

Nachhaltig gefischter Fisch in Sushi-Restaurants

Restaurant	Lachs, King- und Thunfisch aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei oder Zucht?	Welche Labels?	Ist nachhaltiger Fisch ein Kundenbedürfnis?	Blauflossenthun (Roter Thun) im Angebot?
Zürich				
Ginger	Hauptsächlich zertifiziert nachhaltiger Fisch	FOS (Friend of the Sea)	Wenig gefragt	Nein
Yooji's 4 Filialen	75% aus nachhaltig gefischten Beständen oder Zuchten	FOS	Es wird danach gefragt	Nein
Kai Sushi Bar	Ausschliesslich	FOS, Freedom Food	Oft danach gefragt	Nein
Nooch noodles and sushi	Ausschliesslich	FOS, Freedom Food	Nimmt zu	Nein
Negishi Sushi Bar	Ausschliesslich	FOS, Freedom Food	Nimmt zu	Nein
Sala of Tokyo	Ausschliesslich	MSC (Marine Stewardship Council), FOS	Gefragt wird selten	Nein
Basel				
Negishi Sushi Bar 2 Filialen	Ausschliesslich	FOS, Freedom Food	Nimmt zu	Nein
Nooch noodles and sushi	Ausschliesslich	FOS, Freedom Food	Nimmt zu	Nein
Winterthur				
TomTom Sushi Bar	Kein nachhaltig gefischter Fisch	-	Vernachlässigbar	Nein
Yooji's	75% aus nachhaltig gefischten Beständen oder Zuchten	FOS	Es wird danach gefragt	Nein
Bern				
Kabuki Restaurant	70% aus nachhaltiger Fischerei	FOS	gelegentlich	Nein
Nippon Shop Sushi Bar	70% aus nachhaltiger Fischerei	FOS	gelegentlich	Nein
Newstyle Restaurant Tanaka Kehrsatz bei Bern	70% aus nachhaltige Fischerei	FOS	gelegentlich	Ja, aber sehr wenig
Teppanyaki Restaurant	Hauptsächlich zertifiziert nachhaltiger Fisch	FOS	wenig	Nein
Nooch	Ausschliesslich	FOS, Freedom Food	Nimmt zu	Nein
Thun				
Fluss Sushi Bar	Ausschliesslich	FOS, MSC, Freedom Food		Nein
Luzern				
Kaiten Sushi Bar	Teilweise nachhaltiger Fisch	FOS	Immer mehr	Nein

Die Liste stellt eine Stichprobe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Quelle: Umfrage, Selbstdeklaration der Betriebe.

© Kassensturz/sf/maif/munr