

Fisch aus nachhaltiger Zucht

Die Migros verkauft Frischlachs aus Zucht neu mit dem Siegel ASC. Das gilt auch für den Rauchlachs der Marke M-Budget. Das Migros-Magazin erklärt die Gründe und beantwortet Fragen rund um den Fischkonsum.

Wie hoch ist der Anteil von ASC-Fisch am Zuchtsortiment der Migros?

Nach der Umstellung beim Lachs beträgt der ASC-Anteil 45 Prozent, zuvor lag er bei 29 Prozent. Der Rest stammt aus biozertifizierten und vom WWF als empfehlenswert eingestuften Quellen. Die Migros ist die erste Detailhändlerin in der Schweiz, die an den bedienten Theken ASC-Lachs anbietet. Daneben sind folgende Arten mit ASC zertifiziert: Crevetten, Forellen, Pangasius, Austern und Jakobsmuscheln. Im Spätsommer werden Dorade und Wolfsbarsch hinzukommen.

Ein Drittel des Wildfischbestandes gilt als überfischt. Ist es überhaupt noch angebracht, Fisch zu essen?

Solange man nur Fisch aus nachhaltigen und verantwortungsvollen Quellen konsumiert, ist es vertretbar, Fisch zu essen. Die Migros bezieht seit Oktober 2016 alle Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltigen Quellen. Das bedeutet: Alle Produkte tragen ein Nachhaltigkeitslabel, sei es MSC (für Wildfang) oder ASC und Bio (für Zuchtfisch), oder sie wurden vom WWF als empfehlenswert oder akzeptabel eingestuft.

Wieso tragen nicht 100 Prozent des Migros-Fischangebotes das ASC-, MSC- oder Bio-Siegel?

Im Zucht- und Wildfangsortiment stellen wir, wo immer möglich, auf zertifizierte Arten um. Es sind jedoch noch nicht alle Arten aus zertifizierten Quellen verfügbar. Insbesondere bei den Meeresfrüchten sind beispielsweise Tintenfisch oder Oktopus noch nicht aus MSC-zertifizierten Fischereien erhältlich.



Wie viel Fisch essen die Menschen in der Schweiz?

In der Schweiz werden pro Kopf und Jahr knapp 9 Kilo Fisch konsumiert. 97 Prozent davon stammen aus dem Ausland. Am beliebtesten sind Lachs, Thunfisch und Dorsch.

Ist es nachhaltiger, Fische aus Zuchten zu essen als aus Wildfang?

Der Ruf nach Fisch aus Aquakulturen liegt angesichts der Überfischung auf der Hand. Heute stammt gemäss der Uno die Hälfte der Speisefische aus Zuchten. Zucht per se bedeutet aber nicht unbedingt nachhaltig. Wichtig ist, wie die Fischzucht betrieben wird. Ein Thema ist die Fütterung, bei der unter anderem Fischöl und Fischmehl eingesetzt werden. Dies, weil Raubfische wie Lachs nicht rein vegetarisch ernährt werden können. Wegen dieser Bedenken verkauft die Migros ausschliesslich Fischprodukte aus nachhaltigen Quellen.

Was umfasst das Label ASC bei Zuchtfisch genau?

ASC ist die Abkürzung für Aquaculture Stewardship Council: eine unabhängige Organisation, die die Standards für eine ökologische und sozialverträgliche Zucht setzt. ASC-Fischzuchtbetriebe vermeiden negative Auswirkungen auf die regionale Artenvielfalt. Fische und Meeresfrüchte stammen dabei aus Zuchtbetrieben, die auf die Gesundheit der Tiere und gute Arbeitsbedingungen Wert legen. Die Standards stellen zudem den Schutz der umliegenden Gewässer sicher und enthalten Kriterien zur Herkunft des Fischfutters. Das Futter muss rückverfolgbar sein und darf nicht von überfischten Beständen stammen.

Wettbewerb

Das Migros-Magazin und die Migros verlosen drei Supermarkt-Einkaufsgutscheine im Wert von je Fr. 100. –

Preisfrage

Wie hoch ist der neue Anteil von ASC-Fisch am Zuchtsortiment bei der Migros?

Teilnahme bis 4. 8. 2019 (24 Uhr) migrammagazin.ch/wettbewerbe

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Es erfolgt keine Barauszahlung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Mitarbeitende des Migros-Genossenschaftsbundes sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Mehrfachteilnahmen sind nicht erlaubt und werden vom Wettbewerb ausgeschlossen. Preise, die nicht bis spätestens drei Monate nach Ziehung durch den Gewinner bezogen werden, verfallen ersatzlos.