

## Auch beim Fisch: Für Bio ohne Kompromisse

# Bio-Fisch – für den gesunden Genuss

### Inhalt - Vorlage

1.	Entwicklung und Auswirkungen des Fischkonsums .....	2
1.1.	Auswirkungen des Fischkonsums .....	2
1.2.	Wildfischerei und die Folgen .....	2
1.3.	Nachhaltige Wildfischerei .....	3
1.4.	Konventionelle Aquakulturen.....	3
1.5.	Die Auswirkungen konventioneller Aquakulturen.....	4
1.6.	Engagement für nachhaltige Aquakulturen.....	4
2.	Bio-Fisch .....	6
2.1.	Biologische Aquakulturen.....	6
2.2.	Bio Suisse-Richtlinien auch für Bio-Fisch .....	6
2.3.	Der nachhaltige Fisch .....	7
2.4.	Entwicklung biologischer Aquakulturen .....	8
2.5.	Nachhaltige Fische in der Schweiz und im internationalen Umfeld.....	8
3.	Engagement zur Entwicklung der biologischen Fischzucht.....	10
3.1.	Pionierin im Bereich Bio-Fisch .....	10
3.2.	Entwicklung Bio-Fisch in der Schweiz .....	10
3.3.	Coop Fonds für Nachhaltigkeit .....	11
3.4.	Ganzheitliches Engagement für Fisch .....	11
4.	Bio-Fische für Feinschmecker .....	13
4.1.	Coop Bio-Fisch-Sortiment .....	13
4.2.	Beschaffungsprojekte von Coop.....	13
5.	Zahlen und Fakten.....	15
5.1.	Coop .....	15
5.2.	Weiterführende Links .....	15
6.	Kontakte und Interviewpartner .....	16
6.1.	Medienstelle Coop .....	16
6.2.	Medienstelle WWF .....	16
6.3.	Interviewpartner/Gesprächspartner für Roundtable .....	16

---

**Bildmaterial und Dossier:** [www.coop.ch/mediendossiers](http://www.coop.ch/mediendossiers)

**Weitere Informationen zu «Naturaplan»:** [www.coop.ch/naturaplan](http://www.coop.ch/naturaplan)

#### Kontaktpersonen

Susanne Sugimoto-Erdös, Leiterin Medienstelle

Nicolas Schmied, Mediensprecher

Denise Stadler, Mediensprecherin

Karl Weisskopf, Mediensprecher

Tel. +41 61 336 71 96

Tel. +41 61 336 71 39

Tel. +41 61 336 71 10

Tel. +41 61 336 71 07

# 1. Entwicklung und Auswirkungen des Fischkonsums

## 1.1. Auswirkungen des Fischkonsums

Fisch, Krebstiere und Muscheln werden seit Jahren rund um den Erdball immer beliebter. Sie leisten einen wichtigen Beitrag zu einer gesunden Ernährung, enthalten wenig Fett, dafür viel hochwertiges Eiweiss sowie wichtige Mineralstoffe und Vitamine. Zudem sind Fischgerichte eine gute Alternative zu Fleisch. Fisch, Krebstiere und Muscheln lassen sich auf alle möglichen Arten zubereiten und sorgen für eine abwechslungsreiche Küche.

Im Jahr 2006 betrug der weltweite Fischertrag aus Wildfang und Fischzucht rund 143.6 Millionen Tonnen<sup>1</sup>. Dies sind vier Mal mehr Fische als noch vor 50 Jahren. Davon stammten 92 Millionen Tonnen aus Wildfischerei, die restlichen 51.7 Millionen Tonnen aus Fischzuchten<sup>2</sup>.

Auch in der Schweiz liegt Fisch im Trend: 2006 betrug der jährliche pro Kopf Konsum 7,6 Kilogramm<sup>3</sup>. Insgesamt wurden in der Schweiz 56'000 Tonnen Fisch konsumiert<sup>4</sup>. Dies entspricht einer Zunahme des Schweizer Fischkonsums von 20 % in 16 Jahren<sup>5</sup>. Diese Entwicklung spürt auch Detailhändlerin Coop: In den letzten acht Jahren hat sich der Fischverkauf verdoppelt.

Ein Ende dieser Entwicklung ist nicht in Sicht. Im Gegenteil: Die Nachfrage nach Fischen und anderen Meerestieren steigt stetig. Um die weltweite Nachfrage zu befriedigen, werden immer grössere Fischmengen aus den Weltmeeren, Seen und Flüssen gezogen. Die Folgen sind bekannt: Die Fischbestände schrumpfen, 80 % der kommerziell genutzten Fischbestände sind bereits überfischt oder von Überfischung bedroht<sup>6</sup>. Einige Fischarten wie der Blauflossen Thun oder verschiedene Hai- und Rochenarten sind sogar vom Aussterben bedroht.

## 1.2. Wildfischerei und die Folgen

Die Mehrheit der heute angebotenen Fische stammen aus Wildfischerei: ca. 64 % aller Fische in Geschäften, Märkten und Restaurants wurden aus dem offenen Meer gefischt.

Heute, im Zeitalter der industrialisierten Hochseefischerei fahren immer grössere Schiffe grosser Fischereikonzerne immer weiter auf das offene Meer hinaus. Mit Grundschleppnetzen, die in Tiefen bis zu 1500 Meter reichen, fischen zu viele Fangboote zu grosse Fischmengen. Die Fangquoten übersteigen oftmals wissenschaftliche Empfehlungen oder werden nicht eingehalten. In vielen Regionen fehlen gesetzliche Regulierungen für Fangquoten gänzlich.

Verschiedene Begleiterscheinungen des Fischfangs tragen zusätzlich zur Überfischung bei: So zum Beispiel der Beifang. Diverse Fische und Meerestiere, die nicht das Ziel der Fischer sind, gehen ins Netz. Viele dieser Meerestiere werden als unerwünschter Beifang wieder zurück ins Meer geworfen. Bei der Fischerei von einigen Fischen oder Krebstieren ist der Bei-

---

<sup>1</sup> Quelle: FAO, Studie «State of World Fisheries and Aquaculture», 2009

<sup>2</sup> Quelle: FAO, Studie «State of World Fisheries and Aquaculture», 2009

<sup>3</sup> Quelle: WWF Studie «Fisch und Seafood Schweiz», 2008

<sup>4</sup> Quelle: WWF Studie «Fisch und Seafood Schweiz», 2008

<sup>5</sup> Quelle: WWF Studie «Fisch und Seafood Schweiz», 2008

<sup>6</sup> Quelle: FAO, Studie «State of World Fisheries and Aquaculture», 2009

fang besonders hoch. Bei der Crevetten-Fischerei in tropischen Gewässern muss zum Beispiel für ein Kilogramm Crevetten mit 10 bis 20 Kilogramm Beifang an Fischen, Schlangen, Meeresschildkröten und anderen Meerestieren gerechnet werden<sup>7</sup>.

Die Auswirkungen der industrialisierten Wildfischerei sind nicht ohne Folgen: Das Ökosystem Meer droht aus dem Gleichgewicht zu geraten. Erste Zeichen dafür sind bereits sichtbar: Einige Meerestiere verschwinden ganz. Andere Arten wie zum Beispiel Quallen treten in riesigen Schwärmen auf, da sich die Menge ihrer Feinde und Nahrungskonkurrenten verringert hat<sup>8</sup>.

Auch wenn viele Menschen die negativen Auswirkungen bis jetzt noch nicht zu spüren bekommen, gibt es doch etliche Menschen, welche die negativen Folgen bereits jetzt direkt betreffen. Über eine Milliarde Menschen rund um den Erdball ernähren sich von Fisch und anderen Nahrungsmitteln aus dem Meer. Ganze Regionen, deren Existenzgrundlage die Fischerei ist, verarmen. Aus den Gebieten, welche für die Küstenfischer zugänglich sind, verschwinden die Fische fast ganz.

### 1.3. Nachhaltige Wildfischerei

«Die Wildfischerei ist die natürlichste Form von Fischerei», sagt Jennifer Zimmermann, Projektleiterin Konsum und Wirtschaft von WWF Schweiz. Erst mit der zunehmenden Industrialisierung des Fischfangs hat sich die Situation der Weltmeere zugespitzt. Um die Weltmeere zu entlasten, engagieren sich verschiedene weltweite Organisationen für eine nachhaltige Fischerei, für die Einführung wissenschaftlicher Fangquoten für alle Fischbestände, schonende Fangmethoden, gesetzliche Regulierungen und Meeresschutzgebiete. Inzwischen können Konsumentinnen und Konsumenten weltweit Wildfische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei einkaufen. Diese Produkte sind unter dem MSC-Label erhältlich. Der Marine Stewardship Council (MSC) ist eine unabhängige Organisation, die für eine schonende, Bestandes erhaltende Wildfischerei steht. Sie wurde 1997 von WWF und dem Lebensmittelkonzern Unilever gegründet. Produkte mit dem MSC-Gütesiegel sind unter anderem bei Coop erhältlich.

Die Massnahmen für eine nachhaltige Wildfischerei alleine genügen aber nicht, um die Weltmeere zu entlasten. Es braucht viel Zeit, bis die Meere und die Fischbestände sich erholen. Das Wachstum des Fischkonsums geht jedoch mindestens im gleichen Tempo weiter. Um das Bedürfnis nach Fisch und Seafood zu befriedigen, gewinnen in den letzten Jahren Fischzuchten, auch Aquakulturen genannt, an Wichtigkeit.

### 1.4. Konventionelle Aquakulturen

Um die Fischmengen für den wachsenden Konsum zu gewährleisten, werden seit Jahren zusätzlich zur Wildfischerei konventionelle Aquakulturen genutzt, wo Fische und andere Meerestiere gezüchtet werden.

Aquakulturen sind seit den 80er Jahren der am schnellsten wachsende Bereich in der globalen Nahrungsmittelindustrie<sup>9</sup>. Bereits 200 Fischarten werden heute weltweit gezüchtet. Nach

---

<sup>7</sup> Quelle: [www.wwf.ch](http://www.wwf.ch), 25.3.2009

<sup>8</sup> Quelle: NZZ am Sonntag, 10. August 2008

<sup>9</sup> Quelle: René Benguerel von Blueyou, Beratungsbüro für nachhaltige Fischerei und Aquakultur

Schätzungen der FAO sind es insgesamt etwa 36 % aller Fische, Garnelen, Crevetten und Muscheln, die weltweit in Anlagen im Salz- oder im Süßwasser gezüchtet werden<sup>10</sup>.

Es gibt verschiedene Arten von Aquakulturen: Die Fische und andere Meerestiere können sowohl in natürlichen Teichen als auch in künstlich angelegten Becken oder in Netzgehegen im offenen Meer, Flüssen oder Binnengewässer gezüchtet werden.

### **1.5. Die Auswirkungen konventioneller Aquakulturen**

Konventionelle Aquakulturen sind vielfach keine nachhaltige Alternative zur Wildfischerei. Meist werden die gezüchteten Fische und die anderen Meerestiere nicht artgerecht gehalten. Zu viele Fische, Garnelen, Crevetten oder Muscheln teilen sich den Platz in den Becken. Hinzu kommt, dass zum Beispiel Rückzugsmöglichkeiten oder Schattenplätze für die Wassertiere fehlen. Solche Bedingungen führen zu Stress, was wiederum Krankheiten auslösen kann. Um diese Krankheiten vorbeugend zu behandeln bzw. zu verhindern, enthält das Fischfutter Antibiotika und andere Medikamente. Die Lebensbedingungen für die Fische sowie die anderen Meerestiere solcher Aquakulturen sind schlecht. Dementsprechend ist auch die Produktqualität, welche in die Läden kommt.

Auch auf die Umwelt haben die konventionellen Aquakulturen negative Auswirkungen. Oftmals müssen für eine konventionelle Aquakultur die natürlichen, ökologisch sehr wertvollen Biotope weichen: So zerstört beispielsweise die intensive Crevettenzucht in Vietnam grosse Teile der Mangrovenwälder im Mekong-Delta, welche als Kinderstube für viele Wildfische gelten. Die Mangrovenwälder werden abgeholzt, damit Platz für die Zuchtbecken geschaffen werden kann. Hinzu kommt, dass die Aquakulturen viel Süßwasser benötigen. Das Grundwasser in der Umgebung wird deshalb knapp und salzig. Zudem wird das Grundwasser von Schadstoffen wie Pestiziden, Chemikalien oder Medikamentresten verschmutzt. Die Flora und Fauna in der Umgebung werden geschädigt oder gar zerstört.

Die Vorstellung, dass konventionelle Fischzuchten zur Entlastung der Wildfischbestände beitragen, ist ebenfalls nicht richtig. Denn Raubfische werden auch in Zuchten mit Fischabfällen, welche aus der Wildfischerei stammen, gefüttert. Beispielsweise wird für ein Kilogramm gezüchteten Thunfisch 20 Kilogramm Wildfisch als Futter benötigt<sup>11</sup>.

Doch nicht alle konventionellen Aquakulturen haben solch negativen Auswirkungen. Es gibt auch konventionelle Aquakulturen, deren Standards bereits nachhaltig sind. WWF unternimmt verschiedene Anstrengungen, um die konventionellen Aquakulturen vermehrt in eine nachhaltige Richtung zu bewegen.

### **1.6. Engagement für nachhaltige Aquakulturen**

Da in den nächsten Jahren mit einer weiteren Zunahme von konventionellen Aquakulturen gerechnet werden muss, ist WWF dabei, deren Standards so zu verbessern, dass sie in einzelnen Bereichen an biologische Aquakulturen herankommen. Um dieses Ziel zu erreichen, hat WWF zusammen mit Partnern den «Aquaculture Stewardship Council» gegründet: Ein neues Gütesiegel, das – wie der «Marine Stewardship Council» (MSC) für nachhaltige Wildfischerei – Fische und Meeresfrüchte aus umweltfreundlichen Aquakulturen kennzeichnen

---

<sup>10</sup> Quelle: FAO, Studie «State of World Fisheries and Aquaculture», 2009

<sup>11</sup> Quelle: [www.greenpeace.ch](http://www.greenpeace.ch), 27.3.2009

soll. Das vom WWF angeschobene ASC-Siegel könnte schon 2011 auf den Markt kommen. Derzeit moderiert der WWF weltweite «Aquakultur-Dialoge». In diesem Prozess entwickeln 2000 Fischzüchter, Umweltschützer, Regierungsvertreter und andere Interessengruppen gemeinsame Standards für das neue Gütesiegel.<sup>12</sup>

Es gibt jedoch Zuchtanlagen, welche die Kriterien für die umweltgerechte Produktion von Fisch und Meeresfrüchten bereits heute erfüllen: Die Aquakulturen gemäss den Bio-Richtlinien.

Für die meisten der oben erwähnten Problemkreise sind Bio-Zuchtfische und -Crevetten eine nachhaltige Alternative. Für Coop wird deshalb die Zucht von Fischen und anderen Wassertieren in Aquakulturen gemäss den Bio-Richtlinien immer wichtiger.

---

<sup>12</sup> Quelle: WWF Deutschland; [www.wwf.de/themen/meere-kuesten/ueberfischung/umweltsiegel/der-aquaculture-stewardship-council/](http://www.wwf.de/themen/meere-kuesten/ueberfischung/umweltsiegel/der-aquaculture-stewardship-council/), 27.3.2009

## 2. Bio-Fisch

### 2.1. Biologische Aquakulturen

Bio-Fische, -Krebstiere und -Meeresfrüchte werden ausschliesslich in Aquakulturen gezüchtet. Eine Bio-Aquakultur unterscheidet sich von konventionellen Aquakulturen darin, dass die Fische und andere Wassertiere nach Bio-Standards gezüchtet werden. Das heisst zum Beispiel, dass das pflanzliche Futter aus biologischem Anbau stammt. Meist werden die Bio-Fische in den für sie natürlichen Gewässern gehalten: Die Bio-Dorade wird deshalb nicht in einem künstlichen Teich, sondern im offenen Mittelmeer in Cannes gezüchtet. Die Gehege der «Cannes Aquaculture» machen jede Wellenbewegung mit. Die Fische wachsen so beinahe unter natürlichen Bedingungen auf.

Bislang gibt es in den meisten Ländern keine gesetzlichen Regelungen zur biologischen Aquakultur. Auch in der EU sind diese nicht in der Bio-Verordnung gesetzlich geregelt. Gemäss Barbara Steiner vom Fachbereich Qualität und Absatzförderung des Bundesamtes für Landwirtschaft ist ein Vorschlag für eine Aquakultur-Richtlinie in der Bio-Verordnung der EU in Entwicklung. Auch in der Schweiz gibt es zu Bio-Fisch noch keine Richtlinien des Bundes. «Sobald die Richtlinien zu biologischen Aquakulturen in der EU in Kraft treten, werden wir prüfen, ob und wie weit diese auch für die Schweiz übernommen werden sollen», sagt Barbara Steiner auf Anfrage. Bis es soweit ist, gelten, sofern vorhanden, nationale Regelungen oder Richtlinien von anerkannten Bio-Verbänden.

### 2.2. Bio Suisse-Richtlinien auch für Bio-Fisch

Bio Suisse (Knospe-Gütesiegel) ist eines der weltweit strengsten und anspruchsvollsten Bio-Label. Die Schweizer Detailhändlerin Coop richtet sich, wie bei allen Bio-Produkten, auch bei Bio-Fisch nach diesen Richtlinien. Zusätzlich zu den bestehenden Bio-Richtlinien verabschiedete Bio Suisse im Juli 2000 explizite Knospe-Richtlinien für biologische Fischzucht. Die Anforderungen an die biologische Fischzucht wurden in Zusammenarbeit mit praktizierenden Fischzüchtern, Fischfutterproduzenten, Tierschutzorganisationen und Fischexperten aus dem In- und Ausland entwickelt und beinhalten folgende Richtlinien<sup>13</sup>:

- Gesamtbetriebliche Bioproduktion
- Kein Einsatz von Hormonen und Wachstumsförderern
- Kein präventiver Einsatz von Antibiotika
- Ausschluss der Gentechnik auf allen Stufen
- Extensive und artgerechte Tierhaltung: Bei der Haltung der Fische wird stärker Rücksicht auf die Bedürfnisse der betreffenden Fischart genommen. Zum Beispiel werden weniger Fische pro Wasservolumen gehalten.
- Ökologische Produktion: Das ökologische Gleichgewicht darf nicht gestört werden. Die natürlichen Lebensräume in der Umgebung der Aquakultur sollen nicht gefährdet werden. Grundprinzipien der Nachhaltigkeit werden erfüllt. Der Einsatz von chemisch-synthetischen Pestiziden ist verboten.

---

<sup>13</sup> Quelle: [www.biosuisse.ch/de/produkte/fisch/index.php](http://www.biosuisse.ch/de/produkte/fisch/index.php), 12.3.2009

- Knospe-konforme Fütterung: Die pflanzlichen Futterbestandteile stammen aus Biolandbau. Raubfische dürfen zwar mit Fischmehl oder -öl gefüttert werden, das Fischmehl bzw. -öl im Futter muss aber grundsätzlich aus Resten der Speisefischverarbeitung oder aus nachhaltiger Fischerei stammen.
- Tiergerechte Tötung: Betäubung der Fische vor dem Schlachten.
- Schonende Verarbeitung
- Kontrolle vom Teich/Meer bis auf den Teller

Eine weitere Voraussetzung für die Zertifizierung mit der Knospe der Bio Suisse ist ein absolutes Flugverbot (Transport nur per Frachtschiff, Bahn und Strasse) für den Import ausländischer Produkte. Bio-Fische und -Crevetten aus kontrollierter Bio-Zucht werden aufgrund des Flugverbots daher grösstenteils tiefgekühlt angeboten.

Die Auflagen des Knospe-Labels gelten sowohl für die Produktion von Bio-Fisch in der Schweiz als auch im Ausland. Hingegen beziehen sich die Bio Suisse Richtlinien nur auf Zuchtfische, da sich Wildfische grundsätzlich nicht Bio-zertifizieren lassen. Für Wildfische empfiehlt Bio Suisse daher den Kauf von Fischen aus Schweizer Gewässern oder von MSC-zertifizierten Fischen ([www.msc.org](http://www.msc.org)).

### 2.3. Der nachhaltige Fisch

Wer zu Bio-Seafood greift, kann sicher sein, dass die Produkte hohen Qualitätsansprüchen genügen. Die Bio-Dorade, die beim Abendessen auf dem Teller serviert wird, ist dank dem Verzicht auf Wachstumsförderer oder Gentechnik bei der Zucht ein natürlicher Genuss. Die Bio-Dorade wird nicht mit Hormonen oder Antibiotika behandelt. Und da die Bio-Dorade mit natürlichem Futter gefüttert wurde, können der Konsument und die Konsumentin eine hochwertige, geschmackvolle Dorade geniessen.

In den biologischen Aquakulturen werden die Fische und andere Wassertiere tierfreundlich gehalten. Die Fische leben in einem artgerechten Umfeld, das ihnen zum Beispiel genügend Deckungs- und Rückzugsmöglichkeiten bietet. In biologischen Aquakulturen ist die Haltdichte gegenüber konventionellen Zuchten deutlich reduziert. Die Fische haben mehr Platz und können sich ausreichend bewegen. Gleichzeitig werden sie weniger intensiv gefüttert. Das Wachstum der Tiere nimmt deshalb einen natürlichen, nicht künstlich beschleunigten Verlauf.

Doch nicht nur für die Konsumenten und die Fische sind biologische Aquakulturen von Vorteil. Sie sind auch für die Umwelt gut. Im Gegensatz zu den meisten konventionellen Aquakulturen fügen biologische Aquakulturen der natürlichen Umgebung keinen Schaden zu. Zum Beispiel rodeten die Züchter für die Crevettenzucht in konventionellen Aquakulturen in Ecuador jahrzehntelang die Mangrovenwälder. Auf diese Weise wurden in Ecuador bereits 70 % der Mangroven zerstört. Für die Bio-Vertragspartner von Coop ist die Nutzung der Mangrovenwälder stark reglementiert. Coop hat für die Zucht von Crevetten aus Bio-Aquakulturen Partner in Vietnam und Ecuador gefunden. Diese Partner müssen verschiedenste Kriterien einhalten: Zum Beispiel 50 % des früher zerstörten Mangrovenwaldes aufforsten. Bio-Aquakulturen können somit sogar mithelfen, die ökologische Situation zu verbessern, wie dieses Beispiel zeigt.

Weltweit gibt es diverse Bio-Aquakulturen, in denen Fische oder andere Wassertiere nachhaltig gezüchtet werden. Wie viele dies unterdessen sind, ist nicht bekannt. Fest steht aber, dass durch das Engagement von Detailhändlern wie Coop oder Organisationen wie WWF sowie die Nachfrage von Konsumentinnen und Konsumenten weitere hinzukommen werden.

## 2.4. Entwicklung biologischer Aquakulturen

Die ersten biologischen Aquakulturen entstanden vor mehr als 10 Jahren. 1999 wurden die ersten Bio-Standards in Pilotbetrieben in Europa umgesetzt. In den ersten biologischen Aquakulturen wurden Karpfen und Forellen gezüchtet. Das Pionierland in diesem Bereich war Deutschland. «Naturland», der Verband für ökologischen Landbau in Deutschland, arbeitete die ersten Richtlinien für ökologische Aquakulturen aus. Bereits seit Mitte der 90er Jahre führte «Naturland» Projekte im Bereich der anerkannt ökologischen Aquakultur durch<sup>14</sup> und setzte Massstäbe für die biologische Aquakultur.

Inzwischen werden in verschiedenen Ländern Fische und andere Wassertiere in Aquakulturen nach biologischen Richtlinien gezüchtet. Dennoch ist der Fischertrag aus biologischen Aquakulturen im Vergleich zum Fischertrag aus Wildfischerei und konventionellen Aquakulturen in der heutigen Zeit noch sehr klein. «Weniger als ein Prozent aller Fische des gesamten internationalen Fischertrags stammen heute aus biologischen Aquakulturen», sagt der Fischexperte René Benguerel von Blueyou, einem Beratungsbüro für nachhaltige Fischerei und Aquakultur.

Für WWF ist die anteilmässige Entwicklung von biologischen Aquakulturen schwer einzuschätzen. Biologische Aquakulturen hätten sicher Zukunft, inwiefern sie aber weltweit den Weg aus der Nische herausfinden würden, ist für Jennifer Zimmermann von WWF kaum absehbar. «Es ist erfreulich zu sehen, dass durch Anbieter wie Coop, welche die biologischen Aquakulturen stark fördern, viel erreicht wird.»

Coop hält daran fest, das Bio-Fisch und -Seafood Sortiment weiter auszubauen und biologische Aquakulturen zu fördern. Coop ist überzeugt, dass nachhaltig produzierte Lebensmittel auch in Zukunft von den Kundinnen und Kunden nachgefragt werden: «Dies gilt auch für Fisch und Seafood», sagt Urs Weingartner, Einkäufer Labelfleisch und -fisch von Coop. In Zusammenarbeit mit der Organisation «Naturland» hat Coop ein mehrjähriges Programm zur weltweiten Förderung der Bio-Aquakultur durchgeführt. Mehr dazu findet sich im *Kapitel 3.3*.

## 2.5. Nachhaltige Fische in der Schweiz und im internationalen Umfeld

«Europa ist in der Förderung von Bio-Fischzuchten und der Vermarktung von Bio-Fisch führend,» meint René Benguerel von Blueyou. Die Schweiz sei dabei anteilmässig im internationalen Vergleich sicher unter den Besten. Schweizer Detailhändler wie Coop spielen nach Aussage von René Benguerel dabei eine Vorreiterrolle.

Auch ausserhalb der Schweiz tut sich was im nachhaltigen Fischsortiment: So gab der amerikanische Detailhändler-Riese Walmart unlängst bekannt, das gesamte Sortiment an Wildfischen bis in fünf Jahren vollständig auf MSC-zertifizierte Fische umzustellen. Grosse Detailhandelsketten in England und Deutschland verfolgen ähnliche Strategien.

---

<sup>14</sup> Quelle: [www.naturland.de/aquakultur.html](http://www.naturland.de/aquakultur.html), 25.3.2009

Dieses internationale Engagement der Detailhändler veranlasst Lieferanten dazu, auf nachhaltige Fangmethoden oder nachhaltige Zuchten umzustellen und die Standards von Zertifizierungsprogrammen einzuhalten, um deren Gütesiegel zu erhalten. «Man merkt, dass sich in den letzten Jahren viel entwickelt hat», sagt Jennifer Zimmermann von WWF. Trotzdem gibt es noch viel zu tun. Die Situation der Fischbestände ist prekär und der Druck auf die Meere steigt nach wie vor. Das Engagement von Unternehmen wie Coop sei deshalb umso wichtiger, erklärt Jennifer Zimmermann: «Jede Nachfrage und jede Aussage, die in diese Richtung geht, ist sehr wichtig und wird von den Lieferanten gehört.»

## 3. Engagement zur Entwicklung der biologischen Fischzucht

### 3.1. Pionierin im Bereich Bio-Fisch

Als erste Grossverteilerin der Schweiz hat Coop in Zusammenarbeit mit Bio Suisse im Jahre 1993 in grossem Stil ein Bio-Sortiment unter der Marke Naturaplan auf den Markt gebracht. Inzwischen ist das Sortiment auf rund 1'600 Produkte angewachsen. Neben Joghurts, Schokolade, Wein und vielen weiteren Produkten, die alle die Knospe von Bio Suisse als Gütesiegel tragen, gehören seit 2001 auch Fische und Crevetten zum Bio-Sortiment von Coop. Zum Zeitpunkt der Einführung von Bio-Fisch bei Coop war der Bio-Fisch-Markt in der Schweiz praktisch nicht existent. Es gab zwar bereits vereinzelt Bio-Forellen. Ein breiteres Bio-Seafood-Sortiment, das schweizweit erhältlich war, fehlte jedoch. Erst auf Nachfrage und Wunsch von Coop konnten Zuchten mit für den Markt bedeutendem Volumen für die biologische Zucht gewonnen und deren Bio-Zertifizierung erreicht werden.

Wie bereits schon bei der Einführung von Naturaplan bewies Coop bei der Sortimentserweiterung mit Bio-Fisch und Bio-Crevetten erneut ihre Pionierrolle unter den Detailhändlern im Schweizer Bio-Markt: Coop führte als erste Schweizer Detailhändlerin Bio-Fisch im Sortiment ein. «Coop ist ständig auf der Suche nach neuen Bio-Seafood-Produkten für unsere Kundinnen und Kunden», erklärt Urs Weingartner, Einkäufer Labelfleisch und -fisch von Coop. Ausserdem hätten die sich stetig verschlechternde Situation der Weltmeere, die negativen Folgen der Fischerei und die Probleme konventioneller Zuchten Coop dazu veranlasst, auch im Bereich Fisch nach nachhaltigen und biologischen Lösungen zu suchen. «In diesem Bestreben wurden wir durch das Bedürfnis der Kunden unterstützt, die immer öfters nach Bio-Fisch bzw. einem nachhaltigen Fischangebot fragten», beschreibt Urs Weingartner die Situation.

### 3.2. Entwicklung Bio-Fisch in der Schweiz

Bereits vor dem Jahr 2000 stellte Coop eine Nachfrage nach Bio-Fisch fest. Coop suchte geeignete Lieferanten und Partner und lancierte eigene Projekte für die Bio-Fischzucht, um den Konsumentinnen und Konsumenten Bio-Fisch als hochwertige Alternative im Sortiment anzubieten: Im Juli 2001 wurde die Bio-Forelle als erster Bio-Fisch in das Naturaplan-Sortiment aufgenommen. Diese Bio-Forellen stammten aus der ersten Bio-zertifizierten Fischzucht aus der Schweiz.

Der Markt von Bio-Fisch in der Schweiz hat sich seit 2001 verändert. Unterdessen bieten verschiedenste Detailhändler ebenfalls Bio-Fisch und Bio-Seafood an. Doch auch acht Jahre nach der Einführung der ersten Bio-Fische ist Coop die Anbieterin mit der grössten Produktvielfalt und dem grössten Bio-Fischangebot in der Schweiz.

Inzwischen führt Coop fünf verschiedene Bio-Fischarten sowie Bio-Crevetten im Angebot. Seit einem Jahr können die Konsumentinnen und Konsumenten auch Bio-Sushi im Coop kaufen.

Von 2001 bis 2008 stieg der Bio-Anteil im Bereich Fisch und Seafood bei Coop von 0 auf 21 %. «Dieses Wachstum ist sehr positiv», erklärt Urs Weingartner von Coop. Denn für die Konsumentinnen und Konsumenten ist der Kauf von Bio-Fisch ein bewusster Entscheid.

Schliesslich wurden die Bio-Fischarten als Alternative zu denselben konventionellen Fischarten, die weniger kosten, in das Sortiment aufgenommen. Für Coop sind die Ziele für die Zukunft im Bereich Bio-Fisch klar: «Wir wollen das Bio-Fisch-Angebot weiter ausbauen und die Mengen in Beschaffung und Absatz kontinuierlich steigern», so Urs Weingartner. Damit dieses Ziel erreicht werden kann, engagiert sich Coop weiterhin stark für Seafood aus biologischen Aquakulturen.

Mehr zum Sortiment und den Beschaffungsprojekten findet sich in den *Kapiteln 4.1 und 4.2*.

### **3.3. Coop Fonds für Nachhaltigkeit**

Coop engagiert sich für Bio-Fisch in verschiedenen Bereichen. Im Rahmen dieses Engagements führte Coop von 2004 bis 2007 ein Programm zur weltweiten Förderung der Bio-Aquakultur durch. Dieses Projekt wurde vom Coop Fonds für Nachhaltigkeit unterstützt. In Zusammenarbeit mit der Partnerorganisation «Naturland» aus Deutschland, dem grössten Zertifizierer von biologischen Aquakulturen, erarbeitete Coop wichtige Grundlagen und neue, alternative Methoden für den weiteren Ausbau der Bio-Aquakultur. So wurden zum Beispiel alternative Heilmittel untersucht oder Richtlinien für die Futtermittelsicherheit erstellt. Das Ziel dieses Förderprogramms bestand auch darin, zusätzlich zu den bereits bestehenden weitere Bio-Produkte aus Aquakultur in das Sortiment aufnehmen zu können.

Mit dem Fonds werden aktuell insgesamt 33 Projekte unterstützt, die aus rein kommerziellen Gründen nicht finanzierbar wären. Die Projekte siedeln sich in den Themengebieten Klimaveränderung, Wald, erneuerbare Ressourcen, Wasser als globale Ressource, Überfischung, Bio-Landwirtschaft, Tierschutz, gesunde und ausgewogene Ernährung, Bildung in Entwicklungsländern, regionale Wertschöpfung und Fairer Handel an.

Der Coop Fonds für Nachhaltigkeit soll bis 2011 schrittweise auf insgesamt 15 Millionen Franken pro Jahr ausgebaut werden.

>> [www.coop.ch](http://www.coop.ch) – Coop Fonds für Nachhaltigkeit > Bio-Aquakulturen  
([http://www.coop.ch/naturaplan-fonds/biolandwirtschaft\\_aquakulturen-de.htm](http://www.coop.ch/naturaplan-fonds/biolandwirtschaft_aquakulturen-de.htm))

### **3.4. Ganzheitliches Engagement für Fisch**

Coop setzt sich nicht nur mit Bio-Fisch gegen Überfischung und für ein nachhaltiges Fischsortiment ein. Im Juni 2007 trat Coop als erstes Mitglied der WWF Seafood Group bei.

Inzwischen engagieren sich fünf weitere Partner in der Schweiz für die WWF Seafood Group. Darunter Detailhändler, Lieferanten und andere Unternehmen im Fischsektor sowie Gastronomieketten. WWF, die Gründerin der Seafood Group, berät die Mitglieder bei der schrittweisen Umstellung ihres Sortiments auf nachhaltige Fische und Meeresfrüchte.

Die Partner der WWF Seafood Group verpflichten sich, einen Beitrag zum Schutz der Meere zu leisten. Ihr Ziel ist es, ihr Fischangebot schrittweise auf Fische aus nachhaltig bewirtschafteten Beständen und umweltverträglichen Zuchten umzustellen. Konkret bedeutet dies, keine Fische mehr anzubieten, die vom Aussterben bedroht sind. Fische aus stark überfischten Beständen werden schrittweise durch Alternativen ersetzt, die aus ökologisch intakten Beständen stammen. Gibt es keine solche Alternative, werden die betroffenen Fische von den Mitgliedern ganz aus dem Sortiment genommen.

Zudem bieten die Partner mehr Fische aus nachhaltig bewirtschafteten Beständen und umweltgerechten Zuchten an. Ziel ist, dass die Partner ihr Sortiment an MSC- sowie Bio-Fischen vergrössern.

Coop hat seit der Mitgliedschaft bei der WWF Seafood Group bereits zehn Fischarten aus dem Sortiment gestrichen. Darunter unter anderem Schwertfisch und Rochen. Bei Coop sind rund 28 Produkte aus MSC-zertifizierter Wildfischerei erhältlich. Ausserdem hat Coop das schweizweit grösste Sortiment an Bio-Fischen.

## 4. Bio-Fische für Feinschmecker

### 4.1. Coop Bio-Fisch-Sortiment

Die Bio-Fische sowie Bio-Crevetten sind bei Coop unter der Marke Naturaplan, der Bio-Marke von Coop, zu finden. Die stetige Erweiterung des Bio-Fisch-Sortiments ist in Planung. Bis jetzt ist folgendes Bio-Fisch-Sortiment bei Coop erhältlich:

Fischarten	Herkunft	Produkte	Preise
Bio-Lachs	Irland	Bio-Rauchlachs	10.30 Franken / 100g
		Bio-Lachsfilet	4.00 Franken / 100g
Bio-Crevetten	Ecuador	Cocktailcrevetten	9.90 Franken / 400g
		Cocktailcrevetten gross	5.90 Franken / 150g
	Vietnam	Crevettenringe	9.90 Franken / 270g
		Crevettenschwänze gross	12.90 Franken / 250g
Riesencrevetten	10.90 Franken / 200g		
Bio-Dorade	Frankreich	Dorade Royal ganz, 400 bis 600gr, Offenverkauf	3.15 Franken / 100g
Bio-Forelle	Schweiz	Forelle ganz, Selbstbedienung, Offenverkauf und Tiefgekühlt	3.00 Franken / 100g
		Forellen-Filets geräuchert	3.00 Franken / 100g
			5.00 Franken / 250g
			8.50 Franken / 100g
Bio-Wolfsbarsch	Frankreich	Wolfsbarsch ganz, 400 bis 600gr, Offenverkauf	2.95 Franken / 100g
Bio-Pangasius	Vietnam	Bio-Fisch-Sticks Pangasius	7.90 Franken / 300g
		Bio-Pangasiusfilet	12.50 Franken / 400g
Bio-Sushi	Lachs: Irland Crevetten: Vietnam	Bio-Sushi in Selbstbedienung gekühlt inkl. Wasabi, Sojasauce	11.90 Franken / 110g

### 4.2. Beschaffungsprojekte von Coop

Um den Konsumentinnen und Konsumenten diese Bio-Fische und -Crevetten anbieten zu können, suchte Coop nach geeigneten Lieferanten und Partnern, die bereit waren, nach den Richtlinien von Bio Suisse zu züchten.

Einige biologische Zuchtbetriebe mussten keine oder nur noch kleinere Anpassungen durchführen, um alle Ansprüche von Coop zu erfüllen. Teilweise mussten die Züchter aber auch grössere Umstellungen vornehmen, um die strengen Bio Suisse-Standards zu erfüllen und das Knospe-Gütesiegel zu erhalten. Nachfolgend sind einige exemplarische Beispiele für Lieferanten und Partner von Coop aufgeführt:

- **Bio-Lachsfilet:** Coop bezieht die Bio-Lachse von einer irischen Produzentengruppe, die drei verschiedene Züchter an der irischen Westküste umfasst. Diese waren Pioniere in der Zucht von Bio-Lachs. Die Zuchtgehege befinden sich im offenen Atlantik. Das raue atlantische Meer mit seinem starken Gezeitenwechsel bringt die Bio-Lachse mit ihrer festen Fleischbeschaffenheit hervor. Die Umgebung ist völlig frei von jeglicher Industrie und deshalb bleiben die Gewässer rein und klar.
- **Bio-Crevetten:** Coop bezieht die Bio-Crevetten aus biologischen Aquakulturen in Vietnam und Ecuador. Die Gegenden um die Mangrovenwälder, welche in diesen beiden Ländern zu finden sind, eignen sich besonders für die Crevettenzucht. Durch konventionelle Zuchtbetriebe wurden in Ecuador 70 % der Mangrovenwälder durch Abholzung zerstört. Durch die biologischen Crevettenzuchten können die Wälder wieder wirtschaftlich genutzt werden, ohne dass die Mangrovenwälder abgeholzt werden. Das Coop Engagement verlangt zudem, dass die Bio-Produzenten in den Regionen 50 % der ursprünglich vorhandenen Waldfläche wieder aufforsten müssen.
- **Bio-Dorade und Bio-Wolfsbarsch:** Die Bio-Dorade und der Bio-Wolfsbarsch im Coop Sortiment stammen aus der Charvoz Cannes Aquaculture aus Frankreich. Diese biologische Aquakultur wurde 1988 von der Familie Charvoz aus Eigeninitiative gegründet. Die Gehege der Fischzucht befinden sich im offenen Meer. Rund um die Gehege hat sich ein vielfältiges Ökosystem gebildet. Nicht nur im sondern auch rund um das Gehege wimmelt das Meer von Fischen (vgl. auch Verde 01/08, [www.coop.ch/verde](http://www.coop.ch/verde)).
- **Bio-Forelle:** Coop bezieht die Bio-Forellen ausschliesslich aus biologischen Aquakulturen aus der Schweiz. Die Forellen leben in tierfreundlichen Teichen oder Becken mit möglichst natürlicher Umgebungsgestaltung. Eine der Lieferanten von Bio-Forellen ist die Fischzucht Nadler im aargauischen Rohr. Dieser Familienbetrieb, der schon in der dritten Generation Fischzucht betreibt, hat 2001 auf biologische Zucht umgestellt. Seit 2001 führt Coop bereits Bio-Forellen aus der Schweiz im Sortiment.
- **Bio-Pangasius:** Coop bezieht den Bio-Pangasius aus biologischen Aquakulturen in Vietnam. Der Bio-Pangasius wird in seiner natürlichen Umgebung, dem fliessenden Wasser des Mekongs in weiträumig abgesteckten Gehegen gehalten.

Coop ist stets auf der Suche nach weiteren solchen Beschaffungsprojekten. Die Fische sowie die Crevetten aus diesen Zuchten können mit gutem Gewissen genossen werden.

Zum Beschaffungsprojekt Bio-Lachs aus Irland und zur Produktion von Bio-Sushi gibt es Filme, welche online angeschaut werden können. Diese sind unter [coop.ch](http://www.coop.ch) - Zahlen und Fakten ([http://www.coop.ch/ueber/zahlen\\_fakten/geschaeftsbericht-de.html](http://www.coop.ch/ueber/zahlen_fakten/geschaeftsbericht-de.html)) abrufbar.

## 5. Zahlen und Fakten

### 5.1. Coop

- Umsatz Coop Gruppe (2008) 18,2 Mrd. CHF
- Marktanteil Food 21,9 %
- Umsatz mit Bio-Lebensmitteln (2008) 722 Mio. CHF
- Anzahl Produkte mit Bio-Knospe ca. 1'600
- Umsatz mit Bio-Fisch (2008) 31,8 Mio. CHF
- Anzahl Fischarten mit Bio-Knospe 8
- Anzahl Bio-Fischprodukte 43
- Mitarbeitende Coop-Gruppe ca. 53'800
- Mitgliederhaushalte ca. 2,5 Mio.
- Anzahl Verkaufsstellen 1'885
- Verkaufsfläche in m<sup>2</sup> ca. 1'707'000
- Umsatz mit ökologisch und sozial profilierten Kompetenzmarken <sup>15</sup> ca. 1,4 Mrd. CHF

### 5.2. Weiterführende Links

- Coop [www.coop.ch](http://www.coop.ch)
- Coop Naturaplan [www.coop.ch/naturaplan](http://www.coop.ch/naturaplan)
- Coop Fonds für Nachhaltigkeit [www.coop.ch/naturaplan-fonds](http://www.coop.ch/naturaplan-fonds)
- Bio Suisse [www.biosuisse.ch/de/produkte/fisch/index.php](http://www.biosuisse.ch/de/produkte/fisch/index.php)
- WWF und WWF Einkaufsratgeber [www.wwf.ch/fisch](http://www.wwf.ch/fisch)
- MSC [www.msc.org](http://www.msc.org)
- Fair Fish [www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch)
- Naturland [www.naturland.de/aquakultur.html](http://www.naturland.de/aquakultur.html)
- Blueyou [www.blueyou.com](http://www.blueyou.com)

---

<sup>15</sup> Naturaplan, Naturaline, Oecoplan, Max Havelaar, Naturafarm, Pro Montagna, ProSpecieRara, Slow Food

## 6. Kontakte und Interviewpartner

### 6.1. Medienstelle Coop

Susanne Sugimoto-Erdös, Leiterin Medienstelle  
+41 61 336 71 96  
susanne.sugimoto@coop.ch

Karl Weisskopf, Mediensprecher  
+41 61 336 71 07  
karl.weisskopf@coop.ch

Nicolas Schmied, Mediensprecher  
+41 61 336 71 39  
nicolas.schmied@coop.ch

Denise Stadler, Mediensprecherin  
+41 61 336 71 35  
denise.stadler@coop.ch

### 6.2. Medienstelle WWF

Mariann Brey, WWF Seafood Group  
+41 44 297 21 21

### 6.3. Interviewpartner/Gesprächspartner für Roundtable

Christian Waffenschmidt, Leiter Kompetenzmarken VIVA Coop

Urs Weingartner, Einkauf Labelfleisch und -fisch

Jennifer Zimmermann, WWF Projektleiterin Konsum und Wirtschaft

René Benguerel, Blueyou, Beratungsbüro für nachhaltige Fischerei und Aquakultur

Kontakte werden über die Medienstelle Coop koordiniert.