

# Pressemitteilung

2200 Alaskan Way Suite 420 Seattle, WA 98121  
206.913.3930 | [www.alaskapollock.org](http://www.alaskapollock.org)



## ZUR SOFORTIGEN FREIGABE

26. Juli 2021

## FÜR WEITERE INFORMATION KONTAKTIEREN SIE BITTE:

Craig Morris, CEO | 1-206-913-3930

[Craig.Morris@alaskapollock.org](mailto:Craig.Morris@alaskapollock.org)

[media@alaskapollock.org](mailto:media@alaskapollock.org)

### Wilder Alaska-Seelachs gehört zu den klimafreundlichsten Proteinquellen der Welt

*Die Ökobilanzanalyse zeigt, dass wilder Alaska-Seelachs im Vergleich zu anderen Proteinquellen wie etwa wildem Kabeljau, Rindfleisch, Huhn und pflanzlichen Optionen einen erheblich geringeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck aufweist*

**SEATTLE, WASHINGTON** – Die Association of Genuine Alaska Pollock Producers (GAPP) hat heute voller Stolz bekannt gegeben, dass laut der Ergebnisse einer abgeschlossenen Ökobilanzanalyse (Life Cycle Assessment, LCA) wilder Alaska-Seelachs zu den klimafreundlichsten Proteinquellen der Welt gehört.

Vor fast zwei Jahren begann die GAPP den LCA-Prozess in Zusammenarbeit mit der auf Nachhaltigkeit spezialisierten Beratungsfirma Quantis, um nachzuweisen, was die Organisation schon lange wusste – nämlich dass wilder Alaska-Seelachs eine klimafreundliche Proteinquelle ist. Im Rahmen des LCA-Prozesses wurde der wilde Alaska-Seelachs in Bezug auf mehrere kritische Wirkkategorien, wie etwa Erderwärmungspotenzial, Energieverbrauch, Flächen- und Wasserressourcennutzung sowie Abfallausstoß, untersucht.

Heute freut sich die Organisation, bekannt geben zu können, dass der Wert für ein Filet des wilden Alaska-Seelachs mit **3,77 kg CO<sub>2</sub>-Äquivalent je kg** deutlich niedriger ausfällt als die vergleichbaren Werte anderer Proteinquellen.

- Wilder Alaska-Seelachs: 3,77<sup>1</sup>
- Hühnerfleisch: 12,50<sup>2</sup>
- Schweinefleisch: 19,65<sup>2</sup>
- Pflanzliche Fleischersatzprodukte: 20,83<sup>3</sup>
- Wilder Kabeljau: 30,60<sup>2</sup>
- Rindfleisch: 115,75<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Quantis International, *Life Cycle Assessment of Wild Alaska Pollock: ISO LCA Report* (2021)

<sup>2</sup>Monterey Bay Aquarium / Dalhousie University *Seafood Carbon Emissions Tool; gemessenes CO<sub>2</sub>-Äquivalent je kg Protein, Mittelwerte der gemeldeten Variationsbreite* (Stand: 14. Juli 2021)

<sup>3</sup>Vergleichbare Ökobilanzanalyse (LCA) für das Produkt Impossible Burger® gegenüber konventionellem Burger aus Rinderhackfleisch, Quantis International (2019)

„Zu den Dingen, die wir alle für den Erhalt eines gesunden Planeten für die kommenden Generationen tun können, gehört die Wahl von Proteinquellen, die Lösungen für den Klimawandel darstellen – und dabei gibt es nichts Besseres für Sie und unseren Planeten als wilden Alaska-Seelachs“, erklärte Craig Morris, Chief Executive Officer der GAPP. „Der Konsum von Fisch und Meeresfrüchten in den

# Pressemitteilung

2200 Alaskan Way Suite 420 Seattle, WA 98121  
206.913.3930 | [www.alaskapollock.org](http://www.alaskapollock.org)



Vereinigten Staaten liegt auf einem Allzeithoch, und wilder Alaska-Seelachs ist dank seiner Qualität, Erschwinglichkeit, Vielseitigkeit und seines Nährwerts der am häufigsten konsumierte wild gefangene Magerfisch. Diese LCA-Ergebnisse kommen gerade zur rechten Zeit, da unsere eigene Forschungsarbeit zeigt, dass nachhaltigen Nahrungsmitteloptionen heutzutage eine zunehmende Bedeutung zukommt. Die Verbraucher können sich nun sicher sein, dass ihr Lieblingsfisch zu den klimafreundlichsten Proteinquellen der Welt zählt.“

Die auf wilden Alaska-Seelachs spezialisierte Fischereiindustrie unterstützt die Arbeit des North Pacific Fishery Management Council und der National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA), die für einen wissenschaftsbasierten Schutz der Meeresressourcen und der Ozeanhabitats des Landes verantwortlich sind. Der Fang von wildem Alaska-Seelachs folgt den ökosystembasierten Standards der NOAA für nachhaltige Fischerei, einschließlich Anstrengungen zur Reduzierung von Beifang, und ist somit die größte Fischereisparte der Welt mit einer Nachhaltigkeitszertifizierung und weltweit für ihr verantwortungsbewusstes Fischereimanagement anerkannt.

„Seit über 40 Jahren bemüht sich die auf wilden Alaska-Seelachs spezialisierte Fischereiindustrie unermüdlich darum, diese köstliche und wunderbare Proteinquelle aus den abgeschiedenen und unberührten Gewässern Alaskas auf den Esstisch von Familien in aller Welt zu bringen. Und wir tun dies nicht nur so, dass die Nachhaltigkeit des wilden Alaska-Seelachses gewährleistet ist, sondern auch mit einem Umweltbewusstsein, das einen der tiefsten CO<sub>2</sub>-Fußabdrücke von allen Proteinquellen garantiert. Um dies zu erreichen, hat sich die auf wilden Alaska-Seelachs spezialisierte Fischereiindustrie ganz darauf ausgerichtet, von den Booten bis zur Küste und den Häfen rund um die Welt an jedem Punkt der Lieferkette für Effizienz zu sorgen“, so Bob Desautel, Mitglied des Verwaltungsrats der GAPP, Vorsitzender des GAPP-Nachhaltigkeitsausschusses sowie Mitbegründer, Präsident und Chief Executive Officer von Global Seas. „Wir stützen uns auf jahrzehntelange Erfahrung und Forschung und fordern uns ständig selbst heraus, noch effizienter zu werden. Durch den Einsatz der neuesten Technologien und Innovationen werden wir Möglichkeiten finden, unseren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck noch jahrelang weiter zu verbessern.“

Als klimafreundliche Proteinquelle ist wilder Alaska-Seelachs sehr nahrhaft und trägt dazu bei, die gegenwärtigen Herausforderungen zu meistern, um unsere Umwelt für zukünftige Generationen zu schützen.

„Der Schutz des wilden Alaska-Seelachses und der Umwelt ist unser wichtigstes Anliegen“, sagte Morris. „Diese Ergebnisse zeigen eine vielversprechende Zukunft für den wilden Alaska-Seelachs und wir sind sehr angetan, den Erfolg der Maßnahmen beobachten zu können, die die Branche zur Umsetzung nachhaltiger Praktiken ergriffen hat. Meine Hoffnung ist, dass diese Ergebnisse dazu beitragen werden, unseren Platz in den Herzen und Köpfen der Verbraucher weiter zu festigen.“

Weitere Informationen finden Sie auf <https://www.alaskapollock.org/fish/sustainability#ClimateFriendly>

## Über die GAPP

Die Association of Genuine Alaska Pollock Producers (GAPP) befasst sich mit dem Marketing für Tiefkühlprodukte aus Seelachs, der in Alaska gefangen und verarbeitet wird. Die GAPP ist eine 2003 nach dem Recht von Alaska gegründete gemeinnützige Gesellschaft, deren Zweck die Vermarktung des

# Pressemitteilung

2200 Alaskan Way Suite 420 Seattle, WA 98121  
206.913.3930 | [www.alaskapollock.org](http://www.alaskapollock.org)



echten Alaska-Seelachses auf wichtigen Magerfischmärkten weltweit, mit Schwerpunkt auf Europa, Nordamerika und Japan, ist. Es ist unser Ziel, sowohl die Einkäufer als auch die Verbraucher von Fisch und Meeresfrüchten über die überlegenen Eigenschaften des echten Alaska-Seelachses (Genuine Alaska Pollock®) aufzuklären. [www.alaskapollock.org](http://www.alaskapollock.org)

###