

Metzgereikunden wünschen bekannte Fischarten

Immer mehr Metzgereien verkaufen mit Erfolg frische Fischfilets – nicht nur am Wochenende. Einige verarbeiten sie in der Grillsaison selbst zu Spiessli. Welches sind die Bestseller, Trends und Labels für Qualität und Nachhaltigkeit?

«Die Anfragen nach Fisch-Convenience werden immer zahlreicher», sagt Marco Märsmann, Leiter Einkauf/Verkauf von Bell Seafood. «Dies sowohl im Detailhandel als auch in der Gastronomie, wobei der gewünschte Conveniencegrad im Detailhandel höher liegt als in der Gastronomie». Die Firma stellt auch Seafoodconvenience selbst her wie Spiessli für den Detailhandel und die Gastronomie, dies auch massgeschneidert auf Kundenwunsch. Auch Metzgereien gehören zu den Kunden und beziehen vor allem frische Filets von Lachs, Egli und Zander. Grosse Erfahrung mit Metzgereikunden besitzt auch Dörig & Brandl AG. René Dörig konstatiert, dass bei Fisch eher Kontinuität, Produktequalität und Liefergarantie zählen als Trends. «Im Gegensatz zu Fischspezialgeschäften wünschen Metzgereikunden Produkte, die sie bereits kennen», so Dörig. Als Trend könne man aber Fisch für den Rohkonsum bezeichnen (etwa Sashimi und Sushi). «Vorbildliche Metzgereifachgeschäfte geben Fisch einen festen Platz im täglichen Verkaufsangebot und bieten ihn nicht einfach nur am Rand oder am Wochenende an», sagt Dörig.

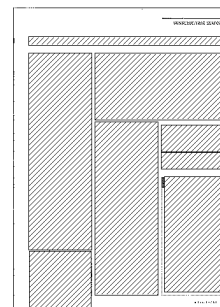
Ein bekanntes Label mit Zielen beim Tierschutz und der Umweltschonung ist das zertifizierte Bio-Label (z.B. Knospe von Bio Suisse), das an Aquakulturen vergeben wird, welche vor allem Anforderungen an die umweltgerechte Fütterung, artgerechte Haltung, Auswirkungen auf die umgebende Natur und den Verzicht auf nutritive Antibiotika einhalten. Biofisch erfreut sich reger Nachfrage, vor allem im Detailhandel, obwohl das Preisniveau rund zwanzig Prozent über dem Durch-

Crevetten aus tropischen Gewässern sind gemäss WWF durch Überfischung stark vom Ausrotten bedroht.

schnitt liegt. In der Schweiz werden bisher nur Forellen biologisch gezüchtet, aber auch Lachs, Crevetten, Tilapia, Pangasius und Karpfen stammen häufig aus Biozuchten. Weitere Aquakultur-Standards wie «Label rouge» oder «Global Gap» stehen vor allem für gute Wasser- und Futterqualität steht bzw. für Hygiene und Frische.

Für Wildfische gibt es kein Biolabel sondern MSC, d.h. «Marine Stewardship Council». Es will das Plündern der Fischgründe verhindern und ist erhältlich für Fischereien, die sich verpflichten, das Ökosystem zu schützen und sich an bei der Festlegung der Fangquoten an wissenschaftliche Empfehlungen zu halten. Der MSC-Standard basiert auf drei Prinzipien: Es darf nur soviel gefischt werden, wie wieder nachwächst. Zeigt ein Bestand Anzeichen von Überfischung, muss die Fischerei Massnahmen treffen, um die Erholung zu gewährleisten. Die Fischerei darf Struktur, Vielfalt und Produktivität des betreffenden Ökosystems nicht beeinträchtigen. MSC ist eine unabhängige, globale Organisation, deren Aktivitäten auf die Durchsetzung eines verantwortungsbewussten Fischbestands-Managements gerichtet ist. MSC wird von vielen Akteuren wie NGO, Fischereien, Wissenschaftlern, Unternehmen und Regierungen unterstützt. Unilever war Mitbegründer, hat heute aber keine führende Stellung mehr.

Nicht nur im Meer, sondern auch in den Binnengewässern sind die Fischgründe massiv bedroht. Auch bei Binnenfischern ist Umdenken angesagt. Kanada begann im Eriesee, die Fangquoten drastisch zu senken, um die Bestände zu retten. So kreierte die Great Lakes Fish Cooperation kürzlich die Marke: «fish4future». Damit verpflichten sich die Fischer vom Lake Erie zu Nachhaltigkeit. Egli und Zander werden unter der Marke «Omstead» verkauft. Die Fangquoten sind für nordamerikanische Verhältnisse tief, garantieren jedoch die Zukunft der kanadischen Fischer. Schweizer Generalimporteur von Egli und Zander aus dem Lake Erie ist die Bayshore SA in Oberwil.



«fair-fish» ist das Label des gleichnamigen Tierschutz-Vereins mit Sitz in Winterthur. Er wurde im Januar 2000 mit Unterstützung von Tierschutz-



Organisationen gegründet und verlangt beim Fischfang Tierschutzmassnahmen: Die Fangmethoden müssen so beschaffen sein, dass kein Fisch lange im Fanggerät verweilen muss und dass jeder Fisch sofort nach der Entnahme aus dem Wasser betäubt und getötet werden kann. In der Fischzucht gilt: Zucht und Haltung der Fische müssen gewährleisten, dass die Tiere ihr Verhaltensrepertoire ausleben können und dass sie von Stress, Angst und Verletzungen bewahrt

Pangasius und Crevetten boomen

Der beliebteste Zuchtfisch ist der bis vor wenigen Jahren noch unbekannt Pangasius (1988: 0 t, 2006: 3500 t). Er verdrängte die Zucht-Klassiker Forelle und Lachs von den Spitzenplätzen. Der Anteil der Forelle nahm seit 1988 um 61 Prozent ab, jener von Lachs um 27 Prozent. Dennoch bleibt Lachs der zweitbeliebteste Zuchtfisch (knapp 2000 t). Pangasius aus Vietnam, der sich auch pflanzlich ernährt und daher wenig Fischmehl benötigt, erhält vom WWF das Prädikat «akzeptabel». Diese Welsart ist ausserdem zart, dezent und günstig. Weitere Empfehlungen des WWF beim Meerfisch-Wildfang umfassen nur Alaska-Seelachs und Lachs aus dem Nordostpazifik abgesehen von hierzulande wenig nachgefragten Kleinmeerfischen wie Hering, Makrele und Sardine. Die mit Abstand höchste Zuwachsrates haben Crevetten aus tropischen Zuchtbetrieben: +536% seit 1988. Mittlerweile landen rund 3500 Tonnen jährlich auf Schweizer Tellern. (Text: WWF)

werden. Das Produkt-Angebot von «fair-fish» ist erst im Aufbau. (GB)



Thunfisch und seine Produkte (Dosen-Thon, Sushi) sind bei Familie Schweizer beliebt und boomen. Aber einige Thunbestände sind gefährdet, vor allem Blauflossenthun. Gemäss WWF akzeptabel ist weisser Thun vom Nordatlantik.