Tintenfisch-Angebote im Schweizer Detailhandel

KYMA sea conservation & research hat zwischen dem 24. Oktober 2025 und dem 2. Februar 2026 Daten zum Angebot von Tintenfisch-Produkten in insgesamt 22 Filialen von vier Detailhändlern (Aldi, Coop, Globus Delicatessa und Migros) erhoben. Dabei wurden 63 Tintenfischprodukte erfasst und Angaben zu Fangmethode und Verkaufsform dokumentiert.

Die Untersuchung bildet eine Momentaufnahme des untersuchten Sortiments ab und ist nicht repräsentativ für den gesamten Schweizer Detailhandel. Die Auswertung stützt sich auf die dokumentierten Produktangaben. Fehlende Angaben bedeuten, dass die Information am erhobenen Material nicht erkennbar war. Sie beweisen nicht, dass sie entlang der Lieferkette unbekannt ist.

Die wichtigsten Befunde auf einen Blick

15 von 63 Produktbeobachtungen (23,8%) weisen einen **Schleppnetzbezug** auf. Bei zehn davon wird Schleppnetzfang zusammen mit Haken/Leinen genannt.

Am häufigsten wurden Produkte mit Schleppnetzbezug bei den **Detailhändlern Coop** (13 von 43 Produktbeobachtungen, 30,2%) und **Aldi** (2 von 3 Produktbeobachtungen, 66.7%) gefunden.

Die **Fangmethode Haken/Leinen** ist ebenfalls häufig dokumentiert, teils alleinstehend (18 von 63 Produktbeobachtungen, 28,6%), teils in Kombination mit weiteren Fangmethoden (12 von 63 Produktbeobachtungen, 19%).

Tiefkühlprodukte weisen am häufigsten einen Schleppnetzbezug auf: 10 von 28 Tiefkühlprodukten (35,7%), gegenüber fünf von 27 Produkten aus dem Kühlregal (18,5%).

Bei 12 Produkten (19%) konnte keine Fangmethode ermittelt werden. Bei allen fünf erhobenen Produkten von **Globus Delicatessa** ist die **Fangmethode unbekannt**.

Fangmethoden

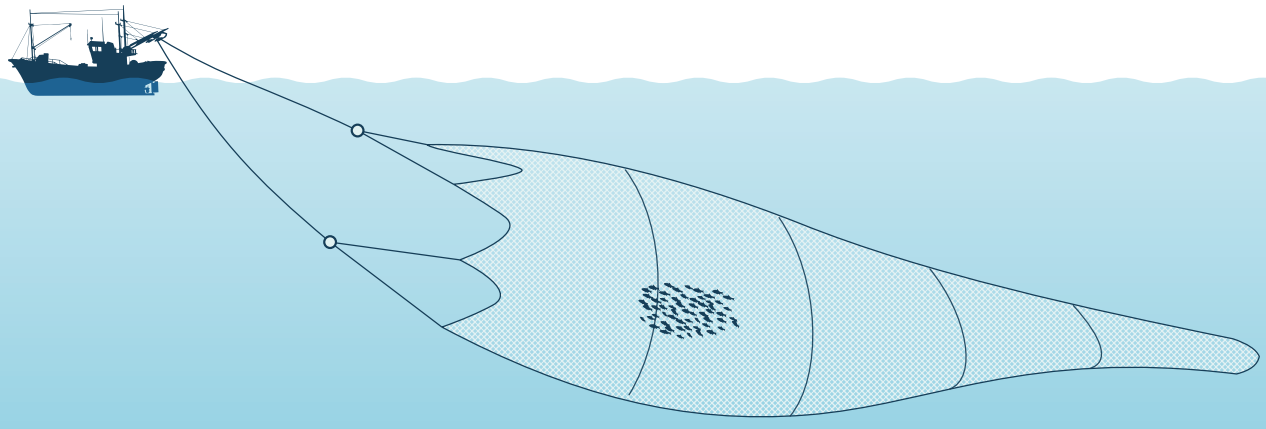
Tintenfische, darunter Oktopusse, Kalmare und Sepien, werden weltweit mit unterschiedlichen Fanggeräten gefangen. Diese unterscheiden sich in ihrer Wirkung auf Meereslebensräume und in der Wahrscheinlichkeit, andere Arten unbeabsichtigt zu fangen (Beifang).

1. Schleppnetze

Insgesamt 15 Produkte der Stichprobe weisen Schleppnetzbezug auf: acht mit Schleppnetz als alleiniger Kategorie und sieben mit der Kombination Haken/Leinen plus Schleppnetz oder Haken/Leinen plus Reusen/Fallen plus Schleppnetz. Die Zahl ist beunruhigend, denn sie zeigt, dass Tintenfischprodukte im Schweizer Detailhandel mit schädlichen Methoden gefangen werden.

Fangmethode	*Produkte*	*Anteil*
Haken/Leinen	18	28,6 %
Reusen/Fallen	12	19,0 %
Haken/Leinen + Reusen/Fallen	5	7,9 %
Schleppnetz	8	12,7 %
Haken/Leinen + Schleppnetz	6	9,5 %
Haken/Leinen + Reusen/ Fallen + Schleppnetz	1	1,6 %
Keine Angabe	12	19,0 %
Zucht	1	1,6 %
Total	**63**	**100 %**
Total mit Schleppnetzbezug (inkl. Kombinationen)	**15**	**23,8 %**

Bei der Schleppnetzfischerei werden sackförmige Netze, deren Öffnung der Grösse von bis zu 5 Fussballfeldern entspricht, über den Meeresboden geschleift (Grundschleppnetze) oder durch das Wasser gezogen (Mittelwasserschleppnetze oder pelagische Schleppnetze genannt). Der Vorgang dauert mehrere Stunden, wobei ganze Fischschulen verschlungen werden. Da die Fangmethode äusserst unselektiv ist, sind die Beifangraten hoch. Zudem wird bei der Grundschleppnetzfischerei der Meeresboden umgepflügt und damit stark beschädigt oder sogar zerstört. Sepien und Oktopusse werden mit Grundschleppnetzen gefangen, Kalmare hingegen vor allem mit Mittelwasserschleppnetzen.



In den erhobenen Originalangaben sind bei mehreren Produkten ausdrücklich «pelagische Scherbrettnetze» oder «pelagische Zweischiffschleppnetze» vermerkt, andere Angaben lauten nur «Schleppnetze».

Am häufigsten treten in den Stichproben Produkte mit Schleppnetzbezug bei den Detailhändlern Coop (13 von 43 Produktbeobachtungen, 30,2 %) und Aldi (66,7 %) auf.

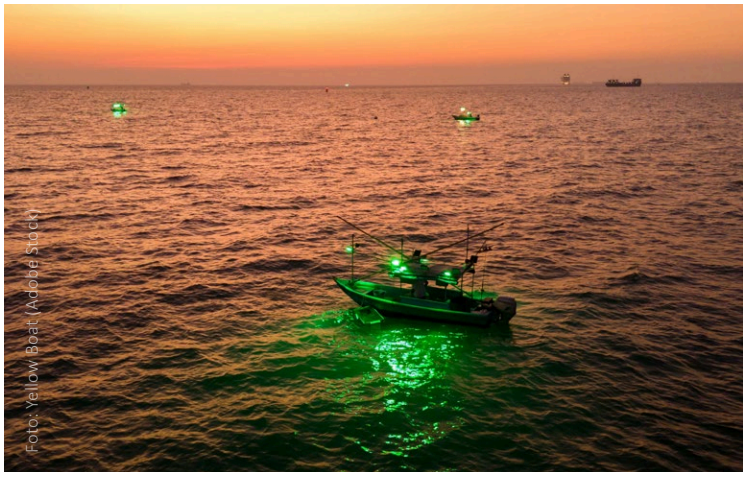
Händler	*Erhobene Produkte*	*Schleppnetzbezug*
Coop	43	13 (30,2 %)
Migros	12	0 (0 %)
Aldi	3	2 (66,7 %)
Globus Delicatessa	5	keine Angabe

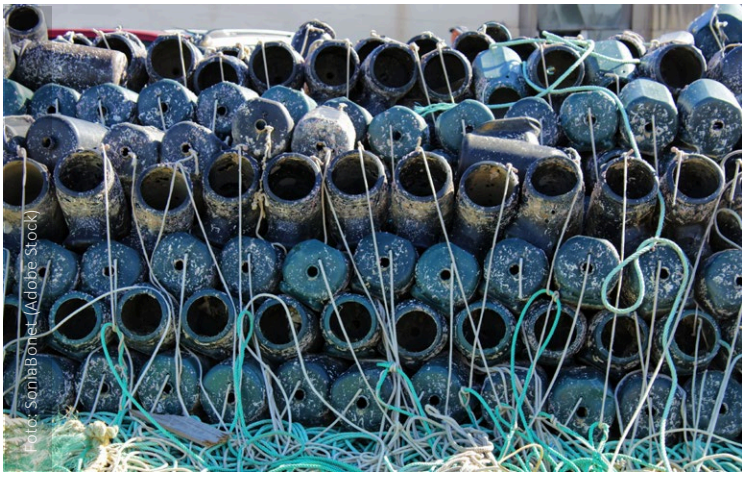
2. Haken/Leinen und Reusen/Fallen

18 Produkte werden ausschliesslich Haken/Leinen zugeordnet, 12 Reusen/Fallen, fünf der Kombination Haken/Leinen plus Reusen/Fallen.

Ein Grossteil der Kalmare wird industriell durch die „Jigging“ Methode (Köderfischerei mit Licht) gefischt. Dabei werden vertikale Leinen ins Wasser gelassen, an denen tausende Kunstköder (Jigs) mit Hakenkränzen angebracht sind. Gigantische Fangflotten sind dabei auf hoher See unterwegs, wo der Fang praktisch unkontrolliert zu Massenabfischungen führt. Die Kalmarpopulationen werden dadurch überfischt, was auch zu negativen Kaskadenreaktionen im gesamten Nahrungsnetz führen kann. Im Gegensatz zur Schleppnetzfischerei ist das Jigging mit relativ wenig Beifängen assoziiert, bei unregulierten Fischereiflotten kommt es jedoch zu Zweckentfremdungen der Fischereigeräte, was zur Tötung von Haien, Delfinen und Robben führt. Ein grosses Risiko besteht bei dieser Fischereimethode indes für Seevögel, denn die extrem starken Halogen- oder LED-Strahler, die bei dieser Methode eingesetzt werden und sogar aus dem Weltall sichtbar sind, desorientieren pelagische Seevögel wie z.B. Albatrosse und Sturmvögel. Die Vögel kollidieren mit den Masten, Decksaufbauten oder den dicht hängenden vertikalen Angelschnüren der Schiffe.




Foto: Yellow Boat (Adobe Stock)


Foto: SoniaBonet (Adobe Stock)

Beim Sepienfang werden vornehmlich Reusen eingesetzt (Laich-Reusen). Abgesehen von lokaler Überfischung verursacht diese Fangmethode ein massives Sterben von Sepieneiern, da sie bei der Reinigung der Reusen unweigerlich mit abgespült werden.

Fallen (Pots) werden vor allem für den Fang von Oktopussen benutzt. An kilometerlangen Leinen werden hunderte von Kunststoffbehältern, Tonkrügen oder PVC-Rohren befestigt und auf dem Meeresboden ausgelegt. Diese Methode nutzt den natürlichen Trieb der Tiere, enge Spalten und Höhlen aufzusuchen (Schutz, Fortpflanzung) und wird intensiv eingesetzt. So werden Hunderttausende von Fallen ausgelegt. Das führt zu lokaler Überfischung von Oktopusbeständen.

Das primäre ökologische Problem bei Fallen/Reusen entsteht, wenn die kilometerlangen Verbindungsleinen abreissen. Diese verloren gegangenen Reusen und Leinen fischen als sogenannte Geisterfallen am Meeresgrund oder im Wasser treibend unkontrolliert weiter. Ausserdem können sich andere Meerestiere in den Verbindungsleinen zu den Reusen/Fallen verfangen.

Welche Produktkategorien stammen aus Schleppnetzfang?

In der erhobenen Stichprobe tauchen Produkte mit Schleppnetzbezug besonders häufig im Tiefkühlregal auf (10 von 28 Produktbeobachtungen, 35,7 %).

Ein konkretes Beispiel sind mehrere tiefgekühlte Meeresfrüchteprodukte, bei denen Schleppnetzfang angegeben ist und als Fangregion der Nordwestatlantik ausgewiesen wird. Bei diesen Angaben handelt es sich um vier unterschiedliche Produktbeobachtungen aus dem Coop-Sortiment. Weitere Einträge betreffen gereinigte Kalmare aus dem westlichen Pazifik.

Nicht alle untersuchten Produkte enthalten ausschliesslich Tintenfisch. Gerade bei sogenannten Meeresfrüchtemischungen lässt sich aus den vorliegenden Angaben nicht sicher ableiten, ob das Schleppnetzverfahren für den Tintenfisch selbst oder für andere Bestandteile des Produkts dokumentiert ist.

Verkaufsform	*mit Schleppnetzbezug*	*Anteil*
Tiefkühlprodukte	10 von 28	35,7 %
Kühlregal	5 von 27	18,5 %
Frischtheke	0 von 6	0 %
Keine Angaben	0 von 2	0 %

Mangelnde Transparenz

Bei 12 von 63 Produktbeobachtungen (19 %) ist keine Angabe über die Fangmethode vorhanden. Die Lücke ist in der kleinen Gruppe der Frischethekenprodukte besonders ausgeprägt: Bei fünf von sechs Beobachtungen war keine Fangmethode dokumentiert. Bei Globus Delicatessa war sie bei allen fünf erhobenen Produkten unbekannt.

Verkaufsform	*Fangmethode unbekannt*	*Anteil*
Tiefkühlprodukte	3 von 28	10,7 %
Kühlregal	4 von 27	14,8 %
Frischtheke	5 von 6	83,3 %
Keine Angaben	0 von 2	0 %

Eine unbekannte Fangmethode beweist nicht, dass ein Produkt aus einer besonders schädlichen Fischerei stammt. Fehlende Transparenz bei Produktangaben erschwert es Konsument:innen aber, eine fundierte und bewusste Kaufentscheidung zu treffen. Wenn wichtige Informationen zur Herkunft, Fangmethode oder Produktionsweise eines Produkts fehlen, können ökologische und tierwohlrelevante Auswirkungen kaum beurteilt und Produkte nicht sinnvoll miteinander verglichen werden. Konsument:innen wird dadurch die Möglichkeit genommen, ihre Kaufentscheidung an den eigenen Werten und Ansprüchen auszurichten.



Foto: Adobestock_LRafael

Anhang

Datum der Erhebung	Detail-händler	Filiale	Produktname	Fangmethode				Fangregion	Verkaufs-form
				Schleppnetz	Haken/Leinen	Reusen/Fallen	keine Angaben		
31.10.2025	Migros	Buchs	Pelican Oktopus		X			Mittlerer Ostatlantik	Kühlregal
31.10.2025	Migros	Buchs	Pelican Oktopus		X	X		Mittlerer Ostatlantik	Kühlregal
03.11.2025	Migros	Aarau, Igelweid	Antipasti, Oktopus - Salat		X			Westlicher Pazifik	Kühlregal
03.11.2025	Migros	Aarau, Igelweid	Fruts de mar, Pulpo - Tentakel			X		Mittlerer Ostatlantik	Kühlregal
03.11.2025	Coop	Aarau, Igelweid	Pulpo ganz, gereinigt roh			X		Nordostatlantik	Tiefkühl
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Calamari fritti		X			Südostpazifik	Kühlregal
12.11.2025	Aldi	Zürich, Binzmühlestrasse Oerlikon	Frutti di mare	X	X			Mehrere Fangregionen	Tiefkühl
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Gereinigte Kalmare	X				Westlicher Pazifik	Tiefkühl
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Gereinigter Krake, roh, tiefgefroren		X			Westl. Indischer Ozean	Tiefkühl
12.11.2025	Migros	Zürich, Schwamendingerplatz	Kalmare Römerinnen-Art im Backteig		X			Südwestatlantik	Tiefkühl
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Kalmarringe		X			Südwestatlantik	Kühlregal
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Kalmarringe im Teig		X			Südwestatlantik	Tiefkühl
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Meeresfrüchte	X	X	X		Mehrere Fangregionen	Kühlregal
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Meeresfrüchte Salat	X				Mehrere Fangregionen	Kühlregal
12.11.2025	Coop	Zürich, Schwamendingerplatz	Meeresfrüchte Salat	X	X			Mehrere Fangregionen	Kühlregal
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Meeresfrüchte-Cocktail mit Tomate	X				Nordwestatlantik	Tiefkühl
12.11.2025	Aldi	Zürich, Binzmühlestrasse Oerlikon	Meeresfrüchtecocktail	X				Westl. Indischer Ozean	Tiefkühl
12.11.2025	Migros	Zürich, Schwamendingerplatz	Meeresfrüchtemischung		X			Mehrere Fangregionen	Tiefkühl
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Meeresfrüchtemischung Prix Garantie		X			Südostpazifik	Tiefkühl
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Meeresfrüchtemischung Qualité & Prix		X			Mehrere Fangregionen	Tiefkühl
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Meeresfrüchtesalat mit Tomate	X				Nordwestatlantik	Tiefkühl
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Meeresfrüchtesalat Prix Garantie	X	X			Mehrere Fangregionen	Kühlregal
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Nudelsauce mit Meeres-früchten	X				Nordwestatlantik	Tiefkühl
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Nudelsauce mit Meeres-früchten mit Tomate	X				Nordwestatlantik	Tiefkühl
12.11.2025	Migros	Zürich, Schwamendingerplatz	Oktopus Stücke gekocht			X		Mittlerer/östl. Atlantik	Tiefkühl
12.11.2025	Coop	Zürich, Schwamendingerplatz	Oktopus-Salat				X	Keine Angabe	Kühlregal
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Polpo Pezzetti		X	X		Westlicher Pazifik	Kühlregal
12.11.2025	Coop	Zürich, Schwamendingerplatz	Polypfisch in Marinade		X			Südostpazifik	Unklar
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Pulpo Carpaccio				X	Westl. Indischer Ozean	Kühlregal
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Pulpo Salat		X	X		Westlicher Pazifik	Kühlregal
12.11.2025	Coop	Zürich, Center Eleven Oerlikon	Pulpo Tentakel			X		Mittlerer/östl. Atlantik	Kühlregal
12.11.2025	Coop	Zürich, Schwamendingerplatz	Tintenfisch in Olivenöl			X		Südostpazifik	Unklar
04.12.2025	Coop	Buchs	ARBI Gereinigter Kraken		X			Westl. Indischer Ozean	Kühlregal
04.12.2025	Coop	Buchs	Pulpo Ganz			X		Nordostatlantik	Tiefkühl
06.12.2025	Coop	Perry Center Aarburg	Anelli di Calamari fritti		X			Südostpazifik	Kühlregal
06.12.2025	Coop	Perry Center Aarburg	Carpaccio di Polpo		X			Westl. Indischer Ozean	Kühlregal

Datum der Erhebung	*Detail-händler*	*Filiale*	*Produktname*	*Fangmethode*				*Fangregion*	*Verkaufs-form*
				Schleppnetz	Haken/Leinen	Reusen/Fallen	keine Angaben		
06.12.2025	Coop	Perry Center Aarburg	Gereinigte Kalamare	X				Nordwestpazifik	Tiefkühl
06.12.2025	Coop	Perry Center Aarburg	Kalmare ganz geputzt roh	X	X			Südwestatlantik	Tiefkühl
06.12.2025	Coop	Perry Center Aarburg	Kalmarringe	X	X			Südwestatlantik	Tiefkühl
06.12.2025	Coop	Perry Center Aarburg	Meeresfrüchtemischung roh				X	Keine Angabe	Tiefkühl
06.12.2025	Coop	Perry Center Aarburg	Pulpo ganz, gerinigt roh			X		Mittlerer & östl.Atlantik	Tiefkühl
06.12.2025	Coop	Perry Center Aarburg	Pulpo Tentakel		X	X		Mittlerer Ostatlantik	Tiefkühl
12.12.2025	Coop	Haag	ARBI Gereinigter Kraken		X			Westl. Indischer Ozean	Tiefkühl
12.12.2025	Aldi	Sevelen	Frutti di Mare		X			Südostpazifik	Tiefkühl
12.12.2025	Coop	Haag	Pulpo Ganz			X		Mittlerer & östl.Atlantik	Tiefkühl
12.12.2025	Coop	Haag	Pulpotentakel		X			Mittlerer Ostatlantik	Tiefkühl
22.12.2025	Globus Delicatessa	Zürich, Bahnhofstrasse	Calmar				X	Westlicher Pazifik	Frischetheke
22.12.2025	Migros	Zürich, Löwenstrasse	Kalamar-Ringe		X			Südwestatlantik	Kühlregal
22.12.2025	Migros	Zürich, Löwenstrasse	Kalmarringe				X	Südwestatlantik	Frischetheke
22.12.2025	Coop	Zürich, Bahnhofbrücke	Meeresfrucht Salat	X	X			Mehrere Fangregionen	Kühlregal
22.12.2025	Globus Delicatessa	Zürich, Bahnhofstrasse	Pulpo				X	Nordostatlantik	Frischetheke
22.12.2025	Globus Delicatessa	Zürich, Bahnhofstrasse	Pulpo al Natural				X	Nordatlantik	Kühlregal
22.12.2025	Globus Delicatessa	Zürich, Bahnhofstrasse	Pulpo Cocido				X	Keine Angabe	Kühlregal
22.12.2025	Coop	Zürich, Bahnhofbrücke	Pulpo-Salat			X		Nordostatlantik	Kühlregal
22.12.2025	Migros	Zürich, Löwenstrasse	Pulpotentakel gekocht				X	Spanien (Region nicht eindeutig)	Frischetheke
22.12.2025	Coop	Zürich, Bahnhofbrücke	Pulpotentakel geräuchert			X		Mittlerer/östlicher Atlantik	Kühlregal
22.12.2025	Globus Delicatessa	Zürich, Bahnhofstrasse	Sepia				X	Westlicher Pazifik	Frischetheke
22.12.2025	Migros	Zürich, Löwenstrasse	Tintenfisch weiss (vermutlich Sepia)	Zucht				Indien (Region nicht eindeutig)	Frischetheke
12.01.2026	Coop	St. Moritz Bad	Pulpotentakel gekocht				X	Mittlerer Ostatlantik	Tiefkühl
23.01.2026	Migros	St Gallen Bahnhof	Fruits de mer			X		Mittlerer Ostatlantik	Kühlregal
02.02.2026	Coop	Affoltern a.A.	MSC Pulpo				X	Salzwasser/Wildfang (Region unklar)	Tiefkühl