



Medienanlass Alternativen Fischmehl

# **Nachhaltiges Fischangebot bei Coop**

**Sibyl Anwander,  
Leiterin Wirtschaftspolitik/Nachhaltigkeit Coop**

Frick, 19. September 2013

# Übersicht



1. **2013 – Ein Jahr der Jubiläen**
2. **Herausforderungen beim Fisch-Angebot**
3. **Erreichtes**
4. **Ausblick**

# 1. 2013 – Ein Jahr der Jubiläen

## 20 Jahre Coop Naturaplan



1993

2013



## 10 Jahre Coop Fonds für Nachhaltigkeit



## 20 Jahre Partnerschaft Coop und FiBL

### 40 Jahre FiBL



# Coop Fonds für Nachhaltigkeit



**Seit 10 Jahren:** Förderung von gesellschaftlich relevanten Projekten im Bereich des nachhaltigen Konsums mit inzwischen 15 Millionen Franken im Jahr.

Die **Kooperation mit dem FiBL** spielt dabei eine zentrale Rolle: Coop unterstützt das FiBL seit 20 Jahren

Ziele:

- Wissenschaftliche Förderung des biologischen Landbaus.
- Entwicklung neuer, umweltfreundlicher Produktionsmethoden.
- Enge Zusammenarbeit mit dem Coop Category Management bei der Entwicklung innovativer Nachhaltigkeitsleistungen und neuer Produkte in Bio-Qualität.







# Coop Naturaplan

- Jedes zweite Bio-Produkt in der Schweiz geht bei Coop über den Ladentisch.
- **Über 1'600 Produkte** sind im Sortiment.
- Coop hat der Bio-Landwirtschaft in der Schweiz zum Durchbruch verholfen.
- Naturaplan ist die **bekannteste Bio Marke** in der Schweiz (90% gestützter Bekanntheitsgrad).
- Im Rahmen des 20 jährigen Jubiläums hat Coop zudem **Schweizer Top-Marken in Bio-Qualität** lanciert.
- Die Bio Suisse Richtlinien gelten für das gesamte Naturaplan Sortiment und werden **auch bei Importen** konsequent durchgesetzt.

**naturaplan**



## 2. Herausforderungen beim Fisch-Angebot

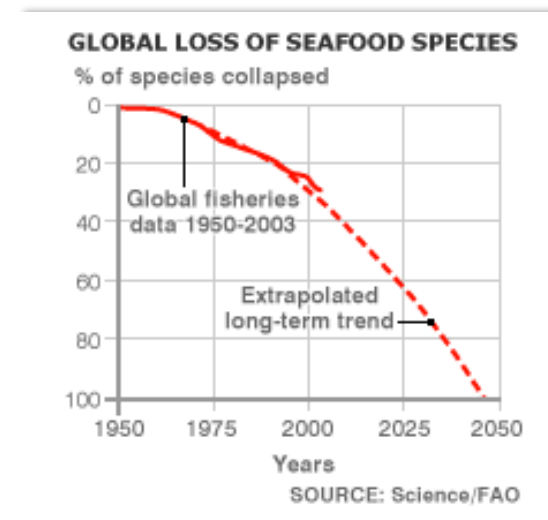


### Steigende Nachfrage:

- Weltweit gewinnt die Ressource Fisch als Proteinlieferant für die Ernährungsversorgung und -sicherung neben der Fleischproduktion zunehmend an Bedeutung.
- Die Schweizer Bevölkerung isst heute doppelt so viel Fisch wie vor gut 20 Jahren.
- Mehr als 90 % des Fisches in der Schweiz wird importiert.

### Weltweit abnehmende Wildfischpopulationen:

- *Science* (3. November 2006):  
"Bei gleich bleibender Überfischung sind die natürlichen Seafood-Ressourcen bis 2048 kollabiert".
- Die neusten Zahlen der FAO zeigen: 80% der weltweiten Fischbestände sind überfischt oder bis an ihre Grenzen ausgebeutet.
- Die Zahl der nur moderat ausgebeuteten Fischbestände ist laut FAO seit den 1970er Jahren bis heute von 40% auf 20% gesunken.





### Zunehmende Aquakultur:

- Aufgrund Überfischung kann zunehmender Fischbedarf einer zunehmenden Weltbevölkerung nur mit zunehmenden Aquakulturerträgen gedeckt werden.
- Nach Einschätzung der FAO wird die Fischproduktion für den Konsum von 128 Mio Tonnen/Jahr (2010) auf 172 Mi Tonnen im 2021 steigen.

### Damit verbundene Probleme:

- Zerstörung natürlicher Habitate
- nicht tiergerechte Haltungsdichten
- übermässiger Einsatz von Chemikalien und Antibiotika
- hoher Anteil von Fischmehl und -öl im Futter, das abnehmende Angebot an Fischmehl und Fischöl stellt eine große Herausforderung dar



# 3. Erreichtes

## Seit 2000 Pionierrolle bei nachhaltigem Fisch und – Seafood:

- 2000: Lancierung Fischbeschaffungsrichtlinie Coop mit Ziel, langfristig das gesamte Angebot an Meeresfischen, Krustentieren, Muscheln und Süßwasserfischen auf nachhaltige Fischereien und Bio-Aquakulturen umzustellen.
- Seit 2000: Unterstützung der Organisation MSC, als erste Detailhändlerin der Schweiz führte Coop MSC-zertifizierte Seafood-Produkte ein.
- Wasser/Überfischung als Schwerpunktthema des Fonds
- 2004-2007: Fonds-Projekt Förderprogramm Bio-Aquakulturen mit Naturland
- 2007: Gründungsmitglied der WWF Seafood Group
- 2009-2011 / 2013-2015: Fonds-Projekte Energieeffiziente Fischzuchtanlagen
- 2011-12: Fonds-Projekt bzgl. nachhaltigem WWF Gelbflossenthunfisch in den Philippinen.







## Massnahmen auf Stufe Sortiment

### Vertrag WWF Seafood Group

Coop gibt jährlich die detaillierten Fisch-Sortimentsdaten dem WWF zur Beurteilung.

- Coop verpflichtet sich, Fische und Meeresfrüchte aus akut bedrohten Beständen sofort aus dem Sortiment zu streichen.

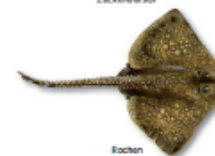
MSC- und Bio-Fisch und -Meeresfrüchte werden mittels Sortimentsgestaltung und Kommunikation gezielt gefördert.

- Für Fische und Meeresfrüchte aus stark überfischten oder aufgrund starker Verletzlichkeit für die Fischerei ungeeigneten Beständen, wird innert Jahresfrist ein auf die Situation der entsprechenden Fischerei zugeschnittener Massnahmenplan erarbeitet. (sonst: Verzicht auf Verkauf!)

## Für den Verzicht auf bedrohte Fische.



Zeebaarsch



Echten



Blauflossenthun



Karpf

Akut bedrohte Fische aus Wildfang haben wir aus dem Sortiment genommen. Dafür erweitern wir das Angebot von Fischen und Meeresfrüchten aus Zucht nach den Richtlinien von Bio Suisse. Daneben bieten wir immer mehr Fische mit dem MSC-Label an, die den Standard für nachhaltigen Wildfang erfüllen. Das alles im Rahmen unserer Umweltpartnerschaft mit dem WWF.



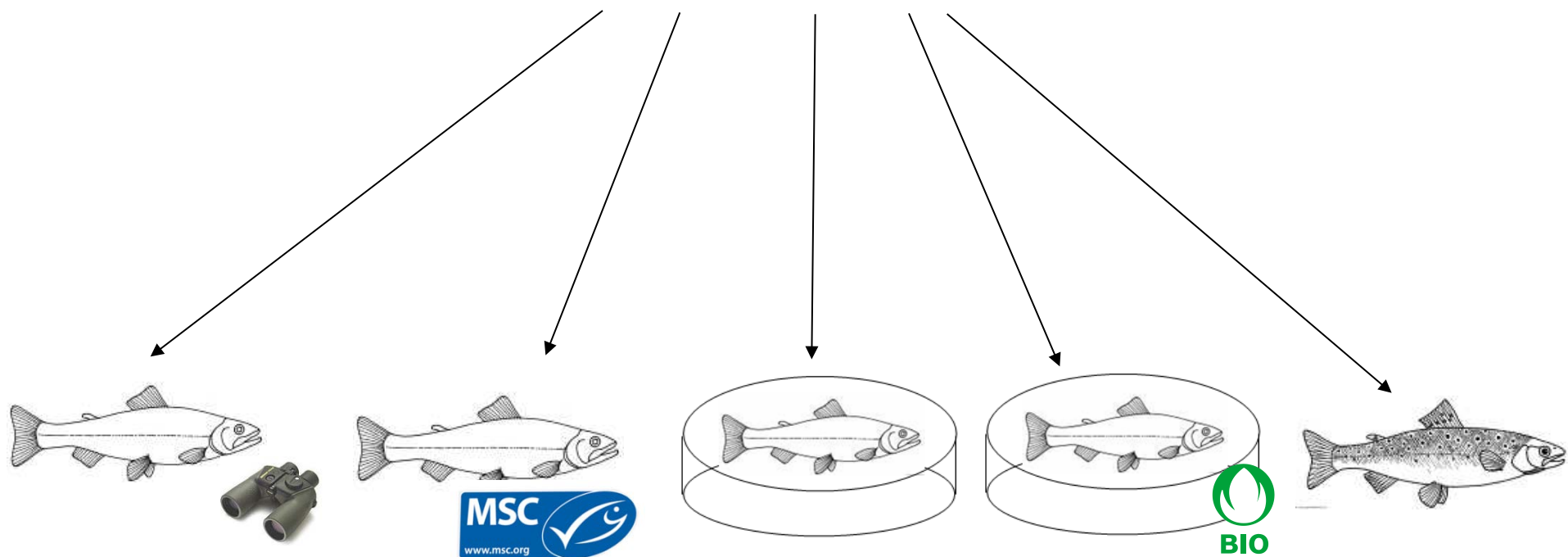
Für mich und dich.



# Suche nach Alternativen bei stark bedrohten Fischarten



Im Wildbestand akut bedrohte Fischart



Wildfang aus streng kontrollierter Fischerei (z.B. Island)

Wildfang aus MSC-zertifizierter Fischerei

Zucht aus nachhaltiger Aquakultur

Zucht aus Bio-zertifizierter Aquakultur

Alternative Fischart, die nicht bedroht ist



## Bio bei Zuchtfischen

Bio-Aquakulturen werden für die Zucht von Fischen und anderen Wassertieren immer wichtiger. Anforderungen:

- tierfreundlicher Haltung
- kontrollierter Fütterung ohne Zugabe von Hormonen und Wachstumsförderern
- Verzicht auf vorbeugenden Medikamenteneinsatz
- Verzicht auf die Anwendung von Gentechnologie.
- Verbot von Flugtransporten
- Regelmässig und unabhängige Kontrollen

- Mit rund 50 Artikeln aus kontrollierten Bio-Aquakulturen ist Coop die Fischanbieterin mit dem grössten Bio-Sortiment.
- 35.6 % der Zuchtfische bei Coop entsprechen dem Bio-Standard.
- Bei den Crevetten stammen rund 70 % der Zucht-Crevetten aus Bio-Aquakulturen

## ökologisch&fair



In den Kanälen der Fischzucht Nadler gehts den Fischen gut. Charakteristisch: Bachsaiblinge erkennt man an den weissen Flossensinndornen.

## Fisch: Die Bachsaiblinge mit

In der Bio-Fischzucht von August Nadler wachsen Bachsaiblinge heran. Ein **absolutes Novum** für die Schweiz.

**SENE SCHLITZ**

Es ist kaum etwas zu erkennen. Das Wasser ist zwar glasklar, aber die tief liegenden Wälder legen einen Schatten über die spiegelnde Oberfläche. Erst bei genaueren Hinsehen offenbaren sich ein paar helle Strahlen im Dunkel des Naturkanals. Es sind die weissen Flossensinndornen von Bachsaiblingen. Doch nur eine kurze Bewegung – und die Fische buschen weg. Sochen Schütz im Schlilf verstecken sich unter dem verwachsenen, überhängenden Ufer.

«Meine Saiblinge sind sensibel», meint August Nadler.

«Sie sparen schon die kleinsten Fischmengen». Dann schaltet der Bio-Fischzüchter seinen Feimer (ein Fischnetz), macht kehrt und schneit aus Ende der mit blauen Vogelnetzen überdeckten Zuchtkanäle. «Die Fischweiser sind ein Problem», sagt Nadler. «Dafür freue ich mich über den Einvogel, der uns regelmässig besucht. Der gilt ja als bedrohlich. Also gönne ich ihnen einen oder anderen kleinen Happen.»

«Meine Saiblinge spüren schon die kleinsten Erschütterungen.»

Nadlers traditioneller Familienbetrieb liegt im aargauischen Rohr und ist seit 2001 mit der Knospe von Bio Suisse ausgezeichnet. Bis anhin schwammen hier nur Bach- und Regenbogenforellen, doch dieses Jahr hat der 57-jährige mit der Aufzucht von Bachsaiblingen begonnen. Ein absolutes Schweizer Bio-Novum. Doch wie kam er auf die Idee? «Ich wurde von Coop angefragt, gibt August Nadler bescheiden zu verstehen. «Natürlich musste ich zunächst abklären, welche Bedingungen erfüllt sein müssen, damit eine Aufzucht gelling und gesunde Fische heranwachsen.» Schliesslich fühlen sich Bachsaiblinge ab 15 Grad

auwärts recht mehr richtig wohl. Im Gegenteil bevorzugt der um 1880 aus Nordamerika eingeführte, mittlerweile aber heimische Süßwasserfischeher kühltes, sauerstoffreiches, frisches Wasser. Und das kann ihm August Nadler bieten. Seine Zucht wird von einer nahe liegenden Grundwasserquelle gespeist, aus der auch ein Bach entspringt. «Wir haben hier schweizerische Trinkwasserqualität.»

Mit der Bio-Saiblingenzucht begonnen hat August Nadler letzten Januar. Dafür besorgte er sich eine stattliche Anzahl einjähriger Fische (Lilfings-) in Bio-Qualität sowie mehrere Tausend Eier



## Der Stand heute im Überblick:

- 55.5% der Fische aus Wildfang erfüllen den MSC Standard.
- 35.6% der Zucht-Fische erfüllen die Bio Suisse-Richtlinien.
- 43.9% der Fische und Meeresfrüchte stammen aus zertifizierter nachhaltiger Produktion.
- 98.6% der Fische und Meeresfrüchte stammen aus nachhaltigen Quellen. Dies umfasst entweder zertifizierte Fische und Meeresfrüchte oder solche, deren Herkunft gemäss WWF-Ratgeber nicht schlechter als Gelb (akzeptabel) eingestuft wird.



“Coop ist es gelungen, als erster Schweizer Retailer 98 Prozent des Fisch- und Meeresfrüchte-sortiments auf nachhaltigere Quellen umzustellen.”

Mariann Breu  
Projektleiterin  
WWF Seafood Group





# 4. Ausblick

- Engagement für die Weiterentwicklung von nachhaltiger Aquakultur in der Schweiz:
  - Ausbau des Fischsortiments aus Schweizer Aquakultur
  - Fonds-Projekte bezüglich energieeffizienter Fischzuchtanlagen
  - Tropenhaus Frutigen: leistungsfähige, professionelle Produktionsstätte für die Zucht des Sibirischen Störs
- Weiterführung WWF Gelbflossenthunfisch-Projekt in den Philippinen für die nachhaltige Fischung von Thunfisch mit dem Fernziel einer MSC Zertifizierung.
- Engagement bei Alternativen in der Fischfütterung: Coop will prüfen inwiefern die organischen Abfälle von Verkaufsstellen, Produktionsbetrieben und Restaurants zukünftig der Insektentechnologie zur Verfügung gestellt werden können.
- Soziale Aspekte in der Fischerei: Die fischverarbeitenden Betriebe sind in der BSCI-Umsetzung von Coop.







Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Kontakt:

Dr. Sibyl Anwander Phan-Huy  
Nachhaltigkeit/Wirtschaftspolitik  
+41 61 336 70 88  
Sibyl.AnwanderPhan-Huy@coop.ch

