

Das zweite Hintergrunddossier von Coop Naturaplan bietet Informationen zum Thema «Bio-Fisch»

Coop beweist Pionierrolle im Bereich Speisefisch

Die sich stetig verschlechternde Situation der Weltmeere, die negativen Folgen der Fischerei und die Probleme konventioneller Zuchten veranlassten Coop schon früh, nachhaltige und biologische Lösungen zu fördern. Als im Jahr 2001 das Naturaplan-Sortiment um Fisch und Crevetten erweitert wurde, bewies Coop einmal mehr ihre Pionierrolle im Schweizer Bio-Markt. Denn zu diesem Zeitpunkt war der Bio-Fischmarkt praktisch inexistent. Das beiliegende Hintergrunddossier bietet ausführliche Informationen zu den Themen Wildfischerei sowie konventionelle und nachhaltige Aquakulturen.

Die Nachfrage nach Fischen und anderen Meeresfrüchten ist in den letzten Jahren stetig gestiegen, und ein Ende dieser Entwicklung ist nicht in Sicht. Noch mehr als die Hälfte der heute angebotenen Fische stammt aus Wildfischerei. Zu viele schlagkräftige Fischfang-Flotten fischen zu grosse Mengen. Zu hoch angesetzte Fangquoten, zu viel Beifang und illegale Fischerei tragen entscheidend zur Überfischung bei. Aber auch die zahlreichen konventionellen Aquakulturen sind oft keine nachhaltige Alternative zur Wildfischerei, denn die Tiere werden häufig zu dicht gehalten und die natürliche Umgebung leidet an den Folgen der negativen Auswirkungen konventioneller Fischzuchten.

Engagement für nachhaltige Aquakulturen

Als Gründungsmitglied der WWF Seafood-Group wurde Coop in ihrem frühzeitigen Engagement für nachhaltige Aquakulturen bestärkt: Bio-Aquakulturen schneiden in der Beurteilung durch den WWF durchwegs am besten ab. Bio-Fische werden ausschliesslich in Bio-Aquakulturen gezüchtet. Diese unterscheiden sich von konventionellen Fischzuchten darin, dass auch für die Speisefischproduktion die Kriterien der biologischen Tierhaltung gelten. Coop richtet sich beim Fisch, wie bei allen anderen Bio-Produkten, nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse. Das heisst, dass für Fischmehl und -öl nur Reste der Speisefisch-Verarbeitung eingesetzt werden dürfen, um die Wildbestände zu schonen. Die pflanzlichen Futterbestandteile müssen ebenfalls aus biologischem Anbau stammen. Die Haltungsdichte in der Bio-Fischzucht ist stark limitiert, präventive Medikamenten-Einsätze, Wachstumsförderer sowie Gentechnologie sind verboten.

Bio Suisse-Richtlinien auch für Naturaplan-Fische

Die Knospe der Bio Suisse ist eines der weltweit strengsten und anspruchsvollsten Bio-Label. Zusätzlich zu den bestehenden Bio-Richtlinien verabschiedete Bio Suisse im Juli 2000 explizite Knospe-Richtlinien für biologische Fischzucht. Auch für die Bio-Fischzucht gilt, wie für alle Knospe-Betriebe, gesamtbetriebliche Bio-Produktion. Nur von unabhängigen Instanzen vom

Diese Meldung finden Sie auch unter www.coop.ch/mediendossiers

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

Wasser bis auf den Teller kontrollierte Bio-Seafood-Artikel werden anerkannt. Eine weitere Voraussetzung für die Zertifizierung mit der Knospe ist ein absolutes Flugverbot für den Import ausländischer Produkte. Deshalb werden Fische und Crevetten aus kontrollierter biologischer Zucht grösstenteils tiefgekühlt per Frachtschiff, Bahn und Strasse transportiert.

Informationsdossier zu Bio-Fisch

Das beiliegende Dossier ist das zweite in seiner Art. Es soll die Recherchen zu ausgewählten Themen unterstützen. Es zeigt die Entwicklung und die Auswirkungen des Fischkonsums, die Folgen der Wildfischerei und der konventionellen Aquakulturen, aber auch wie mit der Zucht von Bio-Fisch diesen Entwicklungen entgegengewirkt werden kann. Zudem finden sich darin Zahlen und Fakten sowie eine Übersicht der bei Coop erhältlichen Bio-Fische und -Crevetten.

Diese Meldung finden Sie auch unter www.coop.ch/mediendossiers

Kontaktpersonen

Susanne Sugimoto-Erdös, Leiterin Medienstelle

Tel. +41 61 336 71 96

Nicolas Schmied, Mediensprecher

Tel. +41 61 336 71 39

Denise Stadler, Mediensprecherin

Tel. +41 61 336 71 10

Karl Weisskopf, Mediensprecher

Tel. +41 61 336 71 07