



Fakten, Fisch & Zukunft – Einblicke vom Fisch-Informationszentrum (FIZ)





FIZ & Fakten





Fakten

Das FIZ als Daten-Drehscheibe der Fischbranche

Verbrauchsdaten:
Pro-Kopf-Verzehr, Einkaufs- und Konsumtrends

Handelsdaten:
Import- und Exportstatistiken, Herkunftsländer, Produktgruppen

Produktionsdaten:
Fang- und Aquakulturerträge

Marktentwicklungen:
Preisverläufe, Absatzkanäle, Marktanteile und Produkttrends



Fakten



**FIZ-Verbrauchsdaten:
Was, wie und warum**



Welche Fischarten und
Produkte besonders
beliebt sind



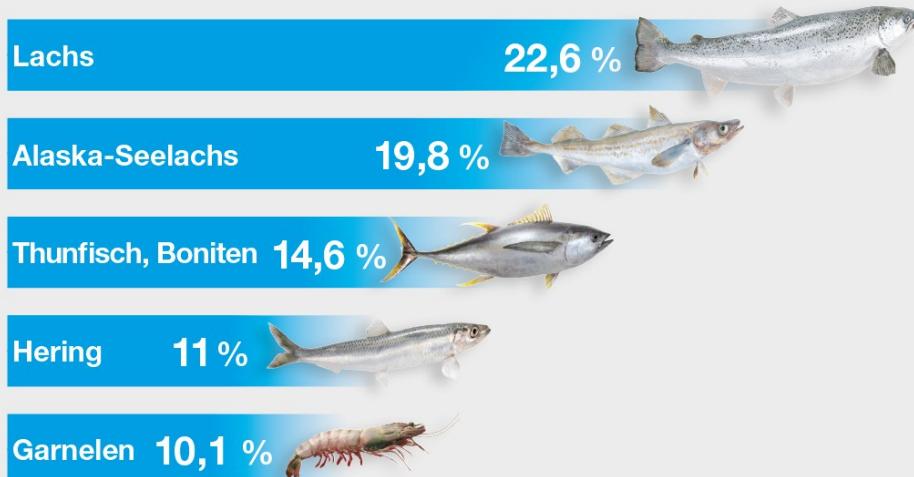
Wo und wie Fisch
gekauft wird



Welche Einstellungen
Verbraucherinnen und
Verbraucher zu
Herkunft, Nachhaltigkeit
und Qualität haben

Fakten

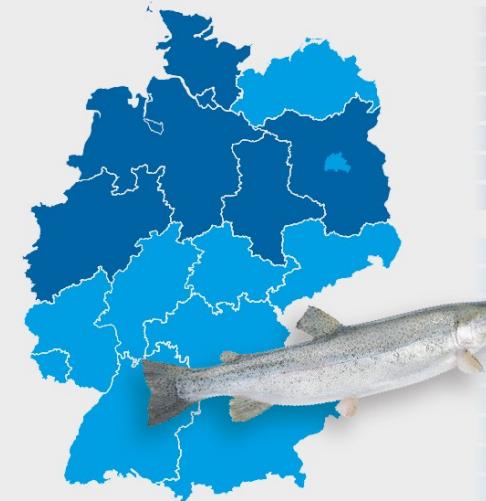
Von Lachs bis Garnele: Deutschlands Top-Fischsorten 2024



Quelle: FIZ, Stand 2025

Von Hamburg bis Saarland: Fischessen im Bundesländer-Vergleich

Pro-Kopf-Verzehr 2024 (kg/Person)



Hamburg	7,0
Schleswig-Holstein	6,6
Niedersachsen	5,9
Sachsen-Anhalt	5,9
Bremen	5,7
Nordrhein-Westfalen	5,6
Brandenburg	5,6
<i>Deutschland gesamt: 5,4</i>	
Thüringen	5,4
Berlin	5,4
Bayern	5,3
Hessen	5,3
Saarland	5,2
Sachsen	5,2
Mecklenburg-Vorpommern	4,9
Rheinland-Pfalz	4,8
Baden-Württemberg	4,6

Quelle: CPS-GfK Consumer Panel FreshFood, bearbeitet vom FIZ, 2025



Fakten

**Warum gibt
das FIZ die
Daten an
die Presse
heraus?**

- Transparenz schaffen
- Image stärken & Themen setzen
- Branchenrelevanz
unterstreichen
- Medienarbeit erleichtern



Fakten

29.08.2025 | Marktdaten & Konjunktur, Rohstoffe & Agrar

Fisch bleibt fester Bestandteil der Ernährung in Deutschland

Ob Lachs, Hering oder Garnelen: Fisch und Meeresfrüchte gehören fest zum Speiseplan vieler Menschen in Deutschland. Nach aktuellen Zahlen des Fisch-Informationszentrums (FIZ) lag der Verbrauch im Jahr 2024 bei rund 12,8 Kilogramm pro Kopf. Damit ging der Konsum im Vergleich zum Vorjahr zwar leicht zurück, insgesamt bleibt der Fischgenuss aber auf stabilem Niveau.

Ernährungsindustrie



Bilanz für 2024: Sieben Kilo Fisch pro Kopf in Hamburg

Stand: 26.08.2025 16:56 Uhr

Nirgendwo in Deutschland kommt so viel Fisch auf den Tisch wie in Hamburg. Das geht aus dem Jahresbericht des Fischinformationszentrums (FIZ) hervor. Demnach wurden in Hamburg im vergangenen Jahr pro Kopf sieben Kilogramm Fisch verspeist.

GROSSE REGIONALE UNTERSCHIEDE
Fischkonsum in Deutschland bleibt auf hohem Niveau



BEITRAG TEILEN

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Fisch in Deutschland lag 2024 bei 12,8 Kilogramm. Im Vorjahr waren es noch 13,4 Kilogramm gewesen. Lachs und Alaska-Seelachs führten die Beliebtheitsskala an.

Dienstag, 26. August 2025, 13:40 Uhr

Thomas Klaus

Lebensmittelzeitung

NDR



Fakten

Was wir sonst noch tun

- Vereinsarbeit
- Mitgliederversammlung
- PR-Ausschuss

...damit das FIZ professionell, transparent und handlungsfähig bleibt



FIZ & Fisch





Fisch

**WIR haben
das Fisch-
Wissen**

**Für die Branche,
für
Multiplikatoren,
für die
Öffentlichkeit**

**Für alle Fragen
rund um Fisch
und
Fischwirtschaft**

**Wissenschaftlich,
wirtschaftliche
und
kommunikative
Daten –
unabhängig und
faktenbasiert**

**Für Presse und
Verbraucher-
kommunikation**

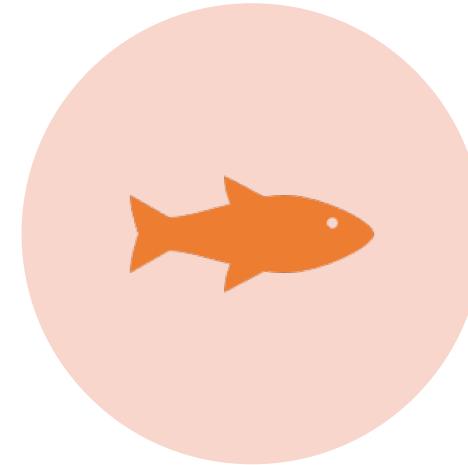
**Erste
Anlaufstelle
für fundiertes
Fischwissen**



Fisch



**WIR KLÄREN AUF – MIT FAKTEN
GEGEN MYTHEN UND VORURTEILE**



**WIR STÄRKEN DAS BILD VON FISCH
IN DER GESELLSCHAFT**



Fisch



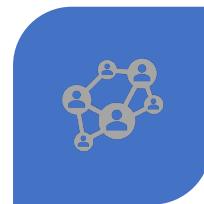
ERGEBNISSE
UNSERER
KOMMUNIKATIONS
ARBEIT



FIZ-BEITRÄGE WERDEN
VON RUND 50
WEBSEITEN
AUFGEGRIFFEN



REGELMÄSIGE
BERICHTERSTATTUNG IN
ÜBERREGIONALEN UND
FACHMEDIEN



LINKEDIN: IN EINEM
JAHR ORGANISCH MEHR
ALS 500 FOLLOWER
GEWONNEN



ÜBER NEWS.AKTUELL
MEHR ALS 22.000
ZUGRIFFE SEIT
NOVEMBER 2024



WEITERVERBREITUNG VON
BRACHENPART-NERN –
MULTIPLIKATORENEFFEKT
INKLUSIVE



Fakten

LinkedIn

Follower-Highlights ?

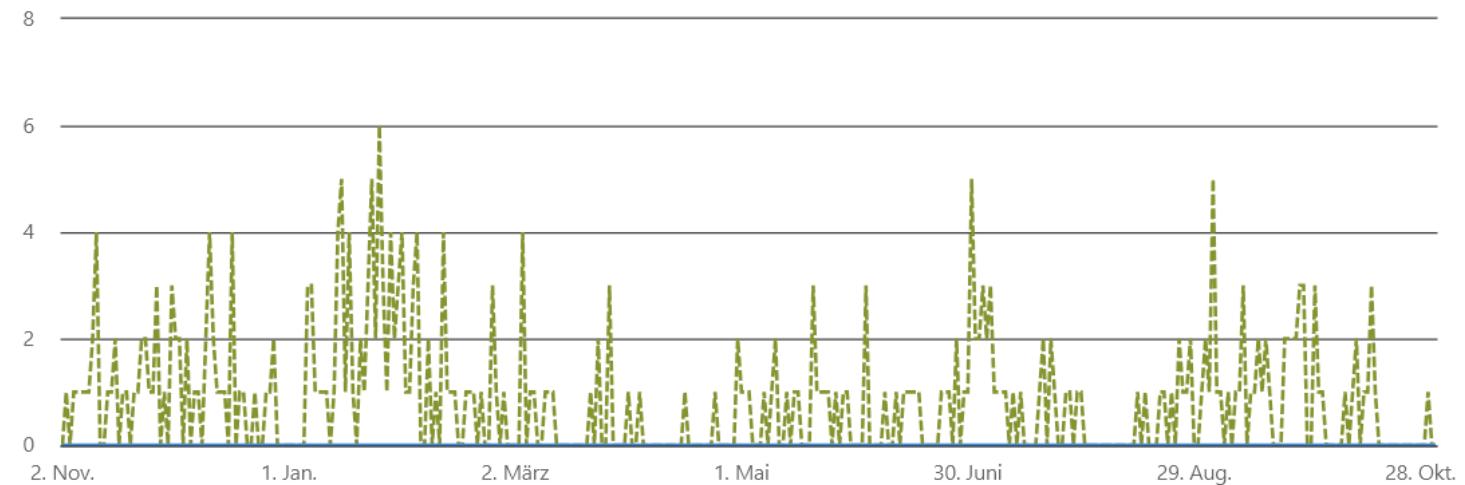
520

Follower:innen insgesamt

310

Neue Follower:innen im folgenden zurückliegenden Zeitraum: 365 Tage

Follower-Zahlen ?





Fisch

11.11.2024

„Fisch essen ist praktizierter Klimaschutz / Nachhaltiger Fischkonsum entlastet das Klima und schützt die Meere“

04.03.2025

„Trendcheck2025: So gut passen Fisch und Meeresfrüchte zu den aktuellen Ernährungstrends“

04.08.2025

„Warum Nachhaltigkeit bei Fisch nicht auf dem Etikett endet“

17.09.2025

„Fischkonsum in Deutschland bleibt stabil / Hamburg an der Spitze“

02.09.2025

„Nordsee-Seelachs verliert MSC-Siegel / Eine sachliche Einordnung“

01.10.2025

„Jodversorgung in Deutschland: Warum mehr Fisch auf den Teller gehört“



FIZ & Zukunft





Wir schaffen Netzwerke

Zukunft



FIZ&Freunde Mai 2025





FIZ&Freunde September 2025





Zukunft

Neu in 2026:





Zukunft

FISCHREPORT **2024/25**



Zukunft des FIZ – unsere Aufgaben und Perspektiven

- Fisch bleibt emotional
- Wir bringen Fakten und Emotionen zusammen
- Teamarbeit in der Branche
- Finanzielle Basis sichern
- Ehrenamtliche Unterstützung ist unverzichtbar



DANK an unsere Mitglieder





Nordseekrabben & Alaska-Seelachs – zwischen Regionalität, Globalisierung und Nachhaltigkeit



Zwei alte Bekannte in der Kritik





Trailer: OCEAN with David Attenborough, „Bottom Trawling“ Official Clip auf Youtube <https://www.youtube.com/watch?v=eLxmUbQESAU> © Piece of Magic Entertainment



Gegenstimme eines Fischers





*André Claußen
Krabbenfischer aus Leidenschaft*



Wissenschaftliche Fakten

Received: 25 January 2021 | Revised: 11 March 2021 | Accepted: 15 March 2021
DOI: 10.1111/faf.12560

ORIGINAL ARTICLE

FISH AND FISHERIES WILEY

Global status of groundfish stocks

Ray Hilborn¹ | Daniel J. Hively¹ | Nicole Baker Loke¹ | Carryn L. de Moor² |
Hiroyuki Kurata³ | Johannes N. Kathena⁴ | Pamela M. Mace⁵ | Colín Minto⁶ |
Ana M. Parma⁷ | Juan-Carlos Quiroz⁸ | Michael C. Melnychuk¹

¹School of Aquatic and Fishery Sciences,
University of Washington, Seattle, WA, USA
²Marine Resource Assessment
Management (MARAM) Group
of Mathematics and Applied
Mathematics, University of
the Western Cape, Cape Town, Ron
South Africa
³Fisheries Resources Institute,
Fisheries Research and Education
Nagasaki, Japan

Abstract

ICES Journal of Marine Science, 2023, **80**, 1567–1579
DOI: 10.1093/icesjms/fssd115
Advance access publication date: 19 July 2023
Food for Thought

Evaluating the sustainability and environmental impacts of trawling compared to other food production systems

R. Hilborn^{1,*}, R. Amoroso¹, J. Collie², J. G. Hiddink³, M. J. Kaiser⁴, T. Mazon^{5,6},
R. A. McConaughay⁷, A. M. Parma⁸,

¹School of Aquatic and Fishery Sciences, University of Washington, Seattle, WA, USA
²Graduate School of Oceanography, University of Rhode Island, Narragansett, RI, USA
³School of Ocean Sciences, Bangor University, Menai Bridge, LL59 5AB, United Kingdom
⁴The Lyell Centre, Heriot-Watt University, Edinburgh, EH14 4AS, United Kingdom
⁵Oceans and Atmosphere, Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation, Aspendale, VIC 3163, Australia
⁶Biodiversity, Environment and Climate Change, Department of Environment Land Water and Planning, East Melbourne, VIC 3002, Australia
⁷Alaska Fisheries Science Center, National Oceanic and Atmospheric Administration, Seattle, WA 98115, USA
⁸International Seafood Consulting Group (ISCG), Heilbronn, Baden-Württemberg, Germany

*Corresponding author. tel: +206-883-5049; e-mail: hilborn@u.washington.edu

Trawl impacts on the relative status of biotic communities of seabed sedimentary habitats in 24 regions worldwide

C. Roland Pitcher^{1,8}, Jan G. Hiddink^{2,9}, Simon Jennings⁴, Jeremy Collie⁴, Ana M. Parma¹⁰, Ricardo Amoroso¹¹,
Tessa Mazon¹², Marja Sciberras¹³, Robert A. McConaughay¹⁴, Adriana D. Rijnsdorp¹⁵, Michel J. Kaiser¹⁶,
Petri Suuronen¹⁷, and Ray Hilborn¹

¹Oceans and Atmosphere, Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation, Brisbane, QLD 4067, Australia; ²School of Ocean Sciences, Bangor University, Menai Bridge LL59 5AB, United Kingdom; ³Lowestoft Laboratory, Centre for Environment, Fisheries, and Aquaculture Science, Lowestoft NR33 0HT, United Kingdom; ⁴Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science, Lowestoft NR33 0HT, United Kingdom; ⁵Centro de Investigaciones Científicas y Técnicas, Puerto Madryn 9120, Argentina; ⁶School of Aquatic and Fishery Sciences, University of Washington, Seattle, WA 98195, USA; ⁷Biodiversity, Environment and Climate Change, Department of Environment Land Water and Planning, East Melbourne, VIC 3002, Australia; ⁸The Lyell Centre, Heriot-Watt University, Edinburgh, EH14 4AS, United Kingdom; ⁹Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science, Lowestoft NR33 0HT, United Kingdom; ¹⁰International Seafood Consulting Group (ISCG), Heilbronn, Baden-Württemberg, Germany; ¹¹University of Washington, Seattle, WA 98115; ¹²Wageningen Marine Research, Wageningen University and Research, Utrecht 1976 CP, Netherlands; ¹³Fisheries and Aquaculture Department (Luke), Helsinki 00790, Finland

Edited by Alan Hastings, Department of Environmental Science and Policy, University of California, Davis, CA; received May 28, 2021; accepted November 5, 2021

Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

FAO
FISHERIES AND
AQUACULTURE
TECHNICAL
PAPER
discussions

633

A third assessment of global marine fisheries discards

ICES
CIEM
International Council for
the Exploration of the Sea
Conseil International pour
l'Exploration de la Mer





Fakten

26 %

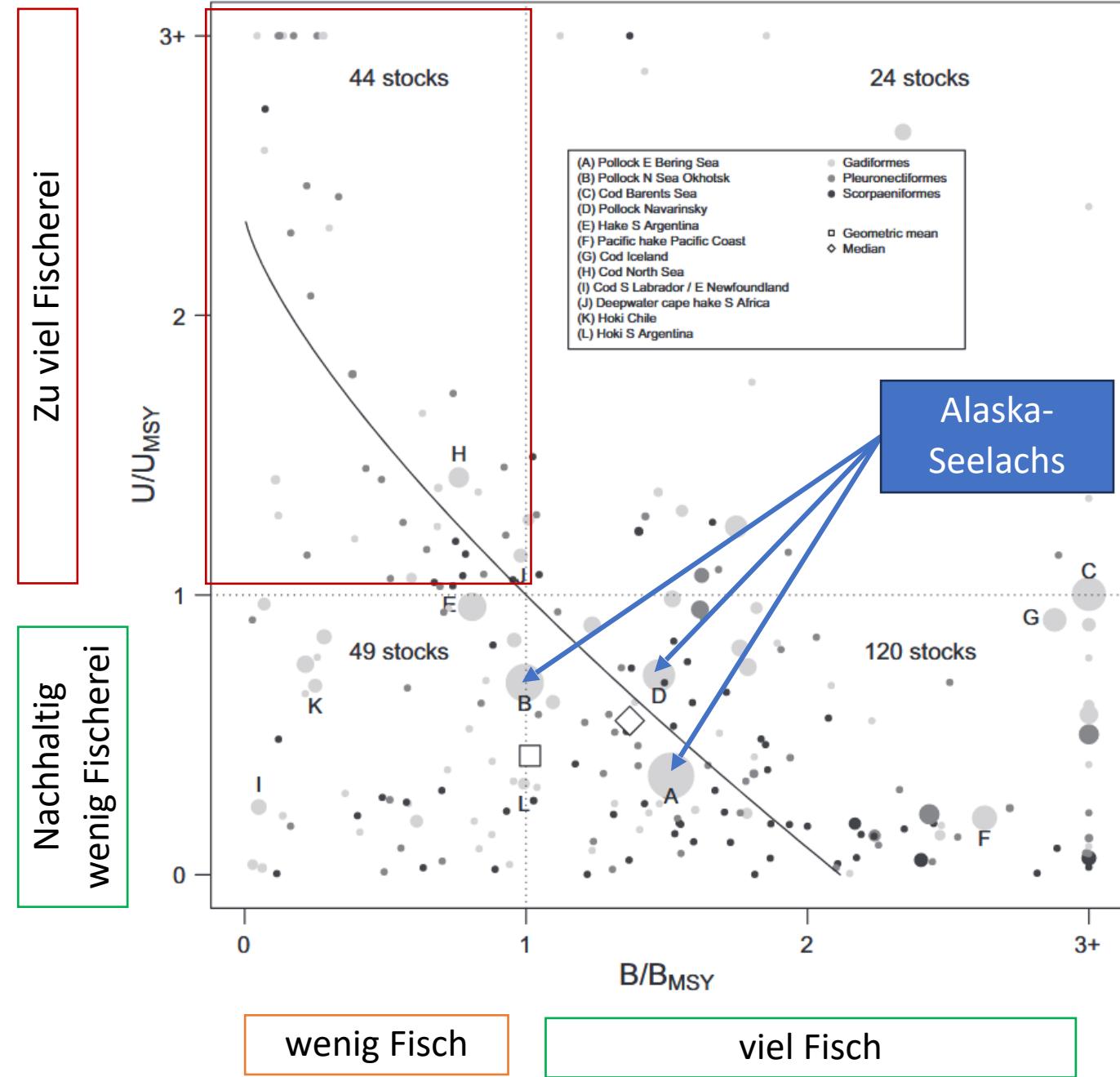
des weltweit gefangenen Fischs stammt aus bodenberührender Fischerei

83

bodenberührende Fischereien tragen MSC-Siegel

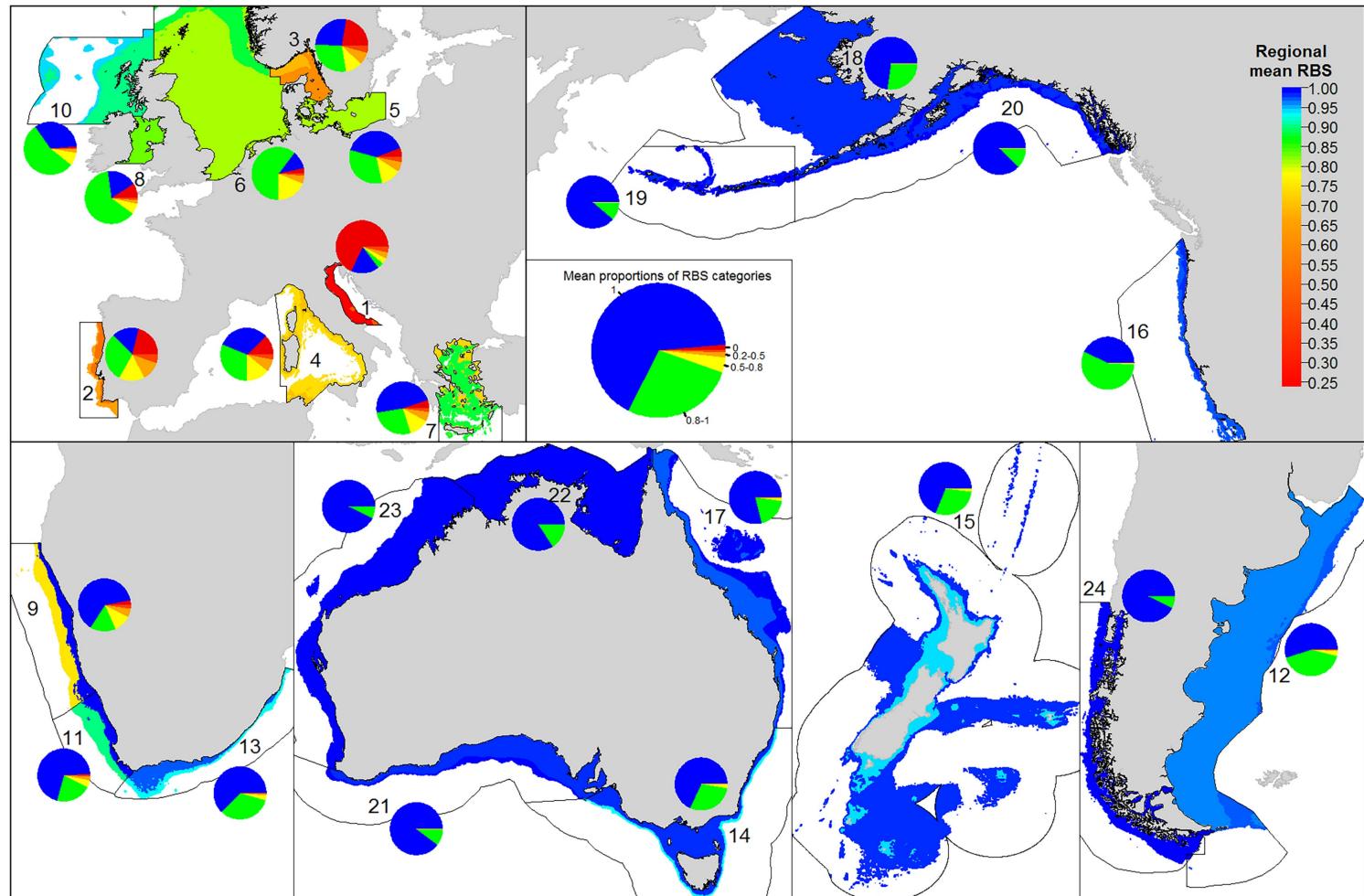
Gutes Fischereimanagement kann negative Effekte signifikant reduzieren

Zustand der Fischbestände



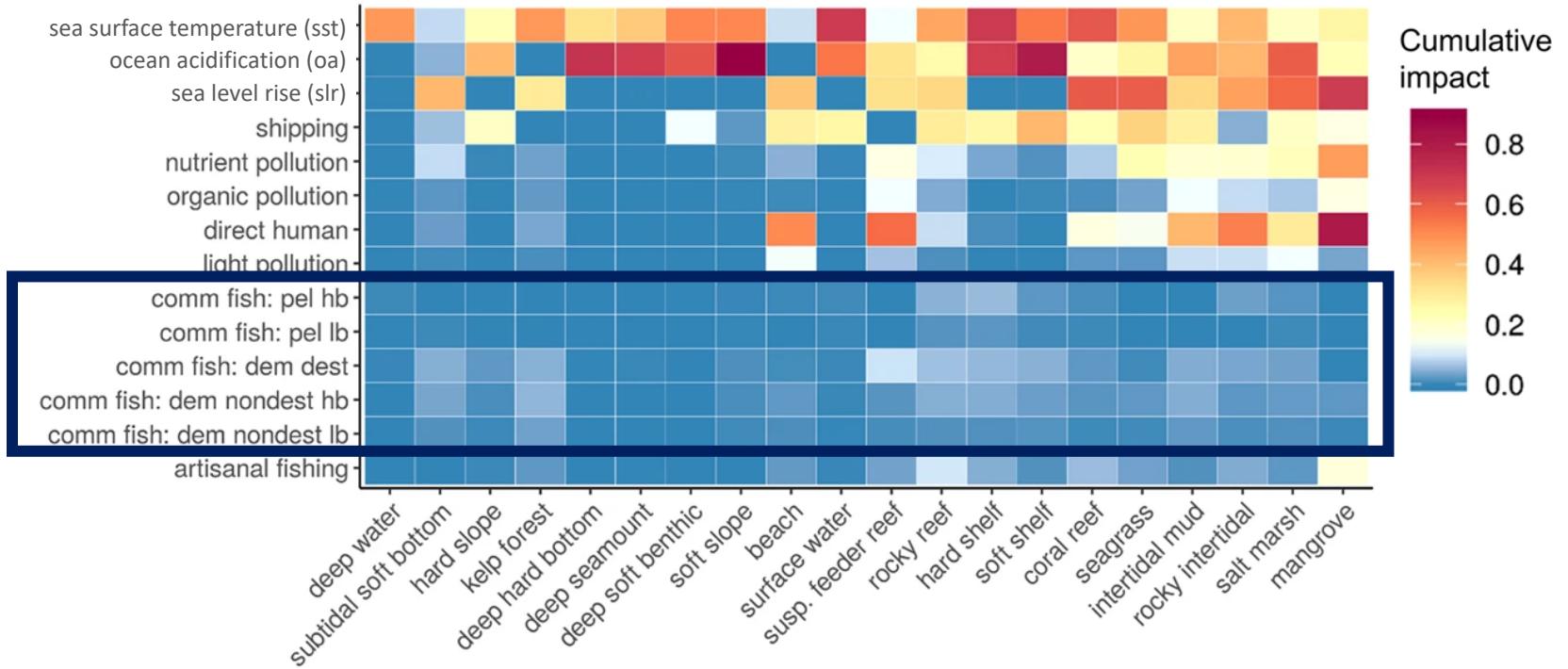


Zustand des Meeresbodens



Pitcher et al (2022) Trawl impacts on the relative status of biotic communities of seabed sedimentary habitats in 24 regions worldwide. PNAS Vol 119, No 2.

Menschlicher Einfluss auf die Meeresumwelt





Innovation in Management und Technologie

IntraFish

Innovation Week 2025

Technology

Could this gear innovation curb bycatch in Alaska's pollock fishery? Trident Seafoods thinks so

The company plans to expand use of a redesigned trawl footrope next year.



Trident Seafoods has spent the past several years



Kritik lässt sich mit Fakten widerlegen

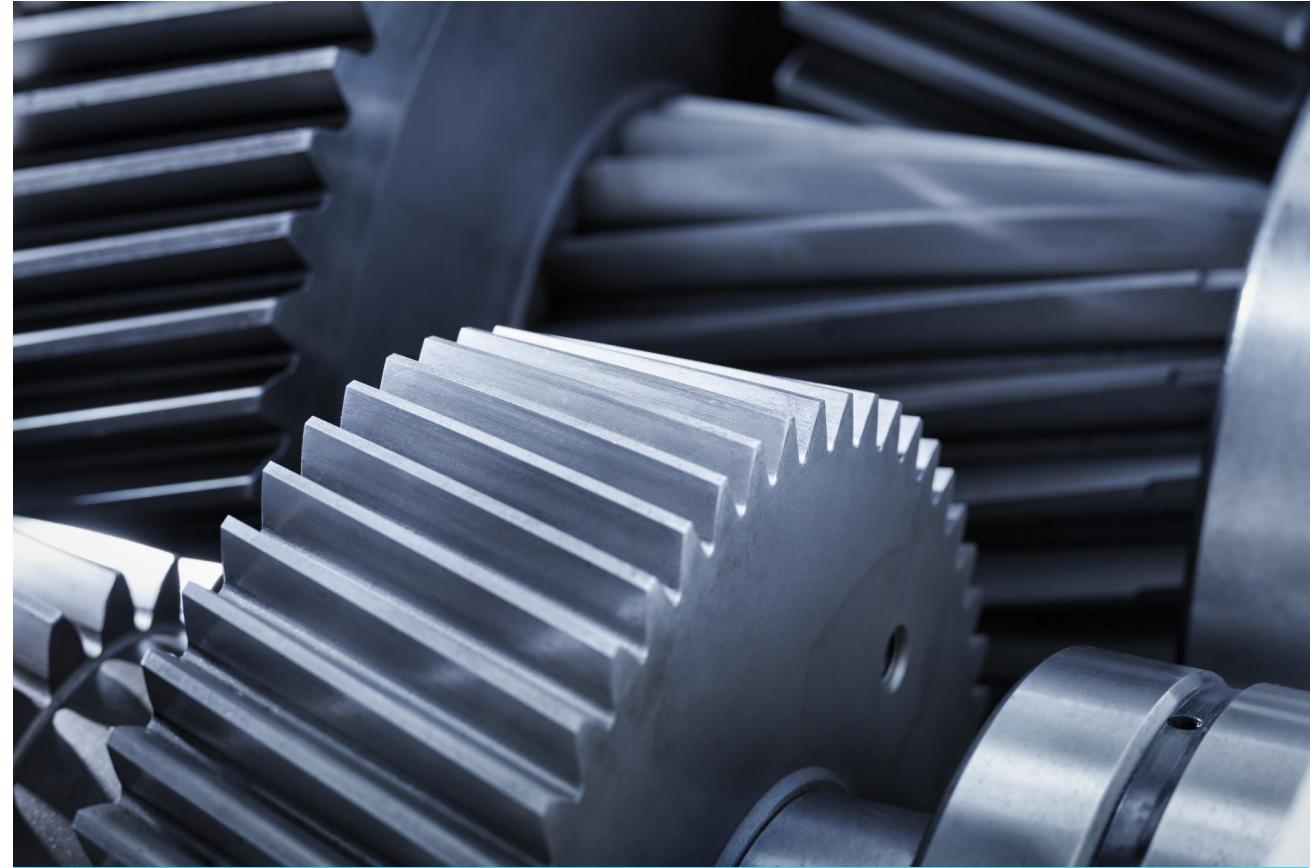
Aber die Themen sind vielfältig und
wandeln sich stetig





Verbraucherverhalten

**Emotionen
Präferenzen
Barrieren**





Warum Fisch?
Fünf Menschen -
fünf Antworten



Verbraucherverhalten

Dr. Johannes Simons,
Agrarökonom & Experte für
Konsumforschung





Verbraucherverhalten

Fisch ist weit mehr als nur ein Lebensmittel; er besitzt eine emotionale Komponente, die unser Verhältnis zu ihm prägt.





Verbraucherverhalten

Für viele steht Fisch für Weite, Freiheit, Entschleunigung im Alltag und genussvolle Momente. Gleichzeitig sind Verbraucherinnen und Verbraucher mit negativen Aspekten konfrontiert.





Verbraucherverhalten

Für eine wirkungsvolle Kommunikation
reicht es nicht aus, nur Fakten zu
vermitteln.





Verbraucherverhalten

Fisch lebt von den positiven Gefühlen, die er in uns hervorruft.

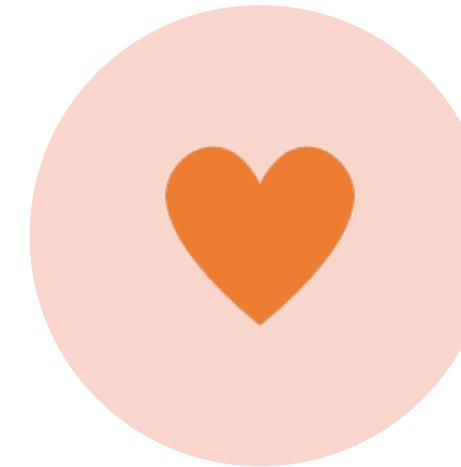




Verbraucherverhalten



FAZIT:



**EMOTION SCHLÄGT LOGIK – ABER
FAKten SCHaffen VERTRAUEN**



Vielfalt



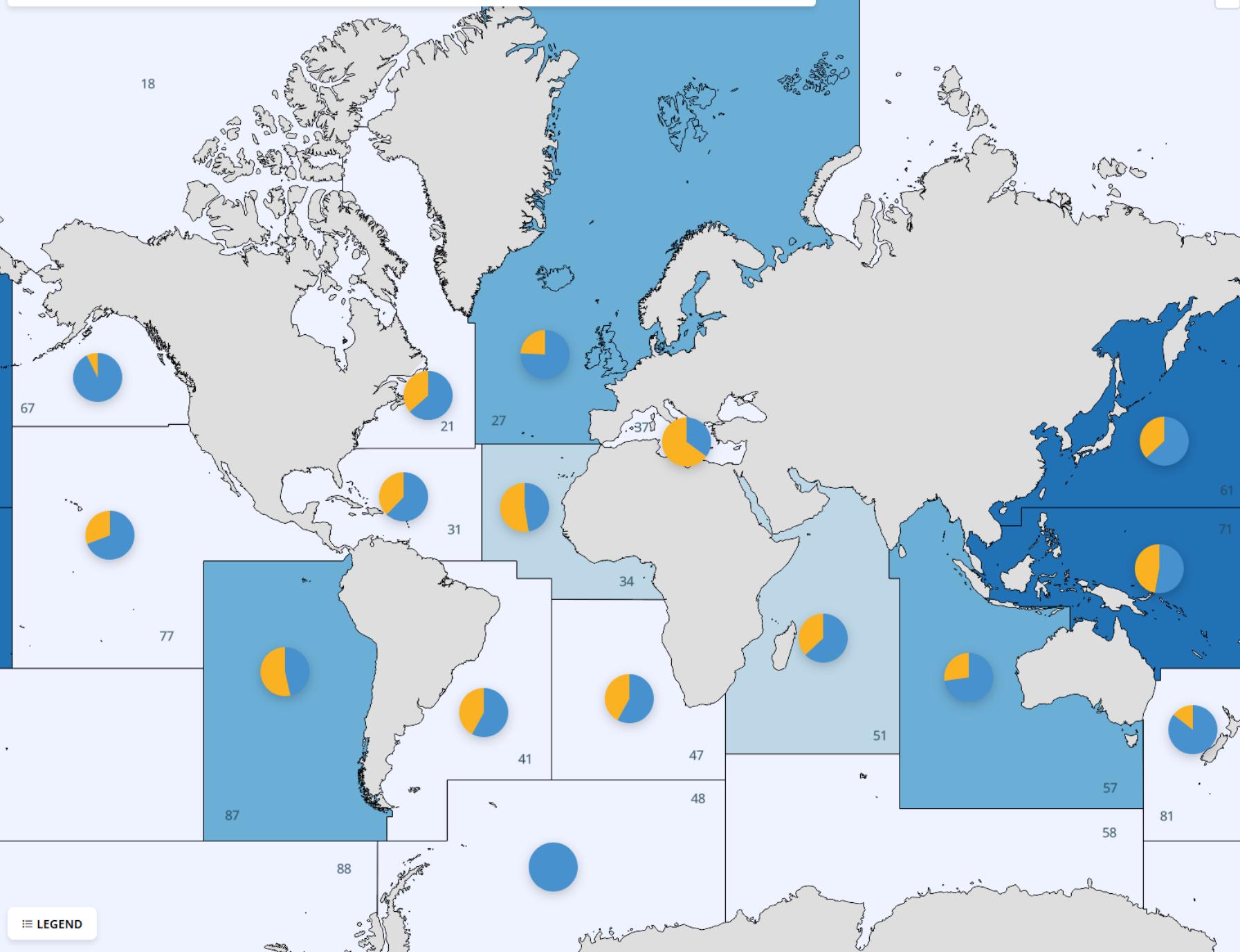
Frans Snyders (1621) Fischmarkt



Über 660 Arten



Percentages of biologically sustainable and unsustainable fishery stocks by FAO major fishing area, 2021





Fazit

- Kritik wird es immer geben
- Wissenschaftliche Fakten sind nicht immer leicht vermittelbar
- Emotionen schlagen Logik
- Fakten schaffen Vertrauen
- Vielfalt schafft Auswahl – bei Verbrauchern und der Branche
- Seien auch Sie besser informiert!
- Werden Sie FIZ Mitglied!