

## Österreichs Fisch-Ressourcen für dieses Jahr verbraucht

Fischerschöpfungstag: Würden wir nur einheimisch produzierten Fisch essen, blieben für den Rest des Jahres die Supermarktregale leer. Der Fischerschöpfungstag ist 2023 sogar noch einen Tag früher als vor einem Jahr.



*Der Fischerschöpfungstag oder im englischen Fish Dependence Day wird jährlich von der britischen New Economics Foundation ermittelt, um auf einen verantwortungsvollen Umgang mit der Ressource Fisch aufmerksam zu machen.*

Als Binnenland ist Österreich besonders von Importen abhängig, um den Bedarf der Bevölkerung nach Fisch und Meeresfrüchten zu decken. Besonders deutlich wird das am sogenannten Fischerschöpfungstag.

Er markiert den Tag, ab dem – statistisch gerechnet – jeder Fisch, den wir bis Ende des Jahres essen, importiert wird. Errechnet hat ihn der **Aquaculture Stewardship Council (ASC)**, eine gemeinnützige

Organisation, die sich für eine umweltfreundliche Fischzucht einsetzt. Letztes Jahr war der Fischerschöpfungstag auch Ende Jänner, aber noch einen Tag später.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Selbstversorgungsgrad Österreichs bei 7 Prozent**
- **Pro Kopf 8 Kilogramm Fisch pro Jahr**
- **Zum Fischerschöpfungstag:**

## **Selbstversorgungsgrad Österreichs bei 7 Prozent**

Gerade weil die in Österreich konsumierten Fische und Meeresfrüchte zum Großteil nicht direkt aus heimischen Seen und Flüssen stammen, sind unabhängige Zertifizierungsprogramme, wie die des ASC, wichtig, die Fischereien und Zuchtbetriebe weltweit kontrollieren und sich für umweltverträgliche Praktiken einsetzen. Das ASC-Siegel kennzeichnet verantwortungsvoll produzierte Zuchtfischprodukte und dient als wichtige Orientierungshilfe beim Einkauf.

Der Selbstversorgungsgrad Österreichs liegt bei gerade einmal sieben Prozent. Das heißt: Nur sieben Prozent der konsumierten Fische und Meeresfrüchte stammen aus heimischen Gewässern – 4.920 Tonnen, um genau zu sein. Die restlichen 93 Prozent müssen dagegen importiert werden: Knapp 79.000 Tonnen waren es 2021, für 2022 liegen noch keine Zahlen vor. Die Einfuhrmengen steigen dabei konstant.

## **Pro Kopf 8 Kilogramm Fisch pro Jahr**

Trotz der steigenden Importmengen ist der Fischkonsum in Österreich vergleichsweise gering. Pro Kopf essen die Österreicherinnen und Österreicher 8 Kilogramm Fisch pro Jahr. Das entspricht etwa 13

Kilogramm Fanggewicht. Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch in der EU liegt fast doppelt so hoch, bei rund 24 Kilogramm Fanggewicht.

Die mit Abstand beliebtesten Fische und Meeresfrüchte in Österreich sind Lachs, Forelle und Garnelen. Von diesen drei Arten allein wurden im Jahr 2021 über 3.000 Tonnen ASC-zertifizierte Produkte verkauft. Die mengenmäßig bedeutendste Fischart aus heimischer Aquakultur ist mit großem Vorsprung die Regenbogen- bzw. Lachsforelle mit 1.736 Tonnen, danach folgen Bachsaibling und Karpfen mit nur über 600 Tonnen.

## **Zum Fischerschöpfungstag:**

Der Fischerschöpfungstag oder im englischen Fish Dependence Day wird jährlich von der britischen New Economics Foundation ermittelt, um auf einen verantwortungsvollen Umgang mit der Ressource Fisch aufmerksam zu machen. Das für dieses Jahr errechnete Datum basiert auf den aktuellen Zahlen zur heimischen Fischproduktion und zum österreichischen Verbrauch von 2021.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)**