

01.03.2013 – 10:00 Uhr

## Migros: Dosen-Thunfisch mit gutem Gewissen konsumieren



Zürich (ots) -

Als erste Händlerin weltweit bietet die Migros rosa Dosen-Thunfisch an, der auf den Malediven von einheimischen Fischern mit der Angelrute gefangen wird und MSC-zertifiziert ist. Mit dieser traditionellen Methode wird Beifang grösstenteils vermieden und das MSC-Label garantiert, dass die gesunde Grösse der Fischbestände erhalten bleibt. Ab Ende 2013 stammen dann 95 Prozent aller in der Migros verkauften Fische aus nachhaltigen Quellen. "Somit haben wir unser Versprechen, bis 2020 ausschliesslich nachhaltigen Fisch anzubieten, schon jetzt fast erfüllt", freut sich Migros-Chef Herbert Bolliger.

Die "Angelruten"-Fischerei oder "Pole&Line" ist eine traditionelle und nachhaltige Fischfangmethode. Früher noch in kleinen Booten und nur zu dritt, stehen heute in den Malediven bis zu 20 Fischer mit einer 2 bis 3 Meter langen Angelrute nebeneinander am Heck und holen einen Fisch nach dem anderen aus den riesigen Schwärmen. An der Leine hängt ein einfacher Haken ohne Widerhaken, der die Fische vor Verletzungen schont. Diese Fischfang-Methode vermeidet Beifang von Schildkröten, Haien und Delphinen sowie von allen anderen Meeresbewohnern, generiert für die Fischer gute Einkommen und schafft erst noch viele Arbeitsplätze. Sari Tolvanen, Oceans Campaigner bei Greenpeace International, setzt sich weltweit für diese traditionelle Angelruten-Fischerei ein und bestätigt: "Die Fischereimethode Pole&Line auf den Malediven ist eine der nachhaltigsten der Welt."

Seit 2012 ist die Migros Mitglied der "International Pole and Line Foundation" (IPNLF). Dank dieser Zusammenarbeit ist ab jetzt mit dem M-Classic rosa Thon in Öl (100g) das erste MSC-zertifizierte Pole&Line-Produkt bei der Migros erhältlich. Jede zweite, in der Schweiz konsumierte Thunfisch-Dose stammt aus der Migros. Umso wichtiger ist es, dass per Ende Jahr das gesamte Eigenmarkensortiment des rosa Dosen-Thunfisches auf Pole&Line und teilweise sogar auf MSC umgestellt ist. Für das Eigenmarkensortiment des weissen Thons gelten bereits heute schon die MSC-Kriterien. So kommt die Migros der Erfüllung ihres Versprechens, bis 2020 nur noch Fisch aus nachhaltigem Fang anzubieten, einen wichtigen Schritt näher. Ende 2013 stammen dann bereits 95 Prozent der verkauften Fische aus nachhaltigen Quellen.

Der WWF und Greenpeace haben den Zertifizierungsprozess der Pole&Line-Fischerei auf den Malediven begleitet. "Pole&Line- oder Angelruten-Fischereien haben den Vorteil, dass sie sehr zielgerichtet auf spezifische Arten sind und kaum Beifang erzeugen. Dazu braucht es aber auch eine MSC-Zertifizierung, denn diese berücksichtigt zusätzlich Kriterien wie den Zustand des Fischbestandes und das Management der Fischerei", sagt Mariann Brey, Projektleiterin beim WWF Schweiz.

Ab heute ist der rosa Thon M-Classic in Öl (100g) in allen Migros Filialen erhältlich und weitere Varianten folgen im Laufe der nächsten Monate. Da seit mehreren Jahren der Rohstoffpreis des rosa Thons um mehr als das Zweifache angestiegen ist, und ein Ende des Anstiegs nicht absehbar ist, muss nun auch die Migros ihre Preise anpassen. Der Verkaufspreis aller Artikel des Eigenmarkensortiments des rosa Thons werden um circa 30 Prozent teurer. Dabei übernimmt die Migros die Mehrkosten für die Fangmethode sowie für das MSC-Label und gibt nur die Rohstoffpreiserhöhung weiter.

Die Verantwortung der Migros Der Marktanteil der Migros liegt bei den Thunfischkonserven bei über 50 Prozent. Wobei der rosa Thon bei Schweizern viel beliebter ist als der weisse Thunfisch. Knapp 90 Prozent des Umsatzes der Thon-Dosen macht die Migros mit ihren Eigenmarken.

Generation M Mit verbindlichen Versprechen engagiert sich die Migros für die Generation von morgen. Sie verpflichtet sich langfristig, die Umwelt zu schützen, den nachhaltigen Konsum zu fördern, gegenüber Gesellschaft und Mitarbeitenden sozial und vorbildlich zu handeln und sich für einen gesunden Lebensstil einzusetzen.

Über MSC Der Marine Stewardship Council (MSC) wurde 1997 vom WWF gegründet. Die unabhängige Organisation setzt sich für einen verantwortungsvollen Wildfang ein und hat gemeinsam mit Wissenschaftlern, Fischereiexperten und Umweltschutzorganisationen einen Umweltstandard für die Beurteilung und Auszeichnung von Fischereibetrieben entwickelt. Die Bestände dürfen nicht überfischt, der Meer- oder Seeboden darf nicht übermässig beansprucht und der unbeabsichtigte Fang anderer Fischarten, Meeressäuger und Vögel muss vermieden werden. Zudem muss das Management der Fischerei auf eine nachhaltige Nutzung der Ressource Fisch zugeschnitten sein. Unabhängige Kontrollen stellen sicher, dass die Richtlinien eingehalten werden, vom Fischerboot bis zur Endverkaufsstelle.

Mehr zu IPNLF: [www.ipnlf.org](http://www.ipnlf.org)

Mehr zu nachhaltigem Fisch bei der Migros: [www.migros.ch/generation-m/de](http://www.migros.ch/generation-m/de)

Druckfähige Bilder finden Sie unter folgendem Link: <http://www.migros.ch/de/medien>

Zürich, 1. März 2013

Migros-Genossenschafts-Bund Corporate Communications Limmatstrasse 152 Postfach 1766 CH-8031 Zürich Zentrale +41 (0)44 277 21 11 Fax +41 (0)44 277 23 33 [media@migros.ch](mailto:media@migros.ch) [www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Kontakt:

Christine Gaillet  
Mediensprecherin Migros  
044 277 20 67  
[christine.gaillet@mgb.ch](mailto:christine.gaillet@mgb.ch)

#### Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000968/100733741> abgerufen werden.