



## Umweltfreundliche Fischröllchen

Umweltfreundliche Fischröllchen  
WWF veröffentlicht ersten Sushi-Ratgeber  
Rezept-Alternativen "Sushi regional"  
Roher Fisch, mit saftigem Reis und Algen zu feinen Häppchen verpackt - die hohe Kunst japanischer Sushimeister hat längst den deutschen Alltag erobert: Als leichter Imbiss in der Mittagspause, als stilvolles Restauranterlebnis oder abgepackt als gesundes Fastfood aus der Kühltheke des Supermarkts. Doch der große Appetit auf die kleinen Fischhappen hat Folgen - für die gesamte Meeresumwelt. Oft stammt der Fisch aus überfischten Beständen oder gar von Arten, die vom Aussterben bedroht sind. Auch Fisch und Garnelen aus Zucht weisen oft eine schlechte Umweltbilanz auf. Der erste Sushi-Ratgeber des WWF verrät jetzt mittels Ampelsystem, welche der japanischen Fischhäppchen man mit gutem Gewissen genießen kann. "Gerade bei beliebten Sushi-Klassikern wie Lachs und Thunfisch ist Vorsicht geboten, man sollte unbedingt auf Herkunft und Fangmethode achten", rät Catherine Zucco, Fischereixpertin des WWF. Der hochpreisige Blauflossenthunfisch steht auf der Roten Liste der bedrohten Arten und gehört auch als Sushi-Spezialität nicht auf den Teller. "In Deutschland wird meist Gelbflossenthunfisch aus dem Pazifik oder Indischen Ozean verarbeitet. Wurde er mit Handleine gefangen, ist es eine gute Wahl. Bei anderen Fangmethoden sterben aber zu viele Meerestiere als Beifang." Beim Fang von Gelbflossenthun dominiert die industrielle Langleinensfischerei. An den tausenden Haken, die an langen Leinen ausgebracht werden, verenden auch viele Haie und Meereschildkröten.  
Lachs ist ein Favorit bei deutschen Sushi-Liebhabern. Da für Sushi meist Zuchtlachs verwendet wird, empfiehlt der WWF Lachs aus Bio-Aquakultur. Dort werden weniger Medikamente und Chemikalien eingesetzt und das Futter für Biozucht stammt aus umweltverträglichen Quellen. Auch Reisrollen mit Bio-Garnelen oder Surimi aus MSC-zertifiziertem Alaska-Seelachs sind laut WWF Sushi-Ratgeber unbedenklich. "Als Gast im Fisch- und Sushi-Restaurants fischt man oft im Trüben, wenn man auf die Speisekarte blickt", stellt WWF Expertin Zucco fest "Restaurantbesitzer sollten Fisch verstärkt aus umweltverträglichen Quellen einkaufen und Herkunft und Fangmethode auf der Karte angeben, um ihren Gästen eine verantwortungsvolle Auswahl zu ermöglichen." Für den Handel besteht eine entsprechende Kennzeichnungspflicht für Fischprodukte bereits.  
Sushi aus heimischen Fisch: Dorsch und Bio-Forelle  
Eine umweltfreundliche Alternative liegt in der Experimentierfreude: Warum nicht mal Sushi von hiesigem Fisch probieren? "Kurze Transportwege und ein wachsendes Angebot aus regionaler Biozucht sind gute Argumente für heimische Sushi-Kreationen. Bio-Forelle und auch gebratener Ostseedorsch eignen sich auch für Maki-Rollen", regt Catherine Zucco an. "Auch vegetarische Variationen schonen die Umwelt." Hier gibt es für Gastronomen und Hobbyköche noch viel Spielraum.  
Der weltweite Konsum von Fisch steigt seit Jahren. 15,6 Kilo isst jeder Deutsche durchschnittlich pro Jahr. Der Fischreichtum der Meere ist nicht unendlich, ein Drittel der weltweiten Fischbestände gilt bereits als überfischte und weitere 57 Prozent werden bis an ihre Grenze befischt. Eine grundsätzliche Orientierung für umweltbewussten Fischgenuss bieten der WWF-Einkaufsratgeber, das MSC-Siegel für Wildfisch sowie Bio-Siegel bei Zuchtfisch. "Generell sollte man Fisch und Meeresfrüchte bewusst genießen und nicht jeden Tag essen", betont WWF-Expertin Zucco.  
Der WWF-Sushi-Ratgeber bietet mittels Ampelsystem eine schnelle Orientierungshilfe für den Restaurantbesuch oder beim Einkauf im Supermarkt. Er listet Empfehlungen für die gängigsten Sushi-Fische und Meeresfrüchte und ist als PDF-Download unter [www.wwf.de/sushi-ratgeber](http://www.wwf.de/sushi-ratgeber) erhältlich. Grundlage der Bewertung bilden der Zustand der Fischbestände, die Fangmethode, die Umweltauswirkungen der Fischereien sowie die Produktionsbedingungen, Futtermittel und gesetzliche Rahmenbedingungen bei Fischzuchten. Der Sushi-Ratgeber basiert auf dem umfangreichen WWF-Einkaufsratgeber für Fisch und Meeresfrüchte unter [www.wwf.de/fisch](http://www.wwf.de/fisch), der dort auch als kostenfreie App erhältlich ist.  
WWF - World Wide Fund For Nature  
Rebstocker Straße 55  
60326 Frankfurt  
Deutschland  
Telefon: 069/791 44-0  
Telefax: 069/61 72 21  
Mail: [info@wwf.de](mailto:info@wwf.de)  
URL: <http://www.wwf.de>

## Pressekontakt

WWF - World Wide Fund For Nature

60326 Frankfurt

WWF.de  
[info@wwf.de](mailto:info@wwf.de)

## Firmenkontakt

WWF - World Wide Fund For Nature

60326 Frankfurt

WWF.de  
[info@wwf.de](mailto:info@wwf.de)

Der World Wide Fund for Nature (WWF) ist eine der größten unabhängigen Naturschutzorganisationen der Welt und konzentriert seine Arbeit auf drei Großlebensräume: Meere & Küsten, Binnenland-Feuchtgebiete und Wälder. Er wurde 1961 (damals als World Wildlife Fund) in der Schweiz gegründet und verfügt über ein globales Netzwerk von 26 nationalen und fünf assoziierten Organisationen sowie 22 Programmbüros. Weltweit unterstützen ihn rund fünf Millionen Förderer. Der WWF handelt im Auftrag der Natur nach dem Prinzip Naturschutz für und mit Menschen. Die Umweltstiftung WWF Deutschland wurde 1963 als gemeinnützige, unabhängige und überparteiliche Stiftung gegründet. Naturschutz war damals für viele noch ein Fremdwort. Heute ist die Umweltstiftung mit 284.000 Förderern (Stand 2004) eine der größten privaten Non-Profit-Organisationen des Landes. Die meisten Projekte des WWF Deutschland ? seit 1963 waren es über 2.100 ? sind erfolgreich verlaufen. Im Jahr 2004 war der WWF Deutschland in 48 internationalen und 30 nationalen Naturschutzprojekten aktiv ? von der Bewahrung der Tropenwälder in Indonesien und Zentralafrika über den Schutz der mittleren Elbe bis zur politischen Lobbyarbeit in Berlin und Brüssel. 19,3 Millionen Euro flossen 2004 in die Naturschutzarbeit.