

GREENPEACE-MARKTCHECK TEST "WEIHNACHTSFISCH"

DEZEMBER 2019

Infos über das Angebot und das Abschneiden der Supermärkte

Inhalt des Tests

Vor den kommenden Feiertagen hat sich der Greenpeace-Marktcheck das Angebot an Fisch für das Weihnachtsfest näher angeschaut. In vielen Gegenden Österreichs kommt traditionell Fisch, meist Karpfen, auf den Tisch. Greenpeace hat sowohl das Angebot an österreichischen und europäischen Süßwasserfischen in den Supermärkten als auch die Standards für den Fisch-Einkauf bewertet. Zusätzlich wurde abgefragt wie Supermärkte Fisch aus Österreich fördern, und ob sie eigene vorbildliche Projekte betreiben.

Greenpeace empfiehlt, möglichst regionalen Fisch zu kaufen. Pflanzenfresser wie Karpfen aus schonender Zucht in der Region sind aus Umweltsicht die beste Wahl. Raubfische wie Forelle und Saibling werden mit Fischmehl oder Fischölen gefüttert und belasten unsere Umwelt ungleich höher. Generell bedeuten heimische Fische kürzere Transportwege, weniger CO₂-Belastung für unser Klima und frische Ware.

Kriterien im Test

Die Bewertung erfolgt anhand der folgenden Kriterien:

1. Verfügbarkeit von frischem österreichischen und europäischen Süßwasserfisch in der Weihnachtszeit: Wann und wo (in allen Filialen?) und wie (Bestellmöglichkeit durch KundInnen) ist frischer Süßwasserfisch, möglichst aus Österreich und in Bio-Qualität verfügbar?

Bewertet werden einzelne Produkte: Mit vier Fischen sind maximal zehn Punkte möglich. Punkte werden abgezogen, wenn kein Karpfen, kein Fisch aus Österreich und kein Fisch in Bio-Qualität erhältlich sind.

2. Einkaufspolitik der Supermärkte für Fisch, Maßnahmen zur Förderung von heimischem Fisch und Leuchtturm-Projekte für Zuchtfische

TESTSIEGER: MERKUR/REWE

Note „Gut“ (78,5 %)

Verfügbarkeit:

Vor Weihnachten sind in den Merkur-Filialen mindestens vier österreichische Süßwasser-Fische zu finden, darunter auch Bio-Karpfen aus Österreich. Angeboten werden auch

Wels, Forelle und Saibling, frisch und geräuchert, sowie etliche weitere Fische in einem Teil der Filialen oder auf Bestellung.

Einkaufspolitik und Maßnahmen:

Der Mutterkonzern Rewe hat strenge Vorgaben für den Fisch-Einkauf, die sich auf Empfehlungen von Greenpeace und WWF stützen und mehrere unterschiedliche Quellen zu gefährdeten Fischarten und Fangbereichen in ihren Ausschlusskriterien berücksichtigen. Diese Einkaufspolitik gilt für die Rewe-Eigenmarken und orientiert sich auch an den Zertifizierungen MSC* und ASC*.

Österreichischer Fisch wird in Form von zwei „Ja! Natürlich“-Projekten gefördert – Bio-Karpfen aus dem Waldviertel und Bio-Saibling aus dem Gesäuse in der Steiermark. Bei den Eigenmarken gibt es bei Tiefkühl-Produkten einen Tracking Code zur Rückverfolgbarkeit des Fisches, beispielsweise mit Angabe der Fangflotte. Diese Kennzeichnung soll demnächst auch auf Dosen ausgeweitet werden.

PLATZ 2: INTERSPAR

Note „Gut“ (78 %)

Verfügbarkeit:

Vor Weihnachten sind in allen Interspar-Filialen mindestens vier österreichische Süßwasser-Fische zu finden, Bio-Karpfen aus Österreich gibt es in ausgewählten Filialen in der Steiermark. Angeboten werden auch verschiedene österreichische Forellen und Saibling, frisch und in Bio-Qualität, österreichischer Karpfen sowie weitere regional erhältliche Fische.

Einkaufspolitik und Maßnahmen:

Die Vorgaben und Standards für den Einkauf von Fisch gelten bei Spar für alle Fische im Sortiment. Sie richten sich nach der WWF-Einstufung der gefährdeten Fischarten und basieren auf den Zertifizierungen MSC* und ASC*. Forciert werden auch Fisch in Bio-Qualität und gentechnikfrei gefütterte herkömmliche Fische aus Österreich. Für Frischfisch gibt es in allen Bundesländern regionale Zucht-Projekte aus heimischen Gewässern.

Für Fischstäbchen und Thunfisch gibt es auf der Webseite die Möglichkeit, via Code auf der Verpackung den Weg des Fisches rückzuverfolgen und weiterführende Informationen wie zum Beispiel das Fanggebiet zu erhalten.

PLATZ 3: MPREIS

Note „Gut“ (72 %)

Verfügbarkeit:

Vor Weihnachten sind in den MPreis-Filialen mindestens vier frische Fische zu finden. Erhältlich sind geräucherte Bio-Forelle und konventioneller Karpfen, frische Forelle und Saibling aus Tirol sowie weitere Fische auf Bestellung.

Einkaufspolitik und Maßnahmen:

MPPreis hat weitgehend auf MSC* und ASC* umgestellt. Mit der Tiroler Gebirgsforelle und dem Tiroler Saibling gibt es zwei regionale Fischprojekte, bei denen die Fische nur gentechnikfreies Futter erhalten.

PLATZ 4: LIDL

Note „Gut“ (71,5 %)

Verfügbarkeit:

Vor Weihnachten sind in allen Lidl-Filialen vier frische Süßwasser-Fische zu finden. Es werden österreichischer Karpfen, Bachsaibling und Wels und Forelle aus Italien angeboten. Erhältlich sind auch geräucherte Forelle aus Österreich und weitere geräucherte Fische.

Einkaufspolitik und Maßnahmen:

Die Vorgaben und Standards für den Einkauf gelten bei Lidl gilt für dauerhaft gelistete Eigenmarken. Lidl orientiert sich an dabei an den Zertifizierung MSC* und ASC* und forciert österreichischen Fisch. Fischarten, die auf internationalen oder nationalen Artenschutzlisten stehen, werden nicht verkauft.

Österreichischer Fisch wie zum Beispiel die Mattigtal-Forelle wird in Zusammenarbeit mit der Genussregion Österreich gefördert.

Die Kennzeichnung für Fische der Eigenmarken beinhaltet neben der lateinischen und deutschen Artbezeichnung das Fanggebiet und die Fangmethode sowie die Zucht und das Herkunftsland. Ein QR-Code ermöglicht den Zugang zu weiterführenden Daten wie Fangzeitraum und Fangflotte.

PLATZ 5: SPAR

Note „Befriedigend“ (59 %)

Verfügbarkeit:

Vor Weihnachten sind in allen Spar-Filialen mindestens zwei Süßwasser-Fische, frisch oder geräuchert, erhältlich. Karpfen aus Österreich gibt es in einigen ausgewählten Filialen und auf Bestellung. Zusätzlich sind auch Forellen aus Italien, geräuchert und frisch, und weitere regionale erhältliche Fische zu finden.

Einkaufspolitik und Maßnahmen:

Die Vorgaben und Standards für den Einkauf von Fisch gelten bei Spar für alle Fische im Sortiment. Sie richten sich nach der WWF-Einstufung der gefährdeten Fischarten und basieren auf den Zertifizierung MSC* und ASC*. Forciert werden auch Fisch in Bio-Qualität und gentechnikfrei gefütterten herkömmlichen Fisch aus Österreich. Für Frischfisch gibt es in allen Bundesländern regionale Zucht-Projekte aus heimischen Gewässern.

Für Fischstäbchen und Thunfisch gibt es auf der Webseite die Möglichkeit, via Code auf der Verpackung den Weg des Fisches rückzuverfolgen und weiterführende Informationen wie zum Beispiel das Fanggebieten zu erhalten.

PLATZ 6: HOFER

Note „Befriedigend“ (57,5 %)

Verfügbarkeit:

Vor Weihnachten sind in allen Hofer-Filialen drei Süßwasser-Fische zu finden. Angeboten werden geräucherte und frische Forelle sowie Saibling in Bio-Qualität aus Österreich.

Einkaufspolitik und Maßnahmen:

Die Vorgaben und Standards für den Einkauf von Fisch gelten für die Eigenmarken und sollen bis Ende 2020 zu 100 Prozent nachhaltig sein. Dabei orientiert sich Hofer an MSC*, ASC* und den Empfehlungen des WWF sowie Standards von Bio und Global GAP. Hofer nutzt eine schwarze Liste für besonders gefährdete Fischarten. Fische aus Aquakultur erhalten bei den Hofer-Projekten ausschließlich gentechnikfreies Futter. Hofer hat auch in österreichische Wiederansiedlungsprojekte für Fische investiert.

Alle Fischprodukte sind über „check your product“ rückzuverfolgen – weitere Daten wie Fangzeitraum und Fangflotte sind so online ersichtlich.

PLATZ 7: BILLA/REWE

Note „Befriedigend“ (44%)

Verfügbarkeit:

Vor Weihnachten ist in allen Billa-Filialen geräucherter Bio-Saibling aus Österreich erhältlich. Weitere, auch frische Fische werden regional angeboten oder sind bestellbar. Bio-Karpfen kann in einigen ausgewählten Filialen in Niederösterreich bestellt werden.

Einkaufspolitik und Maßnahmen:

Der Mutterkonzern Rewe hat strenge Vorgaben für den Fisch-Einkauf, die sich auf Empfehlungen von Greenpeace und WWF stützen und mehrere unterschiedliche Quellen zu gefährdeten Fischarten und Fangbereichen in ihren Ausschlusskriterien berücksichtigen. Diese Einkaufspolitik gilt für die Rewe-Eigenmarken und orientiert sich auch an den Zertifizierungen MSC* und ASC*.

Österreichischer Fisch wird in Form von zwei „Ja! Natürlich“-Projekten gefördert – Bio-Karpfen aus dem Waldviertel und Bio-Saibling aus dem Gesäuse in der Steiermark.

Bei den Eigenmarken gibt es bei Tiefkühl-Produkten einen Tracking Code zur Rückverfolgbarkeit des Fisches, beispielsweise mit Angabe der Fangflotte. Diese Kennzeichnung soll demnächst auch auf Dosen ausgeweitet werden.

PLATZ 8: UNIMARKT

Note „Befriedigend“ (42 %)

Verfügbarkeit:

Vor Weihnachten sind in allen Unimarkt-Filialen drei Süßwasser-Fische zu finden. Angeboten wird tiefgekühlte Forelle sowie Karpfen ganz und als Filet.

Einkaufspolitik und Maßnahmen:

Unimarkt hat Greenpeace keine speziellen Vorgaben für den Fischeinkauf und keine Maßnahmen oder Projekte zur Förderung von österreichischem Fisch genannt. Ebenfalls

liefert Unimarkt keine Infos zur Kennzeichnung von Fisch-Produkten, die über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinausgehen.

PLATZ 9: PENNYMARKT/REWE

Note „Befriedigend“ (41 %)

Verfügbarkeit:

Vor Weihnachten sind in allen Penny-Filialen mindestens zwei Süßwasser-Fische zu finden. Angeboten wird Forelle frisch und geräuchert. Karpfen kann vorbestellt werden.

Einkaufspolitik und Maßnahmen:

Der Mutterkonzern Rewe hat strenge Vorgaben für den Fisch-Einkauf, die sich auf Empfehlungen von Greenpeace und WWF stützen und mehrere unterschiedliche Quellen zu gefährdeten Fischarten und Fangbereichen in ihren Ausschlusskriterien berücksichtigen. Diese Einkaufspolitik gilt für die Rewe-Eigenmarken und orientiert sich auch an den Zertifizierungen MSC* und ASC*.

Bei den Eigenmarken gibt es bei Tiefkühl-Produkten einen Tracking Code zur Rückverfolgbarkeit des Fisches, beispielsweise mit Angabe der Fangflotte. Diese Kennzeichnung soll demnächst auch auf Dosen ausgeweitet werden.

*Ratgeber „Zeichen-Tricks“

Die Fisch-Zertifizierung im Gütezeichen-Ratgeber von Greenpeace

Greenpeace stuft die Zertifizierungen **MSC für Meeresfisch** und **ASC für Zuchtfisch** als nicht vertrauenswürdig ein. Weder MSC noch ASC berücksichtigen das für die Meeresfauna unabdingbare Vorsorgeprinzip. Beide schaffen es nicht, sich den wirklichen Problemen zu stellen: Bei der MSC-Zertifizierung für Wildfang sind dies unter anderem die Überfischung und zerstörerische Fangmethoden, bei ASC der erlaubte Einsatz von gentechnisch verändertem Futter und die problematischen Auswirkungen von Massentierhaltung bei Zuchtfischen.

Im Ratgeber [Zeichen-Tricks](#) sind die Kritikpunkte von Greenpeace an MSC und ASC im Detail nachzulesen.

Wien, Dezember 2019