisch die meistgehandelte aller Fischarten: 5,06 Millionen Tonnen, so die neuesten Zahlen der Welternährungsorganisation FAO, wurden 2020 weltweit gefangen. Für einen einzigen Thunfisch kann man auf dem Weltmarkt manchmal mehrere Tausend Euro verlangen. Das macht den Thunfischfang besonders attraktiv für illegale Fischerei. Um illegalen Thunfischfang zu unterbinden, sind regelmäßige Kontrollen der Fischerei und der Lieferkette wichtig. Zertifizierungsprogramme wie das MSC-Siegel oder Naturland Wildfisch bieten solche Kontrollen.

Wie nachhaltig ist das Thunfischangebot in Deutschlands Supermärkten?

2019 hatte der MSC Thunfisch-Bericht eine enorme Nachhaltigkeitslücke im Thunfisch-Sortiment deutscher Supermärkte aufgedeckt: Weniger als 10 Prozent des hierzulande verkauften Thunfischs kam aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei, nur wenige Markenhersteller (Followfish, Hawesta, FishTales) verwendeten zu 100% nachhaltigen, MSC-zertifizierten Thunfisch. Seitdem haben alle großen deutschen Supermarktketten begonnen, ihre Eigenmarken schrittweise auf mehr Nachhaltigkeit umzustellen, so dass heute 40 Prozent des im Einzelhandel verkauften Thunfischs aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei kommt.

Das bedeutet aber auch: Bei 60 Prozent des im deutschen Einzelhandel verkauften Thunfischs ist weiterhin unklar, ob er aus nachhaltiger, aus nicht-nachhaltiger oder sogar aus illegaler Fischerei stammt. Insbesondere die Markenhersteller Saupiquet Rio Mare - Marktführer im Thunfischsegment - und Vier Diamanten müssen noch deutlich zulegen, wollen sie in Sachen Nachhaltigkeit nicht weit hinter den anderen Marken zurückbleiben. Für VerbraucherInnen gilt, insbesondere beim Kauf von Dosenthunfisch, immer genau hinzusehen!

Ist der Thunfisch überfischt und was bedeutet nachhaltiger Thunfischfang?

Nachhaltige Fischerei bedeutet: wenig Beifang, keine Überfischung und ein vorausschauendes Bestandsmanagement, damit die Bestände auch langfristig eine gesunde Größe behalten. All dies ist auch beim Thunfischfang wichtig - doch von einem Mythos müssen wir uns verabschieden: Thunfisch ist nicht per se überfischt. Vielmehr haben von den 23 kommerziell befischten Thunfischbeständen derzeit 14 eine gesunde Größe; 3 sind überfischt und 6 bewegen sich im Zwischenbereich. Wenn wir bewusst einkaufen, können wir Thunfisch also durchaus noch essen.

Welches sind die beliebtesten Thunfischgerichte in Deutschland?

Am liebsten essen wir Thunfisch im Salat - das gaben in einer repräsentativen Meinungsumfrage 67 Prozent der in Deutschland Befragten an. Knapp gefolgt von der Thunfisch-Pizza, die bei 61 Prozent der Befragten hoch im Kurs steht. 36 Prozent kochen mit Thunfisch gerne Nudelsauce, und mit einer Beliebtheit von 20 bis 17 Prozent folgen Sushi, Thunfisch-Pasten und Thunfischsteaks, gebraten wie gegrillt.

Quellen:

Thunfischkonsum in Deutschland: Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ), Stand Februar 2022

Nachhaltigkeit des Thunfischangebots deutscher Supermärkte 2021: IRI InfoScan, Stand Februar 2022. MSC-Anteil: MSC April 2022.

Liebblings-Thunfischgerichte in Deutschland: INSA Consulere, repräsentative Meinungsumfrage Februar 2022, Im Auftrag des MSC

Thunfischkonsum weltweit: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), April 2022

Zustand der Thunfischbestände weltweit: International Seafood Sustainability Foundation (ISSF), März 2022

Laden Sie sich hier Thunfisch Infografiken und Fotos zu allen vorgenannten Daten herunter (unterschiedliche Formate; kostenfrei):

<https://multimedialibrary.msc.org/pages/search.php?search=%21collection4002402&k=de7e9f4861>

Einen umfassenden Überblick über die einzelnen Thunfischarten, die Fangmethoden, wichtige Nachhaltigkeitsaspekte und mehr Details zum Thunfischangebot deutscher Supermärkte gibt es im MSC Thunfisch-Bericht

<https://www.msc.org/de/presse/thunfisch-pressekit-fuer-journalisten>

Pressekontakt:
Andrea Harmsen
Pressesprecherin Deutschland, Österreich, Schweiz.
Tel: +49/(0)30/6098552-10
Email: andrea.harmsen@msc.org



[Agrar-PR](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379810

E-Mail: redaktion@agrar-presseportal.de Web: www.agrar-presseportal.de >>> [Pressefach](#)