

## DIE WWF-BEWERTUNG

Der WWF berücksichtigt bei der Bewertung den Zustand der Fischbestände, das Management und auch die Umweltauswirkungen der Fischereien. Bei Fischzuchten bewertet er die generellen Produktionsbedingungen, Fragen zur Fütterung und gesetzliche Rahmenbedingungen.

😊 **empfehlenswert**

😐 **akzeptabel**

😞 **nicht empfehlenswert**

**W = Wildfang**

**Z = Zucht**

Unterschiedliche Bewertungen für die gleiche Fischart sind auf Unterschiede in der Fangmethode bzw. auf verschiedene Produktionsmethoden in der Zucht zurückzuführen.

## ACHTEN SIE AUF BIO- UND UMWELTLABELS

Für Wildfisch das MSC-Label:



Für Zuchtfisch Bio-Labels, wie:



## KALTER FISCH – HEISS BEGEHRT

Sushi – die Spezialität aus Japan erfreut sich in Europa steigender Beliebtheit. Die beliebtesten Sushi-Fische und Meeresfrüchte stammen nicht aus einheimischen Gewässern, sondern werden importiert. Doch weltweit sind viele Arten wie Thun oder Aal gefährdet. Rücksichtslose Fangmethoden bedrohen zudem andere Meeresbewohner. Zuchten weisen häufig eine schlechte Umweltbilanz auf.

### Mehr Fisch aus Österreich bitte!

Probieren sie doch einmal Sushi von heimischen Fischen wie Forelle oder Saibling. Sogar Flußbarsch oder Hecht eignen sich für die rohen Happen. Heimischer Fisch erfährt immer größere Beliebtheit und ist in Sachen Umweltschutz nicht zu schlagen. Kurze Transportwege und ein immer größeres Angebot auch an Bio-Fischen aus besten, heimischen Gewässern, garantiert nachhaltigsten Genuss. Und natürlich ist heimischer Fisch auch in Sachen Frische nicht zu schlagen.

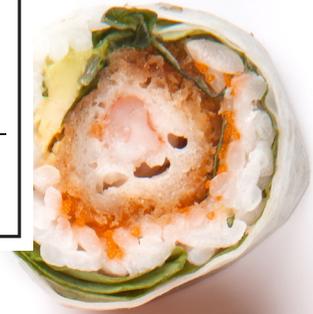
Achten sollte man darauf, dass der Fisch, bevor er zu Sushi verarbeitet wird, tiefgefroren war. Damit erfüllt der Fisch auch aus hygienischer Sicht alle Kriterien.

WAS  
KANN ICH  
TUN?

- Unterstützen Sie die Arbeit des WWF und werden Sie Meerespate: [meere.patenschaft.at](http://meere.patenschaft.at)
- Fisch als nicht alltägliche Delikatesse genießen
- Bei Zuchtfisch Bio-, bei Wildfang MSC-Produkte wählen
- Vegetarisches Sushi oder Sushi von einheimischen Fischen probieren
- Im Restaurant nach Herkunft und Fangmethode fragen
- Fisch-Ratgeber benutzen



2012



**KALTER FISCH –  
HEISS BEGEHRT**  
Der WWF Sushi Ratgeber

## THUNFISCH (Maguro)

Thun ist der Sushi-Fisch schlechthin. Als Sushi sind vor allem Blauflossen-, Gelbflossen- und Grossaugenthun beliebt. Der Blauflossenthun ist heute vom Aussterben bedroht, die andern zwei Arten sind vielerorts überfischt. Die häufig eingesetzten Langleinen und Ringwadenetze führen zudem zu viel Beifang. Zuchten sind bisher nicht umweltverträglich, da u.a. große Mengen an Fischmehl und -öl benötigt werden.

### BLAUFLOSSETHUN (auch als Roter Thun im Handel)

☹️ weltweit W/Z

### GELBFLOSSETHUN

😊 West- und Zentralpazifik (Handleinen) W  
😊 Atlantik, Ostpazifik, West- und Zentralpazifik (Ringwaden ohne Lockboje) W  
😊 Atlantik, Malediven (Angelruten, Handleinen) W  
☹️ Indischer Ozean (Ringwaden ohne Lockboje) W  
☹️ weltweit (Ringwaden mit Lockboje, Langleinen, Stellnetze) W

### GROSSAUGENTHUN

😊 Atlantik (Angelruten) W  
☹️ weltweit (Ringwaden, Langleinen) W

## GARNELEN/SHRIMPS (Ebi)

Garnelen aus Wildfang werden hauptsächlich mit Grundschleppnetzen gefangen. Diese schädigen den Meeresgrund und führen zu viel Beifang. Intensive tropische Zuchten belasten die Umwelt. Extensive Teichwirtschaft ohne Fütterung ist vertretbar. **Empfehlenswert: Bio-Garnelen**

😊 Südost-Asien (extensive Teichwirtschaft ohne Fütterung und Zusatzstoffe) Z  
☹️ weltweit (intensive Teichwirtschaft) Z  
☹️ weltweit (Grundschleppnetze) W

## LACHS (Sake)

Die Wildbestände im Pazifik sind mit wenigen Ausnahmen noch nicht überfischt. Der Atlantische Lachs stammt heute in der Regel aus Zucht. Doch der Einsatz von Chemikalien, die Übertragung von Krankheiten und der hohe Bedarf an Futterfischen machen viele Lachsfarmen nur bedingt zu einer Alternative.

**Empfehlenswert: MSC-Wildlachs, Bio-Lachs**

### PAZIFISCHER LACHS

😊 Nordostpazifik (Alaska) W  
😊 Nordostpazifik (Kanada) W  
☹️ Nordwestpazifik (Russland) W

### ATLANTISCHER LACHS

😊 Schottland, Irland, Norwegen Z  
😊 Nordostatlantik (Langleinen, Fallen) W  
☹️ Nordostatlantik (Stellnetze) W  
☹️ Chile Z

**Für Lachsrogen (Ikura) gelten die selben Angaben.**

## SURIMI

Das Krabbenimitat Surimi besteht aus aromatisiertem, zerkleinertem Fisch. Häufig wird Alaska-Seelachs verwendet, der als günstige Alternative zu Kabeljau gehandelt wird. Die Artangaben sind jedoch oft ungenügend oder sogar falsch. **Empfehlenswert: MSC-Surimi**

### ALASKA SEELACHS

😊 Nordostpazifik W  
😊 Nordwestpazifik W

## BUTTERFISCH (Aburasokomutsu)

Der Name Butterfisch oder Buttermakrele wird für verschiedene Arten verwendet. Meist wird die Escolar-Schlangemakrele als Butterfisch in Sushi-Restaurants angeboten. Die häufigste Fangmethode für diese Art sind Langleinen, die mit sehr viel Beifang verbunden sind.

☹️ Ost-Pazifik und West-Pazifik (Langleine) W

## TINTENFISCH/SEPIA/KALMAR (Tako)

Diese Arten gehören zur Gruppe der Weichtiere. Im Allgemeinen vermehren sie sich rasch, daher sind sie wenig anfällig auf Überfischung. Aber bisher sind die Bestände schlecht erforscht. Eine allgemeine Empfehlung ist deswegen schwierig. Tintenfische werden mit Leinen und Fallen gefangen, aber auch mit Grundschleppnetzen.

😊 Tintenfische (Sepien, Kalmare, Krake) weltweit (Reusen, Fallen, Leinen) W  
☹️ Tintenfische (Sepien, Kalmare, Krake) weltweit (Grundschleppnetze) W

## NORI

Nori ist getrocknetes und geröstetes Seegras (hauptsächlich Purpurtang), das in Aquakulturen in China, Korea und Japan gewonnen wird. Die Produktion ist arbeitsintensiv, verläuft jedoch weitgehend ohne Einsatz von Chemikalien, sodass sich die Umweltbelastung in Grenzen hält.

## HEIMISCHER FISCH

Probieren Sie auch einmal Sushi von einheimischen Fischen wie Forelle oder Saibling. Sogar Karpfen eignet sich mit der richtigen Zubereitung für Sushi. **Achten Sie bei heimischem Zuchtfisch auf Bio-Labels.**

😊 Forelle Z  
😊 Saibling Z  
😊 Karpfen Z

**Mehr Informationen finden Sie auch im Internet: [www.wwf.at/meere](http://www.wwf.at/meere)**