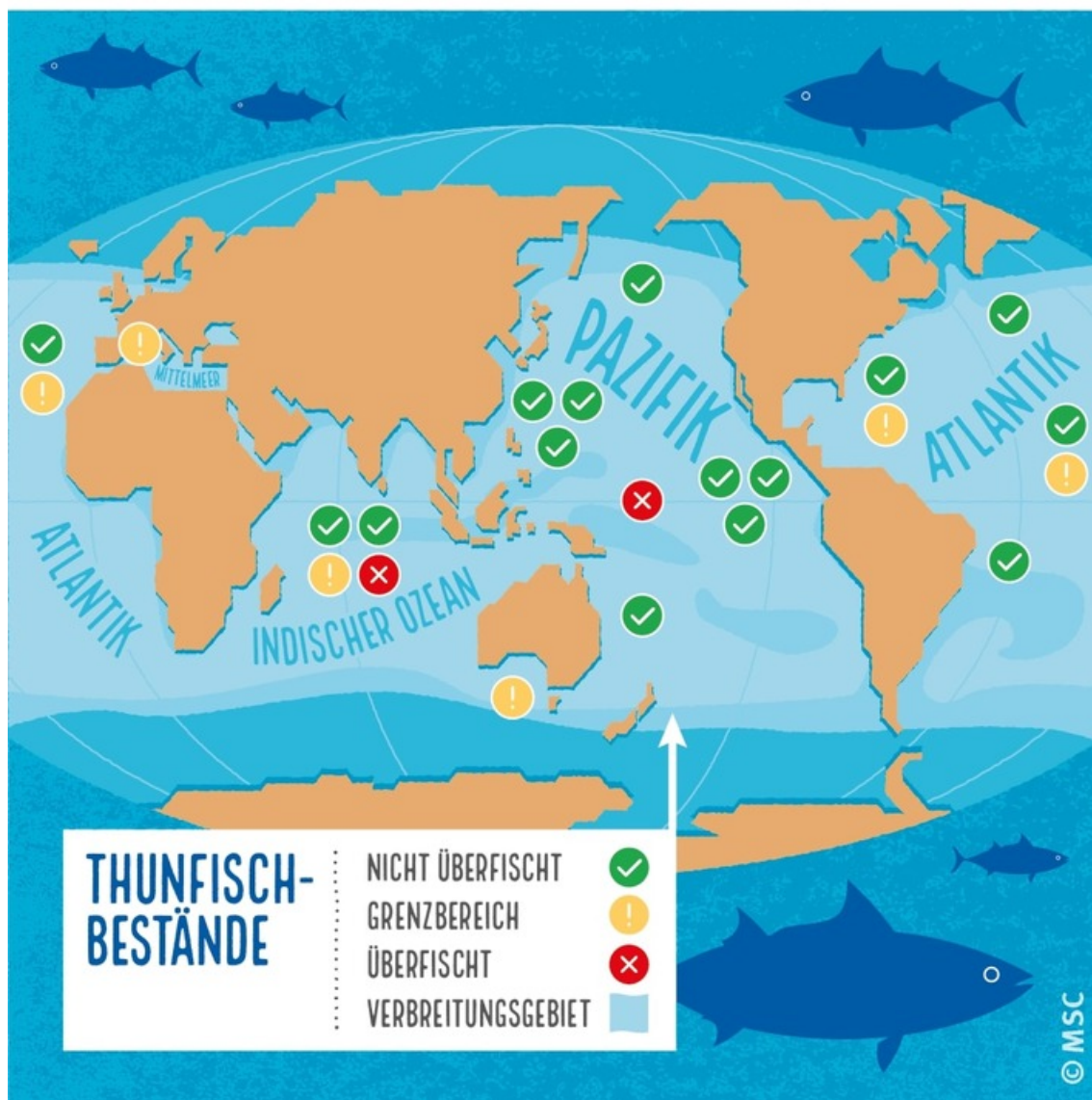


02.05.2025 - 00:00 Uhr

Am 2. Mai ist Weltthunfischtag - und es gibt endlich gute Nachrichten!

So geht es dem Thunfisch weltweit



Berlin (ots) -

Sperrfrist: 02.05.2025 00:00

Bitte beachten Sie, dass diese Meldung erst nach Ablauf der Sperrfrist zur Veröffentlichung freigegeben ist.

Thunfisch ist buchstäblich in aller Munde. Fast zwei Drittel (63,3 %) der Deutschen essen mindestens einmal im Monat Thunfisch, so das Ergebnis einer repräsentativen Umfrage, die das Marktforschungsinstitut Appinio im Auftrag des MSC (Marine Stewardship Council) vom 4. bis 7. April 2025 unter 1201 Personen in Deutschland durchgeführt hat. Auch weltweit betrachtet ist Thunfisch eine der nachgefragtesten Fischarten überhaupt.

Der MSC, eine Nonprofit-Organisation, die für nachhaltige Fischerei und gegen Überfischung kämpft, setzt sich daher vielen seit Jahren mit besonderem Nachdruck für mehr Nachhaltigkeit in der Thunfischfischerei ein. So geriet einiges Bewegung - und mündete nun endlich in einem großen Sprung hin zu gesünderen Beständen, verantwortungsvollerer Fischerei und mehr Nachhaltigkeit in den Supermärkten und somit auf dem Teller.

Hier also fünf Good News zum Weltthunfishtag 2025

1. Gute Nachricht aus dem Meer: Die meisten Thunfischbestände sind nicht überfischt

Während die weltweite Überfischung weiter zunimmt, zeigt sich beim Thunfisch ein anderes Bild: Seine Bestände entwickeln sich deutlich positiv - und das weltweit! Von 23 kommerziell genutzten Thunfischbeständen gelten aktuell nur noch zwei (8,6 %) als überfischt. Eine Verbesserung um rund 10 % allein im Vergleich zum Vorjahr. Besonders relevant für VerbraucherInnen in Deutschland, die Thunfisch hauptsächlich aus der Dose essen: Der *Echte Bonito*, die Thunfischart, die für Dosenthunfisch verwendet wird, ist in keinem Ozean überfischt. Ein Beleg dafür, dass nachhaltige Fischerei wirkt.

2. Positiver Trend an Bord: Immer mehr Thunfischfänge kommen aus nachhaltiger Fischerei

Der Anteil von Thunfischfängen aus nachhaltiger Fischerei ist in den letzten Jahren merklich gestiegen: Während heute 53 % aller Thunfischfänge aus umweltverträglicher, MSC-zertifizierter Fischerei kommen, waren es 2018 nicht einmal halb so viele (22 %). Mehr als 70 konkrete Verbesserungen zum Schutz der Meere und Thunfischbestände haben diese Fischereien in den letzten vier Jahren umgesetzt. Was hinter diesem Wandel steckt? Eine bessere internationale Regulierung des Thunfischfangs, Forschung und Investitionen in umweltfreundlichere Fangmethoden, bessere Kontrollen und ein Anreiz für die Fischereien zu mehr Nachhaltigkeit, der vom Einzelhandel und den Verbrauchern ausgeht.

3. Großer Schritt im deutschen Einzelhandel: Der Anteil von nachhaltigem Thunfisch im Supermarkt ist auf 82% gestiegen

Nachhaltigkeit wirkt - und verändert die Branche messbar. Nach Jahren des Umdenkens stammt 2025 erstmals der Großteil (82 Prozent) des im deutschen Einzelhandel verkauften Thunfischs (Produktkategorien Konserven, Tiefkühlung und Kühlung) aus nachhaltiger Fischerei. Der deutsche Einzelhandel wird damit zum weltweiten Vorreiter in Sachen Thunfisch-Nachhaltigkeit. Waren die Markenhersteller Followfood, Hawesta und FishTales schon länger zu 100 Prozent auf nachhaltigen, MSC-zertifizierten Thunfisch umgestiegen, haben nun auch die großen deutschen Supermärkte und Discounter mit ihren so wichtigen, weil verkaufsstarken, Eigenmarken nachgezogen. Das ist weltweit einmalig und ein Meilenstein für verantwortungsvollen Thunfischkonsum.

4. Bezahlbare Vielfalt für Verbraucher

Der wachsende Anteil nachhaltiger Thunfischprodukte erhöht auch Auswahl und Produktvielfalt für nachhaltigkeitsbewusste Köche und Köchinnen. Ob für den schnellen [Salat mit Dosenthunfisch](#) oder die raffinierte [Poke Bowl mit mariniertem Gelbflossenthunfisch](#): das hiesige Thunfischsortiment ermöglicht mittlerweile eine nachhaltige Wahl für jeden Anspruch - und auch für jeden Geldbeutel ist etwas dabei. Aber aufgepasst bei Aktionsware und Sonderangeboten: Auch hier sollten Verbraucher nicht auf eine nachhaltige Herkunft des Produktes verzichten! Die erkennt man zum Beispiel am blauen MSC-Siegel.

5. Thunfisch ist gesund: Aktuelles zu Nährwerten, Proteinen und Quecksilber-Risiko

Laut aktueller Umfrage des Marktforschungsinstituts Appinio im Auftrag des MSC nehmen 63% der Deutschen Thunfisch als "gesund" (50,3 Prozent) und/oder als "hochwertige Proteinquelle" (40,4 Prozent) wahr. Tatsächlich hat Thunfisch mit 22 bis 29 g Eiweiß pro 100 g Fisch einen höheren Proteingehalt als die meisten anderen Fischarten. Dazu kommen wertvolle Omega-3-Fettsäuren, Vitamine (B3, B12, D) sowie Selen, Jod und Eisen - gut für Herz, Kreislauf, Immunsystem und Stoffwechsel. Praktisch: Diese Nährstoffe bleiben auch in der Dose erhalten.

Auch für die Verbraucher, die durch das Thema Quecksilberbelastung verunsichert sind, gibt es gute Nachrichten: Für den Echten Bonito - den üblichen Thunfisch in der Dose - zeigten jüngste Tests unbedenkliche Werte bei allen Dosenproben auf dem deutschen Markt⁵. Kleinere, kurzlebige Thunfischarten wie der Echte Bonito laufen grundsätzlich weniger Gefahr, Schadstoffe anzureichern, als große Arten wie etwa der Blauflossenthunfisch. Aber auch für die größeren Thunfischarten wären hohe Verzehrmenngen nötig, um an ein gesundheitsgefährdendes Belastungsniveau durch Quecksilber zu kommen.

Hohe Verzehrmenngen wiederum sind schon aus ökologischer Sicht tabu: Damit Thunfisch ein verlässlicher Nährstofflieferant für die Weltbevölkerung und für zukünftige Generationen bleibt, sollten wir ihn als Delikatesse sehen und verhindern, dass seine Bestände überfischt werden. Nur gesunde Bestände sichern gesunde Ernährung!

Quelle und weitere Informationen: [MSC Thunfisch-Bericht 2025](#)

Fotos und Infografiken: [Download](#)

Anmerkungen:

Thunfisch im Einzelhandel:

Wie die einzelnen Markenhersteller und Supermärkte im Thunfischranking abgeschnitten haben, lesen Sie auf Seite 16 im [MSC Thunfisch-Bericht 2025](#)

Überfischung:

Der Anteil der überfischten Bestände insgesamt ist zuletzt um 2,3% gestiegen und liegt aktuell weltweit bei 37,7%. Beim Thunfisch ist die Überfischung zuletzt um 10% zurückgegangen und aktuell sind nur noch 8,6% der weltweiten Bestände überfischt. ([FAO Sofia 2024](#); [ISSF 2025](#)).

Von den 23 Thunfischbeständen, die kommerziell befischt werden, sind 15 in einem guten Zustand, sechs befinden sich auf einem mittleren Niveau und lediglich zwei - der Blauflossenthunfisch im Pazifik und der Großaugenthunfisch im Indischen Ozean - sind überfischt.

18 der 23 Thunfischbestände unterliegen heute 18 einem guten Fischereimanagement mit klaren Bewirtschaftungsregeln. Im Jahr 2019 waren es erst 6. Diese Regeln sind beim Thunfisch besonders wichtig, weil seine Bestände sich über riesige Entfernungen bewegen und von vielen Ländern gleichzeitig befischt werden.

Quecksilber:

Quecksilber gelangt durch Industrieemissionen ins Meer, kann sich über die Nahrungskette in Raubfischen anreichern und im menschlichen Körper das Nervensystem schädigen. Laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) liegt der für den Menschen schädliche Grenzwert bei 1,3 Mikrogramm Methylquecksilber pro Kilo Körpergewicht. Für Erwachsene mit 70 kg Körpergewicht hieße das: Bis zu fünf Dosen pro Woche wären gesundheitlich unproblematisch. ([Bundesinstitut für Risikobewertung](#), Mai 2024).

Pressekontakt:

Marine Stewardship Council (MSC)
Andrea Harmsen
+49 30 609 8552 10
andrea.harmsen@msc.org

Medieninhalte



Nur zwei von 23 Thunfischbeständen weltweit sind aktuell überfischt / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/102624 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100051828/100931015> abgerufen werden.