



Fisch und Seafood liegen in der Schweiz im Trend: Kein anderer Lebensmittel-Sektor legte in den vergangenen Jahrzehnten so kräftig zu. So ist zum Beispiel Sushi bei uns beliebt wie nie zuvor.

Satte 9,1 Kilogramm Fisch und Meeresfrüchte pro Kopf und Jahr – das ist Schweizer Rekord. Die Menge der in der Schweiz konsumierten Fische und Meerestiere stieg in den letzten 25 Jahren um rund 60 Prozent auf gesamthaft 74'573 Tonnen an.

## Der Schweizer Konsum ist nicht auf nachhaltigem Kurs

Ein grosser Teil des Angebots in der Schweiz stammt nach wie vor aus kritischen Quellen. Dies führt zu folgenden Resultaten:

Die Schweiz verbraucht viermal mehr Fische und Meeresfrüchte als letztendlich auf den Tellern landen. Diese verschwendeten Ressourcen sind zum grossen Teil auf den Beifang zurückzuführen, der bei manchen Fischereien bis zu 90 Prozent beträgt. In der tropischen Krevettenfischerei ist der Beifang besonders gravierend. Gerade solche Krustentiere erfreuen sich in der Schweiz allerdings einer wachsenden Beliebtheit.

Auch der Konsum von Fischen und Krustentieren aus Zuchtbetrieben hat Schattenseiten. Produkte aus Aquakultur haben auf dem Schweizer Markt ebenfalls stark zugelegt und machen heute rund einen Drittel der gesamten Menge an Fisch- und Seafood-Produkten aus. Durch die Fütterung von Fischöl und Fischmehl in der Aquakultur entsteht aber die Situation, dass in der konventionellen Zucht mehr Fische und Meeresfrüchte verbraucht, als gewonnen werden. So können pro Kilogramm Fisch und Krustentiere aus Zucht bis zu vier Kilogramm Fisch aus Wildfang verbraucht werden, manche Arten sogar noch mehr.

## Verantwortungsbewusstsein ist gefordert

Die aktuellen Trends im Schweizer Fischkonsum machen deutlich, dass für den Schweizer Markt nach wie vor Handlungsbedarf besteht. Besonders wenig Beachtung findet das Problem der Überfischung bisher in der Schweizer Gastronomie.

Um den Konsumenten und Konsumentinnen die Entscheidung beim Fischeinkauf zu erleichtern, hat der WWF die wichtigsten in der Schweiz verkauften Fische und Meeresfrüchte auf ihre Nachhaltigkeit überprüft. Auskunft darüber gibt der WWF-Einkaufsratgeber für Fische und Meeresfrüchte. Konsumenten und Konsumentinnen rät der WWF, Fische und Meeresfrüchte mit dem MSC- und dem Bio-Label sowie aus einheimischem Wildfang zu bevorzugen und diese als nicht alltägliche Delikatesse zu geniessen.

