



Eine Initiative des Bundesministeriums
für Bildung und Forschung

Wissenschaftsjahr 2016 * 17

**MEERE
UND OZEANE**

Thunfisch – Kontroverse aus der Dose

Thunfischkonserven machen mehr als 13% des Verzehrs von Fischprodukten in Deutschland aus.*

Ob man Thunfisch überhaupt essen sollte, wird von Wissenschaftler_innen, Umweltschützer_innen und der Fischindustrie kontrovers diskutiert. Thunfische sind langlebige Fische und deren Bestände brauchen viel Zeit, um sich von Überfischung zu erholen. Die hohe Nachfrage führt zu der Ausbeutung vieler Bestände über den maximalen nachhaltigen Ertrag (sogenannte MSY) hinaus – die Menge, die nachhaltig geerntet werden kann, ohne die Regenerierungskapazität der Bestände zu reduzieren.

Es gibt mehrere Thunfischarten, von denen nicht alle gleich bedroht sind. Skipjack-Thunfisch (auch Echter Bonito genannt) ist eine kleinere Thunfischart, die ca. 45% des weltweiten Thunfischfangs ausmacht.* Skipjack-Bestände sind im Vergleich zum Blauflossen- oder Gelbflossenthunfisch weniger gefährdet. Ca. 90% des weltweit gefangenen Skipjack-Thunfisches kommt aus Beständen, die nicht über dem MSY gefischt werden.* Beim Kauf von Thunfischprodukten sollte man die Verpackung genau unter die Lupe nehmen und Produkte aus Skipjack-Thunfisch bevorzugen – oder auf weniger bedrohte Fischarten umsteigen.

* Fischinformationszentrum e.V., 2016. Quelle: www.fischinfo.de/index.php/markt/datenfakten/4856-marktanteile-2016

* Fischinformationszentrum e.V., Quelle: www.fischinfo.de/images/Lexikon/Thunfisch_I.pdf

* Thünen-Institut für Ostseefischerei, 2015. Quelle: fischbestaende.portal-fischerei.de/Fischarten/?c=stockgroup&a=detail&sgroup_id=22



Geschmack der Zukunft der Meere

#wissenschaftsjahr

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Ein Projekt von



museum für
naturkunde
berlin

Weiterführende Informationen und Links
sind auf unserer Internetseite verfügbar:

www.naturkundemuseum.berlin/gzm