

Das Thunfischfleisch ist fest und dunkelrot. Es kann gegrillt, gebraten, gedünstet, gebacken und geschmort werden. In der japanischen Küche wird Thunfisch auch roh gegessen. Thunfisch gibt es in Deutschland zumeist als Konserve in Öl oder in Wasser. Das Angebot an frischem oder tiefgefrorenem Thunfisch ist im Verhältnis geringer.

Fisch

Verbraucherinformation

Rote Farbe bei frischem Thunfisch genau prüfen

Hamburg, 3.3.2003 - Frischer Thunfisch wird in Deutschland immer beliebter. "Wichtiges Qualitätsmerkmal beim Einkauf ist die rote Farbe des Thunfischfleisches, die, sobald sie mit Luft in Berührung kommt, zunehmend bräunlich wird," erklärt Dr. Matthias Keller vom Fisch-Informationszentrum e. V.

"Dieser natürliche Vorgang, der auch einen Hinweis auf den Frischezustand des Thunfischfleisches gibt, kann durch die Behandlung mit Kohlenmonoxid oder gefiltertem Rauch erheblich verlangsamt werden. Ebenso gibt der Geruch nach einer Behandlung keine eindeutige Auskunft über die Qualität des Fischfleisches", sagt Dr. Keller.

Während die Behandlung mit Kohlenmonoxid weltweit verboten ist, ist die Behandlung mit gefiltertem bzw. gereinigtem Rauch zulässig. "Sie muss allerdings bei der Abgabe an den Verbraucher unbedingt deklariert werden", betont Dr. Keller.

Es wird daher empfohlen, beim Einkauf von frischem oder gefrorenem Thunfisch, Thunfischfilets oder Thunfischsteaks genau auf die Farbe und entsprechende Behandlungshinweise zu achten. Zeigt frisches Thunfischfilet eine leuchtend kirschrote Färbung, so sollte man den Händler auf eine mögliche Behandlung hin ansprechen, da in diesem Fall auch der Geruch keine eindeutige Auskunft über die Qualität gibt. Thunfischkonserven sind hiervon nicht betroffen.

Insbesondere beim Verzehr von Thunfisch in Form von Sushi oder Sashimi empfiehlt die deutsche Fischwirtschaft, dass nur unbehandelter Thunfisch verwendet wird und dass dieser vor dem Verzehr einmal tiefgefroren wurde.

http://www.fischinfo.de/deutsch/index/meldungen_index.jsp?mode=aktuelles2&&id=533 (alter link)

www.fischinfo.de

Einkauf Zubereitung

Das kleine 1 x 1 des Fischgrillens

- [Grillspaß mit Fisch](#)

Einkaufstipp

- [Auf die richtige Menge kommt es an](#)

Ernährung und Gesundheit

Gesundheit

- [Knochenschützer Seefisch](#)

Fit mit Fisch

- [Power aus der See](#)

Fischrezepte

- [Thunfischsalat-Sandwich](#)
- [Thunfischfilet rosa gebraten mit Limetten und Sesam](#)
- [Pescaccio vom Thunfischfilet](#)

Lexikon Fisch & Meeresfrüchte

- [Thunfisch](#)

Presseinformationen

- [Rote Farbe bei frischem Thunfisch genau prüfen](#)
- [Die Deutschen essen mehr Fisch](#)
- [Ein alter Brauch und zugleich ein moderner Ernährungstipp:](#)
- [Fisch in der Fastenzeit !](#)
- [Mehr Fisch auf Deutschlands Tellern](#)

- [Die Deutschen essen wieder mehr Fisch](#)
- [Fischvielfalt beim Einkauf steigt](#)
- [Fisch im Trend – Vielfalt und Genuss von Seafood überzeugen immer mehr Verbraucher](#)
- [Fisch: Genuss und Vielfalt überzeugen](#)
- [Haushalte sparen nicht beim Fischeinkauf](#)
- [Lecker und gesund: Fisch und Meeresfrüchte vom Grill](#)

Thunfische



[Gelbflossen-Thunfische](#) (*Thunnus albacares*)

Systematik

- Teilklasse: [Echte Knochenfische](#)
(Teleostei)
- Überordnung: [Stachelflosser](#)
(Acanthopterygii)
- Ordnung: [Barschartige](#) (Perciformes)
- Unterordnung: [Makrelenartige](#) (Scombroidei)
- Familie: [Makrelen und Thunfische](#)
(Scombridae)
- Gattung: Thunfische

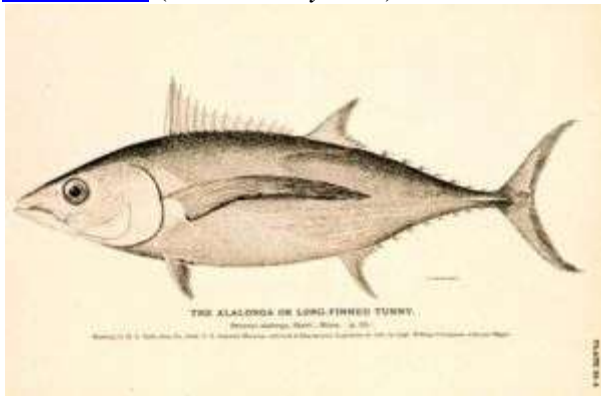
Wissenschaftlicher Name

Thunnus

South, 1845



Roter Thun (*Thunnus thynnus*)



Weißer Thun (*Thunnus alalunga*)

Die **Thunfische** (*Thunnus*) (Einzahl **Tunfisch**), (schweiz. *Thon*) gehören zu der Familie der Makrelen und Thunfische (Scombridae). In der Fischwirtschaft zählt man auch andere Gattungen zum Thunfisch, z. B. den Bonito.

Die körperlichen Merkmale der Thunfische sind hervorragend auf ihre ruhelos schwimmende Lebensweise abgestimmt. Der Körper ist kräftig und torpedoförmig. Die Schwanzflosse ist sichelförmig – eine ideale Form für langes, schnelles Schwimmen (bis 77 km/h). Die geselligen Tiere legen bei der Nahrungssuche große Entfernungen, zum Teil über die Ozeane, zurück.

Ein ungewöhnliches Merkmal kennzeichnet den Thunfisch, nämlich dass die zum schnellen Schwimmen aufgewendete Energie das Blut des Thunfischs um einige Grade über die Temperatur des umgebenden Wassers erwärmt, obwohl der Thunfisch wie alle Fische ein kaltblütiges Wirbeltier ist. Die Thunfische ernähren sich vor allem von Tinten- und Kleinfischen sowie Krebstieren. Ihr Verbreitungsgebiet liegt in den tropischen Meeren, die größeren Arten finden sich jedoch auch in den nördlicheren, kälteren Gewässern. In den 1950er Jahren wurden noch zahlreiche Exemplare des *Thunnus thynnus* in der Nordsee gefangen. Der Thunfischfang hat mittlerweile Ausmaße angenommen, die dazu führen, dass fast alle Thunfischarten zum Teil massiv überfischt sind. Die Blauflossenthune und die pazifischen Großaugenthune sind sogar vom Aussterben bedroht.^[1]

Im tropischen Ostpazifik sind Gelbflossen-Thunfischschwärme oft mit Delfinschulen vergesellschaftet. Ein biologisches Phänomen, das nur in dieser Meeresregion auftritt. Weil eine Delfinschule leicht von Booten oder Hubschraubern zu beobachten ist, wird beim Thunfischfang die Delfinschule mit einem Ringwadennetz umkreist, das dann von unten

zugezogen wird. Dadurch kamen zwischen den späten 1950er und den 1990er Jahren mehr als sieben Millionen Delfine zu Tode. ^[2]

Inhaltsverzeichnis

[[Verbergen](#)]

- [1 Arten](#)
- [2 Wirtschaftliche Bedeutung](#)
- [3 Gesundheitliche Bedeutung](#)
- [4 Überfischung](#)
- [5 Fischereimanagement](#)
- [6 Thunfischfarmen](#)
 - [6.1 Mästung](#)
 - [6.2 Zucht](#)
- [7 Fangmethoden](#)
- [8 Quellen](#)
- [9 Weblinks](#)

Arten [\[Bearbeiten\]](#)

- *Thunnus alalunga*: der [Weiße Thun](#), Weiße Thunfisch oder Germon (über 1,40 m lang, ca. 60 kg schwer, weltweit verbreitet)
- *Thunnus albacares*: der [Gelbflossen-Thun](#) oder Gelbflossen-Thunfisch (maximal 2,40 m lang und 200 kg schwer)
- *Thunnus atlanticus*: der [Schwarzflossen-Thun](#) oder Schwarzflossen-Thunfisch (westlicher Atlantik, klein mit 50 cm und 3,20 kg, höchstens 1 m lang und 21 kg schwer)
- *Thunnus maccoyii*: der [Südliche Blauflossen-Thun](#), ist die am stärksten überfischte Thunfischart (südlicher Atlantik, Indischer Ozean, Pazifik, maximal 2,45 m lang, 260 kg schwer und 20 Jahre alt)
- *Thunnus obesus*: der [Großaugen-Thun](#) oder Großaugen-Thunfisch (eine Tiefwasserart, maximal 2,50 m und 210 kg, hält sich in subtropischen Gewässern auf).
- *Thunnus orientalis*: der [Nordpazifische Blauflossenthunfisch](#) (Im Nordpazifik, kleiner als der Rote Thun, zwischen Juni und September wandern die Schwärme in küstennahe Gewässer der Baja California, Mexikos und Kaliforniens) ^[3]
- *Thunnus thynnus*: der [Rote Thun](#), Rote Thunfisch oder Blauflossen-Thunfisch (Mittelmeer, Atlantik) kann bis zu 4,58 m lang und über 600 kg schwer werden, lebt ungefähr 15 Jahre, wird aber meist bei einer Länge von 2 m gefangen.
- *Thunnus tonggol*: der [Langschwanz-Thun](#) oder Langschwanz-Thunfisch (ziemlich klein, nur 13,60 kg, aber immense Bedeutung in der indopazifischen Region)

Wirtschaftliche Bedeutung [\[Bearbeiten\]](#)





Gefrorener Thunfisch auf einem Fischmarkt in [Tokio](#).

Die Thunfische gehören weltwirtschaftlich zu den wichtigsten [Speisefischen](#). Aufgrund ihres relativ hohen Fettgehaltes werden sie zu den [Fettfischen](#) gezählt. Wegen ihres hervorragenden Fleisches sind sie sehr begehrt. Der Thunfisch ist ein sehr beliebter und begehrter Fisch für [Sushi](#). Rohes Thunfischfleisch ist ein beliebter und schmackhafter Bestandteil von [Sashimi](#).

Thunnus thynnus hat tiefdunkelrotes Fleisch, das beim Erhitzen dunkel bleibt. *Thunnus albacares* hat helleres rotes Fleisch, das beim Erhitzen noch heller, beinahe weiß wird. *Thunnus alalunga* ist insbesondere in den USA als [Dosenthunfisch](#) populär, da das weiße Fleisch (*chicken of the sea* oder *white tuna*) trocken ist und an den Geschmack von Hühnchen erinnert.

Nach Angaben der [FAO](#) (United Nations Food and Agricultural Organization) wurden [2006](#) weltweit etwa 4,6 Millionen t Thunfisch gefangen.

Gesundheitliche Bedeutung [\[Bearbeiten\]](#)

Thunfisch enthält, wie andere große Raubfische, erhebliche Mengen [Quecksilber](#) in Form des besonders gesundheitsschädlichen [Methylquecksilbers](#).

Die US-Regierung warnte im Dezember [2003](#) vor dem Genuss von zu viel Thunfisch über Wochen, womit vor allem [Schwangere](#) und [Kinder](#) auf die Gefahr durch Anreicherungen von [Quecksilber](#) im Thunfisch – wie bei manchen anderen Fischarten auch – hingewiesen werden sollen, die aber in den letzten 16 Jahren, wie Untersuchungen an Thunfischkonserven zeigen, nicht zugenommen hat. Auch findet man wegen des geringeren Verdünnungspotentials für eingebrachte Schadstoffe bei Fischen aus Binnengewässern deutlich höhere Belastungen als bei Seefischen.

Die [EU-Kommission](#) hat im Mai 2004 die Mitgliedsstaaten offiziell darüber informiert, dass Frauen, die schwanger sind oder werden können, sowie Frauen, die stillen, und kleine Kinder nicht mehr als zwei kleine Portionen (100g) Thunfisch pro Woche verzehren sollten.^[4] Das [Bundesinstitut für Risikobewertung](#) teilt diese Einschätzung.^[5]

In der EU gilt ein Grenzwert von 1 mg/kg Quecksilber für großen Raubfisch. Bei anderen Fischen ist der Grenzwert auf 0,5 mg/kg reduziert. Dieser Wert wird bei Grenz- und Marktkontrollen öfter überschritten und die Funde als [RASFF-Meldungen](#) EU-weit den Behörden mitgeteilt.

Um die Qualität des gefangenen Thunfisches zu verbessern, wird z. B. der Südliche Blauflossen-Thun (*Thunnus maccoyii*) in Australien in schwimmenden Netzkäfigen in [Aquakultur](#) gezüchtet bzw. weiter gemästet, bis der Fisch bis zu 50 % seines Körpergewichts zugelegt hat und dann verkauft wird.^[6]

Überfischung [\[Bearbeiten\]](#)

Alle Blauflossen-Thunfischarten sowie der Großaugen-Thunfisch ("Bigeye tuna") sind massiv überfischt und vom [Aussterben](#) bedroht. So liegt die Zahl der erwachsenen Tiere nur noch auf

20 % des Niveaus von [1970](#) oder darunter. Die Bestände des Gelbflossen-Thunfisch im Indischen und Pazifischen Ozean gelten gleichfalls als massiv überfischt. ^[7]

Grund für die rapide Abnahme ist der stetig wachsende Bedarf nach Frischfisch, insbesondere für [Sushi](#) oder [Sashimi](#) in Japan, Europa und Nordamerika.

Fischereimanagement [\[Bearbeiten\]](#)

Das Management der weltweiten Thunfischbestände liegt in den Händen von internationalen, regionalen Fischereikommissionen. So regelt die Internationale Kommission für den Schutz des Thunfischs im Atlantik (ICCAT) die Bestände im Atlantik und im Mittelmeer, während z.B. die Inter-American Tropical Tuna Commission (IATTC) für die Bestände im Ostpazifik zuständig ist. Noch legen diese Fischereikommissionen zu wenig Gewicht auf eine nachhaltige Befischung der Bestände, setzen zu hohe Quoten und räumen der Beifangproblematik zu wenig Raum ein. Dessen ungeachtet sind sie die einzigen Institutionen, die eine bestandserhaltende Fischerei beim Thunfischfang umsetzen können. ^[8]
^[9]

Thunfischfarmen [\[Bearbeiten\]](#)

Sogenannte Thunfischfarmen bestehen aus mehreren großen runden, nach unten geschlossenen Netzkäfigen, die ein Entweichen der gefangenen Thune verhindern. Sie werden meist küstennah installiert. Nur die für den Frischfischmarkt bedeutenden Arten Roter Thun, Blauflossen-Thun und Gelbflossen-Thune werden derzeit in Farmen gehalten. Thunfischfarmen gelten nicht nur wegen ihrer negativen Auswirkungen auf die Bestandsentwicklung der wild lebenden Arten als problematisch. Hinzu kommt, dass die in den Farmen gefangenen Thune bis zur Schlachtreife mit großen Mengen an Frischfisch gefüttert werden müssen, sowie erhebliche Umweltbelastungen durch Nahrungsreste und Exkremete. Trotz des hohen finanziellen Aufwands erfreuen sich Thunfischfarmen immer größerer Beliebtheit wegen der insbesondere für Blauflossen-Thune auf dem japanischen Markt gezahlten Preise. ^[10]

Mästung [\[Bearbeiten\]](#)

Bislang findet in Thunfischfarmen keine Zucht statt. Zur [Mästung](#) werden die beim Thunfischfang mitgefangenen Jungthune, die nicht angelandet werden dürfen, lebendig in die Farmen verfrachtet und dort bis zur Schachtreife, die noch vor der Geschlechtsreife der Tiere liegt, gemästet. Dadurch wird die Reproduktionsfähigkeit der betroffenen Arten massiv herabgesetzt, da die komplette Jungthunfischgeneration eines Schwarmes für die Vermehrung ausfällt. ^[11]

Zucht [\[Bearbeiten\]](#)

Eine gewisse Entlastung der Wildbestände könnten erste Zuchterfolge mit Rotem Thunfisch mit sich bringen. Neben japanischen Forschern konnten im Rahmen des EU-Forschungsprojekts *Reprodott* Düsseldorfer Meeresbiologen gemeinsam mit Kollegen aus anderen EU-Staaten im Februar [2007](#) ein Ablaichverfahren für Roten Thun entwickeln. ^[12]

Problematisch bleibt weiterhin, dass auch gezüchtete Thune bis zur Schlachtreife mit großen Mengen an Frischfisch versorgt werden müssen, was den fischereirechtlichen Druck auf diese


Arten aufrechterhält bzw. weiter erhöht. Noch ist die Bezeichnung "Thunfisch aus Zucht" aber irreführend und falsch.

Eine Rettung der am meisten bedrohten Thunfischarten ist derzeit nur durch ein besseres Fischereimangement der internationalen Fischereikommissionen sowie durch gezieltes Handeln von Konsumenten möglich, die bei Einkauf von Frischfisch und im Restaurant, insbesondere bei Sushi, auf den Verzehr von Rotem Thun, Großaugen-Thun und Gelbflossen-Thun verzichten sollten.

Fangmethoden [\[Bearbeiten\]](#)

Bis Anfang der 1990er Jahre waren [Treibnetze](#) weltweit die häufigste Fangmethode beim Thunfischfang. Ihr Einsatz ist heute illegal.



 Selektiver Thunfischfang mit Bambusangeln (Azoren)

Nach Angaben der [FAO](#) werden heutzutage etwa 70 % der weltweiten Gesamtfangmenge mit [Ringwadennetzen](#) erzielt.

Der Fang mit Angeln und [Schleppangeln](#) hat einen Anteil von etwa 15 %, weitere etwa 15 % der weltweiten Gesamtfangmenge stammen aus der [Pelagischen Langleinenfischerei](#).

Fest installierte Thunreusen oder [Tonnare](#) - nach oben offene, rechtwinkelig zur Küste gestellte Großreusen von teilweise mehreren Kilometern Länge - kommen nur noch selten, z. B. vor Gibraltar, zum Fang von [Rotem Thun](#) zum Einsatz. Mit ihnen lassen sich - ähnlich wie mit Ringwadennetzen - ganze Thunfischschwärme auf ihrer Wanderung abfischen.

Quellen [\[Bearbeiten\]](#)

1. [↑ Die Dosen-Thunfischindustrie und ihre Auswirkungen auf Thunfischbestände \(Gesellschaft zur Rettung der Delphine e. V.\)](#)
2. [↑ Earth Island Institute \(engl.\)](#)
3. [↑ FishBase-Catalogue of Life \(engl.\)](#)
4. [↑ EU-Kommission: Methylquecksilber in Fisch und Fischereiprodukten](#)
5. [↑ Bundesinstitut für Risikobewertung \(BfR\): Quecksilber und Methylquecksilber in Fischen und Fischprodukten – Bewertung durch die EFSA](#)
6. [↑ Australian Aquaculture Portal \(engl.\)](#)
7. [↑ Die Dosen-Thunfischindustrie und ihre Auswirkungen auf Thunfischbestände](#)
8. [↑ International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas](#)
9. [↑ IATTC](#)
10. [↑ Thunfische in Gefahr](#)

11. [↑](#) Eliane Hill, Alexandra Merory, Olaf Kanter (Übersetzung): *Tunfisch, wo bist du?* In: *Mare – Die Zeitschrift der Meere* No. 57, August/September 2006, dreiviertel verlag Hamburg, S.26ff, [ISSN 1432-928X](#)
12. [↑](#) [Erste Erfolge in der Thunfischzucht](#)

Weblinks [\[Bearbeiten\]](#)



[Commons: Thunfische](#) – Bilder, Videos und Audiodateien



[Wiktionary: Thunfisch](#) – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen und Grammatik

- [Thunfischliste für delfinsicher gefangenen Dosen-Thunfisch](#)
- [Der Thun- als Speisefisch](#)
- [SeaChoice Auswahlplattform für nachhaltig gefangenen Fisch/Thunfisch \(engl.\)](#)
- [Friend of the Sea](#)
- [Verbraucherzentrale Bayern: Thunfisch - Seine Beliebtheit wird zum Problem](#)

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Thunfische>“

[Kategorien: Makrelenartige | Speisefisch und Meeresfrucht](#)