



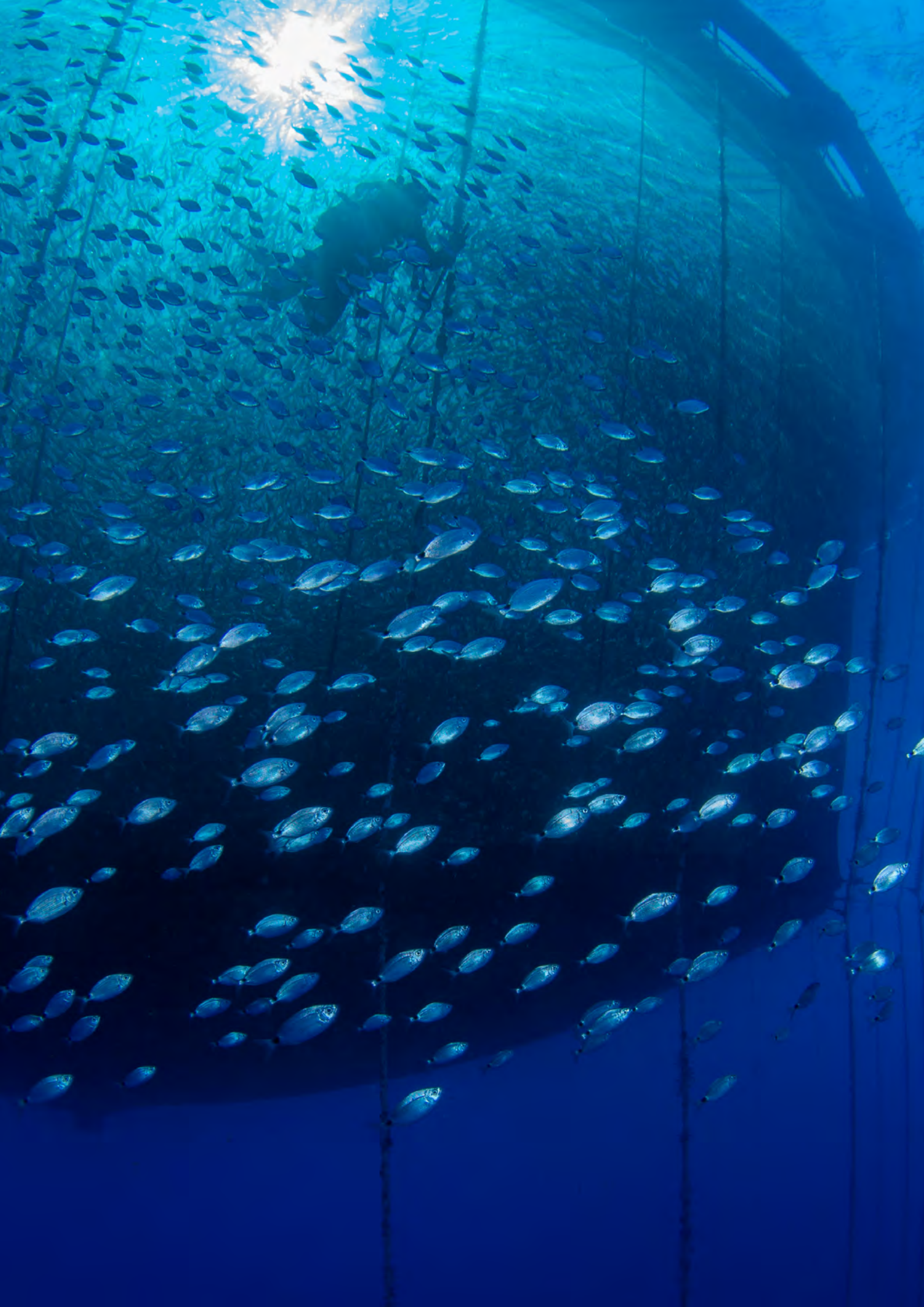
Albert Schweitzer Stiftung
für unsere Mitwelt

August 2026

Aquakultur-Report

Supermärkte im Tierschutz-Check

Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt



Tiere in Aquakultur sichtbar machen und schützen

Weltweit nimmt die Mast von Fischen, Krebsen und anderen Tieren in Aquakultur seit Jahren zu. Mengenmäßig hat sie die Fischerei überholt und wird laut Prognosen der FAO weiter wachsen. Das zeigt sich auch in deutschen Supermärkten, wo zahlreiche Aquakulturprodukte angeboten werden. Für Produkte von Schweinen, Rindern oder Geflügel haben viele Händler längst detaillierte Tierschutzvorgaben – wie sieht es mit vergleichbaren Vorgaben für Fische & Co. aus?

Genau das wollten wir überprüfen: Mit dem Aquakultur-Report 2026 untersuchen wir erstmals systematisch, welche Standards sich die acht größten Supermärkte und Discounter in Deutschland für Tiere in Aquakultur gegeben haben und wie konsequent sie diese, für Verbraucher:innen erkennbar, umsetzen. Dafür haben wir öffentliche Dokumente ausgewertet und Stichproben in Filialen genommen. So zeigt der Report nicht nur, was Unternehmen versprechen, sondern auch, was davon im Regal ankommt.

Weltweit leben zu jedem Zeitpunkt mehrere hundert Milliarden Tiere verschiedenster Spezies in Aquakultur. Viele leiden unter schlechter Wasserqualität, Krankheiten, Parasiten und massiven Einschränkungen. Ein erheblicher Teil stirbt vor der Schlachtung, die häufig ohne wirksame Betäubung erfolgt.

Die gute Nachricht: Mindeststandards für Tierschutz in Aquakultur gibt es bereits, formuliert von der Aquaculture Welfare Standards Initiative (AWSI). Die wichtigsten Zertifikate – ASC, GGN, Naturland und EU-Bio – decken diese Empfehlungen bereits ab. Alle zertifizierten Produzenten müssen innerhalb der nächsten Jahre vollständig umgestellt haben.

Positiv überrascht hat uns, wie hoch der Anteil zertifizierter Ware bei den Eigenmarken ist. Es mangelt jedoch an verbindlichen öffentlichen Zusagen der Händler, ihr gesamtes Sortiment – insbesondere Markenprodukte – dauerhaft vollständig zu zertifizieren. Zudem sollten Oktopusse und andere Kopffüßer ausgeschlossen werden. Derzeit erfüllt kein Unternehmen alle unsere Anforderungen.

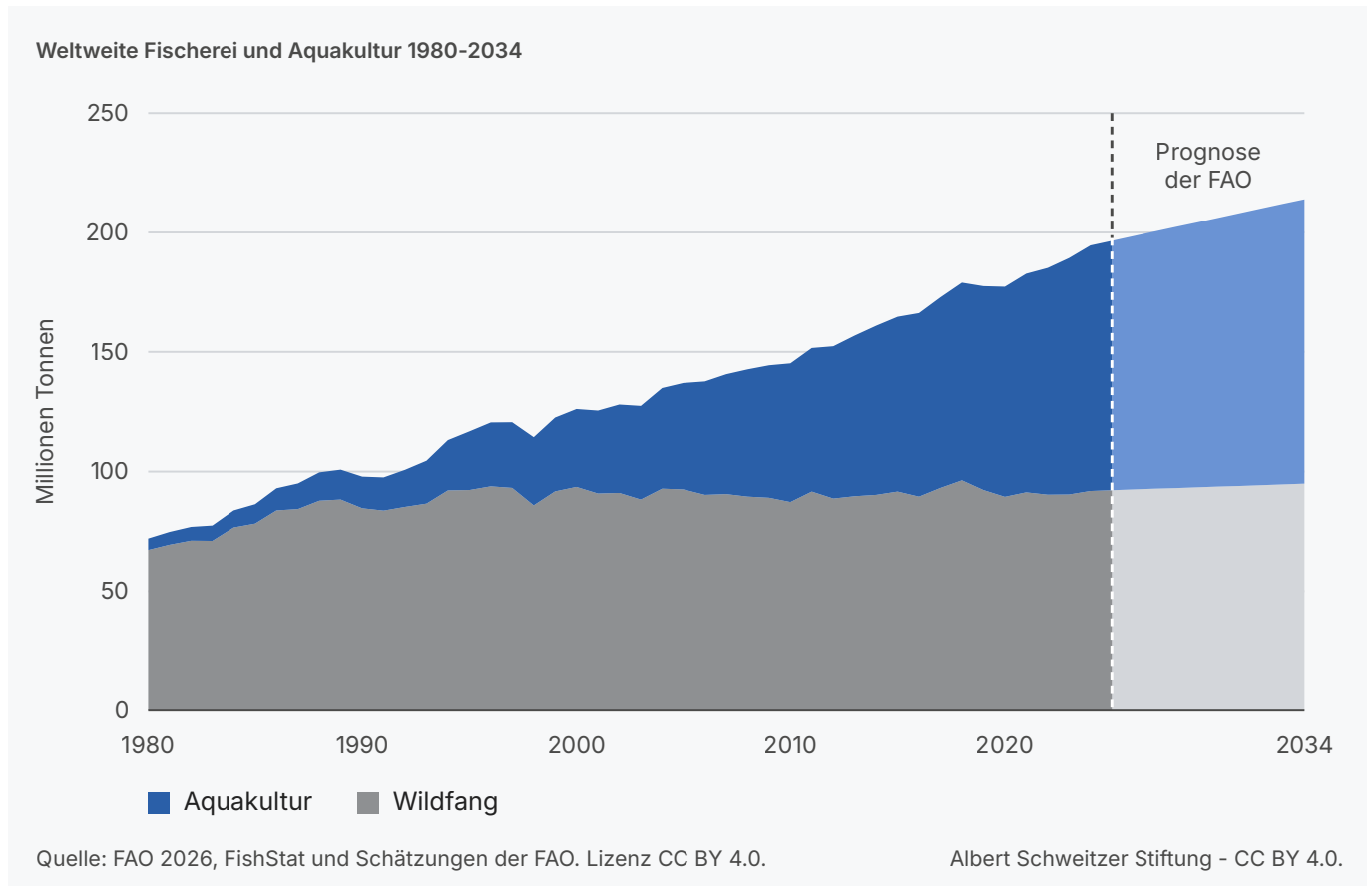
Der Aquakultur-Report 2026 zeigt, wo die Unternehmen stehen und was als Nächstes zu tun ist. Wir beraten und begleiten die Händler gerne auf diesem Weg zu mehr Tierschutz.



Esther Erhorn
Leiterin
Lebensmittel-Fortschritt



Fischkonsum und Aquakultur nehmen zu



2024 stammten laut FAO bereits mehr als 59 % der für den menschlichen Verzehr bestimmten aquatischen Tierproduktion aus Aquakultur¹ – Tendenz steigend. Hinzu kommt: Der weltweite Konsum von Fischen & Co. hat ebenfalls zugenommen. Auch in Deutschland ist der Verbrauch zuletzt mit 15 Kilogramm pro Person und Jahr leicht gestiegen (Aquakultur und Wildfang zusammengerechnet).²

Mit einem Selbstversorgungsgrad von weniger als 20 % kommen dabei mehr als vier Fünftel der in Deutschland verbrauchten Mengen aus dem Ausland.³ Damit hängen die Bedingungen, unter denen Tiere in Aquakultur weltweit gehalten und getötet werden, unmittelbar mit dem Angebot in deutschen Supermärkten und Discounter zusammen.

59 %

der weltweiten Produktion aquatischer Tiere für den menschlichen Verzehr stammen aus Aquakultur



15 kg

Fische, Krebse und Weichtiere pro Kopf und Jahr in Deutschland (Verbrauch)



< 20 %

Selbstversorgungsgrad bei Fischen, Krebsen und Weichtieren in Deutschland



¹ <https://www.fao.org/newsroom/detail/sofia-2026--global-fisheries-and-aquaculture-production-reaches-new-highs>

² <https://www.bmel-statistik.de/ernaehrung/versorgungsbilanzen/fisch>

³ <https://www.bmel-statistik.de/ernaehrung/versorgungsbilanzen/fisch>

⁴ <https://www.science.org/doi/10.1126/sciadv.abg0677>

Tierschutzprobleme in Aquakultur

Aquakultur bezeichnet die weltweite Vermehrung, Aufzucht und Mast von Fischen und anderen aquatischen Tieren, meist in Teichen, Käfigen oder Gehegen. Je nach Tierart und Lebensphase kann sie sowohl in Süßwasser (Flüsse, Seen) als auch in Salzwasser (offenes Meer, Küstenregionen, Lagunen) stattfinden. Auch Aquakultur in geschlossenen Kreislaufanlagen an Land ist üblich.

2024 wurden weltweit 102,7 Millionen Tonnen Tiere in Aquakultur gehalten – das sind Hunderte Milliarden Tiere verschiedenster Spezies.⁵ Die

größten Produzentenländer sind China, Indien, Indonesien und Vietnam. In Europa ist Norwegen für den größten Teil der Aquakulturproduktion verantwortlich.

Übliche Spezies in Aquakultur sind neben Fischen vor allem Garnelen und Muscheln. Für viele dieser Tiere gibt es keine umfassenden Tierschutz- und Haltungsvorgaben, insbesondere in einigen der Hauptproduktionsländer. Deshalb sind globale verbindliche Mindeststandards, auch für Importware, unerlässlich.

Zu den häufigen Problemen* zählen:

- **Unzureichende Wasserqualität** – Folgen: Stress, Atemprobleme, Erkrankungen, erhöhte Sterblichkeit, Belastung der Umwelt durch Abwässer
- **Krankheiten und Parasitenbefall** – Folgen: Hautverletzungen, Schmerzen, Sekundärinfektionen, erhöhte Sterblichkeit, zusätzliche Belastung durch Behandlungen oder Arzneimitteleinsatz, Ausbreitung von Parasiten in der Umwelt
- **Fütterung mit nicht tiergerechtem Futter** anstelle von hochwertigem, der Art und dem Entwicklungsstadium angepassten Futtermitteln – Folgen: Stress, Mangelernährung, Entwicklungsstörungen, erhöhte Sterblichkeit
- **Futterentzug vor Transport und Schlachtung**, je nach Betrieb über mehrere Tage – Folgen: Hunger, Stress, Schwächung
- **Einsatz von Fischmehl und Fischöl im Futter** – Folgen: Tötung großer Mengen weiterer Tiere, zusätzlicher Druck auf Wildbestände
- **Mangelnde Sorgfalt bei Handling und Transport** – Folgen: Stress, Verletzungen, Erschöpfung, erhöhte Sterblichkeit
- **Fehlende oder unwirksame Betäubung vor der Schlachtung** – Folgen: bewusstes Erleben von Schmerz, Angst und Stress
- **Augenstielablation bei weiblichen Zuchtgarnelen** – Folgen: Schmerzen, Stress, geschwächte Immunabwehr, verkürzte Lebensdauer
- **Zu hohe Besatzdichten** – Folgen: Stress, Verletzungen, Krankheiten, Verhaltensstörungen
- **Reizarme Haltungsumgebung** – Folgen: artspezifisches Erkundungs-, Rückzugs- und Sozialverhalten können stark eingeschränkt und dadurch Stress sowie Verhaltensauffälligkeiten begünstigt werden
- **Ausbruch aus Zuchtanlagen** – Folgen: Verhungern und erhöhte Sterblichkeit der ausgebrochenen Tiere mangels Anpassung an das Leben in Freiheit, Krankheitsübertragung auf Wildtiere, Konkurrenz und genetische Vermischung mit Wildpopulationen, Beeinträchtigung von Ökosystemen

* <https://animalcharityevaluators.org/research/reports/farmed-fish-welfare-report>,
<https://www.aquaculture-welfare-standards.net/basisempfehlungen>

Foto: Adnan-Buyuk - shutterstock
CC BY 4.0 - Albert Schweitzer Stiftung

⁵ <https://www.science.org/doi/10.1126/sciadv.abg0677>



Die AWSI und ihre fünf Basisempfehlungen für höhere Tierschutzstandards in Aquakultur

In der Aquaculture Welfare Standards Initiative (AWSI⁶) arbeiten Wirtschaft, Wissenschaft, Behörden und Zertifizierer gemeinsam daran, Tierschutzstandards für Tiere in Aquakultur zu erhöhen. Die AWSI wurde von der Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt ins Leben gerufen.

Die Basisempfehlungen der AWSI umfassen fünf grundlegende Aspekte der Aquakultur. Sie wurden in die Standards von ASC, GGN und Naturland aufgenommen und sind bereits zu großen Teilen umgesetzt. Das EU-Bio-Siegel hatte bereits zuvor entsprechende Standards für Aquakultur.

Übergeordnet gilt für die Produzenten, dass sie Risiken vorbeugen, Tierschutz überwachen und fachkundiges Personal einsetzen müssen.

1. Wasserqualität	• artspezifische Werte einhalten • Wasser laufend kontrollieren • Besatzdichte bei Problemen senken
2. tierartgerechte Fütterung	• hochwertig und artgerecht füttern • Konkurrenz und Aggressionen vermeiden • Zustand und Wachstum überwachen
3. Umgang mit dem Tier (Handling)	• Handling minimieren • Verletzungen vermeiden • Tiere regelmäßig kontrollieren
4. Transport	• Transporte möglichst vermeiden • Dauer und Belastung minimieren • nur transportfähige Tiere befördern
5. artspezifische Betäubung und Schlachtung	• wirksam betäuben • Betäubung kontrollieren • unmittelbar danach schlachten

Trend zu weißem Fleisch: Weniger CO₂, mehr Tierleid

Weißes Fleisch, also auch von Fischen, Krebsen und Weichtieren, gilt im Vergleich zu rotem Fleisch als gesünder, klimafreundlicher und günstiger. Das Problem: Weil die Tiere kleiner sind als Rinder oder Schweine, braucht es für die gleiche Fleischmenge deutlich mehr Tiere.

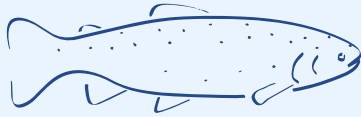
Unterm Strich steigt die Zahl der betroffenen Lebewesen und damit das Leid. Auch andere Probleme der intensiven Tierhaltung, zum Beispiel Belastungen für die Umwelt, löst der sogenannte **White Meat Shift** nicht.

⁶ <https://www.aquaculture-welfare-standards.net>

Porträts der untersuchten Arten⁷

Forelle

Oncorhynchus mykiss



Erste klare wissenschaftliche Hinweise darauf, dass Fische Schmerzen empfinden können, wurden vor gut 20 Jahren bei Regenbogenforellen erbracht.⁸ In der Aquakultur werden Forellen vor allem in Teichen sowie in technisch stärker kontrollierten Netzgehegen, Durchfluss- und Kreislaufanlagen gehalten. Verglichen mit anderen Arten ist die Aquakultur von Forellen in Deutschland verhältnismäßig weit verbreitet. Am weltweiten Anteil von rund 1,2 Millionen Tonnen Tieren pro Jahr hat die deutsche Aquakultur trotzdem einen verschwindend geringen Anteil. Als Raubfisch ist die Forelle auf andere Tiere wie Insekten, Fische und Krebse angewiesen. In der Aquakultur bedeutet das, dass für die Aufzucht einer Forelle viele weitere Tiere getötet werden.

Größte Produzenten: Iran, Türkei, Russland.

Lachs

Salmo salar



Zum natürlichen Lebenskreislauf von Lachsen gehört, dass sie ihre Jugend im Süßwasser verbringen und danach eigenständig ins Meer wandern, um dort den Großteil ihrer adulten Lebensjahre zu verbringen. Zu Beginn der Fortpflanzungszeit nehmen sie große Strapazen auf sich, um zurück in ihre Heimatflüsse zu wandern. Dafür orientieren sich die Tiere am Erdmagnetfeld. Diese Lebensphasen stellt die Aquakultur nach, indem Fortpflanzung und Jungtieraufzucht meist in Süßwasser-Kreislaufanlagen stattfinden und die anschließende Mast in Netzgehegen im Meer. Jährlich stammen weltweit fast 3 Millionen Tonnen Lachse aus Aquakultur. Auch Lachse sind Raubfische und ernähren sich von anderen Tieren.

Größte Produzenten: Norwegen, Chile, Vereinigtes Königreich.

Miesmuschel

Mytilus edulis

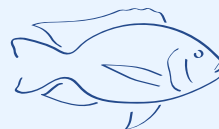


Das Wort „mies“ leitet sich vom mittelhochdeutschen Wort für „Moos“ ab, da ihre dichten Kolonien am Meeresboden an moosbewachsene Wälder erinnern. Dazu besitzen Miesmuscheln einen Superkleber, mit dem sie sich unter Wasser an Felsen festleimen. Die Haltung von Miesmuscheln findet meist im Meer an Leinen, in Körben oder Säcken statt. Häufig werden Jungmuscheln gefangen und anschließend weiter aufgezogen. Jährlich werden über 650.000 Tonnen Tiere verschiedener Arten in Aquakultur gehalten.

Größte Produzenten: China, Chile, Spanien.

Tilapia

Oreochromis niloticus



Der Tilapia ist ein afrikanischer Buntbarsch. Als Maulbrüter nimmt das Weibchen sein Gelege in den Mund und schützt die Nachkommen so vor Fraßfeinden. Zur Mast werden die Tiere in Teichen, Netzgehegen, Durchflussanlagen und Kreislaufanlagen gehalten. Dem Tilapia wird zum Verhängnis, dass er verhältnismäßig „einfach“ zu halten ist – beispielsweise kann er eine sehr breite Temperaturspanne tolerieren. Er gehört deshalb zu den sehr intensiv in Aquakultur gehaltenen Fischen mit jährlich über 7,2 Millionen Tonnen Tieren verschiedener Arten.

Größte Produzenten: China, Indonesien, Ägypten.

⁷ <https://www.aquaculture-welfare-standards.net/tierarten>, FAO FishStat: Global fisheries and aquaculture production 2026, Daten bis 2024.

⁸ <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/12816648>



Dorade

Sparus aurata



Die Dorade, auch Goldbrasse genannt, ist im Mittelmeerraum beheimatet. Eine Besonderheit der Tiere ist ihre Geschlechtsumwandlung: In ihren ersten Lebensjahren haben die Tiere männliche Geschlechtsorgane, danach reifen die weiblichen Fortpflanzungsorgane aus. Wie auch Forellen und Lachse sind Doraden Raubfische, die sich von kleineren Fischen, Muscheln und Krebsen ernähren. Doraden werden in Küstenlagunen, Durchflussanlagen und Kreislaufanlagen gemästet. Die jährliche Aquakultur betrifft über 330.000 Tonnen Tiere.

Größte Produzenten: Türkei, Griechenland, Ägypten.

Garnele

Penaeus monodon, Penaeus vannamei

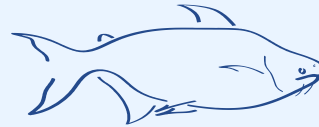


Garnelen sind Krebstiere, die meist am schlammigen Meeresboden leben. Abhängig von Umgebung und Nahrung können ihre Panzer verschiedene bunte Färbungen aufweisen. Als Larven häuten sich die Tiere mehrmals, da ihr Panzer nicht mitwächst. Im Handel kommen verschiedene Garnelen-Arten vor, darunter die Schwarze Tigergarnele und die Weißfuß-Garnele. Die Mast von Garnelen erfolgt überwiegend in Teichen oder Mangrovenanlagen, in Deutschland auch in Warmwasser-Kreislaufanlagen. Die Tiere werden sehr intensiv in großen Gruppen gehalten. Wie auch bei den anderen Spezies werden die gehandelten Tiere nicht pro Individuum, sondern in Tonnen angegeben – das macht die sehr große Menge von über 9,5 Millionen Tonnen Tieren verschiedener Arten umso eindrücklicher. Ein besonderes Tierschutzproblem bei Produzenten außerhalb Europas ist die sogenannte **Augenstielablation**. Dabei werden weiblichen Garnelen ohne Betäubung die Augenstiele durchtrennt, um den Hormonhaushalt zu verändern und dadurch die Eierproduktion künstlich zu steigern. Das verursacht Schmerzen und Leiden bei den Tieren.

Größte Produzenten: China, Indien, Vietnam.

Pangasius

Pangasianodon hypophthalmus

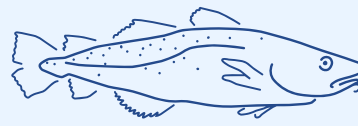


Der in südostasiatischen Flüssen beheimatete Pangasius ist ein Haiwels, der bis zu 1,5 Meter lang wird. In freier Wildbahn lebt er in Gruppen und unternimmt im Jahresverlauf lange Wanderungen. In der Aquakultur werden die Tiere in Netzgehegen, Teichen und abgegrenzten Flussbereichen gehalten. Pro Jahr werden über 3,6 Millionen Tonnen Tiere in Aquakultur gemästet. Der Haiwels ernährt sich von Algen, Plankton und anderen Tieren.

Größte Produzenten: Vietnam, Indien, Bangladesch.

Kabeljau

Gadus morhua



Kabeljau oder Dorsch war einst ein sehr häufiger Fisch des Nordatlantiks, in den vergangenen Jahrzehnten wurden die natürlichen Bestände wegen starker Befischung jedoch stark reduziert. Wildlebende Tiere halten sich in Tiefen von bis zu 200 Metern am Meeresboden auf und bevorzugen niedrige Wassertemperaturen. Oft unternehmen sie Wanderungen von mehreren Hunderten Kilometern. Die Haltung von Kabeljau ist mit über 13.000 Tonnen pro Jahr noch relativ unüblich – einen deutlich größeren Anteil nimmt der Wildfang ein (über 820.000 Tonnen jährlich). Umso wichtiger ist die frühe, branchenweite Etablierung verlässlicher Tierschutzstandards. Auch der Kabeljau ist ein Raubfisch.

Größter Produzent: Norwegen.



Oktopusse und andere Kopffüßer

Oktopusse und viele andere Kopffüßer sind intelligente und empfindungsfähige Tiere, die komplexe Verhaltensbedürfnisse haben. Als einzige wirbellose Tiere sind Kopffüßer von der EU-Tierversuchsrichtlinie 2010/63 EU erfasst, weil ihre Empfindungsfähigkeit wissenschaftlich belegt ist. Dennoch wird seit Jahren an der wirtschaftlich lohnenden Etablierung ihrer Mast in Aquakultur gearbeitet. Diese Versuche befinden sich weiterhin in einer experimentellen Phase: Die Aufzucht der Larven im kommerziellen Maßstab gilt als ungelöst, die Sterblichkeit in bisherigen Anlagen ist hoch und ein anerkanntes Betäubungsverfahren für die Schlachtung existiert nicht. Hinzu kommt, dass Kopffüßer sich von anderen Tieren ernähren und ihre Mast den Bedarf an

Fischmehl und Fischöl weiter erhöhen würde. Oktopusse leben in Freiheit zudem weitgehend einzelgängerisch, was die Haltung in Gruppen zusätzlich erschwert. Im Handel erhältliche Produkte stammen derzeit aus Wildfang. Dies gilt sowohl für Oktopusse als auch für die häufiger verkauften Kalmar-Erzeugnisse wie Tintenfischringe. Hierin liegt eine Chance: Solange kein Markt für Oktopusse und viele andere Kopffüßer aus Aquakultur besteht, können Unternehmen diese besonders problematischen Tierprodukte ausschließen, ohne bestehende Sortimente umstellen zu müssen. Eine solche Zusage kostet heute wenig und setzt ein wirksames Signal gegen den Aufbau einer Aquakulturindustrie mit Kopffüßern.

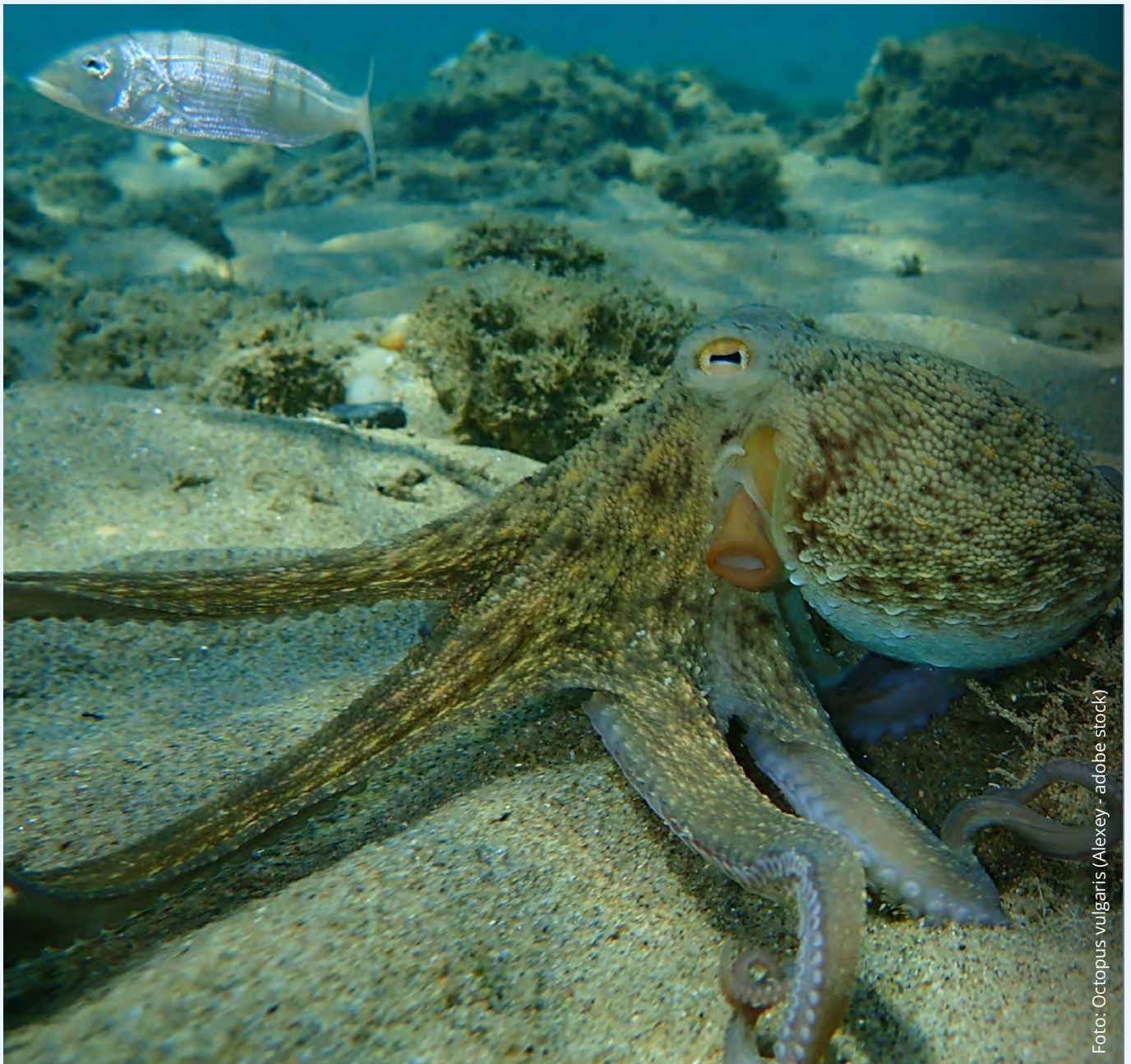


Foto: Octopus vulgaris (Alexey - adobe stock)

Methodik und Maßstäbe

Der Aquakultur-Report analysiert, welche Tierschutzanforderungen die acht umsatzstärksten Supermärkte und Discounter in Deutschland an Produkte aus Aquakultur stellen und ob sich diese Standards erkennbar im Regal wiederfinden.

Grundlage dieser Analyse sind ausschließlich öffentliche Informationen wie Einkaufsrichtlinien, Geschäftsberichte, Websites und andere frei zugängliche Quellen, ergänzt durch 314 Produktstichproben in Filialen.

Maßstab sind die vier wichtigsten Zertifikate für Aquakulturprodukte: ASC, GGN, Naturland und EU-Bio. Sie unterscheiden sich in den Details ihrer Sozial-, Lebensmittelsicherheits- und Umweltstandards. Entscheidend ist, dass sie die Basisempfehlungen der Aquaculture Welfare Standards Initiative (AWSI) abdecken und damit ein wichtiges Mindestmaß an Tierschutz zusichern.

Alle untersuchten Unternehmen wurden vorab über die Untersuchung informiert.

Öffentliche Tierschutzstandards

Die öffentlichen Dokumente wurden zwischen dem 31. Mai und dem 15. Juli 2026 erfasst und auf folgende Standards überprüft:

- 100 % zertifizierte Aquakulturware nach ASC, GGN, Naturland oder EU-Bio.
 - › Dies sollte sowohl für Eigenmarken der Händler als auch für im Sortiment angebotene Markenprodukte gelten.
 - › Es sollte eine Frist zur Zielerreichung bzw. die Absicht genannt werden, den erreichten Stand beizubehalten.
 - › Die Standards sollten eindeutig und verbindlich formuliert sein. Das heißt, sie sollten Aussagen zu den abgedeckten bzw. fehlenden Sortimentsbereichen und Spezies treffen sowie keine „Schlupflöcher“ offen lassen.
- Vollständiger Verzicht auf den Verkauf von Oktopussen und anderen Kopffüßern aus Aquakultur.

Des Weiteren wurde geschaut, ob die Unternehmen im direkten Kontext ihrer Aquakulturprodukte pflanzliche Alternativen nennen – denn Tierschutz heißt auch, Tierprodukte insgesamt zu reduzieren.

Zertifikate⁹ für Aquakulturprodukte:



ASC



EU-Bio



GGN



Naturland

Methodik auf einen Blick:

1. Untersuchung

der acht umsatzstärksten Supermärkte und Discounter in Deutschland

2. Zwei Grundlagen

öffentliche Einkaufsrichtlinien, Geschäftsberichte, Websites

314 Produktstichproben in Filialen

3. Maßstab

ASC · GGN · Naturland · EU-Bio
– sie decken die Basisempfehlungen der AWSI ab

4. Ergebnis

was Unternehmen versprechen – und was davon im Regal ankommt

⁹ Die Abbildung der Siegel (ASC, EU-Bio, Naturland, GGN) dient ausschließlich der Dokumentation vorgefundener Kennzeichnungen. Es besteht keine Verbindung zu den Markeninhabern.

Merkmale einer wirksamen Tierschutz-Policy für Aquakultur



Geltungsbereich benennen

- Eigenmarken und Herstellermarken, alle Lieferanten
- alle Sortimentsbereiche: Kühlung, Tiefkühlung, Konserven, Aktionsware, ggf. Theke
- alle erfassten Spezies konkret benennen, keine unspezifischen Sammelbegriffe wie „Meeresfrüchte“ oder „Schalentiere“



Ziele messbar formulieren

- 100 % zertifizierte Ware nach ASC, GGN/GlobalG.A.P., Naturland oder EU-Bio
 - Zieljahr nennen
- Maßnahmen und Zwischenschritte, die dorthin führen
- klar trennen, was bereits umgesetzt ist und was noch Ziel ist



Ausschlüsse festhalten

- Oktopusse und andere Kopffüßer aus Aquakultur
- weitere ausgeschlossene Produktionsmethoden, z. B. Augenstielablation, in einer Negativliste bündeln



Richtlinie pflegen

- eine öffentlich zugängliche, datierte Richtlinie statt verstreuter Einzelaussagen
 - optimal in den allgemeinen Einkaufsrichtlinien für tierische Produkte
- mindestens alle zwei Jahre aktualisieren



Umsetzung überprüfen und Transparenz herstellen

- kontrollieren, ob die Vorgaben in allen Sortimentsbereichen und Filialen ankommen
- alle zertifizierten Waren transparent auf den Produktverpackungen kennzeichnen
- jährlich öffentlich über den Anteil zertifizierter Produkte entsprechend dem zuvor definierten Geltungsbereich berichten



Verbindlich formulieren

- konkret, präzise und in verständlicher Sprache
 - ohne abschwächende Zusätze wie „sofern verfügbar“ oder „abhängig von der Nachfrage“
- erreichte Zertifizierungsstände ausdrücklich auch für die Zukunft zusichern

CC BY 4.0 - Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt

Produktstichproben in Filialen

Am wirksamsten ist die vollständige Zertifizierung aller im Handel angebotenen Waren aus Aquakultur. Da aber die Supermärkte und Discounter auf die Produktionsstandards ihrer Eigenmarken einen weitreichenden und un-

mittelbaren Einfluss haben, konzentriert sich diese Untersuchung zunächst auf den Zertifizierungsstand der Eigenmarkenprodukte. Im ASC/ MSC-Marktbericht 2023 machten Eigenmarken zudem etwa zwei Drittel des untersuchten Verkaufsvolumens von Fischprodukten aus.¹⁰

¹⁰ <https://www.msc.org/docs/default-source/de-files/studien-berichte/asc-msc-marktbericht-2023/marktbericht-2023-fcb2a8bb6f470448f825dba61115a3e8e.pdf>



Die Stichproben wurden zwischen dem 23. Mai und dem 15. Juli 2026 genommen.
Es galten folgende Grundsätze:

- Es wurden mindestens zwei große Filialen je Händler in verschiedenen Regionen Deutschlands besucht.
- Alle vorgefundenen Aquakulturprodukte der Eigenmarken in den Bereichen Kühlung, Tiefkühlung, Konserven und Aktionswaren wurden fotografisch dokumentiert (mindestens Verpackungsvorder- und Rückseite). Nicht untersucht wurden Babynahrung, Snacks und Tiernahrung. Da nicht alle Supermärkte und Discounter Bedientheken anbieten, wurden diese ebenfalls nicht erfasst.
- Jedes Produkt, z. B. „Lachsfilets in mediterraner Marinade“ oder „Tempura-Garnelen mit Sweet-Chili-Dip“, fließt dabei nur einmal pro Händler in die Analyse ein.
- Untersucht wurde, ob die Produkte auf der Verpackung klar erkennbar mit ASC, GGN, Naturland oder EU-Bio zertifiziert sind. Es wurden keine Trackingcodes oder ähnliche Nachverfolgungsdaten analysiert.
- Die Ergebnisse wurden im Vier-Augen-Prinzip überprüft.

Aussagekraft der Ergebnisse

Der Report ist eine Bestandsaufnahme: Er zeigt, wie ambitioniert die großen deutschen Supermärkte und Discounter heute öffentlich zu Tierschutzstandards für Tiere in Aquakultur kommunizieren und welche ihrer Zusagen erkennbar im Regal ankommen.

Ein Teil der öffentlich zugänglichen Policies ist mehrere Jahre alt. Damit bleibt offen, ob die beschriebenen Ziele und Standards dem aktuellen Stand entsprechen. Einzelne Unternehmen haben zudem interne Einkaufspraktiken, die nicht in der öffentlichen Kommunikation auftauchen. Diese fließen in die Bewertung nicht ein, weil sie für Außenstehende nicht überprüfbar sind. Hinzu kommt: Was nicht öffentlich dokumentiert ist, hat weniger Verbindlichkeit für die Unternehmen.

Die Produktstichproben aus den Filialen bilden einen Ausschnitt des Sortiments ab und lassen keine Aussage über das Gesamtsortiment eines Unternehmens zu. Aldi Süd und die Edeka-Gruppe haben nach Abschluss der Auswertung außerdem Zertifizierungen für einige Produkte nachgereicht, die nicht anhand der jeweiligen Produktverpackungen erkennbar waren. Auch solche „unsichtbaren“ Zertifikate sind für Außenstehende nicht überprüfbar und nicht mehr

in die Auswertung eingeflossen. Es ist zwar erfreulich, dass der Zertifizierungsstand bei Eigenmarkenprodukten eventuell höher ist, als die Stichproben schließen lassen. Genau wie die nicht-öffentlichen Einkaufspraktiken sind jedoch auch Zertifizierungen, die nicht öffentlich kommuniziert werden, weniger verbindlich.

Der Report kann keine Kauf- oder Verzehrsempfehlungen für VerbraucherInnen geben. Er soll vielmehr zeigen, wie weit Supermärkte und Discounter ihre Verantwortung wahrnehmen, ein Mindestmaß an Tierschutz für Tiere in Aquakultur zu sichern.



Foto: Bluejeansw - adobe stock

Ergebnisse: Viel erreicht, wenig abgesichert

Eigenmarken zu 96 % erkennbar zertifiziert



Insgesamt wurden 314 Eigenmarkenprodukte der acht eingangs vorgestellten Spezies und Speziesgruppen untersucht – von „Atlantische Lachsfilets“ bis „Zarte Pangasiusfilets“.

Die gute Nachricht: Über alle untersuchten Händler hinweg tragen 96 % der erfassten Produkte aus Aquakultur eine Zertifizierung von ASC, GGN, Naturland oder EU-Bio auf der Verpackung. Die Unterschiede zwischen den Unter-

nehmen sind dabei vergleichsweise gering – die Anteile reichen von 90 % bei Edeka bis 100 % bei Rewe. Bei den Eigenmarken ist der Lebensmitteleinzelhandel damit schon weit gekommen.

Der größte Teil der Stichproben ist ASC-zertifiziert (45 %), gefolgt von GGN (36 %). EU-Bio und Naturland spielen mengenmäßig eine kleinere Rolle (12 % bzw. 3 %).

Unternehmen	Anteil Produkte ohne erkennbare Zertifizierung	Anzahl Produkte ohne erkennbare Zertifizierung	Anzahl untersuchter Produkte
Aldi Nord	2 %	1	44
Aldi Süd	4 %	2	49
Edeka	10 %	4	40
Kaufland	2 %	1	46
Lidl	3 %	1	38
Netto Marken-Discount	7 %	2	28
Penny	3 %	1	30
Rewe	0 %	0	39
Gesamt	4 %	12	314



Die meisten Stichproben sind Lachsprodukte, gefolgt von Produkten aus Garnelen und Forellen. Am häufigsten ohne erkennbares Zertifikat sind Produkte aus Kabeljau (2 von 2) und Muscheln (3 von 8). Hinzu kommen einzelne Produkte aus Lachsen und Forellen. Ein Teil der nicht gekennzeichneten Ware sind Mischprodukte, in denen sowohl Garnelen als auch Muscheln verarbeitet sind. Bemerkenswert ist:

Die betroffenen Händler führen von fast allen dieser Arten erkennbar zertifizierte Varianten im Eigenmarkensortiment. Die verbleibende Lücke kann deshalb nicht allein durch fehlende Verfügbarkeit erklärt werden, sondern es scheint, dass die eigenen Standards nicht auf alle Produkte angewendet werden. Außerdem hat sich herausgestellt, dass Zertifikate zum Teil nicht auf der Verpackung ausgewiesen werden.

Tierart	Anteil Produkte ohne erkennbare Zertifizierung	Anzahl Produkte ohne erkennbare Zertifizierung	Anzahl untersuchter Produkte
Dorade	0 %	0	6
Forelle	3 %	1	39
Garnele	5 %	5 *	102
Kabeljau	100 %	2	2
Lachs	3 %	4	145
Muschel	38 %	3 *	8
Pangasius	0 %	0	6
Tilapia	0 %	0	1

Werte gerundet / * Darunter 3 Mischprodukte mit Garnelen und Miesmuscheln. Diese wurden beiden Spezies zugeordnet.



Foto: Bluejeansw - adobe stock

Was die öffentlichen Tierschutzstandards offenlassen

Bei den Einkaufsrichtlinien der Händler ist noch deutlich mehr Luft nach oben: Häufig fehlen verbindliche und umfassende Zusagen, die alle relevanten Sortimentsbereiche abdecken und Spezies konkret benennen sowie den erreichten Zertifizierungsstand auch für die Zukunft absichern.

- Ohne verbindliche Zusage, den Zertifizierungsstand beizubehalten, kann der Anteil zertifizierter Produkte bei veränderten Marktbedingungen schnell wieder sinken.
- Insbesondere Aktionsware und Herstellermar­ken bleiben in den aktuellen Richtlinien meist außen vor – für eine vollständige Abdeckung des Sortiments sind diese jedoch wichtig. Im ASC/MSC-Marktbericht 2023 waren mehr als ein Drittel des untersuchten Verkaufsvolumens Markenprodukte.¹¹ Auch Aktionsware kann einen bedeutenden Anteil am Sortiment

ausmachen. Hier sollten dieselben Maßstäbe und Fristen gelten.

- Oktopusse und andere Kopffüßer aus Aquakultur werden nur vereinzelt ausgeschlossen. Mit entsprechenden Einkaufsvorgaben können die Händler jedoch ein wichtiges Signal senden und damit helfen, den Aufbau einer Aquakulturindustrie mit Kopffüßern zu vermeiden.
- Viele Policies beziehen sich außerdem pauschal auf „alle Produkte aus Aquakultur“ oder „alle Fisch- und Meeresfrüchteprodukte“. Gleichzeitig finden sich in den Filialen nicht gekennzeichnete Produkte. Das kann für VerbraucherInnen verwirrend sein und zeigt, dass allgemeine Aussagen nicht ausreichen. Je konkreter eine Einkaufsrichtlinie formuliert ist, desto klarer ist, worauf sich eine Zusage bezieht und desto weniger Raum bleibt für Fehlinterpretationen.

Positive Ansätze gibt es unter anderem bei der Kommunikation pflanzlicher Alternativen in direkter Verbindung mit Produkten von Tieren aus Aquakultur sowie bei spezifischen Garnelen-Zielen. Diese sind bislang jedoch nicht durchgängig verbindlich oder umfassend ausgestaltet.

Legende: Ja Unvollständig Fehlt

Unternehmen	100 % Zertifizierung (Ziel oder Status Quo)		Fristen vor- handen oder Status quo abgesichert	Alle Sortiments- bereiche genannt	Ausschluss von Kopf- füßern	Erwähnung pflanzlicher Alternativen
	Eigenmarken	Hersteller- marken				
Aldi Nord						
Aldi Süd						
Edeka						
Kaufland						
Lidl						
Netto Marken-Discount						
Penny						
Rewe						

¹¹ <https://www.msc.org/docs/default-source/de-files/studien-berichte/asc-msc-marktbericht-2023/marktbericht-2023-fcb2a8bb6f470448f825dba61115a3e8e.pdf>



Unternehmensanalysen



Aldi Nord

Einzelne positive Ansätze, Policy bleibt unverbindlich

Anteil erkennbar zertifizierter Eigenmarkenprodukte in der Stichprobe: **98 %** (43 von 44 Produkten)

Aldi Nord „strebt an“, den Anteil zertifizierter Ware bei den Eigenmarken zu erhöhen, nennt aber weder konkrete Sortimentsbereiche und Spezies noch Fristen. Das ist sehr vage und unverbindlich. Zudem bleiben Herstellermarken außen vor. Die Stichprobe zeigt zwar, dass das Eigenmarkensortiment bereits zu großen Teilen zertifiziert ist. Aldi Nord verspricht jedoch nicht, diesen Stand zu halten. Ein verbindlicher Ausschluss von Oktopussen und anderen Kopffüßern fehlt ebenfalls. Positiv fallen dagegen die Ziele für Garnelen auf. Sie enthalten Fristen für das Ende der Augenstielablation bei weiblichen Zuchtgarnelen, eine Betäubung vor der Schlachtung sowie die eigenständige Berichterstattung über Fortschritte. Aldi Nord hat für die Einführung der Garnelenbetäubung das „Ziel, diesen Umstellungsprozess bis 2035 abzuschließen“.

To do: Verbindliche, konkrete Formulierungen und Fristen nennen, insbesondere Aktionsware und Herstellermarken mit aufnehmen, den erreichten Zertifizierungsstand zusichern sowie den Verkauf von Oktopussen und anderen Kopffüßern aus Aquakultur ausschließen.



Aldi Süd

Relativ breite Zusage, Lücken in der Praxis

Anteil erkennbar zertifizierter Eigenmarkenprodukte in der Stichprobe: **96 %** (47 von 49 Produkten)

Aldi Süd gibt an, bei den Eigenmarken bereits 100 % zertifizierte Aquakulturware zu verkaufen, sagt aber nicht, ob das alle Sortimentsbereiche wie z. B. Aktionsware, und Spezies mit einbezieht. In der Stichprobe fanden sich Produkte, die nicht erkennbar zertifiziert waren und für KundInnen am Regal wie unzertifizierte Ware aussehen. Nach Abschluss der Auswertung hat Aldi Süd Zertifikatsnachweise für diese Produkte vorgelegt, daher konnten sie nicht mehr in die Bewertung einfließen. Eine Aussage zu Herstellermarken fehlt bei Aldi Süd, ebenso eine verbindliche Zusage, den erreichten Stand auch zukünftig zu halten. Auch schließt die Policy Oktopusse und andere Kopffüßer aus Aquakultur nicht aus. Positiv: Für Garnelen werden separate Ziele formuliert.

To do: Konkrete Formulierungen, insbesondere Aktionsware und Herstellermarken mit Frist in die Policy aufnehmen, Zertifikate sichtbar auf Verpackungen anbringen, den erreichten Zertifizierungsstand zusichern sowie den Verkauf von Oktopussen und anderen Kopffüßern aus Aquakultur ausschließen.



Edeka

Anspruch und Wirklichkeit passen nicht zusammen

Anteil erkennbar zertifizierter Eigenmarkenprodukte in der Stichprobe: **90 %** (36 von 40 Produkten)

Edeka gibt auf einer Negativliste an, dass alle Aquakulturartikel der nationalen Eigenmarken zertifiziert sind, aber ohne Sortimentsbereiche und Spezies genauer zu benennen. Weiterhin wird offengelassen, wie es bei regionalen Eigenmarken aussieht. An anderen Stellen werden deutlich unverbindlichere Aussagen getätigt – das ist verwirrend. Die Stichprobe in den Filialen ergab 10 % nicht erkennbar zertifizierte Eigenmarkenprodukte. Nach Abschluss der Untersuchung reichte Edeka Nachweise für diese vier Produkte ein. Dies ist jedoch nicht mehr in die Auswertung eingeflossen. Herstellermarken bleiben in der Edeka-Policy durchgehend unberücksichtigt. Immerhin werden aktuell für die „nationale Eigenmarke“ Oktopusse und andere Kopffüßer aus Aquakultur ausgeschlossen, hier fehlt aber die Zusicherung, dies auch zukünftig so zu handhaben. Edeka verweist auf pflanzliche Produkte als Alternative zur Schonung übernutzter Fischbestände, dies bezieht sich jedoch nur auf Wildfang.

To do: Versprochene Standards im Regal transparent umsetzen, Zertifizierungs-Ziele und Fristen für alle Sortimentsbereiche inklusive Aktionsware und Herstellermarken für alle relevanten Spezies formulieren und den erreichten Stand zusichern.



Kaufland

Ausbaufähig in Zusage und Umsetzung

Anteil erkennbar zertifizierter Eigenmarkenprodukte in der Stichprobe: **98 %** (45 von 46 Produkten)

Kaufland wirbt damit, „als erster Lebensmitteleinzelhändler“ bundesweit im kompletten Tiefkühl-Eigenmarkensortiment ausschließlich ASC- oder GGN-zertifizierten Fisch und Garnelen angeboten zu haben. Das ist zwar konkret, für die übrigen Sortimentsbereiche bleibt die Policy jedoch vage und unverbindlich: Weder werden weitere Produktkategorien oder Spezies genannt, noch Ziele und Fristen gesetzt oder zugesichert, dass dieser Stand gehalten wird. In der Stichprobe fand sich ein nicht zertifiziertes Produkt im Kühlbereich. Verbindliche Aussagen zu Herstellermarken fehlen, auch wenn man die Einkaufsrichtlinien so auslegen könnte, dass diese mitgemeint sind. Ebenso fehlt der Ausschluss von Oktopussen und anderen Kopffüßern aus Aquakultur.

To do: Policy auf weitere Spezies und Sortimentsbereiche (Kühlung, Konserven, Aktionsware und Herstellermarken) ausweiten, erreichten Zertifizierungsstand zusichern sowie den Verkauf von Oktopussen und anderen Kopffüßern aus Aquakultur ausschließen.





Lidl

Klare Sortimentsangaben, Aktionsware ohne Frist

Anteil erkennbar zertifizierter Eigenmarkenprodukte in der Stichprobe: **97 %** (37 von 38 Produkten)

Lidl kommuniziert, im Bereich Eigenmarken nur zertifizierte Aquakulturware aus Fisch und „Schalentieren“ anzubieten. In Bezug auf die abgedeckten Spezies ist diese Formulierung nicht eindeutig. Das Unternehmen benennt aber konkret die abgedeckten Sortimentsbereiche (Fischfeinkost, Fischkonserven, Tiefkühlfish und Frischfish) und macht seine Aussagen in dieser Hinsicht überprüfbar. Die ausstehende hundertprozentige Zertifizierung der Aktionsware nennt Lidl als Ziel, allerdings ohne Frist. Als einziges Unternehmen nimmt sich Lidl vor, die Vorgaben bei Markenherstellern immerhin zu thematisieren. In die Policy haben Herstellermarken jedoch (noch) keinen Einzug gehalten. In der Stichprobe fand sich ein Produkt mit einem geringen Anteil unzerifizierter Garnelen. Offen bleiben der Ausschluss von Oktopussen und anderen Kopffüßern aus Aquakultur sowie eine verbindliche Zusicherung, den erreichten Stand künftig zu halten.

To do: Frist für Abdeckung von Aktionsware ergänzen sowie Herstellermarken in die Policy aufnehmen, abgedeckte Spezies eindeutig benennen, den erreichten Zertifizierungsstand zusichern sowie den Verkauf von Oktopussen und anderen Kopffüßern aus Aquakultur ausschließen.



Netto Marken-Discount

Kopffüßer aktuell ausgeschlossen, Policy bleibt unklar

Anteil erkennbar zertifizierter Eigenmarkenprodukte in der Stichprobe: **93 %** (26 von 28 Produkten)

Netto Marken-Discount, ein Unternehmen der Edeka-Gruppe, kommuniziert, dass alle konventionellen Aquakulturartikel der Eigenmarken zertifiziert seien. Netto nennt jedoch weder die abgedeckten Sortimentsbereiche noch Spezies. Herstellermarken bleiben in der Policy unberücksichtigt. Es fehlen ein Ziel und eine Frist für die vollständige Zertifizierung aller Sortimentskategorien sowie eine Absichtserklärung, den erreichten Stand zu halten. In der Stichprobe waren zudem zwei der Eigenmarkenprodukte nicht erkennbar zertifiziert. Für diese Produkte reichte die Edeka-Gruppe Nachweise nach. Dies ist jedoch nicht mehr in die Auswertung eingeflossen. Positiv fällt auf, dass Oktopusse und andere Kopffüßer aus Aquakultur unter den Eigenmarken derzeit nicht gehandelt werden – noch besser wäre zusätzlich eine verbindliche Ausschlusserklärung für die Zukunft sowie der Ausschluss auch bei Markenprodukten. Wie Edeka verweist Netto Marken-Discount auf pflanzliche Alternativen, jedoch ausschließlich bezogen auf übernutzte Bestände und damit auf Wildfang.

To do: Alle Sortimentsbereiche inklusive Aktionsware und Herstellermarken sowie Spezies verbindlich und mit Frist bzw. Zusage zur Sicherung des erreichten Stands in die Policy aufnehmen sowie den Ausschluss von Oktopussen und anderen Kopffüßern für Marken und Eigenmarken für die Zukunft verankern.



Fortschritte im Detail, Lücken in der Gesamtpolicy

Anteil erkennbar zertifizierter Eigenmarkenprodukte in der Stichprobe: **97 %** (29 von 30 Produkten)

Penny will bei den Eigenmarken 100 % zertifizierte Aquakulturware in vielen Sortimentsbereichen (Tiefkühlung, Convenience, Frische und Konserve) anbieten – leider ohne Aktionsware, konkrete Spezies und mit der Einschränkung „sofern verfügbar“. In der Stichprobe war ein Produkt im Kühlbereich nicht erkennbar zertifiziert. Herstellermarken fehlen in der Policy, ebenso wie eine öffentliche Erklärung, zukünftig am erreichten Stand festzuhalten. Penny – als Tochter der Rewe Group – schließt Oktopusse aus Aquakultur für Eigenmarken aus, andere Kopffüßer allerdings nicht. Positiv hervorzuheben ist ein separates Garnelen-Commitment: Penny und Rewe setzen sich für das Ende der Augenstielablation bei weiblichen Zuchtgarnelen teilweise frühere Fristen als andere Händler mit entsprechenden Commitments, formulieren dies jedoch unverbindlich.

To do: Verbindliche Formulierungen ohne Einschränkungen veröffentlichen, Ziele für Aktionsware und Herstellermarken formulieren und mit Frist versehen, den erreichten Zertifizierungsstand zusichern sowie den Verkauf anderer Kopffüßer aus Aquakultur ausschließen.



„Die vollständige Zertifizierung unserer Eigenmarkenprodukte aus Aquakultur unterstreicht unser Engagement für eine verantwortungsvollere Beschaffung. Dass alle in der Stichprobe untersuchten Produkte zertifiziert waren, bestätigt unseren konsequenten Weg. Unser Anspruch ist es, dieses hohe Niveau dauerhaft zu sichern und unsere Anforderungen an Tierwohl, Umwelt- und Sozialstandards in der Aquakultur kontinuierlich weiterzuentwickeln.“ **Dirk Heim, Bereichsleiter Nachhaltigkeit Ware, Rewe**

Starkes Sortimentsergebnis, Policy bleibt lückenhaft

Anteil erkennbar zertifizierter Eigenmarkenprodukte in der Stichprobe: **100 %** (39 Produkte)

Rewe will bei Eigenmarken 100 % Zertifizierung für viele Sortimentsbereiche (Tiefkühlung, Convenience, Frische und Konserve) erreichen und ist das einzige Unternehmen in dieser Untersuchung, dessen Eigenmarkenprodukte in der Stichprobe vollständig als zertifiziert gekennzeichnet waren. Einschränkungen bestehen dennoch: Aktionsware und Bedientheke sind nicht ausdrücklich enthalten, Spezies werden nicht näher benannt, die Formulierung „sofern verfügbar“ verwässert die Zusage, Herstellermarken fehlen und eine öffentliche Erklärung, den Zertifizierungsstand zu halten, liegt nicht vor. Oktopusse aus Aquakultur werden in Eigenmarken ausgeschlossen, andere Kopffüßer nicht. Die Rewe Group „strebt“ an, die Augenstielablation bei Garnelen bis „möglichst“ 2027 zu beenden. Das Ziel ist unverbindlich formuliert, dafür aber vergleichsweise ambitioniert. Erfreulich: Auf der Webseite zu Fischprodukten bewirbt Rewe pflanzliche Alternativen und verweist auf deren positive Effekte für Fischbestände und Klima.

To do: Verbindliche, konkrete Formulierungen ohne Einschränkungen veröffentlichen, Ziele für Aktionsware und Herstellermarken mit Frist versehen, den erreichten Zertifizierungsstand zusichern sowie den Verkauf anderer Kopffüßer aus Aquakultur ausschließen.



Tierschutz in Aquakultur verbindlich verankern

Mit 96 % erkennbar zertifizierter Eigenmarkenware in dieser Untersuchung ist der deutsche Lebensmitteleinzelhandel bei Tieren in Aquakultur weiter, als die öffentlichen Tierschutz-Policies vermuten lassen. Das ist eine gute Ausgangslage. Abgesichert ist sie nicht: Ohne konkrete und verbindliche Zusagen sowie regelmäßige Berichte kann der Zertifizierungsstand bei veränderten Marktbedingungen unbemerkt wieder sinken. Weitere große Baustellen sind die vollständige erkennbare Zertifizierung der Sortimente und die Ausweitung auf Herstellermarken, außerdem der Ausschluss von Oktopussen und anderen Kopffüßern aus Aquakultur. Die Zertifizierung ist zudem nur ein Zwischenschritt. Viele Aquakulturbetriebe haben die Tierschutz-Basisempfehlungen der AWSI bereits vollständig implementiert – aber noch nicht alle.

- Die **Aquakulturproduzenten** müssen jetzt zügig die Mindest-Tierschutzanforderungen vollständig umsetzen. Die **Zertifizierer** sollten darauf drängen.
- **Markenhersteller** müssen zeitnah ein vollständiges Zertifizierungsniveau erreichen. Die **Supermärkte und Discounter** sollten die Umstellung vorantreiben, indem sie ihre Einkaufsrichtlinien auf Herstellermarken ausweiten.
- Die **Supermärkte und Discounter** müssen ihre Einkaufsrichtlinien vervollständigen sowie konkret und verbindlich formulieren, um eine hundertprozentige Zertifizierung zu erreichen.

Mehr Tierschutz durch Alternativen

Tierschutz heißt auch, das Angebot pflanzlicher Produkte zu steigern. Attraktive Alternativen zu Fischen & Co. gehören deshalb in jedes Sortiment. Neben dem Ausbau der Produktpalette sollten Händler darauf achten, die Artikel sichtbar zu platzieren und die Preise auf ein konkurrenzfähiges Niveau anzugleichen. Die

Supermärkte und Discounter sollten sich ein ambitioniertes Ziel für den Anteil pflanzlicher Proteine setzen und jährlich über den Fortschritt berichten.

Was der deutsche Handel bis 2030 schaffen sollte:

- 100 % erkennbar zertifizierte Aquakulturware nach ASC, GGN, Naturland oder EU-Bio anbieten, geltend sowohl für Eigenmarken als auch für im Sortiment angebotene Markenprodukte,
- den vollständigen, dauerhaften Verzicht auf den Verkauf von Oktopussen und anderen Kopffüßern aus Aquakultur,
- einen jährlichen öffentlichen, detaillierten Bericht über den Anteil zertifizierter Produkte entsprechend dem definierten Geltungsbereich
- sowie die Verbesserung und den Ausbau der pflanzlichen Alternativprodukte zu Fisch und anderen Tieren aus Aquakultur und Wildfang.



Foto: Adnan-Buyuk - shutterstock



Wer an welcher Stelle unterstützt

Höhere Tierschutzstandards in der Aquakultur entstehen an zwei Enden der Lieferkette. Die **Aquaculture Welfare Standards Initiative (AWSI)** setzt an der Erzeugung an: Sie entwickelt die fachliche Grundlage der Basisempfehlungen und begleitet Produzenten und Zertifizierer durch Vernetzung und Schulungen bei der Umstellung.



„Die AWSI begrüßt die Ambitionen ihrer Mitglieder, ausschließlich Aquakulturprodukte zu vermarkten, die wissenschaftlichen Mindestanforderungen an Tierschutz entsprechen. Wir arbeiten für eine Aquakultur, in der tierschutzgerechte Zertifizierungen zum Standard gehören. Zur Erleichterung des Know-how-Transfers steht die Lernplattform ‚VR facing fish welfare‘ allen AWSI-Mitgliedern kostenlos für Fortbildungszwecke zur Verfügung.“

Stefan Johnigk, Projektkoordination und Ansprechpartner, Aquaculture Welfare Standards Initiative

Die **Albert Schweitzer Stiftung** unterstützt Handel und Markenhersteller. Sie berät bei der Formulierung von Einkaufsrichtlinien, bei der Festlegung von Geltungsbereichen und Fristen sowie beim Aufbau einer nachvollziehbaren Berichterstattung. Sie unterstützt mit dem Programm Plant Potential außerdem bei der Optimierung des pflanzlichen Sortiments.



Impressum

Albert Schweitzer Stiftung für
unsere Mitwelt · Littenstraße
108 · 10179 Berlin

Veröffentlichung:
August 2026

Version: 1.0

Redaktionsschluss:
21.08.2026

Vollständiges Impressum:
[https://albert-schweitzer-
stiftung.de/impressum](https://albert-schweitzer-stiftung.de/impressum)

Cover-Foto:
Leonid - adobe-stock





