



*fisch*REPORT

2024/25

Fakten, Trends, Zahlen



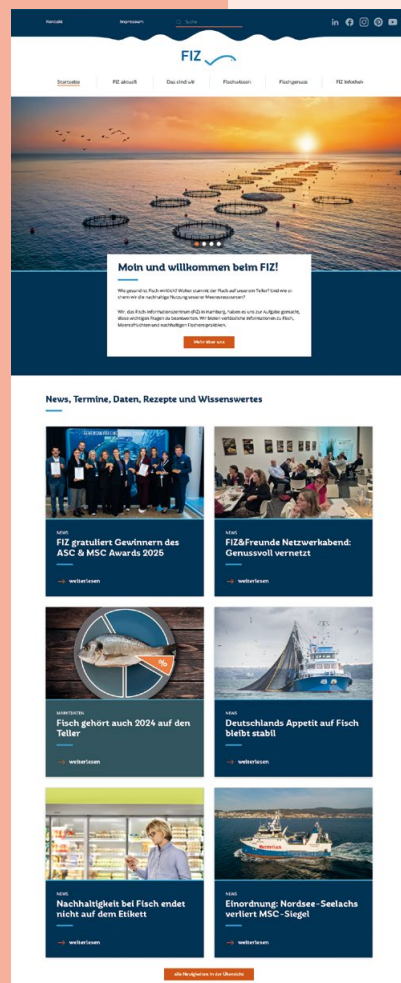
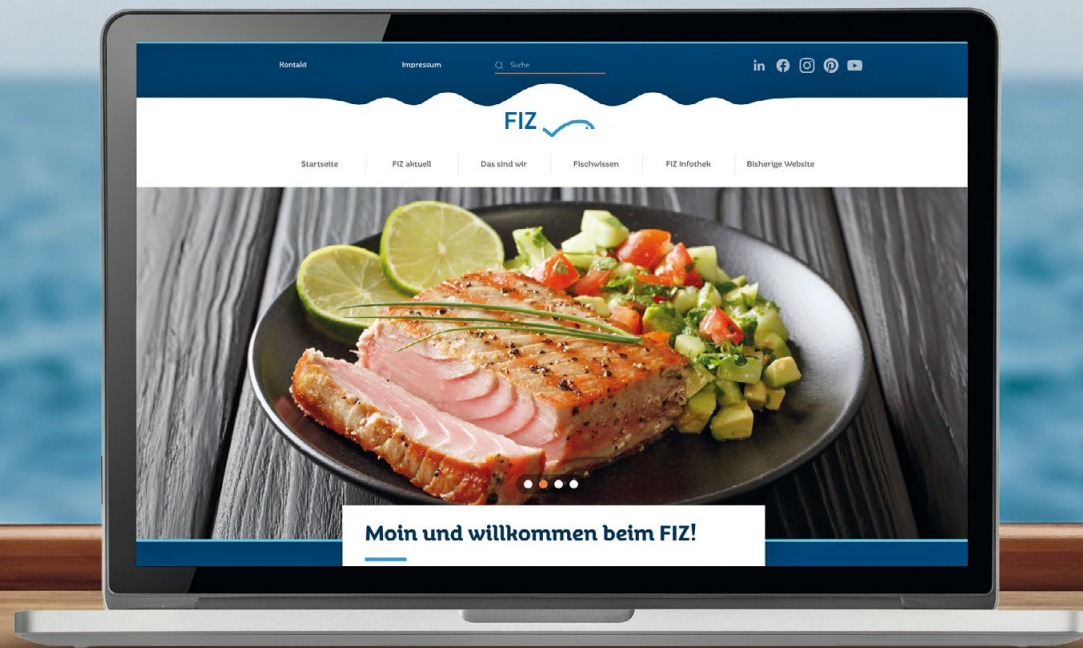
Alaska-Seelachs:
Stiller Star der
Tiefkühltruhen



Märkte & Preise:
Entwicklung
des Preisniveaus



Fisch im Handel:
Wo am liebsten
eingekauft wird



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

Der Weg zu Meer-Wissen



Fisch-Informationszentrum e.V.

Liebe Leserinnen und Leser,

Fisch bewegt – auf dem Teller, in der Branche, in den Köpfen. Mit dem **FISCHREPORT** startet das Fisch-Informationszentrum (FIZ) ein neues Format, das genau diesen Bewegungsspielraum aufzeigt: Fakten, Zahlen und Trends rund um Fisch und Meeresfrüchte – kompakt, fundiert und mit Leidenschaft für das Produkt, das wir alle so schätzen.

In dieser ersten Ausgabe werfen wir einen Blick auf den Fischkonsum 2024: Welche Arten liegen im Trend, wie entwickelt sich der Markt, und was verraten die Zahlen über das Konsumverhalten in Deutschland? Unsere Titelseite widmet sich dem Alaska-Seelachs – dem stillen Star der Tiefkühltruhe. Er verdankt seinen Aufstieg in den 90er Jahren der Bestandskrise in der Kabeljau-Fischerei und ist heute das „Rückgrat der deutschen Tiefkühlkost“, so Branchenkenner **Dr. Florian Baumann** in dem Beitrag.

Auch die wirtschaftliche Seite kommt nicht zu kurz: Wir beleuchten die Preisentwicklung bei Fisch und Meeresfrüchten, sprechen über den Fischkonsum 2024 und zeigen, wo Deutschland am Fisch liebsten einkauft.



Im Interview mit Umweltwissenschaftler **Björn Suckow** geht es um nachhaltige Lösungen aus dem Wasser – Ansätze, die zeigen, dass Verantwortung und Wirtschaftlichkeit zusammengehören. Und in den Gastbeiträgen von **MSC** und **Deutschem Fischereiverband** lesen Sie, wie nachhaltiger Fischkonsum funktioniert – vom Netz bis auf dem Teller.

Der **FISCHREPORT** möchte verbinden – Branche und Medien, Produzenten und Verbraucher, Wissenschaft und Praxis. Denn wer über Fisch redet, redet immer auch über Ernährung, Umwelt, Kultur – und über Menschen, die mit Herzblut dabei sind.

Viel Freude bei der Lektüre – und Lust auf mehr!

Herzlich,
Julia Steinberg-Böthig



Foto: © istockphoto.com

Inhalt



Fischkonsum 2024	6-7
Schlaglichter	8-9
Im Fokus	
Alaska-Seelachs	10-13
Ernährung	
Jodversorgung in Deutschland	14-15
Märkte & Preise	
Entwicklung des Preisniveaus	16-17
Verbrauchertrends	
Ein Markt in Balance	18
Fisch im Handel	19
Sushi-Trend belebt Fischkonsum	20-21
Transparenz auf dem Teller	22-23
Zahlen, bitte	
Herkunft, Mengen, Produktgruppen	24-25
Interview	
Nachhaltige Lösungen aus dem Wasser	26-27
Gastbeiträge	
MSC: Einfache Orientierung im Fischregal	28
Deutscher Fischereiverband: Fortschritte beim Klimaschutz	29
Gewusst?!	
Ungewöhnliche Fischfakten	30



Titelfoto: © istockphoto.com

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: **biike** Agentur für Markenwachstum

Ausgabe: 01/2025

Auflage: 1.000 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.

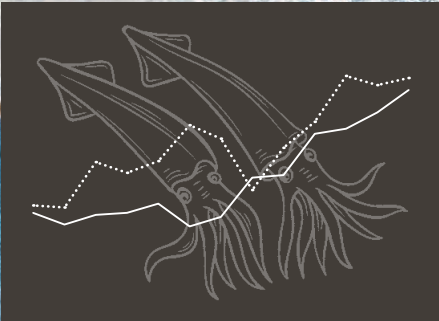
Soweit nicht anders gekennzeichnet, liegen die Rechte an Texten, Fotos und Grafiken beim Fisch-Informationszentrum e. V. Beiträge und Bilder externer Autoren sind als solche gekennzeichnet; die Rechte verbleiben bei den jeweiligen Urhebern.

Auf einen Blick

Fischkonsum 2024 zusammengefasst

Konsum stabil, regionale Unterschiede sichtbar,
Transparenz und Kennzeichnung fördern bewusste Kaufentscheidungen

Illustrationen/Foto: © istockphoto.com



Konsum stabil

2024 lag der Fischverbrauch in Deutschland bei **12,8 Kilogramm Fanggewicht*** pro Kopf, nahezu unverändert zum Vorjahr.



Internationaler Vergleich

Deutschland deutlich unter Spitzenreitern: Island **85,4 Kilogramm**, Malediven **80 Kilogramm**, Portugal **53,6 Kilogramm** pro Kopf.

Beliebteste Sorten

Lachs (**22,6 %**), Alaska-Seelachs (**19,8 %**), Thunfisch/Bonito (**14,6 %**), Hering (**11 %**), Garnelen (**10,1 %**).

Preisentwicklung moderat

Fischpreisindex 2024 bei **129,4** (Basis 2020=100), unter dem Lebensmittel-Durchschnitt (**133,2**).

Günstig: Konserven 7,69 €/kg, Marinaden 8,28 €/kg.

Teuer: Räucherfisch 21,55 €/kg.

Einkaufsstätten-Ranking

Discounter **50 %**, Supermärkte **40 %**, Fachgeschäfte **4 %**, sonstige Einkaufsstätten **6 %**.

Verbraucherpräferenzen

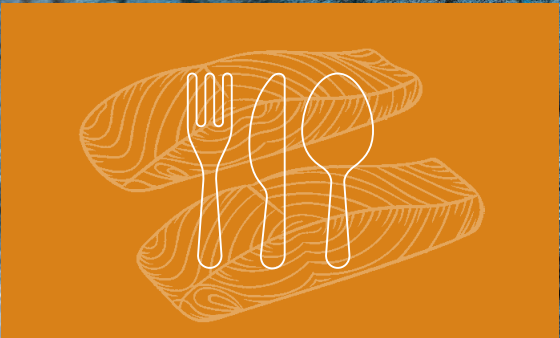
51 % achten auf Herkunft und Produktionsart. Umwelt-Zertifikate bei **64 %** der 266 untersuchten Produkte im deutschen Handel vorhanden.

Regionale Unterschiede

Hamburg Spitzenreiter mit **7 Kilogramm** (+13,3 %). Schleswig-Holstein **6,6 Kilogramm**. Baden-Württemberg Schlusslicht mit **4,6 Kilogramm**. Bundesdurchschnitt: **5,4 Kilogramm** pro Kopf Produktgewicht*.

Produktarten

Gefrorener Fisch (**127.041 Tonnen**) führend. Frischfisch stabil (**+0,3 %**). Räucherfisch (**+2,3 %**) und Konserven (**+0,5 %**) leicht im Aufwind. Mariniertes Fisch leicht rückläufig (**-1,4 %**).



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

Genussvoll vernetzt – FIZ&Freunde im Fischkochstudio

Ein Abend voller Geschmack, Inspiration und Austausch: Am 11. September lud das Fisch-Informationszentrum (FIZ) zum zweiten **FIZ&Freunde-Netzwerkabend** ins **Fischkochstudio Bremerhaven** ein. Rund 40 Gäste aus Handel, Verarbeitung, Medien und Wissenschaft nutzten die Gelegenheit zum Netzwerken und Ideenaustausch.

FIZ-PR-Referentin **Julia Steinberg-Böthig** eröffnete den Abend mit dem Bild eines Hafens: Viele Schiffe laufen ein, jedes mit eigener Ladung – ein Symbol für den wertvollen Austausch innerhalb der Branche.



Besonders inspirierend war der Impuls von **Dr. Johannes Simons** (Uni Bonn), der die emotionale Bedeutung von Fisch hervorhob: „Fisch lebt von den positiven Emotionen, die er in uns auslöst.“ Für die Kommunikation sei es daher entscheidend, nicht nur Fakten, sondern auch Gefühle, Bilder und Geschichten zu berücksichtigen.

Kulinarisch sorgte Küchenchef **Ralf Harms** mit sechs raffinierten Gängen – von Ceviche bis Seezungenröllchen – für den sinnlichen Rahmen.

Das FIZ setzt den Dialog fort: Der nächste FIZ&Freunde-Abend findet am **10. Februar 2026** im **Fischkochstudio Bremerhaven** statt. ■

Unter den Gewinnern des ASC/MSC-Awards 2025 die FIZ-Mitglieder: Regal Springs, Petra Weigl (4. v.l.), iglo, Kirsten Plenter (3. v.r.) sowie MOWI, Daniel Imhof (1. v.r.). Nicht mit auf dem Foto: Deutsche See, Andreas Kremer.

FIZ gratuliert den Gewinnern: ASC & MSC Awards Deutschland 2025

Am Donnerstag, 18. September, wurden in Büsum die ASC & MSC Awards Deutschland 2025 verliehen. Das Fisch-Informationszentrum (FIZ) gratuliert allen Preisträgerinnen und Preisträgern. Besonders stolz sind wir auf unsere Mitglieder **Regal Springs, Deutsche See Fischmanufaktur, iglo Deutschland** und **MOWI Germany**.

ASC Awards 2025 wurden an **Transgourmet Deutschland** (Kategorie: Lieferant des Jahres), an **Kaufland** (Einzelhändler des Jahres), an **Regal Springs** (Aquaculture Champion), an **MOWI Germany** (Seafoodmarke Kühlung) und an **ESCAL** (Seafoodmarke Tiefkühl) vergeben.

MSC Awards 2025 erhielten **Deutsche See Fischmanufaktur** (Kategorie: Großhändler des Jahres), **EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG** (Einzelhändler des Jahres), **iglo Deutschland** (Seafoodmarke des Jahres), **MERL** (Heringsmarke Kühlung) und **Hawesta Feinkost Hans Westphal GmbH & Co. KG** (Heringsmarke Konserve). **Dr. Uwe Richter** vom **Deutschen Hochseefischerei-Verband** wurde als Nachhaltigkeits-Champion ausgezeichnet.

Die Verleihung zeigt, dass Engagement für Nachhaltigkeit in Fischerei und Aquakultur sichtbar, wirksam und wegweisend für die gesamte Branche ist. Unternehmen, die Standards einhalten, handeln verantwortungsvoll, schaffen Transparenz und reduzieren Risiken in den Lieferketten. Gleichzeitig werden Ressourcen gezielter eingesetzt, Bestände geschont und Produktionsprozesse effizienter gestaltet.

Die Auszeichnungen verdeutlichen, welche Unternehmen konsequent nachhaltig arbeiten und setzen Maßstäbe, an denen sich die gesamte Branche orientieren kann. ■



Foto: © msc/asc

Fischernetze für Drohnenabwehr in der Ukraine

In der Ukraine machen russische Streitkräfte mit Drohnen Jagd auf Menschen. Deshalb werden dort Straßen und Wege mit Netzen überspannt, um darin die Drohnen abzufangen. Auch alte Netze von Ostseefischern helfen dabei.

„Wir sind sehr froh, dass unsere Netze, die wir nicht mehr brauchen, zu einer sinnvollen Aufgabe, dem Schutz von Menschenleben weiterverwendet werden können“, so **Björn Fischer**, Ostseefischer aus Heikendorf. Und **Ole Marquardt**, Ostseefischer aus Eckernförde, ergänzt: „Wir dürfen die Fischernetze ja nicht mehr benutzen und als wir davon erfuhren, dass sie konkret Leben retten können, haben wir uns sofort bereit erklärt, diese abzugeben.“ Es handelt sich zum Beispiel um Netze, mit denen lange Zeit Dorsche gefangen wurden.



Foto: © Simone Hofeditz

Rund 18 Tonnen Netze, gespendet unter anderem von Ostseefischern, gingen jetzt auf Reise in die Ukraine. Dort dienen sie zur Abwehr russischer Drohnen.

Die Drohnen sind mit Kameras ausgestattet, die Livebilder in Echtzeit an eine Videobrille oder einen Monitor senden, sodass der Pilot die Drohne wie aus einem Cockpit heraus lenken kann. Deshalb werden Fischernetze über Straßen und Wege gespannt, um darin die Drohnen abfangen zu können.

Die Idee, auch bei den Fischern an der Ostsee nach Fischernetzen zu fragen, kam von **Simone Hofeditz** von der **Deutsch-Ukrainischen Gesellschaft** in Kiel. „Durch unsere direkten Kontakte mit den Menschen in der Ukraine wissen wir, dass die russischen Streitkräfte Drohnen gezielt zur Jagd auch auf Zivilisten in frontnahen Gebieten einsetzen.“ Besonders betroffen ist beispielsweise die ukrainische Gebietshauptstadt Cherson, die zwar im November 2022 befreit werden konnte, aber seitdem unter permanentem Angriff steht.

Ein Sattelnzug brachte jetzt rund 18 Tonnen Netze direkt nach Saporischschja. Die Aktion konnte realisiert werden dank der logistischen und finanziellen Unterstützung durch die Deutsch-Ukrainische Gesellschaft in Kiel. ■



FIZ&Freunde Netzwerktreffen 2026

Erleben, wie Wissen, Erfahrung und Leidenschaft für Fisch aufeinandertreffen.

-  **10. Februar 2026**
Fischkochstudio Bremerhaven
-  **29. Oktober 2026**
Hamburg (Location wird noch bekanntgegeben)

Maritime Atmosphäre und frische Impulse

Das **FIZ&Freunde Netzwerktreffen** ist DER Treffpunkt für Profis aus Fischbranche, Handel, Gastronomie und Wissenschaft. Tauschen Sie sich über aktuelle Trends aus, sammeln Sie praxisnahe Impulse für Ihren Erfolg – und genießen Sie dabei einen entspannten Abend mit kulinarischen Leckerbissen. Die perfekte Gelegenheit, bestehende Kontakte zu pflegen und neue Verbindungen zu knüpfen.

Die Teilnahme ist für alle FIZ-Mitglieder kostenfrei. Nicht-Mitglieder zahlen nach einmaliger Teilnahme **59 Euro**. Die Plätze sind begrenzt.

Eine Anmeldung ist zwingend erforderlich.

Jetzt anmelden und Teil der Community werden!
veranstaltung@fischinfo.de

Fischkonsum 2025: Leichtes Plus trotz Schwankungen

Im ersten Halbjahr 2025 stieg die Fischmenge im Vergleich zu 2024 leicht auf **220.067 Tonnen** (+2,5 Prozent), der Umsatz kletterte auf **2,63 Milliarden Euro** (+1 Prozent). Nach deutlichen Einbrüchen im März (Menge: -13,2 Prozent / Wert: -16,6 Prozent) folgte ein kräftiger Zuwachs im April (Menge: +25,7 Prozent / Wert: +27,2 Prozent) und ein moderater Anstieg im Mai (Menge: +9,3 Prozent / Wert: +6,3 Prozent). Der Juni blieb nahezu stabil.

Insgesamt liegt der Konsum leicht über dem Vorjahresniveau, zeigt jedoch deutliche monatliche Schwankungen. ■



Alaska-Seelachs

Der stille Star der Tiefkühltruhen

Fast jeder Deutsche isst mehr als 2,5 Kilo Alaska-Seelachs pro Jahr – und die meisten merken es nicht einmal. Grund: Der Fisch versteckt sich in Fischstäbchen, Backfisch oder Schlemmerfilets, in Surimi-Sticks und sogar in Fertiglasagnen. Wie wurde der Alaska-Seelachs zum Liebling der Deutschen?

Er ist unscheinbar, aber beeindruckend präsent: Dass Alaska-Seelachs heute der heimliche Star unserer Tiefkühltruhen ist, war nicht immer so. Erst in den späten 1990er-Jahren begann sein Aufstieg – als Reaktion auf eine Bestandskrise in der Kabeljau-Fischerei. Dr. Florian Baumann, viele Jahre in der Fischbranche tätig, berichtet, was an Alaska-Seelachs so besonders ist und warum er in der deutschen Fischindustrie unersetzbar erscheint.

Als der Kabeljau verschwand

Es war ein Schock für die Branche: In den 1990er-Jahren kollabierten die Kabeljau-Bestände an der kanadischen und US-amerikanischen Ostküste.

„Das war wirklich ein klassisches Beispiel von Überfischung“, erinnert sich **Dr. Florian Baumann**, damals Qualitätsmanager bei einem großen deutschen Produzenten von TK-Fisch. „Es wurde einfach nicht auf die Alterspyramide der Fische geachtet und so wurde der Bestand komplett ruiniert.“ Neben dem ökologischen Problem hatte das auch Auswirkungen für die Fischwirtschaft. Plötzlich fehlte der wichtigste Rohstoff für Fischstäbchen. Der Kabeljau hatte jahrzehntelang die Panaden der Deutschen gefüllt – von Fischstäbchen bis hin zu Backfisch. Doch jetzt war er kaum noch verfügbar. Mit dem Ergebnis: Die Preise stiegen, Quoten wurden radikal gekürzt, ganze Fangflotten mussten im Hafen bleiben. „Die Industrie musste improvisieren“, erzählt Baumann.

Foto: © shutterstock.com

Auf der Suche nach Alternativen

Die Suche nach Alternativen hat die Fischindustrie in den 1990er-Jahren weit getrieben – mit ernüchternden Ergebnissen. „Man hat zunächst versucht, sich mit Seelachs zu behelfen“, erklärt Dr. Florian Baumann. „Das wäre von den Mengen her auch machbar gewesen. Aber für die Fischer war es finanziell attraktiver, Seelachs in Island oder Norwegen frisch auf den Markt zu bringen, statt ihn zu Blöcken verarbeiten zu lassen.“



Dr. Florian Baumann

Auch der Seehecht schien eine Option, erwies sich aber als unbrauchbar für die Tiefkühlkette. „Seehecht verfügt über eine Unterhautfettschicht, die bei TK-Lagerung schnell ranzig wird – ein Geschmack, der in Mitteleuropa nicht akzeptiert wird“, so Baumann. Die Makrele fiel aus ähnlichen Gründen durch. Mit bis zu 30 Prozent Fettanteil wird sie nicht nur schnell ranzig, sie liegt auch schwer im Magen – denkbar ungeeignet für Fischstäbchen oder Schlemmerfilets.

„Einige Hersteller versuchten es sogar mit Tintenfischblöcken. Doch die Konsistenz erwies sich als so fremd, dass Verbraucher die Produkte sofort ablehnten“, berichtet der Branchenkenner. „Außerdem gab es hier Probleme mit der Verkehrsbezeichnung. Da Tintenfisch kein echter Fisch ist, sondern zu den Weichtieren zählt, hätten die Produkte zum Beispiel in Piratenstäbchen umbenannt werden müssen.“

Blieb noch der Wittling. Doch auch hier gab es Probleme: „Der südliche blaue Wittling enthält lange, haarartige Gräten, die sich im Hals sehr unangenehm anfühlen“, sagt Dr. Florian Baumann. „Der nördliche blaue Wittling ist dagegen häufig von Parasiten befallen.“

Die Entdeckung des Pollock

Der rettende Ausweg lag tausende Kilometer entfernt: im Nordpazifik. Dort schwamm eine riesige Biomasse eines Fisches, der damals in Europa kaum bekannt war – der Pazifische Pollock (*Gadus chalcogrammus*), heute hierzulande unter dem Namen Alaska-Seelachs bekannt. „Das war ein echter Gamechanger“, sagt Baumann. „Plötzlich hatten wir eine Art, die in großen Mengen verfügbar war und sich hervorragend für die TK-Blockproduktion eignete.“ Anfangs wurde der Fisch noch „rund“ verkauft, also unfiletiert. Erst mit der Entwicklung moderner Filetiermaschinen wurde er interessant für die Tiefkühlbranche. „Diese Maschinen schneiden 150 Fische pro Minute von rundem Fisch zu praktisch grätenfreien Filets“, berichtet Baumann. „Dahinter stehen sechs Leute, die nur noch kontrollieren, ob alles glatt läuft – das ist wirklich Hochleistung.“ Heute können solche Anlagen bis zu 70 Tonnen in vier Stunden verarbeiten.

Steckbrief Alaska-Seelachs

- **Name:** Alaska-Seelachs (*Gadus chalcogrammus*) – international auch „Alaska-Pollock“ genannt
- **Familie:** Dorschfische (*Gadidae*)
- **Kein echter Seelachs:** Trotz des Namens nicht verwandt mit dem „Seelachs“ (Köhler), sondern ein naher Verwandter des Kabeljaus
- **Lebensraum:** Nördlicher Pazifik, vor allem Beringsee, Aleuten, Golf von Alaska, Teile Russlands und Japans
- **Aussehen:** Silbrig-grau, bis zu 90 cm lang, 1–1,5 kg schwer, charakteristisch ist die seitliche Marmorierung
- **Fangmenge:** Über 3 Mio. Tonnen jährlich, eine der größten Einzelfischereien der Welt

Der Boom der 1990er

Mit der neuen Technologie kam der Durchbruch: Ab 1996 stiegen die Importmengen von Alaska-Seelachs von rund 92.000 Tonnen auf mehr als 178.000 Tonnen im Jahr 2008. „Wir hatten plötzlich eine Art, die sich in großen Mengen verarbeiten ließ und vom Geschmack her akzeptiert war“, erinnert sich Dr. Florian Baumann. Die deutsche ►

Tiefkühlbranche erlebte einen Aufschwung – Fischstäbchen wurden zum Klassiker, Schlemmerfilets zur Abendbrot-Routine.

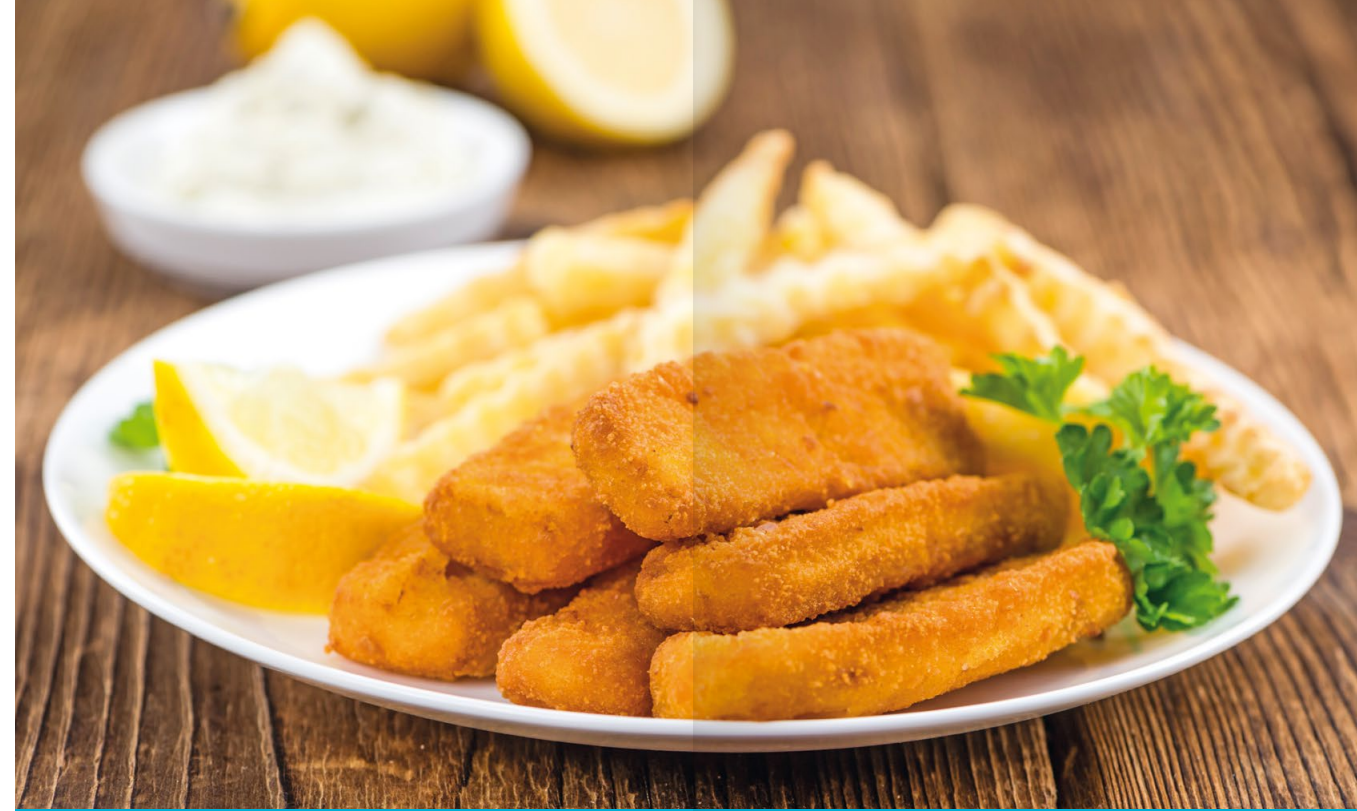
Was Alaska-Seelachs so besonders macht

Der Fisch hat ein helles, mildes Fleisch, wenig Fett und kaum Gräten. Sensorisch ist Alaska-Seelachs also ein Allrounder – von Kindern bis hin zu Senioren akzeptiert. Nur in Großbritannien musste man Überzeugungsarbeit leisten: „Dort sind die Menschen sehr auf Kabeljau und Schellfisch fixiert. Da haben wir mit dem höheren Omega-3-Gehalt argumentiert und die Akzeptanz so erhöhen können“, verrät Baumann.

Alaska-Seelachs lässt sich perfekt zu gleichförmigen TK-Blöcken verarbeiten – und das praktisch grätenfrei. „Gräten sind in Produkten wie Fischstäbchen oder Schlemmerfilets immer ein Thema. Verbraucher beschwerten sich sofort, wenn sie welche finden“, erklärt Baumann. „Bei Alaska-Pollock bekommen wir die grätenfreie Produktion so gut hin wie bei keiner anderen Art.“ Und: „Pollock ist mengenmäßig unschlagbar. Jährlich werden über drei Millionen Tonnen weltweit gefangen. Fast keine andere Art könnte solche Volumina liefern.“

Saubere, nachhaltige Fischerei, wenig Beifang

Kaum eine Fischerei wird so engmaschig überwacht wie die auf Alaska-Seelachs. Seit 2005 ist sie nach dem MSC-Standard zertifiziert – und die Zertifizierung wurde mehrfach erneuert. In den Fanggebieten der Beringsee und des Golfes von Alaska gelten streng berechnete Quoten, die Jahr für Jahr neu festgelegt werden. So wird sichergestellt, dass die Bestände nicht übernutzt werden. Die Praxis ist beeindruckend konsequent: 100 Prozent der Fangschiffe in den US-Gewässern führen wissenschaftlich geschulte Beobachter an Bord. Wöchentlich werden die Fangzahlen ver-



Fotos: © istockphoto.com

öffentlicht, Fangplätze bei zu viel Beifang sofort gewechselt. „Wenn bei 70 Tonnen Pollock zehn Lachse mitgefangen werden, denkt der Kapitän bereits darüber nach, Leitnetze zu installieren oder das Fanggebiet zu verlassen“, erklärt Branchenkenner Dr. Florian Baumann. „Denn jeder gefangene Fisch, der kein Pollock ist, wird den Fischern von der Quote abgezogen.“

Alaska-Seelachs – in diesen Produkten versteckt er sich

- **Panierte Produkte:** Fischstäbchen, Backfisch, Fish & Chips. Vor allem in Europa und Nordamerika beliebt – dank mildem Geschmack und stabiler Fleischstruktur perfekt zum Panieren und Frittieren.
- **Surimi:** Grundlage für Imitationskrabbenfleisch. Ein Großteil des weltweiten Surimi-Markts basiert auf Alaska-Pollock – besonders in Japan, Korea und Frankreich.
- **Filets & Blöcke:** Hochwertige Filets (single-frozen) gehen in den Handel oder in die Gastronomie. Filetblöcke sind die Basis für viele TK-Produkte wie Schlemmerfilets oder Nuggets.
- **Rogen (Pollock Roe):** In Ostasien und Russland als Delikatesse geschätzt, z. B. als Belag, Paste oder fermentierte Spezialität.

Das schmeckt nicht nur Kindern: Fischstäbchen sind eines der beliebtesten Fisch-Fertiggerichte auf deutschen Tellern.

Dazu kommt moderne Fangtechnik: „Die Netze sind semipelagisch – das heißt, sie berühren nicht den Boden, sondern fangen nur den oberen Teil des Schwarms. Das schützt den Meeresboden und reduziert Beifang“, so Baumann. Das Ergebnis: „Eine Zielfischquote in den USA von mehr als 99 Prozent – das ist einzigartig in der Weltfischerei“. Auch in Russland wurde die Pollock-Fischerei professionalisiert, wenngleich es Kritik an Transparenz und politischen Rahmenbedingungen gibt.

Die Zukunft des Alaska-Seelachses

Obwohl die Bestände derzeit stabil sind, können Klimawandel und sich verändernde Meeresbedingungen die Bestände künftig beeinflussen. Trotz dieser Herausforderungen gilt Alaska-Seelachs heute als eine der am besten gemanagten Wildfischarten der Welt – ein Gegenbeispiel zu überfischten Beständen wie dem Kabeljau der 1990er-Jahre. Wer im Supermarkt auf das blaue MSC-Siegel achtet, unterstützt eine Fischerei, die langfristig denkt und handelt.

„Alaska-Seelachs ist kein Modefisch, sondern das Rückgrat der deutschen Tiefkühlkost“, so Baumann. „Er steht für technologische Innovation, kluges Fischereimanagement und einen Geschmack, den fast alle mögen – ohne ihn bewusst zu kennen.“ ■

Hätten Sie's gewusst ...?

■ Jährlich werden über 3 Millionen Tonnen Alaska-Seelachs gefangen – das entspricht mehr als 300.000 voll beladenen LKWs.

■ Eine moderne Maschine kann 150 Alaska-Seelachse pro Minute filetieren – in vier Stunden sind das bis zu 70 Tonnen Fisch, so viel wie das Gewicht von 14 Elefanten.

■ Der Alaska-Seelachs ist relativ kurzlebig und schnell wachsend – das macht ihn stabiler gegenüber Schwankungen.

■ Bis Ende der 1990er-Jahre bestanden die meisten Fischstäbchen in Deutschland nicht aus Alaska-Seelachs – sondern aus Kabeljau.

■ Ein TK-Fischblock wiegt 7,5 Kilo – aus ihm werden gleichmäßig geschnittene Portionen für Fischstäbchen und Schlemmerfilets gewonnen.



Der Großteil des industriell gefangenen Alaska-Seelachses wird direkt nach dem Fang auf See filetiert, bei minus 18 Grad zu Blöcken gefroren und auch an Land tiefgekühlt weiterverarbeitet. Da der Fisch somit erst unmittelbar vor der Zubereitung wieder auftaut, verliert er kaum Wasser und bleibt besonders frisch und saftig.



Fotos: © istockphoto.com

Jodversorgung in Deutschland

Warum mehr Fisch auf den Teller gehört

Jod spielt eine Schlüsselrolle im Körper – es reguliert den Energiestoffwechsel, unterstützt die Gehirnentwicklung und ist unverzichtbar für die Bildung von Schilddrüsenhormonen. Dennoch nehmen viele Menschen in Deutschland nach wie vor zu wenig davon auf. Neue Referenzwerte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) sollen helfen, den tatsächlichen Bedarf besser einzuordnen und die Diskussion um Jodsalz und Seefisch neu anzustoßen.

Neue Referenzwerte der DGE

Die aktualisierten Empfehlungen geben erstmals nicht mehr einen „Mangelschutz“, sondern den durchschnittlichen Bedarf gesunder Menschen an. Für Erwachsene liegt der Wert nun bei 150 Mikrogramm Jod pro Tag. Besonders für Säuglinge wurde deutlich nachjustiert: Bis zum vierten Lebensmonat verdoppelt sich die Empfehlung auf 80 Mikrogramm täglich.

Jodmangel – ein unterschätztes Risiko

Trotz jodiertem Speisesalz und angereichertem Tierfutter zeigt die Realität ein anderes Bild. Nach Angaben des Robert Koch-Instituts haben 44 Prozent der Kinder und Jugendlichen sowie 32 Prozent der Erwachsenen eine zu geringe Jodaufnahme. Damit gilt Deutschland nach WHO-Kriterien als Land mit mildem Jodmangel.

Die DGE empfiehlt jetzt für Erwachsene 150 Mikrogramm Jod am Tag. Mit ein bis zwei Mal pro Woche Seefisch kann der Jodbedarf eines Erwachsenen gedeckt werden. Kabeljau, Seelachs, Garnele und Co. enthalten darüber hinaus auch noch hochwertiges Eiweiß und wertvolle Omega-3-Fettsäuren.

„Jod ist entscheidend für zentrale Körperfunktionen wie Stoffwechsel, Temperaturregulation und Gehirnentwicklung. Schon leichte Defizite können langfristig die Gesundheit beeinträchtigen“, betont **Julia Steinberg-Böthig**, Dipl. oec. troph. beim Fisch-Informationszentrum in Hamburg.

Seefisch als natürliche Jodquelle

Um dem Mangel vorzubeugen, empfiehlt die DGE eine Kombination aus jodiertem Speisesalz, Milchprodukten und ein bis zwei Portionen Seefisch pro Woche.

„Fischarten wie Kabeljau, Seelachs oder Garnele sind ideale Lieferanten: Sie enthalten nicht nur Jod, sondern auch hochwertiges Eiweiß, wertvolle Omega-3-Fettsäuren und sind zudem fettarm – ein echtes Pluspaket für die Ernährung“, erklärt Steinberg-Böthig.

Bewusste Auswahl macht den Unterschied

Während Milch, Eier und Seefisch sichere Jodquellen darstellen, sind pflanzliche Lebensmittel

nur bedingt geeignet – vor allem auf jodarmen Böden. Pflanzliche Milchalternativen enthalten oft gar kein Jod, wenn sie nicht angereichert sind. Eine Überversorgung ist in Deutschland dagegen selten, da Jod im Speisesalz streng reguliert ist: Ein Teelöffel liefert rund 100 Mikrogramm.

Vorsicht geboten ist lediglich bei Algenprodukten: Ihr Jodgehalt schwankt stark und kann bei empfindlichen Personen problematisch sein.

Fazit

Eine ausreichende Jodversorgung gelingt am besten durch eine abwechslungsreiche Ernährung mit Fisch, Milchprodukten und jodiertem Salz. „Gerade Seefisch ist die optimale und gleichzeitig schmackhafte Quelle – mit positiven Effekten für Herz, Stoffwechsel und Gehirn“, fasst Steinberg-Böthig zusammen. Die neuen DGE-Referenzwerte liefern dafür eine klare Orientierung und setzen das Thema Jodversorgung erneut auf die Agenda. ■



Fotos (Bildmontage): © istockphoto.com

Fischmarkt stabil

Entwicklung des Preisniveaus

In den vergangenen Jahren hat sich das Preisniveau für Fisch und Meeresfrüchte spürbar verändert – beeinflusst durch globale Krisen, gestörte Lieferketten und wechselnde Konsumgewohnheiten.

Corona als Wendepunkt

In den Jahren 2021 und 2022 wirkte die Pandemie wie ein Katalysator. Geschlossene Restaurants und Kantinen ließen den Außer-Haus-Konsum einbrechen, während die Nachfrage im Lebensmitteleinzelhandel deutlich anzog. Zugleich führten hohe Energiekosten, knappe Transportkapazitäten und logistische Engpässe zu merklichen Preissteigerungen – insbesondere bei importierten Produkten wie Lachs und Garnelen.

Mit der Normalisierung des öffentlichen Lebens ab 2023 stabilisierte sich der Markt, doch die Kosten für Energie, Verpackung und Transport blieben hoch. Das Preisniveau sank nicht, vielmehr verlangsamte sich lediglich der Anstieg.

2024 im Überblick

Der Preisindex für Fisch in 2024 lag bei 129,4 Punkten (Basis 2020 = 100) und damit unter dem Gesamtdurchschnitt aller Lebensmittel (133,2).

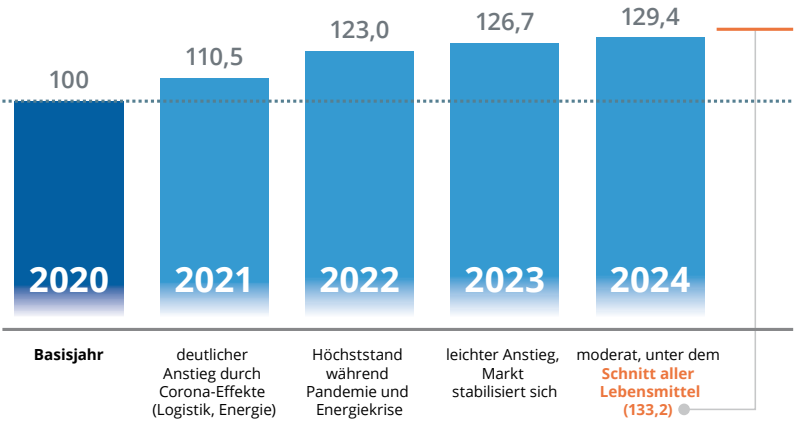
Fischpreise stiegen damit langsamer als viele andere Lebensmittel, blieben aber auf hohem Niveau.

Damit fiel die Preisentwicklung im Fischsegment moderater aus als etwa bei Milch- oder Getreideprodukten. Innerhalb der Warengruppen zeigten sich Unterschiede: Konserven und Marinaden blieben mit durchschnittlich rund 8 Euro pro Kilogramm vergleichsweise günstig, während Räucherfisch mit mehr als 21 Euro pro Kilogramm die Premium-Kategorie darstellte.

Trotz steigender Kosten entwickelte sich der Fischmarkt in den vergangenen Jahren stabiler als viele andere Lebensmittelmärkte. Für Verbraucherinnen und Verbraucher bleibt Fisch damit ein regelmäßig nachgefragtes Produkt – zwischen preisgünstigen Alltagsartikeln und hochwertigen Premium-Spezialitäten.

Fünffjahres-Übersicht

Preisindex Fisch



Quelle: FIZ

Fakten statt Bauchgefühl

Warum wir die führende Stimme der Fischbranche sind

Kommentar von Dr. Stefan Meyer,
Geschäftsführer Fisch-Informationszentrum e.V.

In einer Zeit, in der Information und Transparenz für Verbraucher und Unternehmen immer wichtiger werden, setzen wir als die Fisch-Experten auf eines: fundierte Daten und enge Zusammenarbeit mit Wissenschaft und Praxis. Unsere Positionen und Empfehlungen beruhen nicht auf Bauchgefühl, sondern auf geprüften Quellen – ein solides Fundament für alle, die verlässliche Fakten rund um das Thema Fisch suchen.

Unsere Datengrundlage ist so vielfältig wie die Branche selbst. Wir nutzen öffentlich zugängliche Informationen, etwa vom Statistischen Bundesamt, der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), dem International Council for the Exploration of the Sea (ICES) oder der European Market Observatory for Fisheries and Aquaculture Products (EUMOFA). Diese liefern uns ein objektives Bild über Rohwarenversorgung, Markttrends und ökologische Entwicklungen. So erkennen und bewerten wir Veränderungen frühzeitig. Gleichzeitig beziehen wir exklusive Verbraucherforschung ein, die zeigt, was Menschen beim Fischeinkauf bewegt: Welche Informationen sie suchen, welche Wünsche und Sorgen sie haben. Dadurch können wir die

Perspektive der Konsumentinnen und Konsumenten faktenbasiert in unsere Arbeit integrieren – anstatt zu spekulieren. Zudem pflegen wir einen intensiven Austausch mit Wissenschaftlern, Branchenexperten und Praktikern. In Fachgesprächen und Workshops werden Daten kritisch geprüft, Studien bewertet und Handlungsempfehlungen entwickelt. So entstehen Positionen, die wissenschaftlich fundiert und praxisnah zugleich sind.

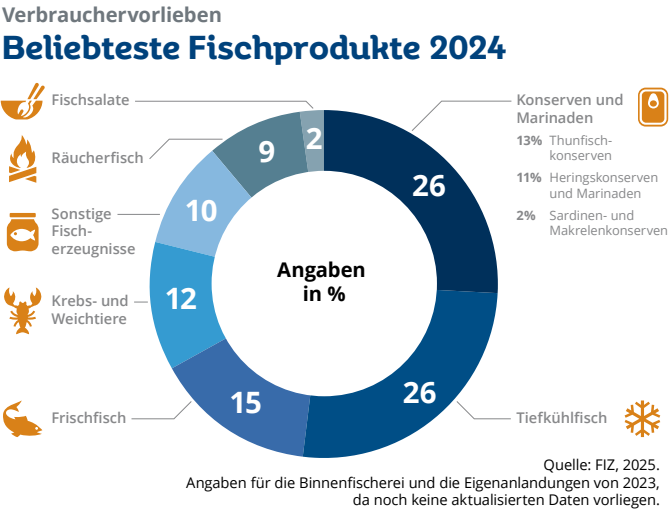


Unsere Überzeugung: Nur wer auf belastbaren Fakten und im Dialog mit Fachleuten arbeitet, kann Orientierung geben und Verantwortung übernehmen – gegenüber der Branche, der Politik und den Verbrauchern. Für uns sind Daten mehr als Zahlen: Sie sind der Schlüssel, um Mythen aufzudecken, Entwicklungen einzuordnen und den verantwortungsvollen Umgang mit Fisch als wertvollem Lebensmittel zu fördern.

Als Brückenbauer zwischen Wissenschaft, Wirtschaft und Öffentlichkeit machen wir komplexe Zusammenhänge verständlich und Wissen nutzbar. Indem wir Expertise, Forschung und Praxis verbinden, festigen wir unseren Anspruch, die führende Stimme und verlässliche Quelle rund um das Thema Fisch zu sein. Denn wir wissen: Gute Entscheidungen brauchen gute Daten – und dafür steht das FIZ.

Fischkonsum 2024

Ein Markt in Balance



Der Fischkonsum in Deutschland zeigt sich 2024 erfreulich stabil. Nach Jahren mit teils deutlichen Rückgängen pendeln sich die Einkaufszahlen der privaten Haushalte nun ein – ein gutes Signal für die Branche.

Insgesamt wurden rund 419.000 Tonnen Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse eingekauft, nahezu unverändert gegenüber dem Vorjahr. Auch der Gesamtwert von 5,08 Milliarden Euro unterstreicht die Bedeutung von Fisch im Warenkorb. Frischfisch bleibt ein Highlight im Konsumverhalten. Zwar liegt der Anteil mengenmäßig bei 15,3 Prozent (75.209 Tonnen), doch wertmäßig erzielt er mit 1,398 Milliarden Euro die höchsten Umsätze aller Warengruppen. Dies zeigt: Verbraucherinnen und Verbraucher schätzen Frischfisch als Premiumprodukt, das für Qualität, Regionalität und besonderen Genuss steht.

Tiefkühlprodukte – die stabile Säule

Mit einem Marktanteil von 26,3 Prozent und einer Einkaufsmenge von 127.040 Tonnen bilden tiefgekühlte Fischprodukte das Rückgrat des Konsums. Sie überzeugen durch Alltagstauglichkeit, Vielfalt und ganzjährige Verfügbarkeit – Faktoren, die ihre feste Position im Markt sichern.

Konserven und Marinaden – Vielfalt im Vorratsschrank

Ebenfalls stark präsent sind Konserven und Marinaden mit einem Anteil von 26,1 Prozent. Besonders beliebt sind dabei Thunfischkonserven (13,3 Prozent) und Heringsprodukte (11,5 Prozent). Sardinen und Makrelen (insges. 2 Prozent) bleiben zwar Nischen, tragen aber zur geschmacklichen Vielfalt bei. Dieses Segment zeigt, dass Fisch auch in praktischer und haltbarer Form eine wichtige Rolle spielt.

Räucherfisch – Klassiker mit Aufwind

Der Räucherfisch legte 2024 leicht zu: 42.554 Tonnen wurden eingekauft, bei einem Marktanteil von 8,9 Prozent. Mit 917 Millionen Euro Umsatz beweisen Räucherlachs und Co. ihre anhaltende Beliebtheit.

Krebs- und Weichtiere sowie Spezialitäten

Krebs- und Weichtiere, egal ob frisch, tiefgekühlt oder zubereitet, erreichen 11,5 Prozent Marktanteil – ein Beleg für die wachsende Lust an Abwechslung. Ergänzt wird das Bild durch sonstige Fischerzeugnisse wie Anchosen, Salzheringe, Matjes und Lachserzeugnisse sowie Fischsalate (insges. 12 Prozent), die zusätzliche Vielfalt in den Markt bringen.

Fazit

Die Bilanz für 2024 fällt positiv aus: Der deutsche Fischmarkt hat ein neues Gleichgewicht gefunden. Während Frischfisch als Premiumsegment überzeugt, sorgen Tiefkühlprodukte und Konserven für Verlässlichkeit im Alltag. Räucherfisch und Spezialitäten ergänzen das Angebot mit Genussmomenten und Vielfalt.

Fisch bleibt damit nicht nur ein fester Bestandteil der Ernährung, sondern auch Ausdruck einer modernen, ausgewogenen Esskultur. ■

Fisch im Handel

Wo Deutschland am liebsten einkauft

Wo kaufen die Deutschen ihren Fisch? Ein Blick auf die Einkaufsstätten zeigt: Der Markt hat sich 2024 stabilisiert und zu einer neuen Normalität gefunden.

Während der Corona-Jahre 2020 und 2021 stiegen die Einkäufe stark an – getrieben durch mehr Kochen zuhause. 2021 erreichte die Einkaufsmenge noch fast 498.000 Tonnen. Seitdem hat sich der Markt auf einem niedrigeren, aber konstanten Niveau eingependelt: rund 419.000 Tonnen im Jahr 2024.

Die Discounter sind die klaren Gewinner der vergangenen Jahre. 2024 wurden hier 208.536 Tonnen Fisch eingekauft – rund 29.000 Tonnen weniger als 2021. Mit einem Umsatz von 2,28 Milliarden Euro haben sie ihre Rolle als Hauptquelle für Fisch im Lebensmitteleinzelhandel weiter gestärkt. Verlässliche Preise und breite Verfügbarkeit machen sie für viele Haushalte zum bevorzugten Einkaufsort.

Supermärkte verlieren an Gewicht, bleiben aber unverzichtbar

Die Supermärkte dagegen haben seit 2021 fast 20.000 Tonnen verloren und liegen 2024 bei 110.503 Tonnen. Wertmäßig halten sie sich mit 1,487 Milliarden Euro stabil. Damit zeigt sich:



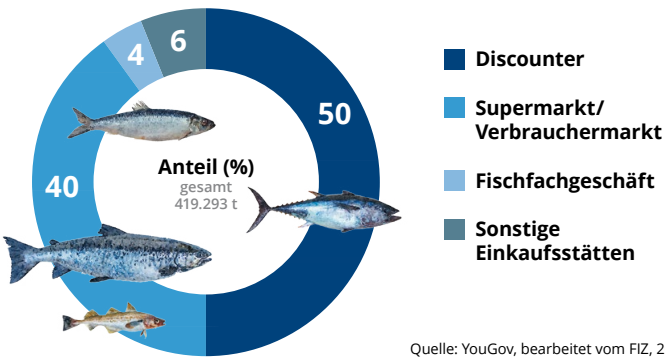
Supermärkte bleiben eine unverzichtbare Säule des Fischabsatzes – auch wenn ihr Anteil im Vergleich zu den Boomjahren kleiner geworden ist.

Verbrauchermärkte – also größere SB-Warenhäuser – zeigen sich robust: Mit 57.376 Tonnen und einem Wert von 618 Millionen Euro bewegen sie sich seit Jahren auf gleichbleibendem Niveau. Anders die Fischfachgeschäfte: Ihr Absatz hat sich seit 2021 nahezu halbiert und liegt 2024 nur noch bei 16.261 Tonnen. Dennoch bleiben sie für viele Verbraucherinnen und Verbraucher ein Ort des Vertrauens und der besonderen Frischeerfahrung.

Fazit

Die Einkaufsstätten für Fisch in Deutschland haben 2024 ihre Balance gefunden: Discounter wachsen, Supermärkte und Verbrauchermärkte sichern die Grundversorgung, Fachgeschäfte behaupten sich als Spezialisten. Nach den Sondereffekten der Corona-Zeit zeigt der Markt heute wieder Stabilität und Verlässlichkeit. ■

Einkaufsstätten und Mengen Fischkauf 2024: So verteilt sich der Markt





Fotos: © istockphoto.com, Illustrationen: blike.net

Jung, gesund, global Sushi-Trend belebt Fischkonsum

Asiatische Küche liegt im Trend – und Sushi ist ihr Aushängeschild. Frisch, leicht und voller Geschmack steht das japanische Traditionsgericht sinnbildlich für eine neue Art zu essen: gesund, modern und unkompliziert. Vor allem jüngere Verbraucherinnen und Verbraucher treiben den Sushi-Boom voran. Der wachsende Appetit auf Maki, Nigiri & Co. bringt dabei nicht nur neue Vielfalt in den Speiseplan, sondern stärkt auch den bewussten Fischkonsum. Ernährungsexpertin Julia Steinberg-Böthig vom Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ) beleuchtet, warum Sushi so gut zum heutigen Lebensstil passt – und worauf beim Einkauf zu achten ist.

Sushi passt wie kaum ein anderes Gericht in die aktuellen Ernährungstrends: Es ist leicht, nährstoffreich, optisch ansprechend und ideal für unterwegs – Eigenschaften, die laut des Trendreports des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) von Konsumierenden besonders geschätzt werden. Die südostasiatische Küche steht für frische, unverarbeitete Zutaten und punktet mit einer natürlichen Kombination aus Protein, gesunden Fetten und Kohlenhydraten. Gleichzeitig spricht Sushi das wachsende Interesse an nachhaltigem Konsum an – insbesondere durch den Einsatz von zertifiziertem Fisch aus verantwortungsvoller Herkunft. „Sushi ist das perfekte Beispiel dafür, wie sich Globalisierung, Gesundheit und Genuss auf dem Teller vereinen lassen“, sagt FIZ-Ernährungsexpertin **Julia Steinberg-Böthig**. „Insbesondere junge Menschen schätzen die Kombination aus hochwertigem Fisch, frischem Gemüse und aromatischem Reis – eine Mahlzeit, die leicht bekömmlich ist und dabei voll im Trend liegt.“ Laut Marktanalysen von businesscoot.com ge-

hört rund ein Drittel der Sushi-Konsumierenden in Deutschland zur Altersgruppe unter 35 Jahren – was zeigt, wie sehr diese Zielgruppe den Trend mitgestaltet.

Ein Türöffner für bewussten Fischkonsum

Social Media spielt dabei eine große Rolle: Visuell ansprechend, vielfältig und wandelbar, begeistert Sushi auch als Food-Content auf den Plattformen wie Instagram oder TikTok. Gleichzeitig passen die kleinen Röllchen hervorragend in einen mobilen Alltag: Sie sind praktisch, portioniert und überall genießbar – im Büro, in der Uni oder unterwegs. Im Zentrum vieler Sushi-Varianten steht Fisch – meist in roher oder leicht marinierter Form. Lachs, Thunfisch oder Garnelen liefern wertvolle Nährstoffe wie Omega-3-Fettsäuren, hochwertiges Eiweiß sowie Jod und Selen. „Fisch macht Sushi nicht nur besonders schmackhaft, sondern auch ernährungsphysiologisch wertvoll“,

so Steinberg-Böthig. „Für viele junge Menschen ist Sushi der erste bewusste Zugang zu Fisch – und damit ein Impuls für eine langfristig ausgewogene Ernährung.“

Sushi wird zum festen Bestandteil des Alltags

Die steigende Nachfrage nach Sushi hat längst den Lebensmittelhandel erreicht. Laut Statista sind Sushi-Snacks im direkten Vergleich zu Salami- und Käse-Snacks, Smoothies, Bowls und Riegeln die absoluten Spitzenreiter in der Umsatzentwicklung. Sie erreichten allein im Zeitraum von 2015 bis 2019 eine Umsatzsteigerung von 343 Prozent. Der deutsche Lebensmittelhandel erwirtschaftete im ersten Quartal 2019 rund 30,5 Millionen Euro mit portionierten Sushi-Gerichten aus dem Kühlregal. 2015 waren es noch 6,9 Millionen Euro (GfK März 2019).

So integrieren jetzt immer mehr Supermärkte Sushi-Bars oder -Theken, die von externen Sushi-Experten betrieben werden, um die Qualität und Authentizität der Produkte sicherzustellen. Auch Discounter setzen verstärkt auf frische To-Go-Angebote und reagieren damit auf den Wunsch nach frischen, gesunden und gleichzeitig bezahlbaren Mahlzeiten. Mit der wachsenden Präsenz in Supermärkten hat sich Sushi vom Spezialitätenprodukt zur alltäglichen Mahlzeit entwickelt. Besonders beliebt sind Klassiker wie Lachs- und Thunfisch-Sushi, die Schätzungen zufolge zusammen fast 70 Prozent der verwendeten Fischarten ausmachen. „Dass Sushi heute genauso selbstverständlich gekauft wird wie ein belegtes Brötchen oder ein Salat, zeigt, wie sehr sich unsere Ernährungskultur verändert“, sagt Steinberg-Böthig. ■



Sushi-ABC – Von Nigiri bis Bento

Sushi vereint Reis, frische Zutaten und kreative Zubereitung zu kleinen Kunstwerken. Ob handgeformt, gerollt oder in Schale serviert – jede Sorte hat ihre eigenen Besonderheiten und Geschmacksnuancen.

- **Nigiri**
Kleine handgeformte Reisballen, belegt mit frischem Fisch oder Meeresfrüchten wie Lachs, Thunfisch oder Garnele.
- **Maki**
Klassische Sushi-Rolle: Reis und Füllung (z. B. Gurke, Thunfisch, Lachs) in Nori-Blatt eingerollt. Hosomaki: dünn, nur eine Füllung. Futomaki: dick, mehrere Zutaten.
- **Uramaki**
„Inside-Out-Rollen“ – Reis außen, Nori innen. Beliebt für westliche Varianten wie die California Roll.
- **Temaki**
Handgerollte Tüten aus Nori, gefüllt mit Reis, Fisch und Gemüse – perfekt als Fingerfood.
- **Chirashi**
„Verstreutes Sushi“: Schale mit Sushi-Reis, darauf kunstvoll angerichteter Fisch und Gemüse.
- **Sashimi**
Kein klassisches Sushi, aber eng verwandt: hauchdünne Scheiben rohen Fisches, z. B. Lachs oder Thunfisch.
- **Wasabi**
Scharfer grüner Meerrettich, oft zwischen Reis und Fisch oder als Paste serviert.
- **Gari**
Eingelegter Ingwer, wird zum Neutralisieren des Geschmacks zwischen verschiedenen Sushi-Bissen gereicht.
- **Nori**
Getrocknetes Seetangblatt, das Sushi-Rollen zusammenhält.
- **Shiso**
Aromatisches Blatt, leicht minzig, oft als Garnitur oder in Rollen verwendet.
- **Tamagoyaki**
Japanisches Omelett, süßlich gewürzt, häufig in Nigiri oder Maki.
- **Omakase**
„Vertrau dem Koch“ – Menü, bei dem der Chef die Auswahl trifft.
- **Bento**
Japanische Lunchbox, oft mit Sushi, Reis und Beilagen.



Transparenz auf dem Teller

Zwischen Nordsee und Pazifik – die Frage nach dem Woher

Beim Lachs greifen die Deutschen besonders gern zu – ob frisch auf dem Teller, tiefgekühlt im Ofen oder als Räucherlachs auf dem Frühstücksbrot. Doch wo er herkommt, ist längst kein Detail mehr. Für 51 Prozent der Verbraucherinnen und Verbraucher ist die Herkunft beim Fischkauf sogar wichtiger als der Preis. Damit liegt Deutschland im europäischen Vergleich weit vorn: Hier schaut man genauer hin, ob ein Produkt aus Wildfang oder Aquakultur stammt und aus welchem Fanggebiet oder Produktionsland es kommt.

Die Botschaft ist klar: Es ist den Menschen nicht egal, welchen Fisch sie essen. 98 Prozent haben eine klare Vorstellung von der Herkunft – und treffen ihre Kaufentscheidung bewusst.

Gesetzliche Vorgaben – Pflicht und Kür im Etikettendschungel

Die EU schreibt umfangreiche Angaben für frischen, tiefgekühlten und geräucherten Fisch vor: Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name, Herkunft, Fanggebiet, Produktionsland oder -methode (Wildfang/Aquakultur), Fanggerät (bei Wildfang), Haltbarkeit (MHD/Verbrauchsdatum), ggf. Auftauhinweis.

Bei verarbeiteten Produkten wie Fischstäbchen oder Salaten sind die Anforderungen deutlich geringer. Doch der deutsche Handel hat längst reagiert: Seit 2010 werden viele verpackte Produkte freiwillig mit zusätzlichen Herkunftsinformationen versehen. So sind Konsumenten hierzulande besser informiert, als es das Gesetz eigentlich verlangt.

Was die Verpackung verrät – und was nicht

Eine Markterhebung des FIZ in sieben Hamburger Supermärkten zeigt: 87 Prozent aller Produkte tragen eine Herkunftsangabe. 90 Prozent der Aquakultur-Produkte nennen ihr Produktionsland. 84 Prozent der Wildfang-Produkte geben das FAO-Fanggebiet an. 77 Prozent der Aquakultur-Produkte und 58 Prozent der Wildfang-Produkte sind zertifiziert.

Besonders präsent sind Siegel wie MSC (nachhaltige Fischerei) und ASC (verantwortungsvolle



Aquakultur). Auch GGN und Bio spielen eine Rolle – vor allem im Bereich Zucht. Insgesamt sind 64 Prozent aller Produkte zertifiziert. Das schafft Vertrauen, ersetzt aber nicht den kritischen Blick: Ein fehlendes Siegel bedeutet nicht automatisch, dass ein Produkt nicht nachhaltig ist.

Verbraucherwünsche im Wandel

Interessant ist, dass bei vielen Menschen Nachhaltigkeit nicht an erster Stelle steht. Laut Eurobarometer achten nur 19 Prozent vorrangig auf

Was muss auf dem Etikett stehen?

- Bei Frisch-, TK- und Räucherfisch:**
- Handelsbezeichnung (z. B. „Lachs“)
 - Wissenschaftlicher Name (z. B. *Salmo salar*)
 - Produktionsmethode: Wildfang oder Aquakultur
 - Fanggebiet (FAO-Nummer) oder Produktionsland
 - Fanggerät (z. B. Schleppnetz, Langleine)
 - Haltbarkeitsdatum (MHD/Verbrauchsdatum)
 - Auftauhinweis (falls zutreffend)
- Bei verarbeiteten Produkten (z. B. Fischstäbchen, Salate):**
- Handelsbezeichnung
 - Haltbarkeitsdatum



Restaurants und Lieferservices müssen sie vorliegen haben. Endverbraucher können sie dann gezielt erfragen.

Wissen macht Appetit – bewusst einkaufen und genießen

Ob Kabeljau aus der Barentssee, Hering aus der Nordsee oder Zuchtlachs aus Norwegen: Wer weiß, woher sein Fisch kommt, kauft mit gutem Gefühl ein. Etikettenlesen ist kein Selbstzweck, sondern eröffnet eine neue Dimension beim Einkauf – die Entscheidung für Frische, Herkunft und Qualität.

Auch digitale Informationsquellen unterstützen dabei: Das **Thünen-Institut** etwa betreibt das Portal [fischbestaende-online.de](https://www.fischbestaende-online.de), auf dem der Zustand von Fischbeständen wissenschaftlich aufbereitet veröffentlicht wird. Damit lässt sich die Herkunftsangabe aus dem Supermarktregal mit fundierten Daten verknüpfen.

Fazit – Wissen macht den Unterschied

Fisch ist ein wertvolles Lebensmittel und verdient es, bewusst genossen zu werden. Herkunft und Kennzeichnung liefern die nötigen Informationen dafür. Sie machen deutlich: Wer seinen Fisch kennt, trifft nicht nur die bessere Kaufentscheidung, sondern hat auch das gute Gefühl, Qualität und Verantwortung auf dem Teller zu haben. Und mit Wissen im Gepäck schmeckt Fisch gleich doppelt so gut. ■

Herkunft, Mengen, Produktgruppen

Marktdaten der Fischbranche

Wer führt die Ranglisten bei Fischen und Krebstieren an? Aus welchen Ländern stammen die wichtigsten Lieferungen, und wie entwickeln sich Produktion sowie Marktanteile ausgewählter Fischerzeugnisse? Diese Doppelseite fasst die zentralen Daten aus Fang, Handel und Markt übersichtlich und kompakt zusammen.

Rangfolge der bedeutendsten Fische und Krebstiere

(in Prozent)

	2021	2022	2023 ¹	2024 ²
Lachs	19,8	17,1	18,8	22,6
Alaska-Seelachs	16,7	19,1	14,9	19,8
Thunfisch, Boniten	12	14,5	13	14,6
Hering	11	9,9	9,7	11
Garnelen	8,7	8,7	9,6	10,1
Forellen	6,4	5,5	5,8	5,4
Kabeljau	1,6	2,5	3,9	4,5
Pangasius/Welse	1	1,3	2,1	2,3
Seelachs (Köhler)	1,5	1,5	1,5	2
Seehecht	0,5	1,1	1,1	0,1
Sardine	0,8	0,8	0,8	0,4
Rotbarsch	1,2	0,7	0,7	0,9
Makrele	1,8	1,7	0,6	0,1
Karpfen	0,7	0,5	0,5	0,6
Heilbutte	0,5	0,2	0,5	0,6
Tilapia	0,3	0,6	0,4	0,3

¹ vorläufig
² geschätzt

Marktanteile Fische, Krebs- und Weichtiere

(in Prozent)

	2021	2022	2023 ¹	2024 ¹
Seefisch	55,3	58,2	54,9	53
Süßwasserfisch	30,2	28,2	30	33,7
Krebs- und Weichtiere	14,5	13,6	15,1	13,4

¹ vorläufig

Lieferländer für Fisch und Fischereierzeugnisse

(in Prozent des wertmäßigen Importaufkommens)

	2023	2024
Polen	22,7	29,2
Niederlande	12,3	13,8
Dänemark	6,4	7,3
Frankreich	2,5	2,5
Litauen	2,3	3,3
Spanien	2,3	2,7
Italien	1,6	1,6
Belgien	0,8	0,8
Sonstige EU-Länder	3,2	10,2
Norwegen	8,9	11,7
VR China	8,4	4,8
Vietnam	3	3,6
Russland	2,7	2,7
USA	2,3	4
Island	1,9	2,2
Türkei	1,8	2
Papua-Neuguinea	1,6	1,8
Indien	1,6	1,7
Ecuador	1,3	2,2
Philippinen	0,8	1
Bangladesch	0,6	0,8
Grönland	0,8	0,8
Marokko	0,8	0
Chile	0,2	0,5
Indonesien	0,5	0,7
Vereinigtes Königreich	0,5	0,5
Malediven	0,3	0,4
Thailand	0,5	0,6
Kanada	0,4	0,6
Namibia	0,3	0,3
Sonstige Nicht-EU-Länder	6,7	5,7

Produktion ausgewählter Fischerzeugnisse

(in t Produktgewicht)

	2021	2022	2023	2024
Tiefgefrorene Fischerzeugnisse ¹	232.403	227.761	226.887	234.598
Zubereitete Fische und Fischerzeugnisse ²	66.756	68.022	60.756	56.181
Fischsalate	21.454	21.175	19.564	19.657
Räucherwaren	17.098	17.522	17.975	17.412
Fertiggerichte ³	26.073	25.970	21.299	22.438
Frischfischverarbeitung	33.719	32.478	33.804	28.633
Zubereitete Krebs- und Weichtiere	4.942	3.429	3.330	4.094
Sonstige	8,4	8,6	8,8	

¹ Gefrorene See- und Süßwasserfische, panierte und unpanierte Fischfilets, panierte Fischerzeugnisse.
² Einschließlich anderer tiefgefrorener Fischerzeugnisse.
³ Auf Basis von Fisch, Krebs- und Weichtieren.

Gesamtversorgung

(1.000 t Fanggewicht)

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024 ¹
Eigenanlandung/Produktion	301	248	230	209	189	203	170
+ Einfuhr	2.033	1.969	2.002	1.901	1.967	1.837	1.666
- Ausfuhr	1.131	1.029	997	979	938	924	861
- sonstige Verwertung (Futter)	2	2	4	8	1	1	3
Nahrungsverbrauch	1.201	1.186	1.231	1.123	1.217	1.115	1.005
Pro-Kopf-Verbrauch (kg)	14,5	14,3	14,8	13,5	14,4	13,4	12,8

¹ Vorläufig

Nachhaltige Lösungen aus dem Wasser

Fisch und Meeresfrüchte als Antwort auf die Klimakrise?

Die Lebensmittelproduktion der Zukunft steht vor großen Herausforderungen: Ressourcen werden knapper, die Klimakrise verlangt nach Lösungen. Doch welche Rolle können Fisch, Muscheln und Algen dabei spielen? Und wie klimafreundlich ist „Blue Food“ wirklich?



Dipl.-Umweltwissenschaftler Björn Suckow

Wissenschaftler Björn Suckow, Mitarbeiter in der nachhaltigen Marinen Bioökonomie am Alfred-Wegener-Institut Bremerhaven gibt im Interview Einblicke in nachhaltige Konzepte und erklärt, warum die Aquakultur von morgen mehr als nur satt machen kann.

Wie hängen Ernährung und Klimakrise zusammen?

Björn Suckow: Hier gibt es einen direkten Zusammenhang. Die globale Ernährung ist für rund ein Drittel der weltweiten Treibhausgasemissionen verantwortlich – durch Anbau, Tierhaltung, Verarbeitung, Transport, Zubereitung und Entsorgung. Wer bewusster konsumiert, kann also einen großen Beitrag zum Klima- und Ressourcenschutz leisten.

Und wo stehen Fisch und Meeresfrüchte in diesem Zusammenhang?

Suckow: Fische wandeln ihre Nahrung besonders effizient in Körpermasse um – deutlich besser als ihre tierischen Kollegen an Land. Das heißt: Bei einer guten Produktion entstehen hier pro

Gramm tierischem Eiweiß weniger klimaschädliche Gase als bei Schwein, Rind und Co. Auch verbraucht die Zucht von Organismen im Meer keine Landfläche und tendenziell weniger Trinkwasser. Algen und Muscheln verbessern darüber hinaus durch ihre natürliche Filterfunktion sogar die Wasserqualität.

Muscheln und Algen sind also besonders nachhaltig?

Suckow: Auf jeden Fall. Muscheln und Algen sind aus ökologischer Sicht kleine Helden – sie brauchen keine Zufütterung, binden CO₂, reinigen das Wasser und bilden noch Lebensräume für andere Tiere wie beispielsweise Fische. Wer regelmäßig zu diesen Produkten greift, kann also ganz konkret zum Umweltschutz beitragen.

Gilt das auch für alle Fischarten?

Suckow: Natürlich gibt es Unterschiede – entscheidend ist, wie und wo Fisch produziert oder gefangen wird. Viele Arten wie Hering oder Makrele haben eine sehr geringe CO₂-Bilanz. Nachhaltige Fischerei und verantwortungsvolle Aquakultur mit zertifizierten Standards wie ASC, MSC oder Naturland können die Umwelt damit deutlich weniger belasten als etwa die Rindfleischproduktion. Vor allem Wiederkäuer wie Rinder stoßen beim Verdauen große Mengen Methan aus – ein Treibhausgas, das um ein Vielfaches klimaschädlicher ist als CO₂. Fische hingegen produzieren kein Methan und benötigen deutlich weniger Energie, da sie als Meeresbewohner nicht gegen die Schwerkraft ankämpfen müssen und ihre Körpertemperatur der Umgebungstemperatur entspricht. Das macht sie in vielen Fällen zur klimafreundlicheren Alternative. Besonders spannend sind meiner Meinung nach integrierte Systeme.

Was bedeutet „integrierte Systeme“?

Suckow: In der sogenannten integrierten Aquakultur werden verschiedene Arten wie Fische, Muscheln und Algen gemeinsam in einem Kreislauf bzw. benachbart zueinander im Meer gehalten. Die Abfallstoffe der einen dienen den anderen als Nährstoffquelle. So entsteht ein nahezu geschlossener, ressourcenschonender Produktionsprozess. Mit dem gleichen Einsatz von Futter kann ich also viel mehr Lebensmittel produzieren. Das ist ein spannender Ansatz für die Zukunft, an dem auch ich forsche.

Heißt das, wir sollten mehr Blue Food für das Klima essen?

Suckow: Eine Ernährung, die stärker auf pflanzlichen Lebensmitteln basiert, ist für das Klima am besten. Für die, die nicht auf tierische Produkte verzichten möchten, ist Blue Food – wenn bewusst

und nachhaltig gewählt – fürs Klima häufig eine bessere Alternative zu Fleisch. Wer öfter mal Fisch oder gerade Meeresfrüchte statt Fleisch isst, kann Genuss mit Verantwortung verbinden. Und damit einen Beitrag für den Schutz unseres Planeten leisten.

Aber wenn jetzt jeder Fisch statt Fleisch essen würde – wären die Bestände dann nicht auch überlastet?

Suckow: Natürlich wäre es keine Lösung, den weltweiten Fleischkonsum einfach eins zu eins durch Fisch zu ersetzen – das würde viele Bestände überfordern. Entscheidend ist, woher der Fisch stammt und wie er erzeugt wurde. Nachhaltige Fischerei, verantwortungsvolle Aquakultur und eine größere Vielfalt auf dem Teller können helfen, den Konsum klima- und ressourcenschonend zu gestalten. Qualität vor Masse, weniger, dafür aber besser und bewusst genießen – das ist der Schlüssel. ■



Foto: © istockphoto.com, Portraitfoto: © Kerstin Rolfes

Einfache Orientierung im Fischregal

Viele Verbraucherinnen und Verbraucher möchten Fisch bewusst und nachhaltig einkaufen. Doch die Orientierung fällt oft schwer: Zahlreiche Listen und Ratgeber geben unterschiedliche Empfehlungen – mitunter sogar widersprüchliche. Kein Wunder, dass viele Menschen verunsichert sind oder beim Thema nachhaltiger Fischkonsum resignieren.



Kathrin Runge,
Programmleiterin
beim MSC in DACH.

Das MSC-Siegel wurde genau dafür entwickelt: Es bietet klare, objektive und wissenschaftlich fundierte Orientierung. Mit einem Blick auf die Verpackung erkennen Verbraucherinnen und Verbraucher, dass der Fisch aus einer zertifizierten, umweltverträglich arbeitenden Fischerei stammt, die regelmäßig und unabhängig überprüft wird.

Der **Marine Stewardship Council (MSC)** ist eine internationale, gemeinnützige Organisation. Das MSC-Zertifizierungsprogramm mit strengen ökologischen Anforderungen bietet Fischereien weltweit einen Anreiz zu nachhaltiger Fischerei, mit dem Ziel, Überfischung zu verhindern.

Anders als Ratgeber setzt der MSC auf eine langfristige und partizipative Herangehensweise: Umweltorganisationen, Wissenschaft, Fischerei, Handel und Regierungen sind gleichermaßen in die Gremien des MSC, die Weiterentwicklung der Standards und sogar in einzelne Fischereibewertungen eingebunden. Der MSC sieht in diesem Multistakeholder-Ansatz das größte Potenzial, um tragbare Lösungen zu entwickeln und Veränderungen auf breiter Ebene zu bewirken.

„Seit bald 30 Jahren bereits bringt der MSC diese verschiedenen Lager zusammen, und wir werden diesen holistischen Ansatz auch in Zukunft verfolgen“, so **Kathrin Runge**, Programmleiterin beim MSC in DACH. „Mir ist dabei ein offener und transparenter Austausch mit allen Beteiligten der Branche wichtig. So können wir gemeinsame Ziele identifizieren und sie zusammen besser erreichen, anstatt uns auf Punkte zu konzentrieren, bei denen wir unterschiedlicher Meinung sind. Es ist immer ein Kompromiss, der nie jeden zu 100 Prozent zufriedenstellt, jedoch eine gangbare Lösung für mehr Nachhaltigkeit – eine Balance zwischen Schutz und Nutzung.“

Transparente, individuelle Prüfung

Fischereien können sich freiwillig nach dem MSC-Umweltstandard zertifizieren lassen. Bewertet werden unter anderem der Schutz der Bestände, die Auswirkungen auf das Ökosystem sowie die Wirksamkeit des Managements. Der Zertifizierungsprozess dauert bis zu 18 Monate, erfolgt durch unabhängige Gutachter und ist vollständig transparent. Jede Zertifizierung gilt ausschließlich für die geprüfte Fischerei – pauschale Empfehlungen gibt es nicht. Damit bietet das MSC-Programm ein Maß an Genauigkeit und Nachvollziehbarkeit, das weit über klassische Ratgeber hinausgeht.

Impulse für Verbesserungen

MSC-zertifizierte Fischereien müssen nicht nur die festgelegten Kriterien erfüllen, sondern häufig auch zusätzliche Auflagen umsetzen. Diese dienen als Impulsgeber für weitere Fortschritte – etwa beim Schutz von Seevögeln, oder bei der Reduzierung von Beifang. Seit seiner Gründung hat das MSC-Programm weltweit über 2.000 konkrete Verbesserungen angestoßen. Solche langfristigen Entwicklungen können Ratgeber nicht leisten, da sie nur eine Momentaufnahme wiedergeben.

Fisch ist ein zentrales Nahrungsmittel für Millionen Menschen weltweit und spielt eine Schlüsselrolle sowohl für die Ernährungssicherung als auch für das Erreichen globaler Nachhaltigkeitsziele. Gerade deshalb brauchen Verbraucherinnen und Verbraucher im Alltag eine klare und einfache Orientierung. Das MSC-Siegel bietet diese: Es verbindet wissenschaftliche Solidität mit Alltagstauglichkeit und macht nachhaltige Kaufentscheidungen einfach. ■

Deutscher Fischerei-Verband e.V.

Wie die deutsche Fischerei ihren CO₂-Fußabdruck verkleinert

Die deutsche Fischerei hat in den vergangenen Jahren große Fortschritte beim Klimaschutz gemacht. Über 22 Prozent der Emissionen konnten in den letzten 15 Jahren eingespart werden – Zahlen, die beeindrucken, selbst wenn man berücksichtigt, dass ein großer Teil der Reduktion durch die Verkleinerung der Flotte erreicht wurde. Denn viele der Anstrengungen, die einzelne Fischerinnen und Fischer tagtäglich unternehmen, sind auf den ersten Blick nicht sichtbar. Ein genauer Blick in die Häfen zeigt: Die Branche hat sich leise, aber konsequent modernisiert.

Mehr Effizienz, weniger Diesel

Besonders die Hochseefischerei hat ihre Flotten-erneuerung abgeschlossen. Moderne Schiffe setzen heute auf diesel-elektrische Antriebe in Kombination mit Batteriespeichern. Dadurch können die Hauptmaschinen in einem optimalen Wirkungsbereich laufen und sparen erheblich Diesel ein. Ein cleveres Detail: Die Batterien puffern Leistungsspitzen ab – das sogenannte „Peak-Shaving“. So wird Energieeffizienz praktisch in Echtzeit gesteuert. Ein Fun Fact am Rande: Die Hauptwinden, die beim Auslegen der Netze im Einsatz sind, erzeugen Strom und laden die Batterien wieder auf. Ähnlich wie die Bremsenergie-rückgewinnung bei Elektroautos. Auch im Hafen wird auf Nachhaltigkeit gesetzt. Wo immer verfügbar, nutzen die Schiffe Landstrom, um ihre Maschinen abzustellen. Zudem ist „Smart Steaming“ inzwischen Standard: Die Routen werden so berechnet, dass Geschwindigkeit und Kurs möglichst wenig Energie verbrauchen.

Doch nicht nur die Hochseefischerei, auch die Küstenfischerei trägt ihren Teil bei. Nahezu alle Schiffe sind heute mit sparsamen LED-Leuchten ausgestattet. Viele haben sogenannte Kortdüsen installiert, die den Wasserfluss zum Propeller verbessern. Einige Schiffe erhielten sogar nachträglich einen Wulstbug, der den Strömungswiderstand verringert – auch wenn das nicht bei allen älteren Modellen möglich ist. Fanggeräte wurden optimiert, mit Rollen versehen und die Maschenweiten vergrößert. Das schont die Meeresumwelt, senkt aber gleichzeitig auch den Energieverbrauch beim Fischen.

Effizientere Geräte für den Klimaschutz

An Bord selbst haben die Fischer ebenfalls modernisiert: Wärmeaustauscher reduzieren den Energieaufwand und Kühlanlagen, Kochstraßen oder Netzholer wurden durch effizientere Geräte ersetzt. Jede einzelne Maßnahme spart zwar nur ein Stückchen Energie – in Summe aber ergibt sich ein bedeutender Beitrag zum Klimaschutz.

Diese Fortschritte erscheinen selten in den offiziellen Statistiken. Doch ein Spaziergang durch die Häfen zeigt sie deutlich: überall kleine, sichtbare Veränderungen. Die deutsche Fischerei beweist damit, dass Klimaschutz nicht nur aus großen Schlagzeilen besteht, sondern aus vielen stetigen, praktischen Verbesserungen – im Rahmen dessen, was möglich ist. ■



Transformationsberater Dr. Tim Dudeck unterstützt alle Beteiligten der deutschen Meeresfischerei an der Nord- und Ostsee in der Umsetzung einer fossilfreien Wirtschaftsweise.

Wissenswert

Ungewöhnliche Fischfakten



Tintenfische haben drei Herzen

Zwei pumpen Blut zu den Kiemen, eines zum Rest des Körpers, und ihr Blut ist blau statt rot, weil es Kupfer statt Eisen nutzt.



Fisch lässt sich mit Bier marinieren

Die Enzyme im Bier zersetzen Proteine leicht, machen Filets zarter und verleihen ein mildes, malziges Aroma.



Zitrone „kocht“ Fisch chemisch

Beim peruanischen Fischgericht Ceviche wird roher Fisch durch Säure gegart, ganz ohne Hitze – die Proteine verändern sich wie beim Erhitzen.



Aale bewegen sich auch an Land

Aale nutzen ihren schlängelnden Körper, um sich an Land fortzubewegen, vor allem wenn das Gelände feucht oder nass ist. Dabei atmen sie über ihre Haut.

Fotos: © pixabay / pexels / Unsplash / Wikimedia Commons

Kraken haben Gedächtnis in jedem Arm

Jeder Arm kann unabhängig vom Gehirn Entscheidungen treffen – quasi acht kleine Gehirne in einem Körper.



Umami-Bombe aus Parmesan & Nori

Fein geriebener Parmesan mit zerriebenen Nori-Algenpulver über gebratenen Fisch streuen: unglaubliche Geschmackstiefe ohne Zusatzstoffe.



Methusalem der Meere

Der Grönlandhai ist nicht nur der älteste Fisch, sondern das langlebteste Wirbeltier der Erde – Studien schätzen, dass sie bis zu 400 Jahre alt werden können. Sie wachsen lediglich einen Zentimeter pro Jahr und sind erst mit 150 Jahren geschlechtsreif.



Offenes Herz-Kreislauf-System

Bei Garnelen, Krabben und Hummern fließt das Blut nicht nur in Adern, sondern schwimmt frei im Körperraum und umspült die Organe direkt.



FIZ & Freunde Wissen+

2026 bringt FIZ & Freunde mehr als je zuvor zusammen!

Die neue Seminarreihe **Wissen+** widmet sich den zentralen Zukunftsfragen der Fischwirtschaft – entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Von Produktion und Verarbeitung über Kommunikation und Konsum bis hin zu Nachhaltigkeit und Klimabilanzen: Wir schaffen Raum für fundiertes Wissen, praxisnahe Impulse und echte Vernetzung.

Vormerken – Anmelden – Dabeisein – **Wissen+** erleben



15. Januar 2026
Hamburg, Kai 10
Vom Netz in die Theke – Was Kunden erwarten und was sie kaufen



19. März 2026
Bremen, PORT
Klimabilanzen und CO₂-eFußabdruck in der Fischwirtschaft – was zählt wirklich?



15. September 2026
Bremerhaven, Fischkochstudio
Zukunft aus dem Wasser – Innovationen für die Fischbranche von morgen

- Verbindliche Anmeldung erforderlich
- **FIZ-Mitglieder:** 199 Euro, netto p.P., je Wissen+-Seminar – 25% Rabatt & vorrangige Platzvergabe
- **Nicht-Mitglieder:** 199 Euro, netto p.P., je Wissen+-Seminar
- Für Nicht-Mitglieder: 20% Rabatt bei Buchung aller drei Veranstaltungen
- Plätze für Nicht-Mitglieder begrenzt
- Kaffee, Softgetränke & Lunch inklusive

Jetzt anmelden:



Gleich anmelden und Platz sichern!

FIZ = Wissen, Netzwerk, Wirkung

Mitglieder stärken die Gemeinschaft – FIZ stärkt die Mitglieder



Warum FIZ?

- **Fakten schaffen Vertrauen**
- **Daten ermöglichen Entscheidungen**
- **Dialog eröffnet Perspektiven**

Unsere Mission:

- **Öffentlichkeitsarbeit für das Lebensmittel Fisch**
- **Verbrauchern Lust auf Fisch machen**
- **Stärken von Fisch klar in den Fokus rücken**
- **Aufklärung und Information**

Ihre Vorteile als Mitglied:

- **Exklusives Know-how**
Zugang zu Marktzahlen, Studien und Trends.
- **Fachlicher Austausch**
Vernetzung mit Experten aus Wissenschaft, Wirtschaft und Medien.
- **Starke Öffentlichkeitsarbeit**
Fundiertes Fischwissen in Medien und Märkten – Reichweite inklusive.
- **Verlässliche Marktbeobachtung**
Marktanalyse, Nachhaltigkeitsthemen, Verbrauchertrends – immer informiert.
- **Gemeinschaft & Engagement**
Unterstützung bei Medienanfragen und professioneller Krisenkommunikation.

**FIZ verbindet Köpfe,
Ideen und Chancen –
sein Sie auch dabei!**

Kontakt:

Julia Steinberg-Böthig
Referentin PR & Kommunikation
☎ 0151 420 360 58
✉ jboethig@fischainfo.de



Fisch-Informationszentrum e.V.

www.fischainfo.de