



FALLSTUDIE

SEELACHS IN DER EU



PREISSTRUKTUR IN DER LIEFERKETTE

MIT FOKUS AUF FRANKREICH,
DÄNEMARK UND DEUTSCHLAND

EUMOFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

Maritime
Angelegenheiten
und Fischerei

MÄRZ 2026

WWW.EUMOFA.EU

Manuskript abgeschlossen im November 2025.

Die Europäische Kommission haftet nicht für Folgen, die sich aus der Weiterverwendung dieser Veröffentlichung ergeben.

Luxemburg: Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union, 2026



© Europäische Union, 2026

Die Politik der Wiederverwendung von Dokumenten der Europäischen Kommission wird auf der Grundlage des Beschlusses 2011/833/EU der Kommission vom 12. Dezember 2011 über die Wiederverwendung von Dokumenten der Kommission (ABl. L 330 vom 14.12.2011, S. 39) umgesetzt.

Sofern nicht anders angegeben, ist die Weiterverwendung dieses Dokuments unter einer Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY 4.0) Lizenz gestattet (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Das bedeutet, dass die Wiederverwendung erlaubt ist, sofern die entsprechenden Angaben gemacht und etwaige Änderungen angegeben werden.

Für die Verwendung oder Vervielfältigung von Elementen, die nicht Eigentum der Europäischen Union sind, muss die Erlaubnis gegebenenfalls direkt bei den jeweiligen Rechteinhabern eingeholt werden. Die Europäische Union besitzt kein Urheberrecht in Bezug auf das folgende Element:

Titelfoto: ©shutterstock 182105774

PDF ISBN 978-92-68-38044-4 DOI: 10.2771/5477050 KL-01-26-017-DE-N

WEITERE INFORMATIONEN UND KOMMENTARE:

Generaldirektorat für Maritime Angelegenheiten und Fischerei

B-1049 Brüssel

E-mail: contact-us@eumofa.eu

Inhaltsverzeichnis

SUMMARY	1
LIST OF ACRONYMS	3
1. SCOPE AND CONTENT	4
1.1 Case study scope.....	4
1.2 Content of the document	4
2. DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND MARKETS	5
2.1 Biological and commercial characteristics	5
2.2 World production.....	7
2.3 EU production	7
3. THE FRENCH MARKET	13
3.1 Structure of the supply chain	13
3.2 Characteristics of the French market and consumption	20
3.3 Price transmission in the supply chain.....	23
4. THE DANISH MARKET	34
4.1 Structure of the supply chain	34
4.2 Characteristics of the Danish market and consumption	41
4.3 Price transmission in the supply chain.....	42
5. THE GERMAN MARKET	46
5.1 Structure of the supply chain	46
5.2 Characteristics of the German market and consumption	51
5.3 Price transmission in the supply chain.....	55
6. CONCLUSIONS.....	61
7. STAKEHOLDERS INTERVIEWED.....	63

Zusammenfassung

Die weltweiten Fangmengen von Seelachs (*Pollachius virens*) erreichten im Jahr 2023 341.457 Tonnen¹. Die Seelachsfänge konzentrieren sich geografisch (98%) auf den Nordostatlantik. Das führende Erzeugerland ist Norwegen, auf das mit 231.477 Tonnen 68% der weltweiten Fänge entfallen. Im Jahr 2023 entfielen auf die EU 6% der weltweiten Fangmengen. Von den anderen Nicht-EU-Ländern entfielen auf Island, die Färöer und Russland 12%, 5% bzw. 4% der weltweiten Fangmengen. Im Jahr 2024 waren die wichtigsten Erzeuger innerhalb der EU Frankreich (56% der EU-Gesamtmenge), Deutschland (24%) und Dänemark (13%). Der Hafen von Hanstholm in Dänemark ist der Ort in der EU, an dem die meisten Fänge angelandet werden. Es sei darauf hingewiesen, dass ein erheblicher Teil der Fänge der EU-Flotte auch außerhalb der EU angelandet wird, vor allem in Norwegen und Schottland. Dänemark und die Niederlande sind wichtige Länder für die Filetierung von Seelachs. Ein Teil des EU-Angebots stammt auch von Fisch (aus der EU oder anderen europäischen Ländern), der in Litauen und China doppelt gefroren und filetiert wurde.

Nach den Schätzungen des sichtbaren Verbrauchs sind die wichtigsten Verbraucherländer für Seelachs in der EU Frankreich (46%), Polen (29%), Deutschland (23%), Spanien (12%) und Schweden (9%). Seelachs wird hauptsächlich im großflächigen Einzelhandel und in der Gemeinschaftsverpflegung an den Endverbraucher verkauft. Er ist besonders in der Gemeinschaftsverpflegung als Alternative zu Pazifischem Pollack, Kabeljau und Schellfisch beliebt. In geringerem Umfang ist er auch in anderen HORECA-Kanälen wie Fish & Chips-Läden oder Restaurants in Deutschland und Dänemark zu finden. Im Einzelhandel wird Seelachs als frisches oder gefrorenes Filet oder als Rückenfilets verkauft. Er wird von den Verbrauchern als leicht zuzubereitender Fisch mit wenig Gräten geschätzt. Die Lieferkette besteht hauptsächlich aus gefrorenen Produkten, die überwiegend in der Gemeinschaftsverpflegung verkauft werden, und aus frischen Produkten, die in einem Teil des HORECA-Sektors und im Einzelhandel verkauft werden. Abgesehen von den Vertriebskanälen ist der Seelachsmarkt nicht besonders stark segmentiert. Das Rückenfilet gilt als das hochwertigste Seelachsprodukt. Die Zertifizierung durch den Marine Stewardship Council (MSC) zeichnet einige Fischereien für Seelachs aus, aber der kürzliche Verlust des MSC-Siegels für mehrere EU-Fischereien (Frankreich², Deutschland³) dürfte nur geringe Auswirkungen auf den Verbrauch haben, der sich auf einen Teil des HORECA-Kanals beschränkt, der auf zertifizierte Fischereien, z.B. in der Barentssee⁴, umgestellt wird.

Diese Studie konzentriert sich auf zwei der wichtigsten Verbrauchermärkte für Seelachs, Frankreich und Deutschland, die auch zu den Haupterzeugerländern zählen, sowie auf Dänemark, dem EU-Land, in dem die meisten Fänge der EU-Flotten angelandet und umgeschlagen werden.

Im Jahr 2024 war Frankreich mit einem sichtbaren Verbrauch von 47.234 Tonnen Lebendgewichtäquivalent (LWE) der größte Verbrauchsmarkt für Seelachs in der EU. Es war auch das wichtigste Erzeugerland mit Fängen in Höhe von 10.731 Tonnen. Die Fangmengen sind zwischen 2015 und 2024 um 32% und zwischen 2023 und 2024 um 14% zurückgegangen. Französische Fänge wurden in der Vergangenheit aufgrund der Nähe der schottischen Häfen zu den Fischereigebieten hauptsächlich in Schottland angelandet. Nach dem Brexit wurden die meisten Fänge stattdessen in Dänemark angelandet, in geringerem Umfang auch in Norwegen und Island. Der sichtbare Verbrauch in Frankreich ist in den letzten zehn Jahren um 11% gestiegen. Der Hauptverbrauchskanal ist die Gemeinschaftsverpflegung, wo Seelachs billiger als Kabeljau, aber qualitativ hochwertiger als Pazifischer Pollack ist. Der französische Markt ist zwischen frischem Seelachsfilet und gefrorenem Seelachsfilet gut aufgeteilt, wobei letzteres zum größten Teil importiert wird. Die Einfuhren machen 80% des nationalen sichtbaren Verbrauchs in Tonnen LWE aus, wobei der größte Teil aus Verarbeitungsländern wie Dänemark oder dem Vereinigten Königreich oder aus Handelsländern wie den Niederlanden importiert wird. Ein Teil

¹ Das letzte Jahr, für das globale Daten verfügbar sind

² [Assessments Euronor and Compagnie des Peches de St Malo saithe fishery - MSC Fisheries](#)

³ [View Germany North Sea saithe trawl - MSC Fisheries](#)

⁴ [Assessments Barents Sea cod, haddock and saithe - MSC Fisheries](#)

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

des verwendeten Seelachses wurde von französischen Schiffen in diesen Ländern gefangen und angelandet. Im Jahr 2024 wurden nur 7.491 Tonnen LWE Seelachs aus Frankreich exportiert, meist frische ganze Fische, die wahrscheinlich in ausländischen Häfen angelandet wurden.

Im Jahr 2024 war Deutschland der drittwichtigste Markt für Seelachs in der EU mit einem sichtbaren Verbrauch von 23.593 Tonnen LWE. Es war auch der zweitgrößte Erzeuger mit einer Fangmenge von 4.554 Tonnen. Die Fangmengen, die hauptsächlich von den TACs (zulässigen Gesamtfangmengen) und der Verfügbarkeit der Bestände bestimmt werden, sind zwischen 2015 und 2024 um 46% zurückgegangen. Im Jahr 2024 entfiel der größte Teil des deutschen Seelachsangebots auf Importe, vor allem aus Dänemark, Litauen und Island. Die Ausfuhren waren mengen- und wertmäßig rückläufig. Sowohl die Einfuhren als auch die Ausfuhren sind in den letzten zehn Jahren zurückgegangen, und zwar um 24% bzw. 59%. Der sichtbare Verbrauch ist in den letzten zehn Jahren um 8% gestiegen, was einem etwas langsameren Wachstum als im vorangegangenen Jahrzehnt (+15%) entsprach. Nach Angaben der Interessenvertreter entfällt mehr als die Hälfte der in Deutschland verzehrten Mengen auf den HORECA-Sektor, vor allem in der Gemeinschaftsverpflegung und zu einem geringeren Anteil an Straßenverkaufsständen, entweder gebacken oder als Fischbrötchen. Ein großer Teil der Menge wird auch im großflächigen Einzelhandel verkauft. Im Einzelhandel wird Seelachs meist als frisches oder gefrorenes Filet verkauft, in geringerem Umfang auch als Rückenfilet. Der deutsche Markt zeichnet sich durch eine stärkere Vorliebe der Verbraucher für Seelachs gegenüber Kabeljau aus, insbesondere als gebackener Fisch. Seelachs wird in der Gemeinschaftsverpflegung häufig als Alternative zu Pazifischem Pollack verwendet. In Restaurants ist er nach wie vor selten, dort wird im Allgemeinen Kabeljau bevorzugt. Während die nominalen Erstverkaufspreise in den letzten zehn Jahren gestiegen sind, blieben die realen Preise relativ stabil.

Im Jahr 2024 lag Dänemark mit 559 Tonnen Lebendgewicht (LWE) auf Platz 16 der EU-Absatzmärkte für Seelachs und war gleichzeitig das wichtigste Transitland. Dänemark ist das wichtigste Anlandeland für Seelachs in der EU und liegt mit 2.515 Tonnen an dritter Stelle bei den Fangmengen. Die gesamten Ein- und Ausfuhren von Seelachs blieben in den letzten fünf Jahren mengenmäßig stabil, verzeichneten jedoch einen starken Anstieg des Wertes. Diese Einfuhren bestehen aus ausländischen Anlandungen in dänischen Häfen, während die Ausfuhren aus Seelachsanlandungen bestehen, die entweder direkt per Lkw zu den wichtigsten EU-Märkten transportiert oder in dänischen Fabriken verarbeitet werden, bevor sie in die EU-Märkte exportiert werden. Der begrenzte sichtbare Verbrauch auf dem dänischen Markt ist in den letzten zehn Jahren um 89% zurückgegangen, was vor allem auf einen Rückgang der Produktion zurückzuführen ist, die sich in den letzten zehn Jahren fast halbiert hat. Seelachs ist als frisches Filet in Supermärkten oder in Restaurants, Kantinen und Cateringbetrieben erhältlich, aber der dänische Markt ist im Vergleich zu den wichtigsten EU-Märkten marginal. Der lokale Markt wird auf 1-2% des dänischen Gesamtangebots geschätzt.

Liste der Abkürzungen

CN	Combined Nomenclature (Kombinierte Nomenklatur)
EU	Europäische Union (EU-27)
FAO	Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen
HORECA	Hotels, Restaurants und Cafés/Catering
IQF	Individually Quick Frozen (einzeln schnell gefroren)
LWE	Live Weight Equivalent (Lebendgewichtäquivalent)
MCRS	Minimum conservation reference size (Referenzmindestgröße für die Bestandserhaltung)
MS	Mitgliedstaat
n.c.	Not communicated (keine Angaben -k.A.)
PO	Producer's Organisation (Erzeugerorganisation)
POK	Seelachs (<i>Pollachius virens</i>), auch Köhler genannt
STECF	Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries (Wissenschaftlich-technischer und wirtschaftlicher Ausschuss für Fischerei)
TAC	Total Allowable Catches (zulässige Gesamtfangmengen).
MwSt.	Mehrwertsteuer

1. UMFANG UND INHALT

1.1 Umfang der Fallstudie

Schlüsselemente für die Analyse der Preisstruktur des Seelachses und der Verteilung des Wertes in den Lieferketten sind:

Produkt	Herkunft	Eigenschaften	Markt- und Preistreiber	Fokus-MS
Seelachs	Fischerei	Das Produkt wird sowohl frisch als auch gefroren als Filet angeboten. Der größte Teil des Verbrauchs entfällt auf die Gemeinschaftsverpflegung und zu einem geringeren Teil auf den großflächigen Einzelhandel.	Wettbewerb mit anderen Weißfischen (Kabeljau, Pazifischer Pollack) Von TACs und Quoten betroffen	Frankreich Dänemark Deutschland

Die EUMOFA bietet weitere relevante Veröffentlichungen zu den in dieser Studie behandelten Themen:

- Analyse der Preisstruktur
 - Seelachsfilet in Frankreich (2018): [Saithe fresh fillet FR \(eumofa.eu\)](https://eumofa.eu/en/france)
- Monatliche Highlights
 - Case study - Saithe fresh fillet in France (2019) in [Monthly Highlight No. 1/2019](#) (S. 31-37)
- Länderprofile:
 - Frankreich - <https://eumofa.eu/en/france>
 - Dänemark - <https://eumofa.eu/en/denmark>
 - Deutschland - <https://eumofa.eu/en/germany>

1.2 Inhalt des Dokuments

Unter Berücksichtigung der im Rahmen der EUMOFA entwickelten und auf der EUMOFA-Website (<http://www.eumofa.eu/price-structure>) abrufbaren Methodik umfasst dieses Dokument: abrufbaren Methodik umfasst dieses Dokument:

- eine Beschreibung des Produkts;
- eine Analyse der Produktions- und Markttrends auf EU-Ebene;
- eine Analyse der Preisstruktur entlang der Lieferkette in Frankreich, Dänemark und Deutschland.

2. BESCHREIBUNG DES PRODUKTS UND DER MÄRKTE

2.1 Biologische und kommerzielle Eigenschaften

Diese Studie konzentriert sich auf den wichtigsten Verbrauchermarkt für Seelachs, nämlich Frankreich und Deutschland, die auch zu den Haupterzeugerländern zählen, sowie auf Dänemark, das EU-Land, in dem die meisten Fänge der EU-Flotten angelandet und umgeschlagen werden.

Produkt der Fallstudie

Familie: Gadidae

Name: Seelachs (*Pollachius virens*)

FAO 3-Alpha-Code: POK

Aufmachung: Frisch ganz oder in Form von Filets, Steaks, Rückenfilet, Seitenstücken; gefroren ganz mit Kopf und ausgenommen, Teilstücke (IQF⁵), Blöcke; getrocknet (für den afrikanischen Markt); konserviert⁶.

Die Hauptkategorien sind Filets und Rückenfilets: Rückenfilets sind ein Teil des Filets; der Vorteil ist, dass die Dicke des Stücks gleichmäßig ist und in mehrere Stücke geschnitten werden kann, und dass sie ohne Knochen sind.

Für gefrorene Seelachsfilets gibt es zwei Verfahren: einfaches und doppeltes Einfrieren. Während beim einfachen Gefrieren das Filet von der ersten Stufe bis zum Endverbraucher eingefroren wird, wird beim doppelten Gefrieren gefrorener Seelachs ohne Kopf und ausgenommen in östliche Länder exportiert, wo der Fisch teilweise aufgetaut, filetiert und aufbereitet wird, bevor er ein zweites Mal eingefroren und an den Endverbraucher versandt wird.

Handelsgrößen:

Die Art kann eine Gesamtlänge von fast 130 cm erreichen, die übliche Größe liegt jedoch zwischen 30 und 110 cm.

Die Referenzmindestgröße für die Bestandserhaltung (MCRS) für Seelachs beträgt in allen Fanggebieten 35 cm, außer im Skagerrak und Kattegat, wo die MCRS auf 30 cm festgesetzt ist⁷.

Auf dem Markt wird Seelachs mindestens nach den folgenden, in den EU-Vermarktungsnormen⁸ festgelegten Größenkategorien verkauft. Der Seelachsmarkt ist nach Größen, basierend auf dem Gewicht des Fisches, wie folgt unterteilt:

- Größe 4: 0,3-1,5 kg,
- Größe 3: 1,5-3 kg,
- Größe 2: 3-5 kg,
- Größe 1: über 5 kg.

Die wichtigsten Handelskategorien sind:

- Ganz frisch: 5 kg und mehr, 3-5 kg, 1,5-3 kg, 0,3-1,5 kg;
- Frische Filets oder Rückenfilets: 600 g und mehr, 400-600 g, 200-400 g.

⁵ Einzeln schnell gefroren.

⁶ http://pdm-seafoodmag.com/guide/poissons/details/product/Lieu_noir.html

⁷ https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/species/pollachius-virens_en#ecl-accordion-header-conserv-meas

⁸ Verordnung (EG) Nr. 2406/96 des Rates vom 26. November 1996 über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte Fischereierzeugnisse: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A31996R2406>

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Zugehörige Codes in der Produktnomenklatur (COMEXT/EUROSTAT)

Ab 2023 wird in der Kombinierten Nomenklatur⁹ (KN) zwischen Aufmachungs- und Konservierungszustand von Seelachs unterschieden:

- Frisch oder gekühlt (ganz):
 - KN-Code 03025300 - Köhler „*Pollachius virens*“, frisch oder gekühlt
- Gefroren (ganz):
 - KN-Code 03036500- Köhler „*Pollachius virens*“, gefroren
- Frisch oder gekühlt - Filets:
 - KN-Code 03044430 - Fischfilets vom Köhler „*Pollachius virens*“, frisch oder gekühlt
- Gefroren - Filets:
 - KN-Code 03047300 - Fischfilets vom Köhler „*Pollachius virens*“, gefroren
- Gefroren, andere Teilstücke:
 - KN-Code 03049540 - Fischfleisch, auch fein zerkleinert vom Köhler „*Pollachius virens*“, gefroren (ausgen. Fischfilets und Surimi)
- Zubereitet/haltbar gemacht, andere Teilstücke:
 - KN-Code 16041993 - Köhler „*Pollachius virens*“, zubereitet oder haltbar gemacht, ganz oder in Stücken (ausg. fein zerkleinert sowie Köhlerfilets, roh, lediglich mit Teig umhüllt oder mit Paniermehl bestreut „paniert“, auch in Öl vorgebacken, gefroren)

Biologische Parameter

Seelachs ist ein geselliger pelagischer Fisch, der in Küsten- und Offshore-Gewässern bis zu einer Tiefe von über 200 m vorkommt. Er gehört zur gleichen Familie wie Kabeljau und Schellfisch, unterscheidet sich aber von anderen Arten der Gattung *Gadus* durch seine dunkle Farbe. Obwohl er vom Arktischen Ozean bis zum Mittelmeer vorkommt, ist er im Allgemeinen ein nördlicher Fisch. Er dringt normalerweise im Frühjahr in die Küstengewässer ein und kehrt im Winter in tiefere Gewässer zurück¹⁰. Er wächst schnell und kann eine Gesamtlänge von fast 130 cm erreichen, aber seine übliche Größe liegt zwischen 30 und 110 cm. Das Höchstalter beträgt 25 Jahre. Der kleinere Fisch in küstennahen Gewässern ernährt sich von kleinen Krebstieren und kleinen Fischen, während der größere Seelachs hauptsächlich Fischarten (wie z.B. Stintdorsch, Sprotte und Blauer Wittling) frisst¹¹.

Tabelle 1: Biologische Parameter des Seelachses

Parameter	Seelachs (<i>Pollachius virens</i>)
Temperatur	4°C - 11°C
Lebensraum	Jungtiere halten sich in der Regel in Küstennähe auf, bevor sie in tiefere Gewässer (50-200 m) abwandern.
Ernährung in freier Wildbahn	Die erwachsenen Tiere ernähren sich von Fischen. Kleinere Fische und Jungtiere ernähren sich von Krustentieren.
Verbreitung in der freien Natur	Ostatlantik Westatlantik Nordatlantik

Quelle: Fischdatenbank

⁹ Die KN ist ein Instrument zur Bezeichnung von Waren und Gütern, das eingeführt wurde, um gleichzeitig die Anforderungen des Gemeinsamen Zolltarifs und der Außenhandelsstatistik der EU zu erfüllen. Die Grundverordnung ist die Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates; eine aktualisierte Fassung des Anhangs I wird jedes Jahr veröffentlicht (letzte Fassung: Verordnung (EG) 2024/1652 des Rates).

¹⁰ <https://www.fishbase.se/summary/Pollachius-virens>

¹¹ <https://www.fao.org/fishery/en/species/3016/en>

2.2 Weltweite Produktion

Im Jahr 2023 beliefen sich die weltweiten Seelachsfänge auf 341.457 Tonnen, was einem Anstieg von 18% gegenüber 2014 entsprach. Seelachs wird im Nordostatlantik (98% der Fangmenge im Jahr 2023) und in geringerem Umfang (2%) im Nordwestatlantik gefangen. Der größte Teil der weltweiten Seelachsfänge im Jahr 2023 entfiel auf Norwegen (68%), gefolgt von Island (12%), den Färöern (5%), Russland (4%) und dem Vereinigten Königreich (3%). Auf die EU-Mitgliedstaaten entfielen 6% der Gesamtfänge.

Tabelle 2: Weltweite Seelachsfänge (in Tonnen LWE) 2014-2023

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Entw. 2014/23
Norwegen	153.836	151.508	154.136	178.655	202.670	194.980	191.464	192.182	212.030	231.477	+50%
Island	46.051	48.360	49.787	49.389	66.486	64.819	50.838	59.901	62.187	42.270	-8%
EU-27	28.877	31.983	28.126	32.602	36.365	30.177	26.096	22.100	20.301	20.947	-27%
Färöer	26.513	28.282	31.681	33.411	26.139	23.340	24.735	18.991	17.051	15.729	-41%
Russland	12.405	13.182	15.203	14.553	14.171	13.992	14.082	13.836	13.617	12.917	+4%
Vereinigtes Königreich	12.705	13.037	12.354	12.088	16.054	15.246	12.224	10.094	9.616	10.404	-18%
Andere	8.177	7.548	6.885	7.037	7.266	6.624	7.187	6.972	6.712	7.713	-6%
Gesamt	288.564	293.900	298.172	327.734	369.150	349.178	326.625	324.076	341.514	341.457	+18%

Quelle: FAO

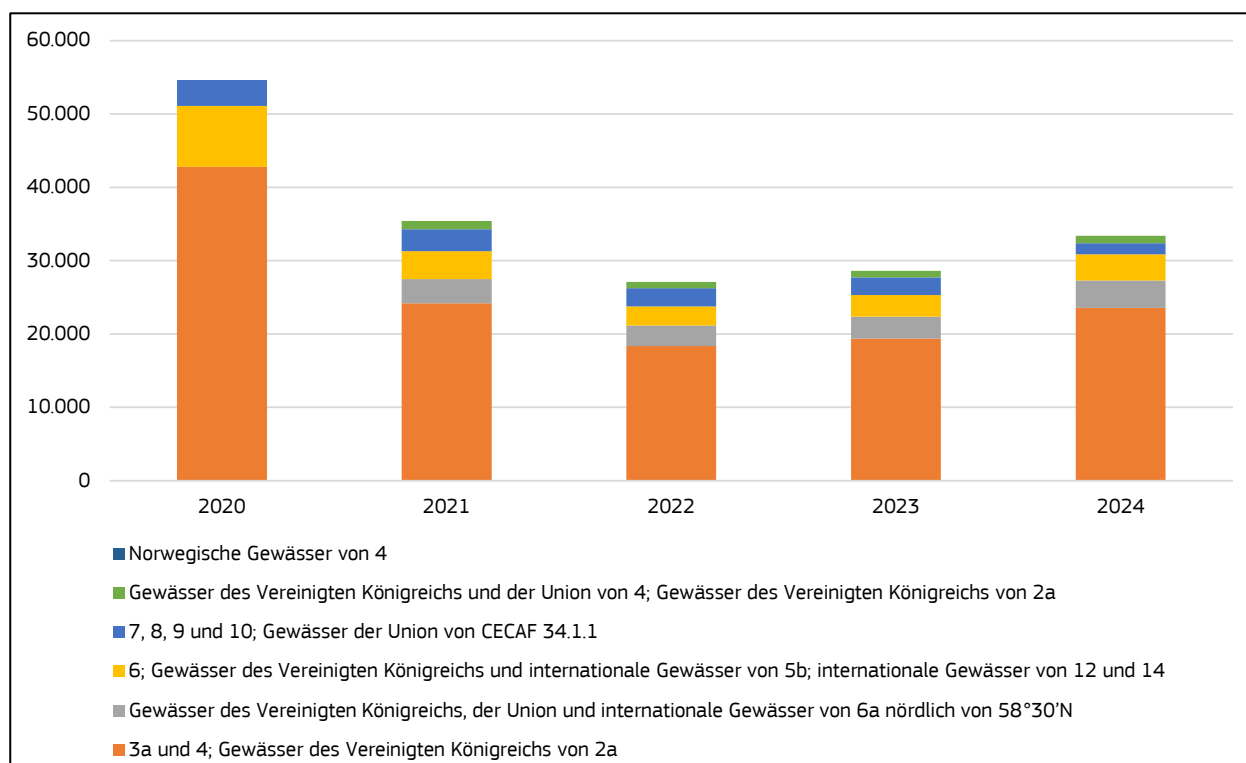
2.3 EU-Produktion

2.3.1 Entwicklung der Seelachsproduktion

Für die EU-Flotte wird Seelachs über TACs und Quoten verwaltet, die sechs Hauptbestände betreffen. Das Hauptfanggebiet ist die Nordsee, die britischen Gewässer der Norwegischen See sowie das Kattegat und das Skagerrak, auf die 71% der EU-Seelachsquoten für 2024 entfallen. Im Zeitraum 2020-2024 sind die kombinierten EU-Quoten für Seelachs um 39% gesunken.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Abbildung 1: EU-Seelachsquoten nach Hauptbeständen (2020-2024, in Tonnen)*



Quelle: Eigene Ausarbeitung auf der Grundlage von EU-TACs, Quotenverordnung (GD Mare) und Eurostat-Daten zu den Fangmengen

Im Jahr 2024 beliefen sich die EU-TACs für Seelachs auf 33.862 Tonnen, was einen Anstieg von 10% gegenüber 2015 bedeutete. Die dänischen Quoten gingen um 29% zurück, die deutschen Quoten sanken um 11%, während die französischen Quoten um 32% stiegen und im Jahr 2024 20.958 Tonnen erreichten.

Im Jahr 2024 beliefen sich die Seelachsfänge in der EU auf insgesamt 19.140 Tonnen. Frankreich und Deutschland waren mit einem Anteil von 56% bzw. 24% an der EU-Produktion die führenden Produzenten. Weitere wichtige Mitgliedstaaten waren Dänemark und Schweden, die 13% bzw. 6% der EU-Produktion beisteuerten.

Zwischen 2015 und 2024 sind die Seelachsfänge in der EU um 40% zurückgegangen, was auf einen Rückgang der Fänge in fast allen wichtigen Erzeugerländern zurückzuführen war. Im Laufe des Jahrzehnts gingen die Fangmengen in Deutschland (-46%) und Dänemark (-44%) am stärksten zurück, während die französischen Fangmengen um 32% sanken.

Tabelle 3: Seelachsfänge der EU-27 (in Tonnen LWE) 2015-2024

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2015/24
Frankreich	15.788	14.042	15.117	17.250	14.242	11.353	11.237	11.557	12.551	10.731	-32%
Deutschland	8.416	7.266	8.815	9.621	8.466	8.421	5.074	4.781	4.576	4.554	-46%
Dänemark	4.512	4.094	5.706	7.024	5.337	3.868	2.963	2.297	2.266	2.515	-44%
Schweden	1.156	1.200	1.187	1.318	1.415	1.194	1.001	1.094	1.085	1.191	+3%
Niederlande	83	125	195	368	182	190	151	98	172	145	+75%
Andere	1.979	1.563	1.502	542	422	185	78	153	31	4	-100%
EU-27	31.934	28.290	32.522	36.123	30.064	25.212	20.503	19.979	20.681	19.140	-40%

Quelle: Eurostat

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

2.3.2 Import - Export

Extra-EU-Importe

Im Jahr 2024 beliefen sich die Seelachseinfuhren aus Drittländern auf 92.142 Tonnen (Nettogewicht) mit einem Gesamtwert von mehr als 288 Millionen EUR. Die Einfuhren bestehen hauptsächlich aus gefrorenem Seelachs (66% des Einfuhrwerts im Jahr 2024) und frischem Seelachs (33%).

Im Jahr 2024 waren die wichtigsten Exporteure in die EU Norwegen (41% des Wertes der EU-Einfuhren), Island (29%) und die Färöer (14%). Im selben Jahr waren die wichtigsten Einfuhrländer die Niederlande (28% des Einfuhrwerts), Schweden (21%) und Dänemark (19%). Den Befragten zufolge handelt es sich bei fast allen dänischen Einfuhren aus Drittländern um Anlandungen von Drittländern in dänischen Häfen. Bei diesen Einfuhren/Anlandungen kann es sich um frischen Seelachs oder um an Bord gefrorenen Seelachs handeln.

Gefrorener Seelachs wird zu 50% als Filet und zu 47% als ganzer Fisch eingeführt, hauptsächlich aus Norwegen (51% der gefrorenen Mengen), Island (21%), den Färöern (14%) und China (11%).

Zubereiteter/konservierter Seelachs stammt zu 85% aus dem Vereinigten Königreich und zu 15% aus Norwegen.

Zwischen 2020 und 2024 stiegen die Einfuhrmengen um 21%, während die Preise um 36% stiegen und im Jahr 2024 3,13 EUR/kg erreichten.

Tabelle 4: Extra-EU-Einfuhren von Seelachs (2024, Nennwert)

	Nennwert (1.000 EUR)	Menge (Tonnen Produktgewicht)	Durchschnittspr eis (EUR/kg)	Entw. 2023/ 24
Frisch oder gekühlt	95.640	34.146	2,80	+1%
Gefroren	191.986	57.862	3,32	-8%
Zubereitet/konserviert	826	134	6,18	+96%
Gesamt	288.453	92.142	3,13	-5%

Quelle: EUMOFA aufgrund der Verarbeitung von EUROSTAT-COMEXT-Daten

Extra-EU-Exporte

Im Jahr 2024 beliefen sich die Seelachsexporte in Drittländer auf 8.634 Tonnen mit einem Gesamtwert von 20,9 Millionen EUR. Seelachs wird gefroren, frisch und zubereitet/konserviert exportiert, was 84%, 10% bzw. 6% des Exportwerts ausmacht.

China war der wichtigste Markt für EU-Seelachsausfuhren, auf den 62% des Ausfuhrwerts im Jahr 2024 entfielen, gefolgt von Norwegen (15%) und Nigeria (11%). Die Niederlande als wichtiger internationaler Knotenpunkt für Waren waren mit 59% des Exportwertes der führende Exporteur.

Seelachsfilets, frisch oder gefroren, werden hauptsächlich von Spanien (25% der ausgeführten Filetmengen), Litauen (21%) und Schweden (13%) exportiert.

Den befragten Interessenvertretern zufolge werden große Mengen Seelachs zur Verarbeitung nach China geschickt, bevor sie wieder nach Europa eingeführt werden. Dies erklärt die Bedeutung Chinas als wertmäßig viertgrößter Seelachsimporteur in der EU. In ähnlicher Weise ist die Bedeutung der Niederlande als Hauptexporteur auf ihre Rolle als Logistik- und Verarbeitungszentrum zurückzuführen (mit großen Filetieranlagen in Urk, einer Küstenstadt im mittleren Norden der Niederlande). Bei den Ausfuhren nach Norwegen dürfte es sich um Anlandungen durch EU-Flotten (insbesondere die dänische Flotte) handeln, die dann per Lkw zu EU-Auktionen transportiert werden.

Zwischen 2020 und 2024 ist die Exportmenge um 27% gestiegen, während die Preise um 23% zugelegt haben. Infolgedessen stieg der Gesamtwert der Ausfuhren im selben Zeitraum um 57%.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Tabelle 5: Extra-EU-Ausfuhren von Seelachs (2024, Nennwert)

	Nennwert (1.000 EUR)	Menge (Tonnen Produktgewicht)	Durchschnittspr eis (EUR/kg)	Wertentw. 2023/24
Frisch oder gekühlt	2.045	754	2,71	-2%
Gefroren	17.533	7.630	2,30	-14%
Zubereitet/konservie rt	1.344	250	5,38	-19%
Gesamt	20.922	8.634	2,42	-13%

Quelle: EUMOFA aufgrund der Verarbeitung von EUROSTAT-COMEXT-Daten

Intra-EU-Exporte

Der Handel innerhalb der EU betrifft hauptsächlich gefrorenen Seelachs, auf den im Jahr 2024 47.674 Tonnen und wertmäßig 56% des EU-Handels entfielen, sowie frischen Seelachs, auf den 41.680 Tonnen und wertmäßig 42% des EU-Handels entfielen. Der Handel innerhalb der EU nahm zwischen 2020 und 2024 um 24% zu, während die Preise um 35% stiegen. Infolgedessen stieg der Gesamtwert des EU-Handels in diesem Zeitraum um 67%.

Tabelle 6: Intra-EU-Ausfuhren von Seelachs (2024, Nennwert)

	Nennwert (1.000 EUR)	Menge (Tonnen Produktgewicht)	Durchschnittspr eis (EUR/kg)	Wertentw. 2023/24
Gefroren	191.415	47.647	4,02	+1%
Frisch oder gekühlt	144.143	41.680	3,46	-12%
Zubereitet/konservie rt	5.274	861	6,12	+23%
Gesamt	340.832	90.189	3,78	-6%

Quelle: EUMOFA aufgrund der Verarbeitung von EUROSTAT-COMEXT-Daten

Im Jahr 2024 war Dänemark mit einem Anteil von 33% am Intra-EU-Ausfuhrwert der wichtigste Exporteur in die anderen EU-Mitgliedstaaten. Es folgten die Niederlande und Schweden, die zusammen 41% des Wertes der Intra-EU-Ausfuhren ausmachten. Während Dänemark hauptsächlich frischen Seelachs ausführte (80% seines Intra-EU-Ausfuhrwerts), führten die Niederlande und Schweden hauptsächlich gefrorenen Seelachs aus (75% bzw. 69% ihres Intra-EU-Ausfuhrwerts im Jahr 2024). Dänemark ist der wichtigste Anlandeort für Seelachs in der EU und daher der wichtigste Exporteur von Seelachs in andere EU-Märkte. Den Interessenvertretern zufolge ist Schweden auch hauptsächlich ein Transitland, vor allem für die norwegische Produktion. Ähnlich wie bei den Extra-EU-Ausfuhren ist die Bedeutung der Niederlande auf ihre Rolle als logistisches und verarbeitendes Zentrum für den Extra-EU-Handel zurückzuführen.

Die wichtigsten Bestimmungsländer für den Intra-EU-Handel waren Frankreich mit einem Anteil von 30% am Wert der Intra-EU-Ausfuhren, gefolgt von Deutschland (17%), Polen (13%) und Dänemark (9%). Während einige Länder hauptsächlich frischen Seelachs einfuhrten, wie Frankreich (61% der Einfuhren aus der EU) und Dänemark (59%), importierten andere Länder hauptsächlich gefrorenen Seelachs, wie Polen (74% der Einfuhren) und Deutschland (51%).

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

**Tabelle 7: Wert der Intra-EU-Exporte von Seelachs in die wichtigsten
Bestimmungsmitgliedstaaten (1.000 EUR, 2024)**

Bestimmungsland	Frisch oder gekühlt	Gefroren	Zubereitet/Konserviert	Gesamt	% Wert 2024
Frankreich	61.753	38.916	45	100.715	30%
Deutschland	27.772	30.137	1.402	59.311	17%
Polen	11.509	32.694	8	44.211	13%
Dänemark	18.928	13.288	113	32.329	9%
Spanien	1.316	18.484	232	20.032	6%
Litauen	258	14.148	0	14.406	4%
Niederlande	7.401	6.330	197	13.927	4%
Belgien	4.630	5.195	260	10.085	3%
Italien	3.304	4.408	1.319	9.031	3%
Schweden	3.705	4.128	1	7.835	2%
Andere	3.568	23.688	1.694	28.950	9%
Gesamt	144.143	191.415	5.274	340.832	100%

Quelle: EUMOFA aufgrund der Verarbeitung von EUROSTAT-COMEXT-Daten

2.3.3 Sichtbarer Verbrauch nach Mitgliedstaaten

Für das Jahr 2024¹² wurde das Gesamtangebot an Seelachs in der EU (Erzeugung + Extra-EU-Einfuhren) auf 111.137 Tonnen LWE geschätzt, wobei 17% aus EU-Fängen und 83% aus Extra-EU-Einfuhren stammten. Der sichtbare Verbrauch auf EU-Ebene (Erzeugung + Extra-EU-Einfuhren - Extra-EU-Ausfuhren) wurde auf 102.503 Tonnen LWE geschätzt, während 8% des Gesamtangebots in Länder außerhalb der EU exportiert wurden.

Im Jahr 2024 waren die wichtigsten Mitgliedstaaten in Bezug auf den sichtbaren Verbrauch Frankreich (47.234 Tonnen LWE, 46% des EU-Gesamtverbrauchs), Polen (29.817 Tonnen LWE, 29%) und Deutschland (23.593 Tonnen LWE, 23%). Dänemark war der zweitwichtigste Hauptimporteur und der wichtigste Hauptexporteur für Seelachserzeugnisse (EU + Extra-EU) mit 46.109 Tonnen LWE bzw. 48.065 Tonnen LWE. Die Hauptezeuger waren Frankreich, Deutschland und Dänemark, auf die 56%, 24% bzw. 13% der EU-Fänge entfielen.

¹² Bei Seelachs findet keine Zuchtproduktion statt, und es wird angenommen, dass die gesamte Produktion für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. So konnte der sichtbare Verbrauch berechnet werden.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

**Tabelle 8: Sichtbarer Seelachsverbrauch in der EU (2024, in Tonnen
Lebendgewichtäquivalent) (fett gedruckt die drei MS, die im vorliegenden Bericht im
Mittelpunkt stehen)**

	Produktion	Importe	Versorgung (Produktion + Importe)	Exporte	Sichtbarer Verbrauch (Versorgung - Ausfuhren)
Frankreich	10.731	43.995	54.726	7.491	47.234
Polen	0	39.044	39.044	9.228	29.817
Deutschland	4.554	29.769	34.323	10.730	23.593
Spanien	0	14.386	14.386	1.896	12.490
Schweden	1.191	41.373	42.565	32.895	9.669
Niederlande	0	49.951	49.951	44.821	5.129
Italien	0	4.004	4.004	24	3.980
Belgien	4	3.754	3.758	1.225	2.533
Finnland	0	1.664	1.664	5	1.659
Litauen	0	17.359	17.359	15.855	1.505
Tschechische Republik	0	1.725	1.725	393	1.331
Griechenland	0	1.370	1.370	66	1.303
Rumänien	0	762	762	2	760
Irland	0	720	720	33	688
Kroatien	0	675	675	56	619
Dänemark	2.515	46.109	48.624	48.065	559
Slowakei	0	383	383	23	360
Österreich	0	364	364	48	316
Ungarn	0	252	252	34	218
Luxemburg	0	235	235	36	200
Lettland	0	192	192	67	125
Estland	0	90	90	0	90
Zypern	0	67	67	0	67
Malta	0	56	56	0	56
Slowenien	0	12	12	6	6
Bulgarien	0	5	5	0	5
Portugal*	0	917	917	1.246	k.A.
EU-27	18.995	92.142	111.137	8.634	102.503

Quelle: EUMOFA-Schätzungen auf der Grundlage von EUROSTAT- und EUROSTAT-COMEXT-Daten

* Die Berechnung des sichtbaren Verbrauchs ergibt einen negativen Wert für Portugal, was auf Bestandsveränderungen oder Vertraulichkeitsaspekte zurückzuführen sein kann.

3. DER FRANZÖSISCHE MARKT

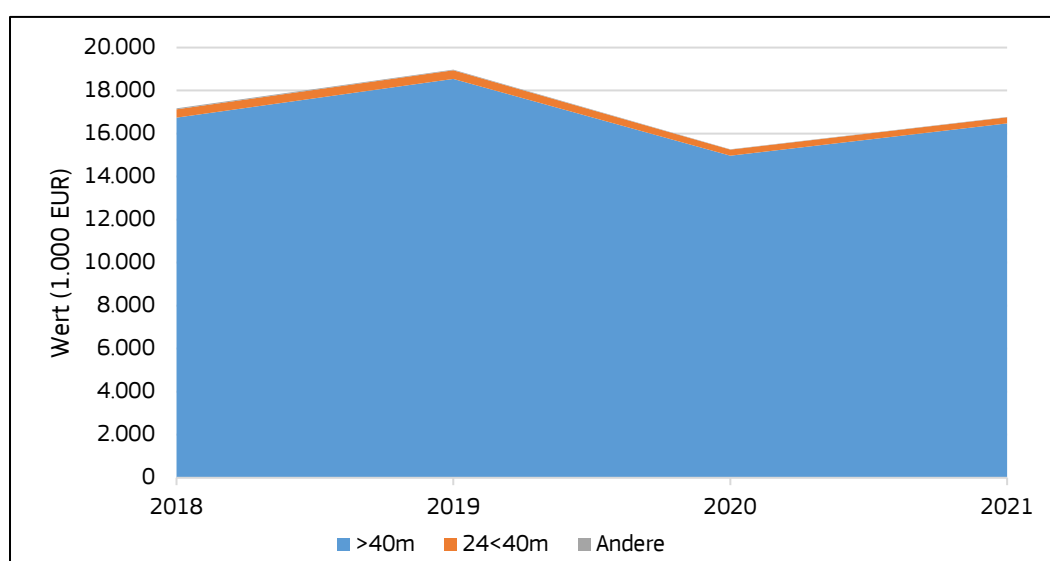
3.1 Struktur der Lieferkette

3.1.1 Produktion

Merkmale der Flotte

Im Jahr 2021 wurde Seelachs in Frankreich fast ausschließlich von Schiffen mit einer Länge von mehr als 40 m (98% des angelandeten Werts) angelandet, wobei die meisten Schiffe unter 50 m lang waren. Mit Ausnahme eines Gefriertrawlers transportieren alle Fischereifahrzeuge frischen Fisch und landen ihn an. Fast alle Fänge stammen von zwei Unternehmen: Euronor und Scapêche¹³.

**Abbildung 2: Entwicklung der französischen Seelachsanlandungen nach Schiffslänge
(Nennwert in 1.000 EUR)**



Quelle: STECF (2021 letzte verfügbare Daten für Frankreich)

Die französischen Seelachsanlandungen wurden fast ausschließlich von Grundschieppnetz-Trawlern und/oder Seinerbooten für die Grundwadenfischerei getätigt (98% der 2021 angelandeten Menge). Nach der STECF-Arbeitsmappe mit Daten auf Flottensegmentebene, die vom STECF¹⁴ zur Verfügung gestellt wurde, entfiel auf Schiffe, die Haken verwenden, 1% der 2021 angelandeten Menge.

Managementmaßnahmen

Die französischen Quoten für Seelachs wurden zwischen 2015 und 2024 um 32% erhöht, obwohl die europäische TAC im gleichen Zeitraum um 6% sank. Die französischen Quoten für Seelachs beliefen sich auf 20.958 Tonnen im Jahr 2024 und 17.459 Tonnen im Jahr 2025, wobei die Fänge im Jahr 2024 10.731 Tonnen erreichten.

Französische Unterquoten sind über die gesamte Nordsee verteilt, hauptsächlich in den östlichen Hoheitsgewässern des Vereinigten Königreichs und um Dänemark herum. Geringere Quoten erlauben auch den Seelachsfang in internationalen Gewässern des Ostatlantiks und in norwegischen Gewässern.

Die meisten Mengen werden in Westschottland und nördlich der Shetlandinseln gefangen. Kleinere Mengen werden mit Gefriertrawlern im Norden Norwegens gefangen.

¹³ [Le marin, 01/10/2018. Lieu noir : la France en pêche beaucoup mais pas assez pour son marché](#)

¹⁴ [AER - STECF - Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries](#)

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Fänge

Der nachstehenden Tabelle ist zu entnehmen, dass die französischen Seelachsfänge im Jahr 2024 10.731 Tonnen erreichten, was einem Rückgang von 32% zwischen 2015 und 2024 und einem Rückgang von 14% zwischen 2023 und 2024 entsprach.

Tabelle 9: Entwicklung der französischen Seelachsfänge (Tonnen LWE, 2015-2024)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2015/24	Entw. 2023/24
Seelachs	15.788	14.042	15.117	17.250	14.242	11.353	11.237	11.557	12.551	10.731	-32%	-14%

Quelle: Eurostat

Erstverkaufsmengen

Wie FranceAgriMer der EUMOFA mitteilte, erreichte der Erstverkauf von Seelachs in Frankreich im Jahr 2024 3.758 Tonnen. Diese Mengen werden meist in der Nähe der Fischereigebiete in schottischen Häfen angelandet und per Lkw nach Frankreich transportiert. Die restlichen 70% der von französischen Schiffen gefangenen Seelachsmenge wurden nach Angaben der Beteiligten in Nordseehäfen, hauptsächlich in Dänemark sowie in Norwegen und Island, an die Industrie verkauft.

In den letzten zehn Jahren ist der Erstverkauf von Seelachs in Frankreich mengenmäßig um 40% zurückgegangen. Dieser Rückgang war je nach Region unterschiedlich, wobei die Mengen im Golf von Biskaya und an der iberischen Küste um 67% und in der Nordsee um 29% zurückgingen. Die Keltische See ist die einzige Meeresregion, in der die Erstverkäufe während des Zeitraums zunahmen (von 16 Tonnen im Jahr 2015 auf 256 Tonnen im Jahr 2024), allerdings blieben sie mit 7% der Erstverkäufe mengenmäßig gering.

Dieser Rückgang der Erstverkaufsmengen wurde 2019 eingeleitet und ist direkt auf den Brexit zurückzuführen: Da die meisten der von französischen Schiffen gefangenen Mengen in Schottland angelandet wurden, erforderte der Brexit ein neues Verfahren für die Einfuhr von Anlandungen nach Europa. Unmittelbar nach dem Brexit war der Zoll noch nicht in der Lage, die erforderliche Bescheinigung auszustellen, was dazu führte, dass die meisten französischen Fischereifahrzeuge keinen Fisch mehr in Schottland anlandeten. Stattdessen haben sie sich an Dänemark gewandt, das das nächstgelegene europäische Land ist.

Seitdem haben französische Fischereibetriebe in Dänemark die Transportlogistik zunehmend über Drittunternehmen organisiert, an die Seelachsmengen verkauft werden, um sie dann für den nationalen Markt nach Frankreich zu transportieren.

Tabelle 10: Erstverkäufe von Seelachs in Frankreich nach Meeresküste (Tonnen Produktgewicht, 2015 -2024)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2015/24
Nordsee	3.793	3.569	4.544	6.253	5.330	4.441	3.058	1.711	2.721	2.692	-29%
Golf von Biskaya und iberische Küste	2.477	1.835	2.560	2.816	1.459	1.176	1.786	1.557	957	811	-67%
Keltische See	16	18	23	47	188	453	217	269	321	256	+1.520%
Gesamt	6.286	5.421	7.126	9.116	6.977	6.070	5.060	3.537	3.999	3.758	-40%

Quelle: EUMOFA

Im Jahr 2024 fanden die Erstverkäufe fast ausschließlich in vier Häfen statt. Boulogne-sur-Mer ist mit 72% des gesamten Erstverkaufs der mit Abstand wichtigste Hafen, gefolgt von Lorient (19%), Saint-Malo (7%) und Saint-Jean-de-Luz (3%). In den letzten zehn Jahren haben sich die Erstverkäufe in diesen großen Häfen ungleichmäßig entwickelt, wobei die Mengen in Boulogne-sur-Mer (-29%) und Lorient (-

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

71%) zurückgingen und die Erstverkäufe in Saint-Malo (von 0 im Jahr 2015 auf 248 Tonnen im Jahr 2024) und Saint-Jean-de-Luz (von 0 im Jahr 2015 auf 110 Tonnen im Jahr 2024) zunahmen.

Tabelle 11: Erstverkäufe von Seelachs in Frankreich nach Häfen (Tonnen Produktgewicht, 2015-2024)

Meeresküste	Hafen	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2015*/24
Nordsee	Boulogne-sur-Mer	3.793	3.569	4.544	6.253	5.330	4.441	3.058	1.711	2.721	2.692	-29%
Golf von Biskaya	Lorient	2.448	1.761	2.492	2.739	1.422	1.096	1.738	1.468	880	698	-71%
Keltische See	St. Malo	0	0	0	29	172	444	206	258	309	248	+755%
Golf von Biskaya und iberische Küste	St. Jean-de-Luz	0	2	2	1	0	47	37	83	71	110	+6.260%
Alle	Andere	44	90	88	94	53	42	21	16	18	10	-76%
Gesamt		6.286	5.421	7.126	9.116	6.977	6.070	5.060	3.537	3.999	3.758	-40%

Quelle: EUMOFA (*Entwicklung ab 2015 oder ab den ersten verfügbaren Daten)

3.1.2 Importe

Die Gesamteinfuhren von Seelachs nach Frankreich beliefen sich nach Angaben der EUMOFA im Jahr 2024 auf 22.484 Tonnen im Wert von über 101 Millionen EUR. Zwischen 2020 und 2024 stiegen die französischen Seelachseinfuhren mengenmäßig um 12%, trotz eines leichten Rückgangs im Jahr 2023 (-4% gegenüber 2022). Die Einfuhren bestanden im Jahr 2024 fast ausschließlich aus drei Produktkategorien: frische Filets (43% des Gesamtwerts), gefrorene Filets (30%) und frischer ganzer Seelachs (25%). Die wichtigsten Lieferanten von frischem Seelachs waren Dänemark (43% des Wertes der Frischfischeinfuhren), das Vereinigte Königreich (26%) und die Niederlande (17%). Da die meisten französischen Fänge in Dänemark und den Niederlanden angelandet und im Erstverkauf verkauft werden, stammt ein Teil des aus diesen Ländern eingeführten Fisches von den französischen Fischereifahrzeugen.

Während die Seelachseinfuhren bei Produkten mit hohem Mehrwert und bei Verarbeitungserzeugnissen, wie z.B. frischen Filets, zunehmen (+54% zwischen 2020 und 2024), bleiben sie bei frischen ganzen Fischen stabil. Die Kategorie „frisches Filet“ umfasst verschiedene Arten von Produkten, wie z.B. Rückenfilets und Portionen. Während die französische Produktion überwiegend manuell erfolgt und auf das Filetieren spezialisiert ist, handelt es sich bei den aus Drittländern wie Dänemark und Schottland importierten Stücken meist um maschinell geschnittene Rückenstücke und Portionen. Die Investitionen in Filetiermaschinen für Seelachs waren dank der Verfügbarkeit des Rohprodukts und der damit verbundenen Größenvorteile möglich.

Die Einfuhren von gefrorenem Seelachsfilet nehmen leicht zu, hauptsächlich aus den Niederlanden (38% des Wertes der gefrorenen Einfuhren), Litauen (25%), China (12%) und Polen (10%). Im Zeitraum 2020-2024 haben sich die Einfuhren von gefrorenem Seelachs aus den Niederlanden verdoppelt und die Einfuhren aus Litauen fast verdreifacht.

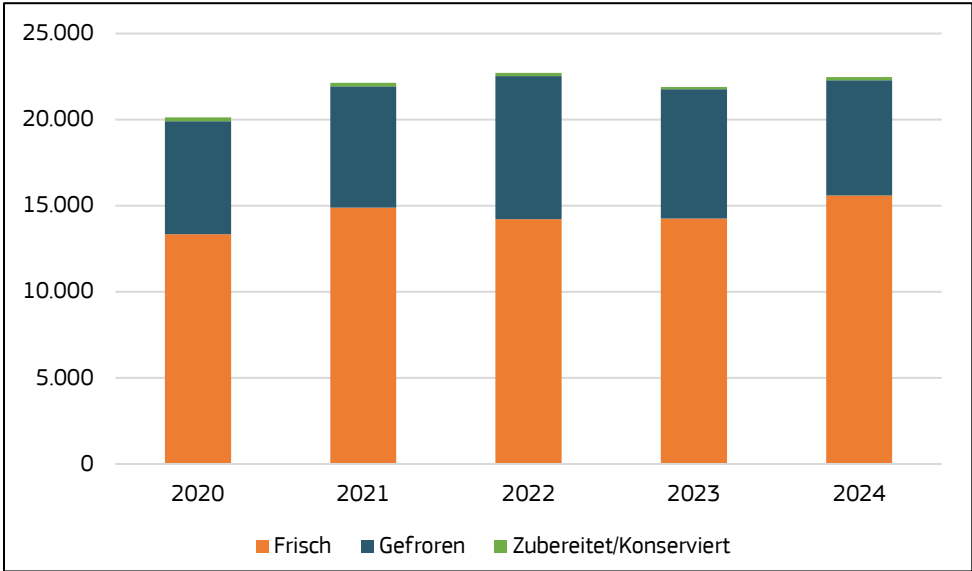
**Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse -
Seelachs in der EU**

**Tabelle 12: Französische Einfuhren von Seelachs im Jahr 2024 und ihre Entwicklung nach
Art der Konservierung und Aufmachung (Nennwert)**

Konservierung	Aufmachung	Menge (Tonnen Produktgewicht)	Nennwert (1.000 EUR)	Nominalpreis (EUR/kg) ¹⁵	% Wert 2024	Entw. 2020/24 (Tonnen Produktgewicht)
Frisch oder gekühlt	Filets	6.478	43.240	6,67	43%	+54%
	Ganz	9.122	25.520	2,80	25%	0%
Gefroren	Filets	6.373	30.337	4,76	30%	+12%
	Andere Teilstücke	270	706	2,62	1%	-46%
	Ganz	42	207	4,92	0,2%	-89%
Zubereitet/konserviert	Andere Teilstücke	200	1.387	6,95	1%	-7%
Gesamt	Alle	22.484	101.398	4,51	100%	+12%

Quelle: Eurostat-Comext

**Abbildung 3: Entwicklung der französischen Seelachseinfuhren nach Art der Konservierung
(in Tonnen Nettogewicht)**



Quelle: Eurostat-Comext

¹⁵ Die Einfuhrpreise für jeden Mitgliedstaat sind eine Kombination aus Intra-EU- und Extra-EU-Preisen.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

**Tabelle 13: Entwicklung der französischen Seelachseinfuhren nach Lieferanten (Tonnen
Produktgewicht, 2020-2024)**

	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2020/24
Dänemark	7.701	8.184	8.495	6.194	6.103	-21%
Vereinigtes Königreich	5.500	4.602	3.428	3.880	4.920	-11%
Niederlande	2.554	4.957	5.396	4.380	4.497	76%
Schweden	571	784	874	2.707	2.807	392%
Litauen	677	903	1.089	1.050	1.522	125%
China	2.000	1.388	1.539	868	915	-54%
Polen	633	412	399	794	846	34%
Andere	493	918	1.492	2.018	874	77%
Gesamt	20.130	22.147	22.712	21.892	22.484	12%

Quelle: EUROSTAT-COMEXT

Die befragten Interessenvertreter wiesen darauf hin, dass in den Niederlanden nur wenig Fischfilet produziert wird, und verwiesen auf Island als einen der größten Seelachs-Exporteure. Die Daten der EUMOFA über die Ausfuhren von Seelachsfilets aus den Niederlanden beziehen sich höchstwahrscheinlich auf isländische Filets, die über das niederländische Handelszentrum in ganz Europa vertrieben werden.

Auch die Daten der EUMOFA zu den ab 2023 aus Schweden importierten Mengen fallen auf und erscheinen den befragten Interessenvertretern als ungewöhnlich hoch. Der Grund dafür ist, dass Schweden der Haupteinfuhrort für frischen Fisch aus Norwegen in die EU ist.

Den befragten Interessenvertretern zufolge ist der Anstieg der Seelachseinfuhren auf mehrere Faktoren zurückzuführen. Erstens hat der Brexit, wie im vorangegangenen Abschnitt erläutert, zu einer Umverteilung der Seelachsmengen im Erstverkauf von Frankreich nach Dänemark und in andere Nordseeländer geführt und damit die Abhängigkeit von Einfuhren erhöht. Zweitens stört der Klimawandel die Verteilung der Arten und führt dazu, dass sich Arten wie der Seelachs weiter nördlich ansiedeln¹⁶, wie Untersuchungen (Duvy et al., 2008) und die befragte Erzeugerorganisation (PO) zeigen: Die anschließenden Anlandungen und Verarbeitungsprozesse sind daher in den nördlichen Ländern immer wichtiger: Norwegen, die Niederlande, usw. Vor allem die Niederlande bauen ihre Fischverarbeitungskapazitäten dank ihrer billigen Arbeitskräfte und ihrer langjährigen Erfahrung im globalen Warentransfer aus. Da die französischen Nordseefischereien beschlossen haben, ihre MSC-Zertifizierung für Seelachs zum 30. Juni 2025¹⁷ auszusetzen, könnte sich die Nachfrage nach zertifizierten Produkten in Zukunft teilweise auf importierten Fisch, insbesondere aus der Barentssee, verlagern, nachdem unabhängige Prüfer die Fischereien bewertet haben.

3.1.3 Exporte

Die französischen Seelachsausfuhren beliefen sich im Jahr 2024 auf 5.402 Tonnen im Gesamtwert von 13,8 Millionen EUR, die sich fast ausschließlich aus frischem Seelachs (74% des Exportwerts) und gefrorenem Seelachs (25%) zusammensetzten.

Ein großer Teil der Exportmenge von frischem Seelachs stammt aus französischen Anlandungen in Ländern rund um die Nordsee.

¹⁶ [Climate change and deepening of the North Sea fish assemblage: a biotic indicator of warming seas - Duvy - 2008 - Journal of Applied Ecology - Wiley Online Library](#)

¹⁷ [Les pêcheries de lieu noir de la Mer du Nord suspendent leur certification | Marine Stewardship Council](#)

**Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse -
Seelachs in der EU**

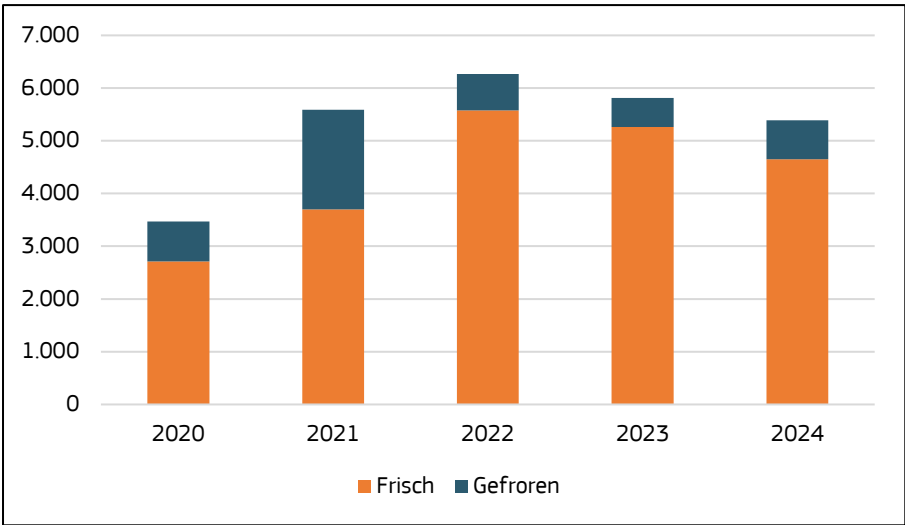
Tabelle 14: Französische Ausfuhren von Seelachs im Jahr 2024 (Nennwert)

Konservierung	Aufmachung	Menge (Tonnen Produktgewicht)	Nennwert (1.000 EUR)	Nominalpreis (EUR/kg) ¹⁸	% Wert 2024	Entw. 2020/24 (Tonnen Produktgewicht)
Frisch	Ganz	4.401	8.441	1,92	61%	94%
	Filets	250	1.810	7,24	13%	-44%
Gefroren	Filets	622	3.291	5,29	24%	-14%
	Andere Teilstücke	109	158	1,45	1%	220%
	Ganz	6	45	7,23	0,3%	74%
Zubereitet /konserviert	Andere Teilstücke	14	51	3,68	0,4%	374%
Gesamt	Alle	5.402	13.796	2,55	100%	55%

Quelle: EUROSTAT-COMEXT

Die französischen Seelachsausfuhren sind seit 2020 mengenmäßig um 55% gestiegen. Von 3.475 Tonnen im Jahr 2020 erreichten die Mengen im Jahr 2022 einen Höchststand (6.270 Tonnen) und beliefen sich im Jahr 2024 auf 5.402 Tonnen.

Abbildung 4: Entwicklung der französischen Seelachsausfuhren nach Konservierungszustand (in Tonnen Produktgewicht)



Quelle: EUROSTAT-COMEXT

Dänemark war im Jahr 2024 mit 4.065 Tonnen das mit Abstand wichtigste Ziel der französischen Ausfuhren, was 75% der Ausfuhren in Tonnen Produktgewicht entsprach. Der sehr hohe Anteil an frischem, ganzem Seelachs an diesen Ausfuhren (98% der Menge) erklärt den geringen Anteil Dänemarks am Ausfuhrwert, der sich auf nur 53% beläuft. Die Ausfuhren nach Italien verzeichneten das stärkste Wachstum seit 2020 und stiegen um 533% auf 219 Tonnen Produktgewicht im Jahr 2024 (4% der Ausfuhrmengen). Da 80% der Ausfuhren nach Italien gefrorene Fischfilets sind, erreicht ihr Wert bis zu 11% des Gesamtwerts der Ausfuhren. Auch die Ausfuhren nach Dänemark, Deutschland und Belgien verzeichneten im gleichen Zeitraum ein deutliches Wachstum: +118%, +79% bzw. +37% in Tonnen. Im Gegensatz dazu sind die französischen Ausfuhren nach Polen zwischen 2020 und 2024 um 77% auf 161 Tonnen zurückgegangen.

¹⁸ Die Exportpreise für jeden Mitgliedstaat sind eine Kombination aus Intra-EU- und Extra-EU-Preisen.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

**Tabelle 15: Entwicklung der französischen Exporte nach Bestimmungsland (Tonnen
Produktgewicht, 2020-2024)**

	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2020/24
Dänemark	1.868	3.018	5.108	4.749	4.065	118%
Deutschland	247	334	299	231	442	79%
Belgien	175	174	189	203	240	37%
Italien	35	78	96	139	219	533%
Polen	696	1.438	204	187	161	-77%
Niederlande	78	292	197	174	123	58%
Andere	377	256	178	142	153	-59%
Gesamt	3.475	5.590	6.270	5.825	5.402	55%

Quelle: EUROSTAT-COMEXT

3.1.4 Sichtbarer Verbrauch

Der französische Markt für Seelachs wird für das Jahr 2024 auf 47.234 Tonnen LWE geschätzt. Der sichtbare Verbrauch von Seelachs in Frankreich blieb zwischen 2023 und 2024 relativ stabil (+1%); insgesamt ist er zwischen 2015 und 2024 um 11% gestiegen. Zwischen 2015 und 2024 gingen die französischen Fangmengen um 32% zurück, während die Einfuhren um 24% stiegen und die Ausfuhren um 15% sanken.

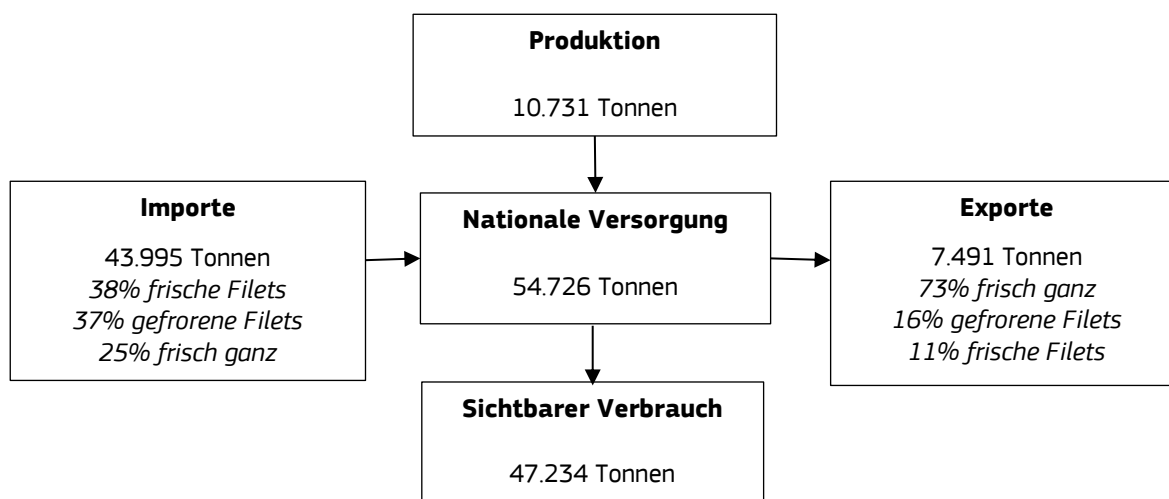
Im Jahr 2024 erreichte das französische Angebot an Seelachs 54.726 Tonnen LWE, wovon 80% aus Importen und 20% aus nationalen Fängen stammten. Die Ausfuhren machten 14% des Angebots aus; daher wurden 86% als sichtbarer Verbrauch geschätzt.

Tabelle 16: Sichtbarer Verbrauch von Seelachs im Jahr 2024 (Tonnen LWE)

	Menge	Entw. 23/24	Entw. 2015/24
Produktion	10.731	-14%	-32%
Import	43.995	+4%	+24%
Versorgung	54.726	0%	+7%
Export	7.491	-6%	-15%
Sichtbarer Verbrauch	47.234	+1%	+11%

Quelle: EUMOFA-Schätzungen auf der Grundlage von Eurostat, EUROSTAT-COMEXT-Daten

Abbildung 5: Versorgungszahlen für Seelachs in Frankreich (Tonnen LWE, 2024)



Anmerkung: Mengen und Prozentsätze in der Abbildung sind in LWE angegeben.

Quelle: EUMOFA aufgrund der Verarbeitung von EUROSTAT- COMEXT-Daten

3.2 Merkmale des französischen Marktes und des Verbrauchs

3.2.1 Struktur der Lieferkette in Frankreich

Den befragten Interessenvertretern zufolge umfasst die Struktur der Lieferkette für frischen Seelachs, der von der französischen Flotte gefangen wird, in den meisten Fällen vier Zwischenhändler:

- Der Transporteur, der den Fisch von einem Anlandehafen, meist in Schottland oder Dänemark, mit Lastwagen nach Frankreich transportiert.
- Der spezialisierte Fischgroßhändler oder „mareyeur“, der den Fisch direkt von der Auktion kauft und ihn zu Filets, Rückenfilets oder Portionen verarbeitet. Dies kann manuell oder mit Hilfe von automatischen Filetiermaschinen geschehen.
- Der Großhändler, der den Fisch vom *Mareyeur* kauft und ihn verkauft.
- Die Einzelhändler und Gastronomiebetriebe.

In einigen Fällen ist die Lieferkette kürzer und umfasst nur das Fischereiunternehmen, das auch den Transport und manchmal sogar die „mareyeur“-Verarbeitungsphase übernimmt. Es kann auch länger dauern, wenn mehrere Großhändler beteiligt sind.

Den befragten Großhändlern zufolge wird Seelachs über verschiedene preisgünstige Absatzkanäle verkauft, vor allem über den großflächigen Einzelhandel und die Gemeinschaftsverpflegung.

Gefrorene Seelachsfilets werden meist importiert. Für Seelachsfilets gibt es zwei Verfahren: einfaches und doppeltes Gefrieren, wobei letzteres mindestens 50% der in Frankreich eingeführten gefrorenen Seelachsfilets ausmacht. Während das einfache Gefrieren das Einfrieren des ganzen oder zerlegten Fisches von der ersten Stufe bis zum Endverbraucher erfordert, besteht das doppelte Gefrieren darin, gefrorenen Seelachs ohne Kopf und ausgenommen in östliche Länder zu exportieren (in der französischen Fallstudie vor allem nach Litauen, China und Polen), wo die Arbeitskosten niedriger sind als in Westeuropa und die Effizienz höher (das manuelle Filetieren in China bringt 3 bis 4% mehr ein als das maschinelle Filetieren in Nordeuropa). Der Seelachs wird dann teilweise aufgetaut, filetiert und aufbereitet, bevor er ein zweites Mal eingefroren und an die Endverbraucher versandt wird.

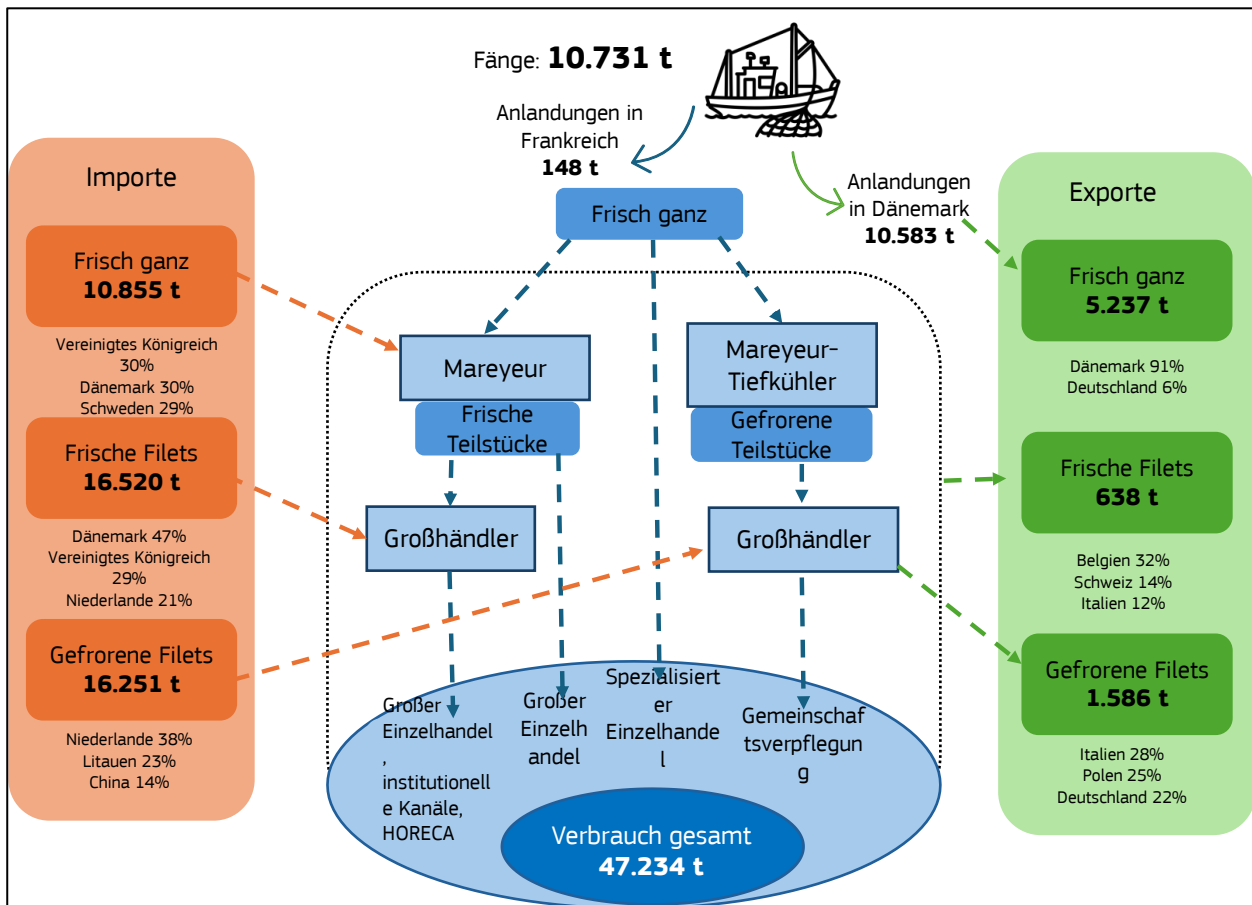
Diese beiden Prozesse haben unterschiedliche Lieferketten, da sich die beteiligten Länder ebenso unterscheiden wie die Qualität des Endprodukts und sein Preis. Den befragten Interessenvertretern zufolge werden einfache gefrorene Filets aus Island, den Färöer-Inseln und Norwegen bezogen, während doppelt gefrorene Filets aus China, Litauen und Polen stammen.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Im Falle von importierten gefrorenen Filets umfasst die Struktur der Lieferkette in Frankreich in den meisten Fällen:

- Ein Großhändler, der gefrorene Filets kauft und eine große Auswahl an frischen und gefrorenen Produkten anbietet
- Eine Catering-Firma, die sie zubereitet und serviert.

Abbildung 6: Struktur der Lieferkette für Seelachs in Frankreich (Tonnen LWE, 2024)



Anmerkung: Mengen und Prozentsätze in der Abbildung sind in LWE angegeben.

Quelle: EUMOFA

3.2.2 Merkmale des Marktes

Laut einer 2024 veröffentlichten Studie von FranceAgriMer¹⁹ ist der Seelachs mit 9.427 Tonnen im Jahr 2023 die am dritthäufigsten von Verbrauchern für den privaten Verzehr in Frankreich gekaufte Fischart und machte 9% der Gesamtmenge an in Frankreich gekauften Frischfisch aus. 25% der Haushalte kaufen mindestens einmal im Jahr frischen Seelachs. Er ist ein beliebter Fisch, da sein Preis unter dem nationalen Durchschnitt liegt (12,8 EUR/kg gegenüber 16,9 EUR/kg im Jahr 2023). Seit 2018 ist die von den französischen Verbrauchern gekaufte Menge an frischem Seelachs um 8% zurückgegangen, und zwar in gleichem Maße wie die Gesamtmenge an frischem Fisch, während der Durchschnittspreis um 35% gestiegen ist. Die befragten Großhändler und *Mareyeurs* fügten hinzu, dass der größte Teil dieser Menge aus filetiertem Seelachs besteht.

¹⁹ https://www.franceagrimer.fr/sites/default/files/rdd/documents/STA_MER_CONSO_2023_2.pdf

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Den befragten Interessenvertretern zufolge macht Seelachs 80% der in der Gemeinschaftsverpflegung konsumierten Fischmengen aus.

Ausgehend von diesen Angaben über die Menge des in französischen Haushalten verbrauchten filetierten frischen Seelachses, der von den Verarbeitern angegebenen Filetarausbeute von 50% und der Schätzung des nationalen sichtbaren Verbrauchs kann festgestellt werden, dass der Inlandsverbrauch von frischem Seelachs 30 bis 50% des gesamten Seelachsverbrauchs ausmacht.

Nach Angaben der Großhändler werden die in Frankreich verbrauchten gefrorenen Filets größtenteils importiert: Der Verbrauch an gefrorenen Filets in Frankreich kann daher auf etwa 20.000 t LWE geschätzt werden (was etwa 40 bis 45% des gesamten Seelachsverbrauchs entspricht). Der überwiegende Teil dieser Menge ist für die Gemeinschaftsverpflegung und die institutionelle Verpflegung bestimmt. Den befragten Großhändlern zufolge werden 90% der gefrorenen Seelachsfilets aufgrund ihres günstigen Preises und ihrer praktischen Handhabung in der Gemeinschaftsverpflegung verzehrt.

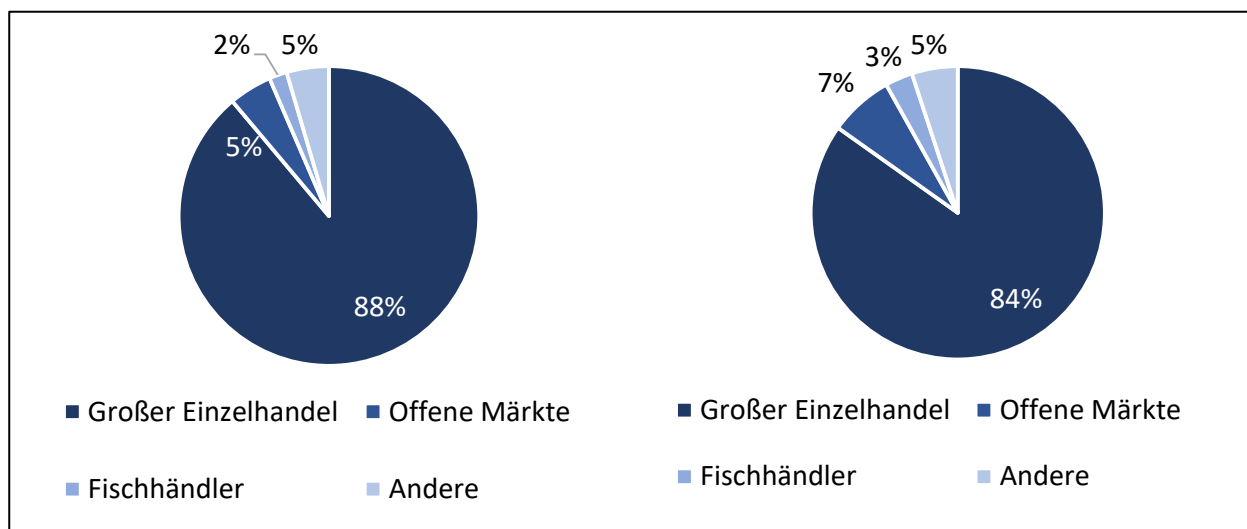
Die verbleibenden 5 bis 30% der Seelachsmengen werden frisch verkauft, nach wie vor im HORECA-Sektor und insbesondere in der gehobenen Gastronomie, wo Seelachs langsam an Ansehen gewinnt.

Den befragten Interessenvertretern zufolge entfallen 50% des Verbrauchs an frischem Seelachs auf die Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen und Unternehmen, während 30% der Mengen auf die gewerbliche Gastronomie und die restlichen 20% auf großflächige Einzelhandelsketten entfallen. In diesen Kanälen wird aus Gründen der Vereinfachung ein zunehmender Anteil an filetiertem Seelachs, im Falle der Gemeinschaftsverpflegung sogar Seelachsportionen, gegenüber dem ganzen Seelachs verlangt.

Bei diesen Schätzungen werden die Nebenprodukte des Seelachses nicht berücksichtigt: Nach dem Filetieren geht das verbleibende Fleisch in verarbeitete Fischprodukte wie Surimi, Füllungen und andere Fischprodukte, während Haut, Augen, Gräten und der Rest des Fisches exportiert werden, häufig in asiatische Länder, wie ein Fischhändler erklärte.

Wegen seines niedrigen Preises ist Seelachs in den Fischgeschäften und auf den offenen Märkten, die sich in der Regel an Kunden mit höherer Kaufkraft richten, nicht üblich. Auf die großen Einzelhandelskanäle entfallen 88% der an Haushalte verkauften Menge an frischem Seelachs (der Anteil beträgt 78% für frischen Fisch aller Arten) und 84% des Wertes. Freiluftmärkte und Fischhändler sind mit 4,6% bzw. 1,9% der Menge kleinere Einzelhandelskanäle.

Abbildung 7: Aufschlüsselung des Verbrauchs von frischem Seelachs durch französische Haushalte nach den wichtigsten Vermarktungswegen in Menge (Produktgewicht) (links) und Nennwert (rechts) im Jahr 2023



Quelle: FranceAgriMer

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

3.2.3 Verbrauch

Nach Angaben von *Mareyeurs* und Großhändlern wird Seelachs sowohl im HORECA-Sektor als auch im Großhandel meist küchenfertig verkauft: oft frisch und filetiert, zunehmend aber auch gefroren als Rückenfilet oder Teilstück, ohne Knochen und ohne Haut.

Der Fisch wird in der Gemeinschaftsverpflegung geschätzt, weil er billiger ist als Kabeljau und Schellfisch, aber qualitativ besser als Pazifischer Pollack, wie die befragten Erzeugerorganisationen und Großhändler erklärten. Seelachs wird im HORECA-Bereich hauptsächlich im Gemeinschaftsverpflegung und in Fastfood-Restaurants verkauft, da seine Erschwinglichkeit und Qualität für große, kostengünstige Strukturen geeignet sind.

Im Einzelhandel wird Seelachs meist frisch über großflächige Einzelhandelsgeschäfte verkauft. Er wird in der Regel verpackt in Portionen zwischen 100 und 500 g verkauft, wobei der Verzehr 5 Tage dauern kann. Seltener findet man ihn auch gefroren unter der Bezeichnung „colin-lieu“ und umhüllt von Teig. Manchmal wird er auf Märkten im Freien oder von spezialisierten Fischhändlern ganz verkauft.

Nach Angaben von FranceAgriMer²⁰ ist der typische Verbraucher von Seelachs im Inland älter als der Durchschnittsverbraucher (65 Jahre und älter) und hat eine etwas geringere Kaufkraft als der durchschnittliche Verbraucher von Meeresprodukten. Dies ist vor allem darauf zurückzuführen, dass Seelachs ein nahrhaftes und zugleich erschwingliches Produkt ist.

Weißfische, insbesondere Kabeljau, Seelachs und Pazifischer Pollack, sind austauschbar: Da die Preise für Kabeljau gestiegen sind (laut FranceAgriMer +31% für den durchschnittlichen Kabeljau-Preis zwischen 2018 und 2023), tendieren die Verbraucher von Weißfischen dazu, diese durch Seelachs zu ersetzen, dessen Verbrauch in letzter Zeit gestiegen ist: Der Verbrauch von frischem Seelachs stieg zwischen 2022 und 2023 um 8,3%.

3.3 Preisweitergabe in der Lieferkette

3.3.1 Erstverkaufspreise

Die Erstverkaufspreise für Seelachs stiegen in den letzten fünf Jahren, fielen dann und erreichten im Jahr 2024 die Nominalpreise von 2020. Diese Stabilität der nominalen Preise ist darauf zurückzuführen, dass der nominale Wert und die Menge in den letzten fünf Jahren gleichermaßen um 38% zurückgegangen sind. Ab 2025 sind die von den Marktteilnehmern bis zum Zeitpunkt dieser Veröffentlichung beobachteten Erstverkaufspreise häufig höher und liegen bei 2,50 EUR/kg, was darauf schließen lässt, dass der Durchschnittspreis 2025 höher sein wird als 2024. Real ist der Erstverkaufspreis für Seelachs zwischen 2020 und 2024 um 8% gesunken.

Tabelle 17: Wert, Menge (LWE) und Preise (Nennwert) des Erstverkaufs von Seelachs (2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2020/2024
Nennwert (1.000 EUR)	11.971	10.108	9.327	8.108	7.442	-38%
Menge (Tonnen LWE)	6.070	5.060	3.537	3.999	3.758	-38%
Nominalpreis (EUR/kg)	1,97	2,00	2,64	2,03	1,98	0%

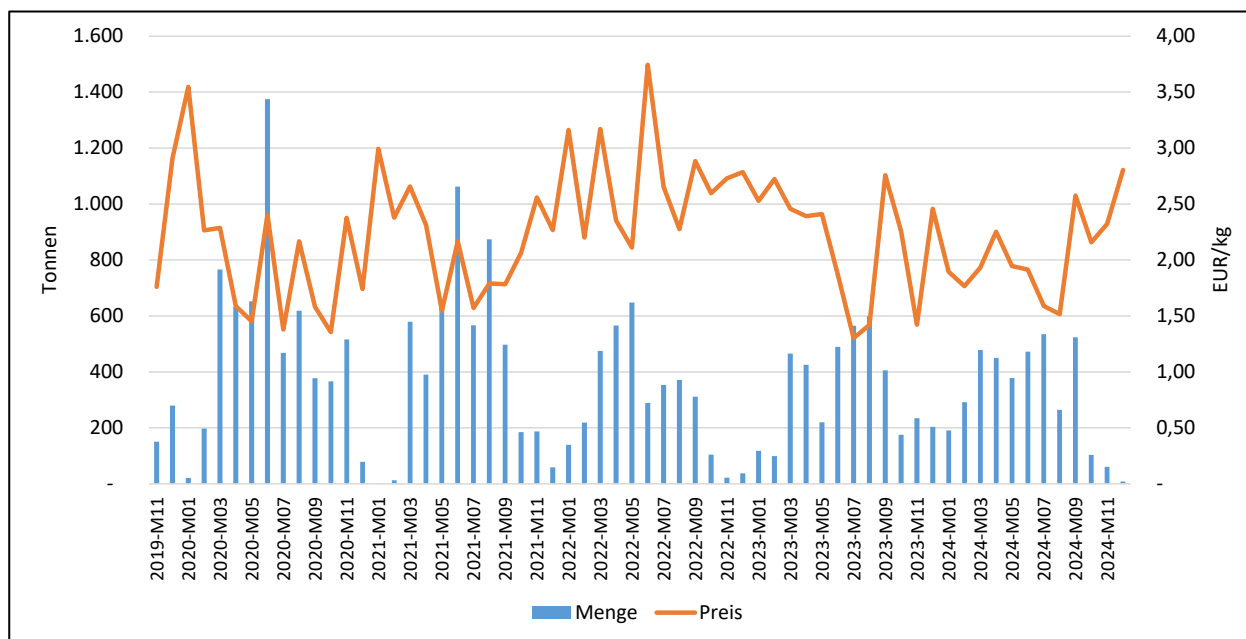
Quelle: EUMOFA aufgrund von FranceAgriMer

²⁰ https://www.franceagrimer.fr/sites/default/files/rdd/documents/STA_MER_CONSO_2023_2.pdf

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Wie die nachstehende Abbildung zeigt, sind die Erstverkäufe von Seelachs saisonabhängig, wobei die größten Mengen von Februar bis Mai angelandet werden. Diese Entwicklung entspricht der starken Aktivität der Netzfischer in diesem Zeitraum. Es besteht auch eine signifikante umgekehrte Korrelation zwischen den Erstverkaufsmengen und den Preisen, wobei die Preise in der Regel dann am niedrigsten sind, wenn die Mengen ihren Höhepunkt erreichen, und in den Monaten danach, da die gekühlten und gefrorenen Bestände wichtig sind. Die Interessenvertreter setzen sich jedoch für eine geringere Aktivität in der Sommerzeit ein, wenn die Nachfrage nach frischem Seelachs zurückgeht.

Abbildung 8: Monatliche Seelachs-Erstverkaufsmengen²¹ (LWE) und -preise (Nennwert) in Frankreich (2020-2024)

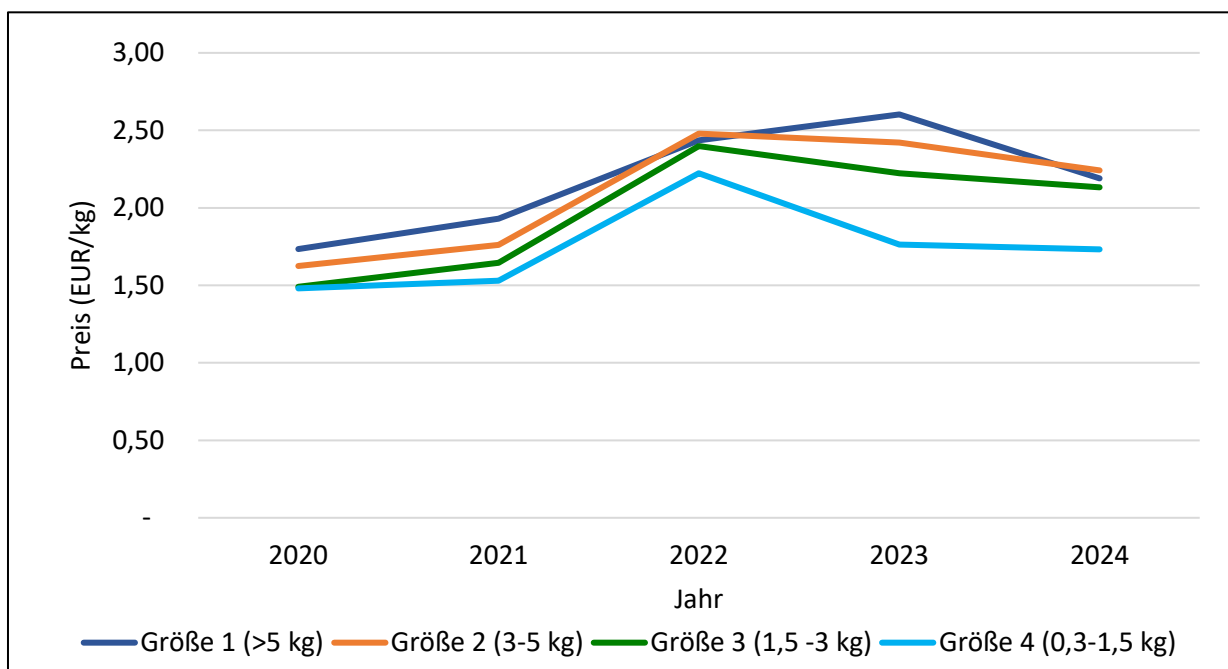


Quelle: EUMOFA aufgrund von FranceAgriMer

²¹ Die Erstverkäufe können sich von den Anlandungen unterscheiden, da erstere nicht den Fisch erfassen, der von Schiffen angelandet wird, die sich im Besitz von Verarbeitungsunternehmen befinden, oder den Direktverkauf an Verarbeiter.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Abbildung 9: Entwicklung der nominalen Erstverkaufspreise je nach Seelachsgröße (2020-2024)



Quelle: EUMOFA

Wie von den Seelachs-Marktteilnehmern erklärt und durch Abbildung 10 bestätigt wird, variieren die Preise für Seelachs je nach Fischgröße nicht wesentlich.

Die gängigste Fischgröße ist die Kategorie 0,3 bis 1,5 kg, auf die im Jahr 2024 mehr als 67% der Erstverkaufsmenge entfielen.

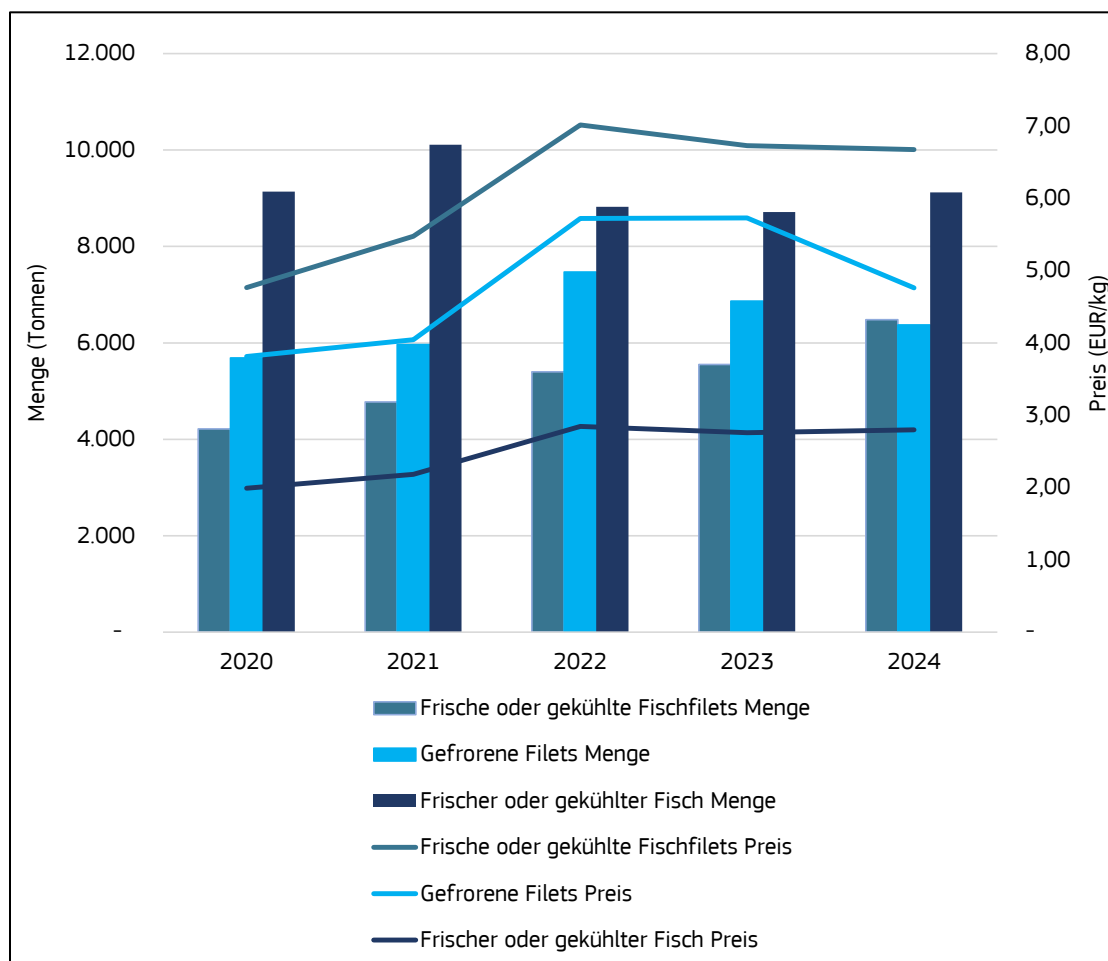
Die Erstverkaufspreise hängen auch von der Frische des Fisches und der Fangausrüstung ab: eine kleine Menge Seelachs wird mit Haken gefangen und mit dem Flugzeug nach Frankreich transportiert: dieser Seelachs bester Qualität ist für spezialisierte Fischhändler und gehobene Restaurants bestimmt und kann zu einem Preis verkauft werden, der etwa doppelt so hoch ist wie der durchschnittliche Importpreis für Seelachs, wie aus den Erklärungen der Importeure und den EUMOFA-Daten hervorgeht.

3.3.2 Einfuhrpreis

Der Einfuhrpreis für Seelachs erreichte im Jahr 2024 durchschnittlich 4,51 EUR/kg; er beträgt 2,80 EUR/kg für frischen Seelachs, 4,76 EUR/kg für gefrorene Seelachsfilets und 6,67 EUR/kg für frische Seelachsfilets. Während der Einfuhrpreis für frischen ganzen Seelachs mit dem Preis für frischen ganzen Fisch im Erstverkauf in Frankreich vergleichbar ist (1,98 EUR/kg im Jahr 2024), liegt der Durchschnittspreis für alle Einfuhren aufgrund des höheren Anteils an frischen und gefrorenen Filets und deren höheren Preisen zwischen 3,80 EUR/kg und 7,30 EUR/kg doppelt so hoch.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Abbildung 10: Seelachs-Einfuhrpreise (Nennwert) und -mengen (Produktgewicht) für die wichtigsten Produkte (EUR/kg, 2020-2024)

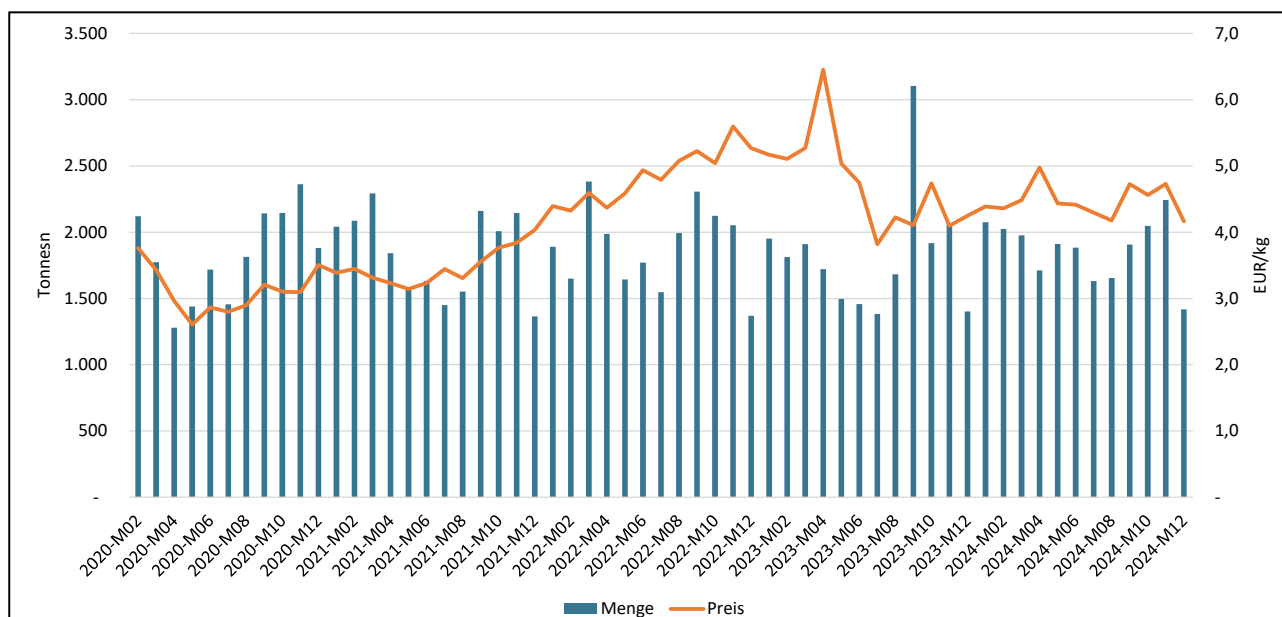


Quelle: EUMOFA, von EUROSTAT-COMEXT

Die Entwicklung der Einfuhrmengen und -preise folgte in den letzten vier Jahren einem leicht steigenden Trend, insbesondere bei filetierten Erzeugnissen. Die Preise folgten einem Aufwärtstrend bis September 2023, als eine Rekordmenge an Seelachs eingeführt wurde, was den Durchschnittspreis auf 4,00 EUR/kg fallen ließ. Das Fehlen saisonaler Schwankungen bei den Einfuhren deutet auf eine relativ gute Synchronisierung zwischen den inländischen Anlandungen und dem Verbrauch hin.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

**Abbildung 11: Monatliche Einfuhrmengen (Produktgewicht) und -preise (Nennwert) von
Seelachs in Frankreich (2020-2024)**



Quelle: EUROSTAT-COMEXT

3.3.3 Großhandelspreise

In der nachstehenden Tabelle sind die auf dem Großhandelsmarkt von Rungis für Seelachserzeugnisse im Jahr 2024 festgestellten Preise aufgeführt. Den befragten Interessengruppen zufolge sind sie relevant, mit Ausnahme von gefrorenen Filets, deren Preis unterbewertet ist. Im Jahr 2025 stiegen diese Preise.

Während die *Mareyeur*-Preise zwischen 6,00 und 7,00 EUR/kg liegen, sind die Großhandelspreise höher.

FrISCHE Rückenfilets in Portionen sind wegen des zusätzlichen Arbeitsaufwands beim Filetieren teurer als frISCHE Filets. Einem Online-Preisspiegel zufolge liegen die Großhandelspreise für Rückenfilets vom Seelachs zwischen 12,50 und 20,00 EUR/kg, während die Preise für frISCHE Filets zwischen 9,90 und 15,50 EUR/kg im Jahr 2025 liegen.

**Tabelle 18: Durchschnittspreise für frischen ganzen Seelachs und Seelachsfilet auf dem
Großhandelsmarkt in Rungis im Jahr 2024, nach Herkunft und Gewicht (Nennwert)**

Herkunft (Produkt)	Gewicht	Preis (EUR/kg)
Frankreich (frisch und ganz)	2-3 kg	5,03
Einfuhr (frisch und ganz)	2-3 kg	4,71
Frankreich (frisches Filet)	<1 kg	7,66
Einfuhr (gefrorenes Filet)	<1 kg	4,20

Quelle: FranceAgriMer/RNM

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Tabelle 19: Panel der Online-Großhandelspreise (September und Oktober 2025)

Aufmachung	Gewicht (kg)	Preis (EUR/kg)
Frisches Rückenfilet in Portionen	0,200	12,50
Frisches Filet	0,500-1,200	10,00
Frisches Filet	0,312	8,95
Frisches Rückenfilet in 180g Portionen	1,800	17,90
Frisches Rückenfilet in 70g Portionen	1,400	17,90
Frisches Rückenfilet	0,300	13,95
Frisches Rückenfilet	0,110-0,130	16,50
Frisches Filet in 312,5 g Portionen	5,000	9,95
Frisches Filet	3,000	10,25
Frisches Rückenfilet in 150g Portionen	1,600	20,08
Frische Filets 140 bis 160 g	3,000	16,50
Frische Filets von 100 g und mehr	Unterschiedlich	10,50
Frische Filets von 300 g und mehr	Unterschiedlich	9,90
Frisches Filet (400-600g)	Unterschiedlich	9,90

Quelle: Online-Umfrage

3.3.4 Einzelhandelspreise

Der Durchschnittspreis für frischen Seelachs für den Haushaltsverbrauch liegt in Frankreich im Jahr 2024 bei 12,30 EUR/kg (Europanel-Daten von EUMOFA)

Laut dem Panel, das durch die Erhebung von Regalpreisen bei 15 Online- und stationären Einzelhändlern durchgeführt wurde (

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Tabelle 20), sind die Durchschnittspreise für Seelachs im Herbst 2025 höher: für frische Filets liegen die Preise zwischen 10,00 und 19,00 EUR/kg, der Durchschnitt liegt bei 15,50 EUR/kg. Für frische Rückenfilets in Portionen liegen die Preise zwischen 15,00 und 22,00 EUR/kg, der Durchschnitt liegt bei 18,30 EUR/kg.

Gefrorene Produkte wurden nicht in einer ausreichenden Vielfalt gefunden, um in das Panel aufgenommen zu werden. Außerdem birgt das Fehlen von Informationen über das Filetverfahren (einfaches oder doppeltes Einfrieren) die Gefahr, dass in unserer Analyse verschiedene Produkte vermischt werden.

Zubereiteter Seelachs, der in Restaurants und in der Gemeinschaftsverpflegung angeboten wird, liegt zwischen 20,00 und 40,00 EUR/kg.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Tabelle 20 : Preiserhebung für Seelachs, der in Frankreich in großen Einzelhandelsgeschäften, Fischhändlern, auf Freiluftmärkten und in Restaurants verkauft wird (September und Oktober 2025)

Standort	Verkaufskanal	Aufmachung	Gewicht (kg)	Preis (EUR/kg)
Online	Großer Einzelhandel	Frisches Filet	0,200	19,00
Städtischer Kontext	Großer Einzelhandel	Frisches Filet	0,260	11,70
Online	Großer Einzelhandel	Frisches Filet	0,300	18,30
Online	Großer Einzelhandel	Frisches Filet	0,500	10,00
Online	Großer Einzelhandel	Frisches Filet MSC	0,500	13,00
Städtischer Kontext	Großer Einzelhandel	Frisches Rückenfilet	0,200	20,00
Städtischer Kontext	Großer Einzelhandel	Frisches Filet	0,250	18,00
Städtischer Kontext	Fischhändler im großen Einzelhandel	Frisches Rückenfilet	Unterschiedlich	18,90
Stadt am Meer	Fischhändler im großen Einzelhandel	Frisches Rückenfilet	Unterschiedlich	15,00
Städtischer Kontext	Spezialisierter Fischhändler	Frisches Rückenfilet	Unterschiedlich	19,00
Städtischer Kontext	Markt im Freien	Frisch ganz	Unterschiedlich	28,00
Mittelgroße Stadt	Großer Einzelhandel	Frisches Rückenfilet	0,250	22,00
Online	Großer Einzelhandel	Frisches Rückenfilet	0,300	17,50
Mittelgroße Stadt	Gemeinschaftsverpflegung	Zubereitet und serviert	Unbekannt	20,00
Stadt am Meer	Restaurant	Zubereitet und serviert	Unbekannt	40,00

Quelle: Vor-Ort-Umfrage und Online-Umfrage

3.3.5 Preisweitergabe im Einzelhandel

Die folgende Preisstruktur entspricht einer der wichtigsten Lieferketten für Seelachs in Frankreich. Der Fisch (300-1.500 g) wird auf dem Fischereifahrzeug ausgenommen und in einem Hafen rund um die Nordsee, hauptsächlich in Schottland und Dänemark, angelandet. Es wird mit einem Lastwagen nach Boulogne-sur-Mer gebracht und dort fast unabhängig vom Auktionshaus an einen *Mareyeur* verkauft. Nach dem Filetieren und Verpacken kauft ein Großhändler den Fisch und transportiert ihn zu einem Einzelhändler, der ihn an den Endverbraucher für den Hausgebrauch verkauft. Der Transport vom Anlandeort zum *Mareyeur* wird von der Fischereiorganisation oder einem Drittabnehmer übernommen. In letzterem Fall wird der Fisch vor dem Transport gekauft. Der Fisch wird vom Großhändler an den Einzelhändler verkauft. Der Transport von der Großhandelsplattform zum Einzelhandelsstandort wird vom Großhändler übernommen. Der betrachtete Standort des Einzelhandels befindet sich in Frankreich und liegt nicht in der Nähe der Anlandestelle.

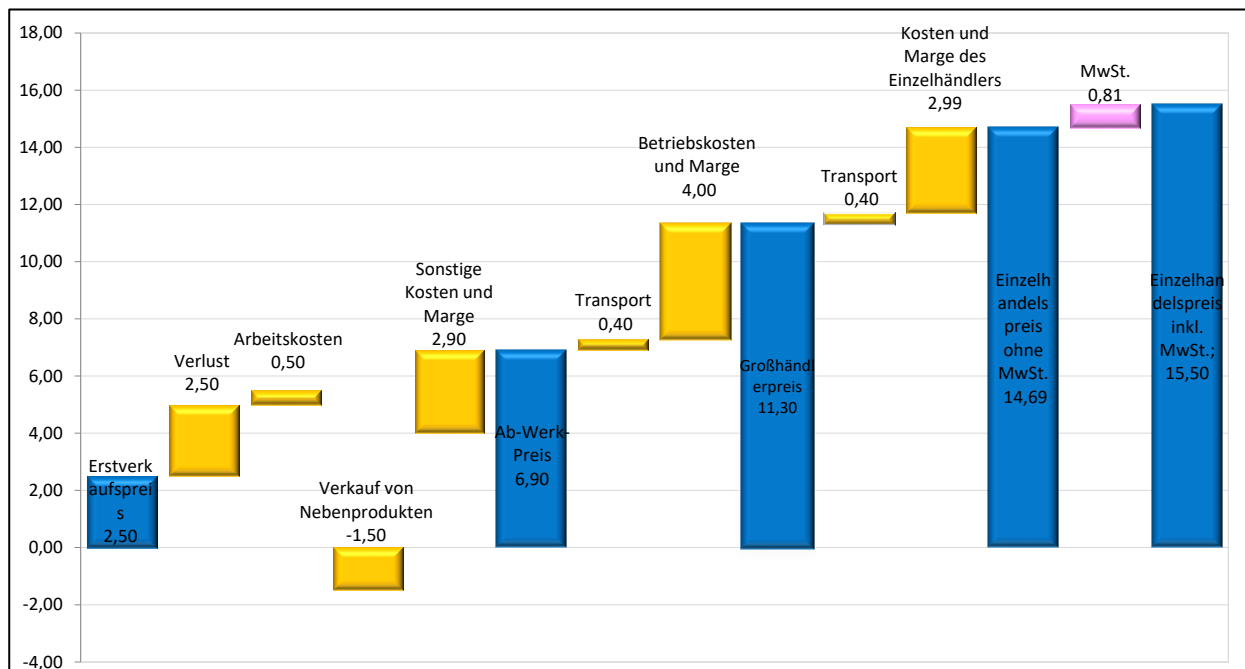
Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Tabelle 21: Kosten und Marge für ein 1 kg frisches Seelachsfilet, das in Frankreich filetiert und im großen Einzelhandel verkauft wird (2025, Preise in EUR/kg)

Stufe	Preis (EUR/kg)	% des Endpreises	Quelle:
Erstverkaufspreis	2,50	20%	Auf der Grundlage von Interviews
Verlust (50%)	2,50	18%	Auf der Grundlage von Interviews und Bibliographie
Arbeitskosten	0,50	4%	Auf der Grundlage von Interviews
Nebenprodukte ⁽¹⁾	-0,15	-1%	Auf der Grundlage von Interviews und FranceAgriMer
Sonstige Kosten und Marge	1,25	9%	Berechnung
Ab-Werk-Preis	6,60	47%	Auf der Grundlage von Interviews
Transport ⁽²⁾	0,40	3%	Auf der Grundlage von Interviews
Betriebskosten und Marge	1,00	7%	Berechnung
Großhandelspreis	8,00	57%	Auf der Grundlage eines Panels
Transport	0,40	3%	Auf der Grundlage von Interviews
Kosten und Marge des Einzelhändlers	3,45	35%	Berechnung
Einzelhandelspreis ohne MwSt.	13,27	95%	Auf der Grundlage eines Panels
MwSt. (5,5%)	0,81	6%	MwSt. bei 5,5%
Einzelhandelspreis inkl. MwSt. ⁽³⁾	14,00	100%	Auf der Grundlage eines Panels und des OFPM-Berichts von FranceAgriMer

Quellen: EUMOFA-Ausarbeitung

Abbildung 12: Preisweitergabe für 1 kg frisches Seelachsfilet, filetiert in Frankreich und verkauft im großen Einzelhandel (2025, Preise in EUR/kg) 13



Quellen: EUMOFA-Ausarbeitung

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Anmerkungen:

- (1) Nach Angaben der Interessenvertreter, der EUMOFA und der Beobachtungsstelle für Preise und Gewinnspannen 2025 von FranceAgriMer²² werden Nebenprodukte von Seelachs zu Preisen zwischen einigen Cent (Haut, Augen) und 4,00 EUR/kg (kleine Fleischstücke) verkauft. Bei einer Ausbeute von 50% für Filets erzeugt 1 kg Filet 1 kg Nebenprodukte, deren Durchschnittspreis bei 0,15 EUR liegt.
- (2) Nach Angaben der Interessenvertreter liegen die Transportkosten für frische Filets je nach Entfernung zwischen 0,30 und 1,00 EUR/kg. Wir haben 0,40 EUR/kg für den Transport in Frankreich und 0,70 EUR/kg für importierte Teilstücke gewählt.
- (3) Für die Einzelhandelspreise wurde die Schätzung auf der Grundlage der FranceAgriMer-Daten vorgenommen, die aus einem Kantar-Panel aus dem Jahr 2024 stammen (FranceAgriMer OFPM-Bericht)²³. Dieser Wert von 11,74 EUR/kg wurde aufgrund der höheren Preise für Seelachs im Jahr 2025 auf 12,50 EUR/kg angehoben, wie von den Interessenvertretern und in unserem Panel festgestellt wurde. Aus diesem Preis und dem Durchschnittspreis, der auf der Grundlage unseres Panels von 2025 im Großhandel berechnet wurde, wurde ein Durchschnitt gebildet.

3.3.6 Preisweitergabe in der Gemeinschaftsverpflegung

Die folgende Preisstruktur bezieht sich auf dieselbe Art von Lieferkette wie die vorherige, jedoch mit einer anderen Herkunft des Fisches und einem anderen Verbrauchskanal. Frische Seelachs-Rückenfilets in Portionen werden vom Großhändler aus einem ausländischen Filetierbetrieb, meist in Island, Dänemark oder den Niederlanden, importiert. Der Großhändler verkauft sie an ein Catering-Unternehmen.

Der Erstverkaufspreis ist der Durchschnittspreis der letzten Monate, wie von den Interessenvertretern beschrieben. Die Preise sind höher als die der bisherigen Preisstruktur, was vor allem auf die geografische Lage der Anlandestelle zurückzuführen ist. Der Großhandelspreis dieser Struktur ist ein Durchschnittswert, der nichts über den Endverkäufer aussagt. Der vom Verbraucher gezahlte Endpreis basiert auf einer Umfrage in einem beliebten Restaurant in Boulogne und den Preisen für Mahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung.

Tabelle 22: Kosten und Marge für 1 kg importierte frische Rückenfilets vom Seelachs in Portionen, zubereitet und verkauft in der Gemeinschaftsverpflegung (2025)

Stufe	Preis (EUR/kg)	% des Endpreises	Quelle:
Portionspreis ⁽¹⁾	10,50	46%	Auf der Grundlage von Interviews
Transport ⁽²⁾	0,70	3%	Auf der Grundlage von Interviews
Betriebskosten und Marge	1,70	7%	Berechnung
Großhandelspreis	12,90	56%	Auf der Grundlage einer Umfrage
Kosten und Marge im Cateringbereich	8,01	35%	Berechnung
Restaurantpreis ohne MwSt.	20,91	91%	Auf der Grundlage einer Umfrage
MwSt.	2,09	9%	MwSt. bei 10%
Restaurantpreis inkl. MwSt. ⁽³⁾	23,00	100%	Auf der Grundlage einer Umfrage

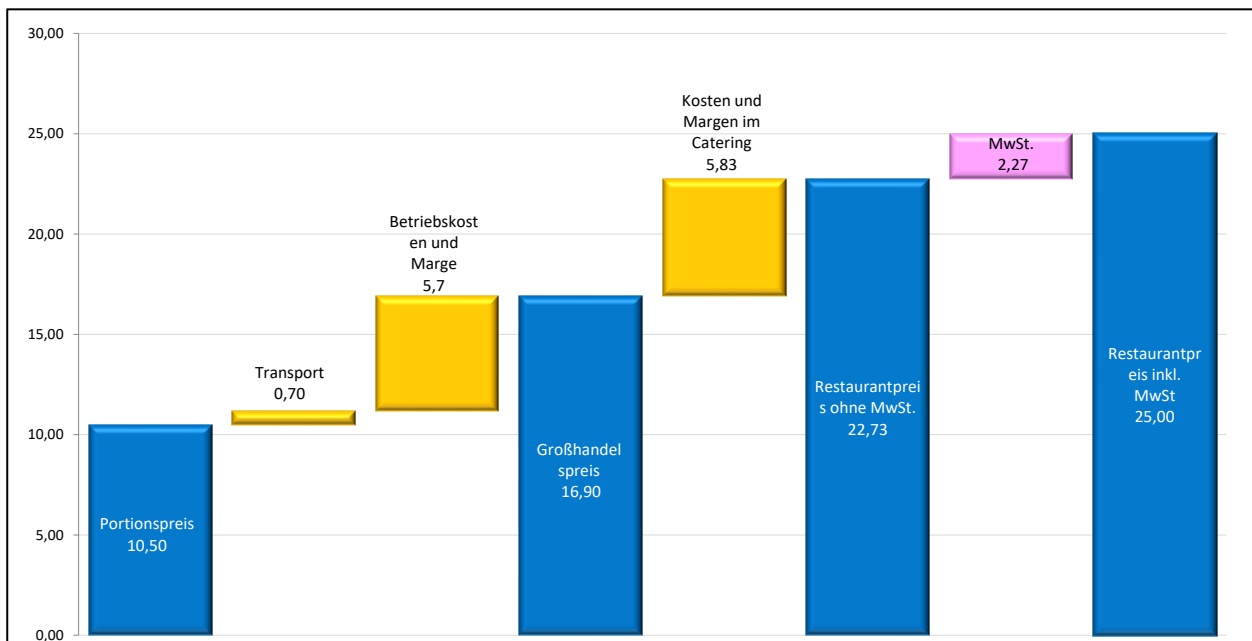
Quellen: EUMOFA-Ausarbeitung

²² https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/sites/default/files/pictures/microsoft_word_-_15.1_2025_section_10_produits_peche_aquaculture_v4.docx_pdf

²³ https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/sites/default/files/pictures/microsoft_word_-_15.1_2025_section_10_produits_peche_aquaculture_v4.docx_pdf

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Abbildung 13 : Preisweitergabe für 1 kg importiertes frisches Rückenfilet vom Seelachs in Portionen, zubereitet und verkauft in der Gemeinschaftsverpflegung (2025)



Quellen: EUMOFA-Ausarbeitung

Anmerkungen:

- (1) Nach Angaben der Interessenvertreter liegt der Ab-Werk-Preis für frische Rückenfilets zwischen 10 und 12 EUR/kg, je nach Größe der Rückenfilets. Die gängigsten Preise liegen im Durchschnitt bei 10 bis 11 EUR/kg, so dass wir 10,50 EUR/kg als Rückenfiletpreis gewählt haben. Da die Preise für Rückenfilet und Filet in ganz Europa einheitlich sind, gilt dieser Ab-Werk-Preis unabhängig davon, welches Land für die Einfuhr gewählt wird.
- (2) Nach Angaben der Interessenvertreter liegen die Transportkosten für frische Filets je nach Entfernung zwischen 0,30 und 1,00 EUR/kg. Wir haben 0,40 EUR/kg für den Transport in Frankreich und 0,70 EUR/kg für importierte Teilstücke gewählt.
- (3) Da die Mahlzeiten der Gemeinschaftsverpflegung und das Restaurantmenü jeweils 13 EUR kosteten, wurde angenommen, dass das Hauptgericht 8 bis 9 EUR kostete, wobei der Seelachs 3 bis 4 EUR ausmachte. Wir gingen davon aus, dass es sich bei der Portionsgröße um die in Supermärkten und Katalogen von Großhändlern am häufigsten vorkommende Größe handelt, nämlich 150 g/Portion. Ein Durchschnittspreis von 3,50 EUR/Portion und eine 150g-Portion ergaben einen Durchschnittspreis von 23,33 EUR/kg.

4. DER DÄNISCHE MARKT

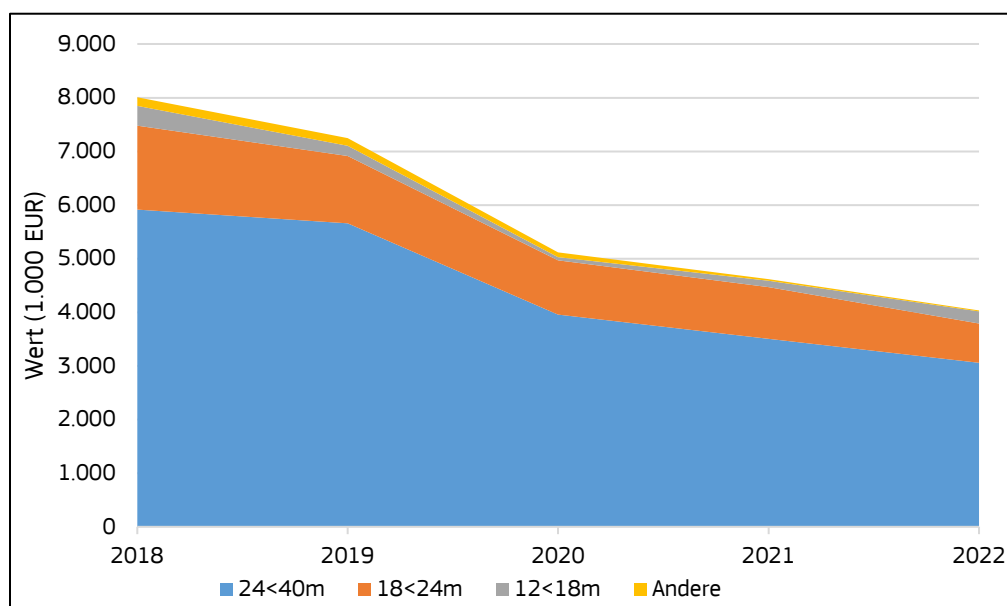
4.1 Struktur der Lieferkette

4.1.1 Produktion

Merkmale der Flotte

Die Seelachsfänge der dänischen Flotte werden im Wesentlichen von großen Schiffen zwischen 24 und 40 m Länge getätigt (auf die im Jahr 2022 wertmäßig 76% der dänischen Seelachsanlandungen entfielen) und in geringerem Maße von Schiffen zwischen 18 und 24 m Länge (18%) und Schiffen zwischen 12 und 18 m Länge (6%). Den Interviews zufolge zählt die dänische Seelachsflotte 15 Schiffe. Seit 2018 sind die Anlandungen von Seelachs in Dänemark wertmäßig um 50% zurückgegangen, wobei die Anlandungen von Schiffen zwischen 24 und 40 m Länge um 48% und die von Schiffen zwischen 18 und 24 m Länge um 53% zurückgegangen sind.

Abbildung 14: Entwicklung der dänischen Seelachsanlandungen nach Schiffslänge (Nennwert in 1.000 EUR)



Quelle: STECF

Die dänische Seelachsflotte fischt fast ausschließlich mit Grundschieppnetz-Trawlern und/oder Seinerbooten für die Grundwadenfischerei (96% der im Jahr 2022 angelandeten Mengen). Auf pelagische Trawler entfielen 3% der angelandeten Mengen und auf Treib- und/oder Stellnetzfisher die restlichen 1%.

Managementmaßnahmen

Die dänische Flotte hat im Jahr 2024 2.515 Tonnen Seelachs gefangen. Die Seelachsfänge haben zwischen 2015 und 2018 zugenommen und erreichten 7.024 Tonnen, bevor sie allmählich zurückgingen. Insgesamt sind die Seelachsfänge seit 2015 um 44% zurückgegangen. Der Rückgang der Fänge ist proportional zur Verringerung der dänischen Seelachsquoten (-41% zwischen 2015 und 2023 gemäß den TACs der GD MARE, der Quotenverordnung und den Eurostat-Daten), in den Gewässern des Vereinigten Königreichs sowie in internationalen Gewässern.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Tabelle 23: Entwicklung der dänischen Seelachsfänge (Tonnen LWE)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2015/24
Seelachs	4.512	4.094	5.706	7.024	5.337	3.868	2.963	2.297	2.266	2.515	-44%

Quelle: Eurostat-Daten

ANLANDUNGEN

Dänemark ist der wichtigste Anlandeort für Seelachs in Europa. Laut Eurostat wurden im Jahr 2024 11.611 Tonnen (Nettogewicht) angelandet, was 95% der Seelachsanlandungen in der EU entsprach. Insgesamt sind sie seit 2015 im Verhältnis zur Quotenkürzung für alle EU-Flotten um 31% zurückgegangen. Bei den Seelachsanlandungen in Dänemark handelte es sich hauptsächlich um ausländische Anlandungen in dänischen Häfen: 34% der angelandeten Seelachsmenge stammten aus französischen Fischereien, 25% aus deutschen Fischereien und 19% aus der norwegischen Fischereiflotte. Im Jahr 2024 machten die Seelachsanlandungen der dänischen Flotte nur noch 15% der Seelachsanlandungen in Dänemark aus. Hanstholm ist der wichtigste Anlandehafen für Seelachs in Dänemark, auf den den Befragungen zufolge etwa 95% der angelandeten Mengen entfallen. Wenige Anlandungen gibt es auch in Thyborøn und Hirtshals (weniger als 5%). Es sei darauf hingewiesen, dass die Anlandedaten von Eurostat möglicherweise zu niedrig angesetzt sind, da die Seelachsanlandungen in Hanstholm nach Angaben der Hanstholm Fiskauktion im Jahr 2024 14.400 Tonnen erreichten (was höher ist als die Gesamtanlandungen von Eurostat).

Die meisten deutschen und schwedischen Anlandungen werden zuerst auf dänischen Auktionen verkauft. Ein kleiner Teil (den Befragungen zufolge etwa 10%) der französischen Anlandungen in dänischen Häfen wird direkt per Lkw nach Boulogne-sur-Mer transportiert, wo der Erstverkauf stattfindet. Der größte Teil der französischen Anlandungen wird über Erstverkäufe in dänischen Auktionen verkauft.

Die dänischen Anlandungen beliefen sich 2024 auf 1.753 Tonnen, obwohl die dänische Flotte im selben Jahr 2.515 Tonnen gefangen hat. Ein Teil der dänischen Fänge wird in Norwegen angelandet und dann per Lkw zu dänischen Auktionen transportiert.

Tabelle 24: Anteil der Seelachsanlandungen in Dänemark nach Flotten (in % der Tonnen)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2015/24
Gesamtanlandungen in Dänemark	16 794	15 175	15 160	17 599	14 629	9 774	9 824	10 723	11 484	11.611	-31%
Anlandungen in Hanstholm	k.A.	k.A.	k.A.	17.100	17.100	14.200	14.100	13.900	16.100	14.400	-15,8%
Frankreich	18%	26%	0%	19%	20%	17%	26%	39%	40%	34%	+16 Punkte
Deutschland	22%	22%	0%	21%	23%	27%	20%	18%	24%	25%	+3 Punkte
Norwegen	21%	13%	11%	13%	10%	12%	9%	6%	11%	19%	-2 Punkte
Dänemark	22%	22%	30%	33%	30%	29%	21%	15%	13%	15%	-7 Punkte
Andere	18%	16%	4%	15%	17%	15%	25%	22%	11%	7%	-11 Punkte

Quelle: Eurostat-Daten, Hanstholm Fiskauktion

*Entwicklung zwischen 2018 und 2024

Erstverkäufe

Die Erstverkäufe von Seelachs gingen in Dänemark zwischen 2015 und 2024 wertmäßig um 24% zurück, was auf einen Rückgang der Menge (-29%) zurückzuführen war, der von 29,3 Millionen EUR im Jahr

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

2015 auf 22,2 Millionen EUR im Jahr 2024 sank. Zwischen 2020 und 2024 stiegen die Erstverkäufe mengenmäßig um 20% und wertmäßig um 40%, was zu einem Anstieg des Preises von 17% führte, der im Jahr 2024 1,84 EUR/kg erreichte.

Tabelle 25: Erstverkauf von Seelachs in Dänemark zwischen 2020 und 2024 (Nennwert)

	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2020/24
Menge (Tonnen)	10.078	9.790	10.725	11.406	12.060	+20%
Nennwert (1.000 EUR)	15.893	17.439	26.166	23.005	22.227	+40%
Preis (EUR/kg)	1,58	1,78	2,44	2,02	1,84	+17%

Quelle: EUMOFA, basierend auf den vom Ministeriet for Fødevarer übermittelten Daten

4.1.2 Importe

Die dänischen Häfen sind ein Drehkreuz für den Seelachsmarkt in der EU, da der größte Teil der Seelachsanlandungen in Dänemark stattfindet. Diese Anlandungen werden im Allgemeinen in Dänemark verarbeitet, bevor sie auf die wichtigsten EU-Märkte exportiert werden. Einige Anlandungen können direkt per Lkw in andere Mitgliedstaaten transportiert werden, wo sie verarbeitet werden.

Die Gesamteinfuhren von Seelachs nach Dänemark beliefen sich im Jahr 2024 auf 33.748 Tonnen, was einem Wert von 42 Millionen EUR entsprach. Von 2020 bis 2024 stiegen die dänischen Seelachseinfuhren mengenmäßig um 2% und wertmäßig um 42%. Im gleichen Zeitraum stieg der Einfuhrpreis für Seelachs um 39%. Diese Einfuhren bestehen fast ausschließlich aus Anlandungen ausländischer Flotten in dänischen Häfen. Bei den Seelachseinfuhren handelt es sich hauptsächlich um frischen ganzen Seelachs, auf den 72% des Einfuhrwerts entfallen, und um gefrorene Filets, die 19% des Einfuhrwerts ausmachen. Die Hauptlieferanten von frischem ganzen Seelachs waren Norwegen (52% der Einfuhren von frischem ganzen Seelachs, 60 Millionen EUR), Polen (14%, 31 Millionen EUR), Frankreich (12%, 7,5 Millionen EUR) und Deutschland (9%, 5,6 Millionen EUR). Gefrorene Filets stammen hauptsächlich von den Färöern (66% der Einfuhren von gefrorenen Filets), Island (14%) und Norwegen (8%) und bestehen aus Seelachs, der von diesen Flotten gefangen und an Bord gefroren wurde. Die angelandeten Mengen, frisch und gefroren, werden dann in Dänemark verarbeitet, bevor sie auf die wichtigsten EU-Märkte exportiert werden.

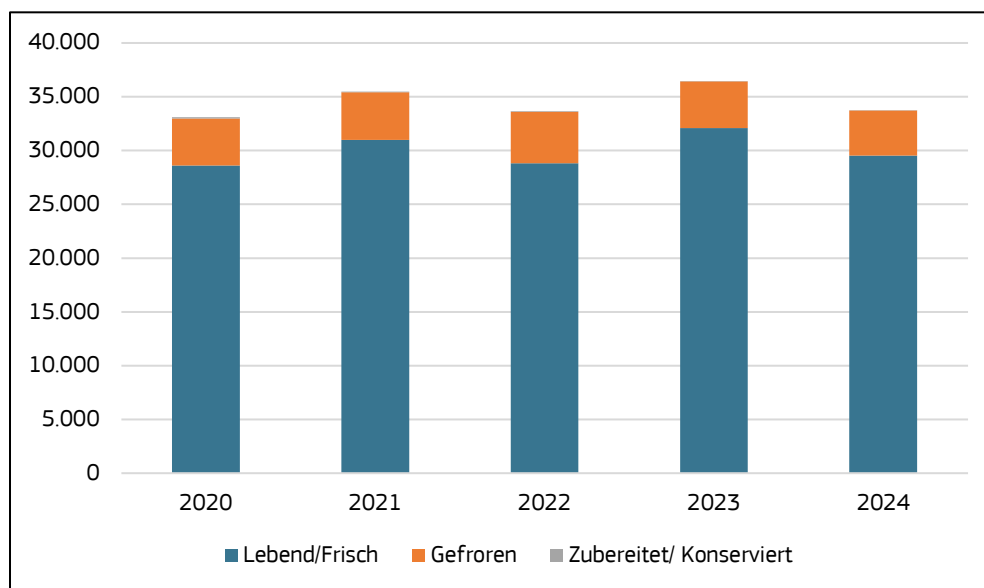
Tabelle 26: Dänische Einfuhren von Seelachs im Jahr 2024, nach Art der Konservierung und Aufmachung (Nennwert)

Konservierung	Aufmachung	Menge (Tonnen Produktgewicht)	Nennwert (1.000 EUR)	Nominalpreis (EUR/kg)	% Wert 2024
Frisch oder gekühlt	Ganz	28 569	60 358	2,11	+72%
	Filet	959	6 567	6,85	+8%
Gefroren	Filets	3.594	16.030	4,46	+19%
Andere	Alle	626	1.068	1,71	+1%
Gesamt	Alle	33.748	84.024	2,49	+100%

Quelle: EUROSTAT-COMEXT

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Abbildung 15: Entwicklung der dänischen Seelachseinfuhren nach Konservierungszustand (in Tonnen Nettogewicht)



Quelle: EUROSTAT-COMEXT-Daten

Tabelle 27: Entwicklung der dänischen Seelachseinfuhren nach Hauptlieferanten (Tonnen Produktgewicht, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2020/24
Norwegen	14.268	14.509	14.553	18.554	16.849	+18%
Färöer	5.046	4.050	4.169	3.224	4.166	-17%
Frankreich	1.873	2.958	4.813	4.670	4.096	+119%
Deutschland	2.724	2.134	2.149	2.787	2.963	+9%
Polen	1.793	2.406	1.747	2.194	2.246	+25%
Schweden	1.509	2.298	1.705	2.698	1.638	+9%
Island	4.973	4.861	1.799	955	1.005	-80%
Andere	919	2.267	2.743	1.377	786	-14%
Gesamt	33.105	35.483	33.677	36.460	33.748	2%

Quelle: EUROSTAT-COMEXT

4.1.3 Exporte

Fast alle in Dänemark angelandeten Mengen werden in andere EU-Länder exportiert. Experten schätzen, dass nur 1 bis 2% der Mengen, die Dänemark durchlaufen, für den lokalen Markt bestimmt sind. Die Gesamtausfuhren von Seelachs aus Dänemark erreichten im Jahr 2024 29.234 Tonnen, was einem Wert von 112 Millionen EUR entsprach. Zwischen 2020 und 2024 blieben die Ausfuhren mengenmäßig relativ stabil (+2%), während sie wertmäßig um 46% stiegen. Diese Ausfuhren beziehen sich auf Seelachs, der in dänischen Häfen angelandet und auf Auktionen verkauft wird. Die Seelachsmengen werden dann verarbeitet und exportiert. Die Ausfuhren umfassten frischen ganzen Seelachs, frisches Filet und gefrorenes Filet, auf die 49%, 31% und 19% des Ausfuhrwertes im Jahr 2024 entfielen. Frischer ganzer Seelachs wurde vor allem nach Frankreich (41% des Wertes der Ausfuhren von frischem ganzem Seelachs), Deutschland (24%), Polen (15%) und in die Niederlande (12%) exportiert, während frische Filets vor allem nach Frankreich (57% des Wertes der Ausfuhren frischer Filets) und Deutschland (24%) und gefrorene Seelachsfilets nach Polen (38% des Wertes der Ausfuhren gefrorener Filets) und Deutschland (21%) exportiert wurden.

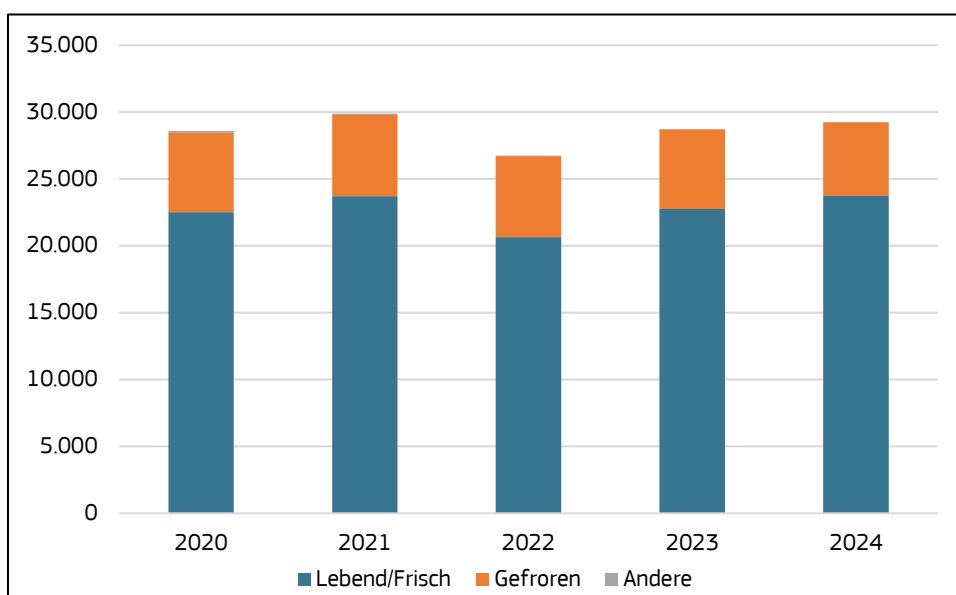
Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Wie im Abschnitt [4.1.1](#) erläutert, umfassen die Ausfuhren nach Frankreich einen geringen Anteil an angelandetem Seelachs, der direkt per Lkw nach Boulogne-sur-Mer transportiert wird, und einen großen Anteil an Anlandungen, die über Auktionen verkauft und dann nach Frankreich ausgeführt werden. Ein erheblicher Teil der Ausfuhren geht nach Polen, obwohl dieses Land in der EU kein wichtiger Markt für Seelachs ist. Frischer, ganzer Seelachs, der nach Polen exportiert wird, wird dann in lokalen Fabriken sowie in dänischen Fabriken im Ausland verarbeitet, bevor er nach Frankreich und Deutschland exportiert wird. Bei den gefrorenen Ausfuhren nach Polen handelt es sich um Rohmaterial, das an Bord von Schiffen aus Drittländern (z.B. Norwegen, Island) gefroren und in Dänemark angelandet und dann in Polen verarbeitet wird.

Die Ausfuhren von ganzem frischem Seelachs aus Dänemark stiegen zwischen 2020 und 2024 mengenmäßig um 4% und wertmäßig um 55%, was zu einem Preisanstieg um 50% auf 2,96 EUR/kg im Jahr 2024 führte. Die Ausfuhren von frischen Filets stiegen im selben Zeitraum mengenmäßig um 12% und wertmäßig um 60%, was zu einem Anstieg des Preises von 43% führte, der im Jahr 2024 6,80 EUR/kg erreichte.

Die dänischen Ausfuhren von gefrorenen Seelachsfilets sind seit 2020 mengenmäßig um 8% und wertmäßig um 43% gestiegen. Zwischen 2020 und 2024 stieg der nominale Preis um 32% und erreichte im Jahr 2024 4,41 EUR/kg.

Abbildung 16: Entwicklung der dänischen Seelachsausfuhren nach Art der Konservierung (in Tonnen Produktgewicht, EUR/kg)



Quelle: EUROSTAT-COMEXT-Daten

Die Ausfuhren nach Frankreich, dem ersten Bestimmungsland der dänischen Seelachsexporte im Jahr 2024, sind seit 2020 um 14% gestiegen. Polen und Deutschland, die beiden wichtigsten Bestimmungsländer für Seelachsausfuhren aus Dänemark, verzeichneten erhebliche Rückgänge: -17% bzw. -14% seit 2020. Dagegen stiegen die Ausfuhren in die Niederlande und nach Norwegen im gleichen Zeitraum um 62% bzw. 13%.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Tabelle 28: Entwicklung der dänischen Seelachsausfuhren nach Bestimmungsland (Tonnen Produktgewicht, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2020/24
Frankreich	8.089	9.764	9.875	9.660	9.239	14%
Polen	8.455	6.711	5.027	6.674	7.046	-17%
Deutschland	7.160	8.652	6.112	5.956	6.152	-14%
Niederlande	1.578	1.631	1.607	2.235	2.563	62%
Schweden	1.091	1.140	1.184	842	960	-12%
Norwegen	494	455	610	557	557	13%
Andere	1.733	1.531	2.345	2.811	2.717	57%
Gesamt	28.600	29.884	26.759	28.735	29.234	2%

Quelle: EUROSTAT-COMEXT

4.1.4 Sichtbarer Verbrauch

Der dänische Markt für Seelachs wurde für das Jahr 2024 auf 559 Tonnen LWE geschätzt, was 0,095 kg pro Einwohner entspricht. Der sichtbare Verbrauch von Seelachs in Dänemark ging zwischen 2023 und 2024 um 87% und zwischen 2015 und 2024 um 89% zurück. Für das Jahr 2023 wurde der dänische Verbrauch von Seelachs nach Berechnungen der EUMOFA auf 4.329 Tonnen LWE geschätzt. Den Befragungen zufolge wurde der lokale Markt bei dieser Berechnung jedoch überschätzt. Die Befragten schätzen, dass der lokale Verbrauch 1 bis 2% der Anlandungen ausmacht. Im gleichen Zeitraum (2015-2024) sind die dänischen Fangmengen um 44% zurückgegangen, während die Einfuhren und Ausfuhren um 31% bzw. 39% gestiegen sind.

Das dänische Angebot an Seelachs belief sich im Jahr 2024 auf 48.624 Tonnen LWE, wovon 95% aus Einfuhren stammten. Die Ausfuhren machten 99% des nationalen Angebots aus, so dass der dänische sichtbare Verbrauch 1% des nationalen Angebots ausmachte.

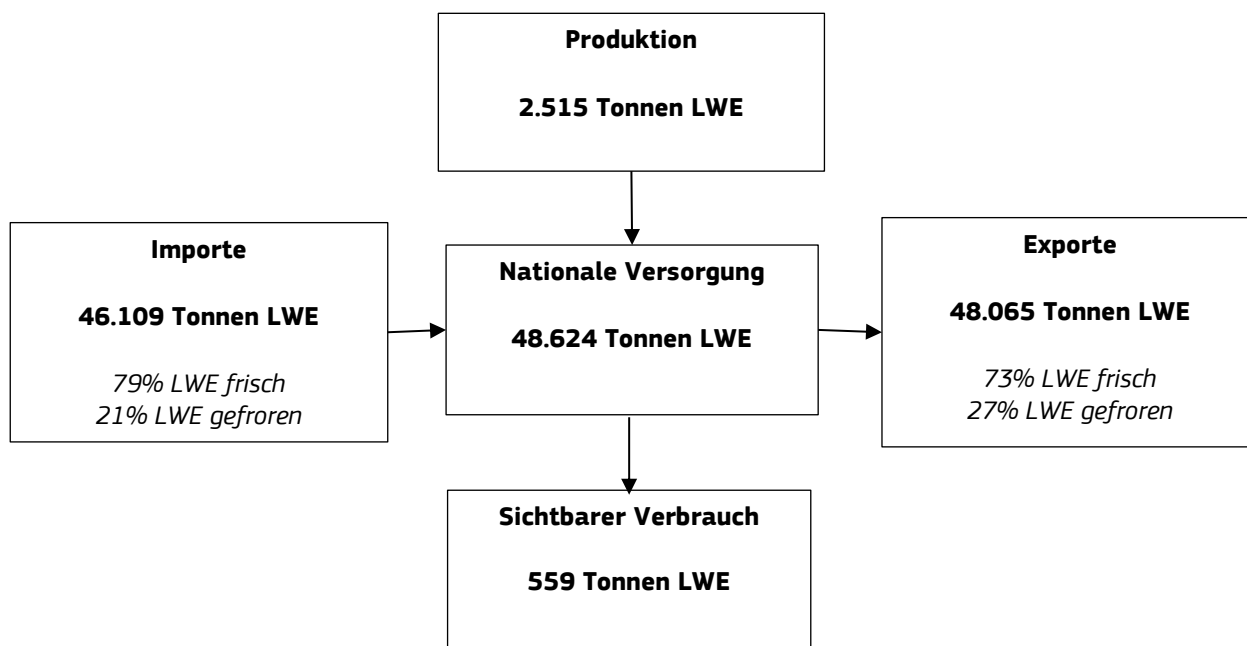
Tabelle 29: Sichtbarer dänischer Verbrauch von Seelachs im Jahr 2024 (Tonnen LWE)

	Menge (t LWE)	Entw. 2023/24	Entw. 2015/24
Produktion	2.515	11%	-44%
Import	46.109	-5%	31%
Versorgung	48.624	-4%	22%
Export	48.065	3%	39%
Sichtbarer Verbrauch	559	-87%	-89%

Quelle: EUMOFA-Schätzungen

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

**Abbildung 17: Versorgungsbilanz für Seelachs in Dänemark (2024, Tonnen
Lebendgewichtäquivalent)**



Quelle: EUMOFA-Schätzungen auf der Grundlage von EUROSTAT- und EUROSTAT-COMEXT-Daten

4.2 Merkmale des dänische Marktes und des Verbrauchs

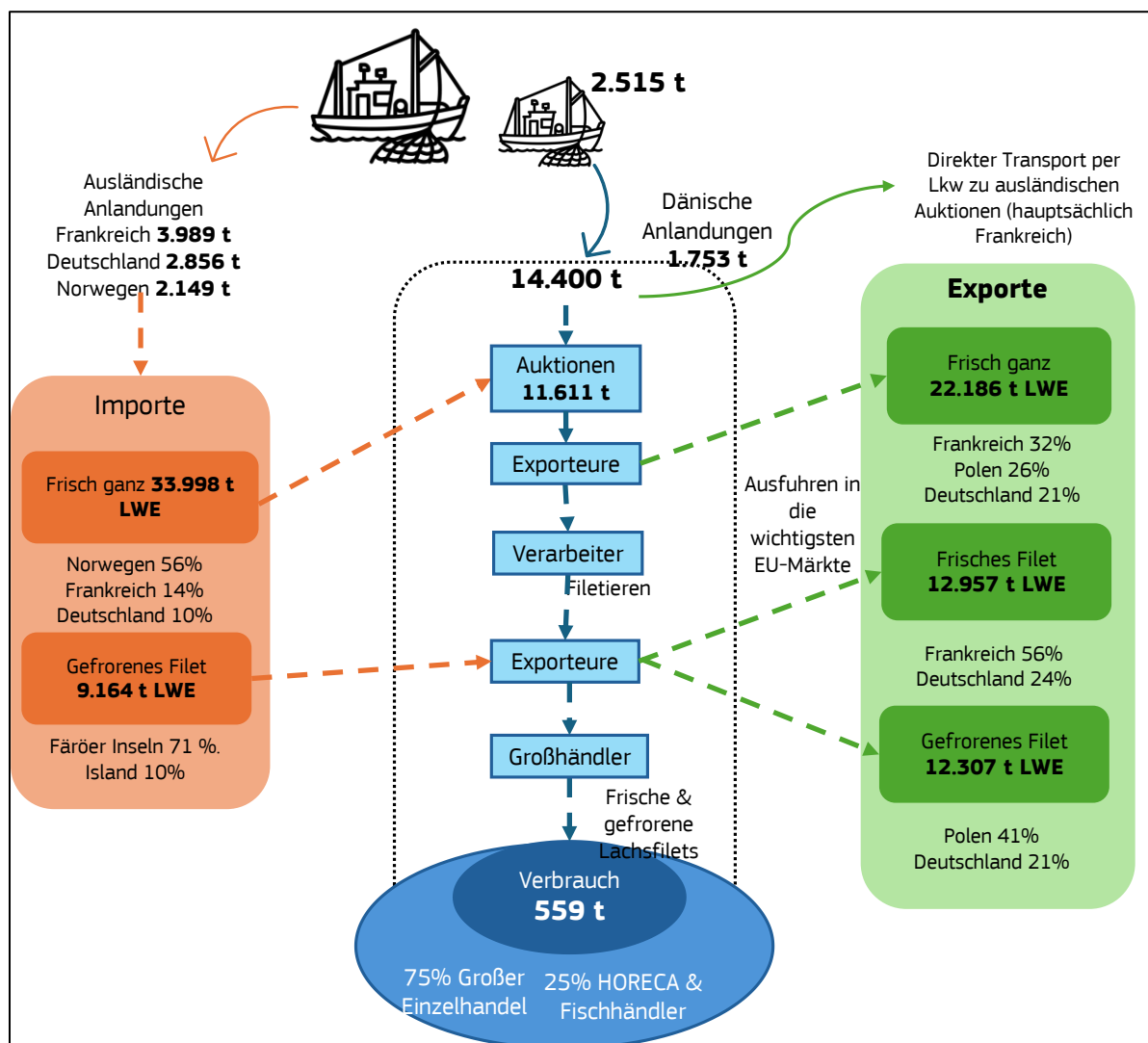
4.2.1 Struktur der Lieferkette in Dänemark

Nach Angaben der Interessenvertreter umfasst die Struktur der Lieferkette für Seelachs in Dänemark in den meisten Fällen 5 Beteiligte:

- Fischereiflotten aus Dänemark, der EU und Drittländern, die in dänischen Häfen anlanden;
- Auktionen, bei denen die Menge zuerst verkauft wird;
- Die Verarbeiter, die den Fisch filetieren;
- Exporteure in die wichtigsten EU-Märkte für Seelachs (Frankreich und Deutschland).

Da Dänemark jedoch ein Drehkreuz für den Seelachsmarkt in der EU ist, werden einige Mengen an Seelachsprodukten durch Dänemark transportiert, ohne die gesamte oben beschriebene Lieferkette zu durchlaufen, sondern direkt von den Anlandungen in den Bestimmungsmitgliedstaat, wo sie in den Erstverkauf gelangen (z.B. ein Teil der französischen Anlandungen in Dänemark). Ein weiterer Teil der in Dänemark angelandeten Mengen wird über Auktionen verkauft und direkt nach Frankreich und Deutschland transportiert, wo sie verarbeitet und auf dem Markt verkauft werden. Einige Mengen gehen auch direkt nach Polen zur Verarbeitung, bevor sie auf den wichtigsten EU-Markt exportiert werden.

Abbildung 18: Lieferkette für Seelachs in Dänemark (Tonnen LWE, 2024)



Quelle: EUMOFA-Ausarbeitung auf der Grundlage von Befragungen

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

4.2.2 Verbrauch

Den befragten Interessenvertretern zufolge werden zwischen 90 und 95% der in Dänemark angelandeten Seelachsmengen entweder direkt per Lkw in andere EU-Mitgliedstaaten transportiert oder sie werden in dänischen Fabriken zu Filets und Rückenfilets verarbeitet und dann per Lkw zu großen Einzelhändlern in anderen Mitgliedstaaten transportiert.

Der dänische Markt für Seelachs ist sehr klein, obwohl Seelachs in Dänemark als erschwinglichere (in der Regel 20–30% günstigere) und nachhaltige Alternative zu Kabeljau gilt. Seelachs ist nicht sehr beliebt, kann aber in Supermärkten und bei Fischhändlern in ganz Dänemark gekauft werden, obwohl das Angebot nach Aussage der Befragten abnimmt. Außerdem kann Seelachs in Restaurants verzehrt werden, wo er in der Regel als Teil traditioneller dänischer Gerichte serviert wird, obwohl er in Restaurants nicht besonders bekannt ist. Schließlich kann Seelachs aufgrund seines günstigen Preises in Kantinen und im Catering angeboten werden. In Dänemark und anderen Mitgliedstaaten konkurriert er mit Pazifischem Pollack, der billiger ist und häufig in Schulkantinen und an Arbeitsplätzen serviert wird. Nach Angaben der Befragten ist Pazifischer Pollack für ähnliche Produkte 1 Euro billiger als Seelachs.

Die Mengen an Seelachs der Größe 4 (300 g bis 1.500 g) haben in den letzten Jahren zugenommen, sie machten 60–65% der Fänge aus (auf die Größen 3, 2 und 1 entfallen die restlichen 35–40%) und werden daher auf dem dänischen und dem EU-Markt am meisten verbraucht.

Den qualitativen Rückmeldungen der Interessenvertreter zufolge macht der dänische Markt etwa 1–2% der angelandeten Seelachsmengen aus, während der Rest auf die wichtigsten EU-Märkte (vor allem Frankreich und Deutschland) geht.

Die geschätzte Aufschlüsselung der Menge nach Vertriebskanälen in Dänemark sieht wie folgt aus (auf der Grundlage von Befragungen der Interessenvertreter):

- 75% in Supermärkten;
- 25 % bei Fischhändlern und im HORECA-Sektor.

4.3 Preisweitergabe in der Lieferkette

4.3.1 Erstverkaufspreise

Während die Erstverkäufe von Seelachs in Dänemark zwischen 2020 und 2024 um 20% zunahmen, stieg ihr Wert im gleichen Zeitraum um 40% und belief sich 2024 auf 22 Millionen EUR. Der Erstverkaufspreis stieg in geringerem Maße (nominal +17% zwischen 2020 und 2024, real +6%) und erreichte seinen höchsten Wert im Jahr 2022 (2,44 EUR/kg), bezogen auf den Spitzenwert des Erstverkaufswertes im selben Jahr (26 Millionen EUR).

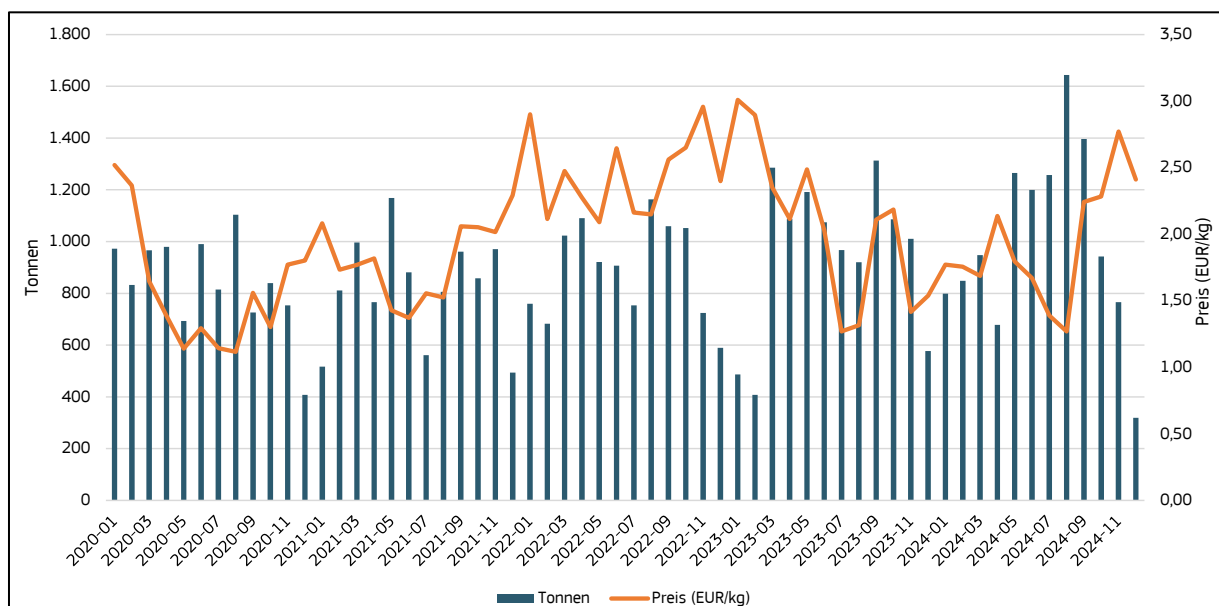
Tabelle 30: Entwicklung der Erstverkaufsmenge (Tonnen Produktgewicht), des Wertes und des Preises (nominal) von Seelachs in Dänemark zwischen 2020 und 2024

	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2020/24
Menge (Tonnen)	10.078	9.790	10.725	11.406	12.060	+20%
Nennwert (1.000 EUR)	15.893	17.439	26.166	23.005	22.227	+40%
Nominalpreis (EUR/kg)	1,58	1,78	2,44	2,02	1,84	+17%

Quelle: EUMOFA

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Abbildung 19: Monatliche Seelachs-Erstverkaufsmengen und nominale Erstverkaufspreise in Dänemark zwischen 2020 und 2024 (in Tonnen Nettogewicht und EUR/kg)



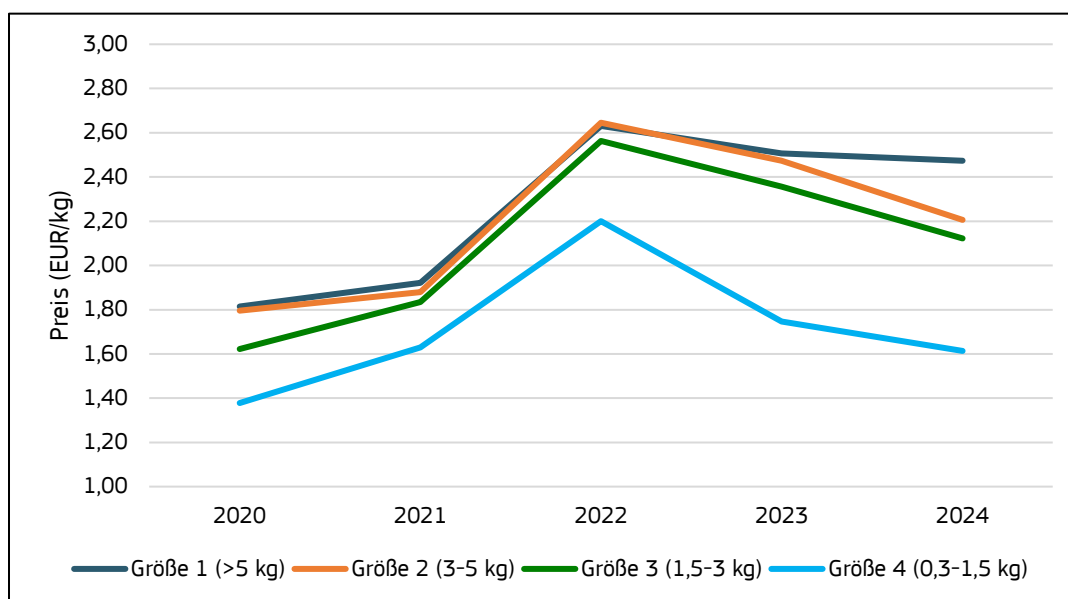
Quelle: EUMOFA-Daten

Auf der Grundlage der monatlichen Erstverkaufsdaten gibt es eindeutige Hinweise auf Preiselastizität, da die Preise sinken, wenn das Angebot steigt. Die Seelachsfischerei ist das ganze Jahr über aktiv, wobei die Fischerei im Frühjahr und Sommer intensiver ist.

Die gängigste Fischgröße ist die Kategorie 0,3 bis 1,5 kg, die 61% des Erstverkaufsvolumens im Jahr 2024 ausmachte.

Die Datenanalyse ergab leichte Preisunterschiede je nach Größe des Fisches, wobei die größeren Fische teurer waren. Die Erstverkaufspreise stiegen für alle Größen zwischen 2020 und 2024 deutlich um +17% bis +36%.

Abbildung 20: Durchschnittliche jährliche Erstverkaufs-Nominalpreise für Seelachs in Dänemark je nach Größe (EUR/kg)



Quelle: EUMOFA

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

4.3.2 Import-/Exportpreise

Zwischen 2020 und 2024 bleibt das Handelsvolumen relativ stabil, obwohl die dänischen Quoten zwischen 2020 und 2023 um 41% sanken. Bei den Einfuhren handelt es sich hauptsächlich um ausländische Anlandungen in Dänemark, vor allem um frischen ganzen Seelachs. Im gleichen Zeitraum stiegen fast alle Handelspreise deutlich an, mit Ausnahme von gefrorenem ganzen Seelachs, dessen Preis bei der Einfuhr um 31% (real -37%) und bei der Ausfuhr um 15% (real -23%) sank. Im Jahr 2024 waren die Preise für frische Seelachsfilets am höchsten und erreichten fast 7,00 EUR/kg.

Tabelle 31: Einfuhr-/Ausfuhrpreis (Nennwert) für frischen und gefrorenen Seelachs aus Dänemark nach Konservierung und Aufmachung

Preis (EUR/kg)		2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2020/24
Frisch ganz	Import	1,34	1,65	2,40	2,10	2,11	57%
	Export	1,97	2,30	3,10	2,91	2,96	50%
FrISChe Filets	Import	4,23	5,08	7,53	5,80	6,85	62%
	Export	4,77	5,52	7,16	6,99	6,80	43%
Gefroren ganz	Import	2,53	3,13	4,22	2,55	1,75	-31%
	Export	2,47	2,46	3,14	2,80	2,10	-15%
Gefrorene Filets	Import	3,65	3,73	5,41	5,06	4,46	22%
	Export	3,34	3,45	5,12	4,97	4,41	32%

Quelle: EUMOFA-Daten

4.3.3 Preisweitergabe

Es wurde eine Analyse der Preisweitergabe durchgeführt:

Seelachs der Größe 4 - frISChe Filets, die nach Frankreich ausgeführt werden

Da der dänische Markt für Seelachs sehr klein ist, sind fast alle über dänische Auktionen angelandeten und verkauften Seelachsmengen für den EU-Markt bestimmt. Die Mengen werden durch Erstverkäufe an Verarbeiter verkauft. Der größte Teil der Seelachsmenge (nach Angaben der Befragten etwa $\frac{3}{4}$) wird filetiert. Die Verarbeitung umfasst auch die Entfernung von Haut und Knochen. Es wird geschätzt, dass der Verlust an Rohstoffen etwa 52% beträgt. Die Produkte werden dann in die wichtigsten EU-Märkte, nämlich Frankreich und Deutschland, exportiert.

Es ist anzumerken, dass die Berechnung der Kosten und Margen in den einzelnen Fabriken unterschiedlich ist. Die Kosten und Preise hängen auch vom Endprodukt ab. Das nachstehende Preisweitergabeschema ist eine Schätzung für frISChe Filets der Größe 4, die von Dänemark nach Frankreich exportiert werden.

Tabelle 32: Kosten und Margen für frISChe Seelachsfilets (Größe 4), exportiert nach Frankreich (EUR/kg, 2025)

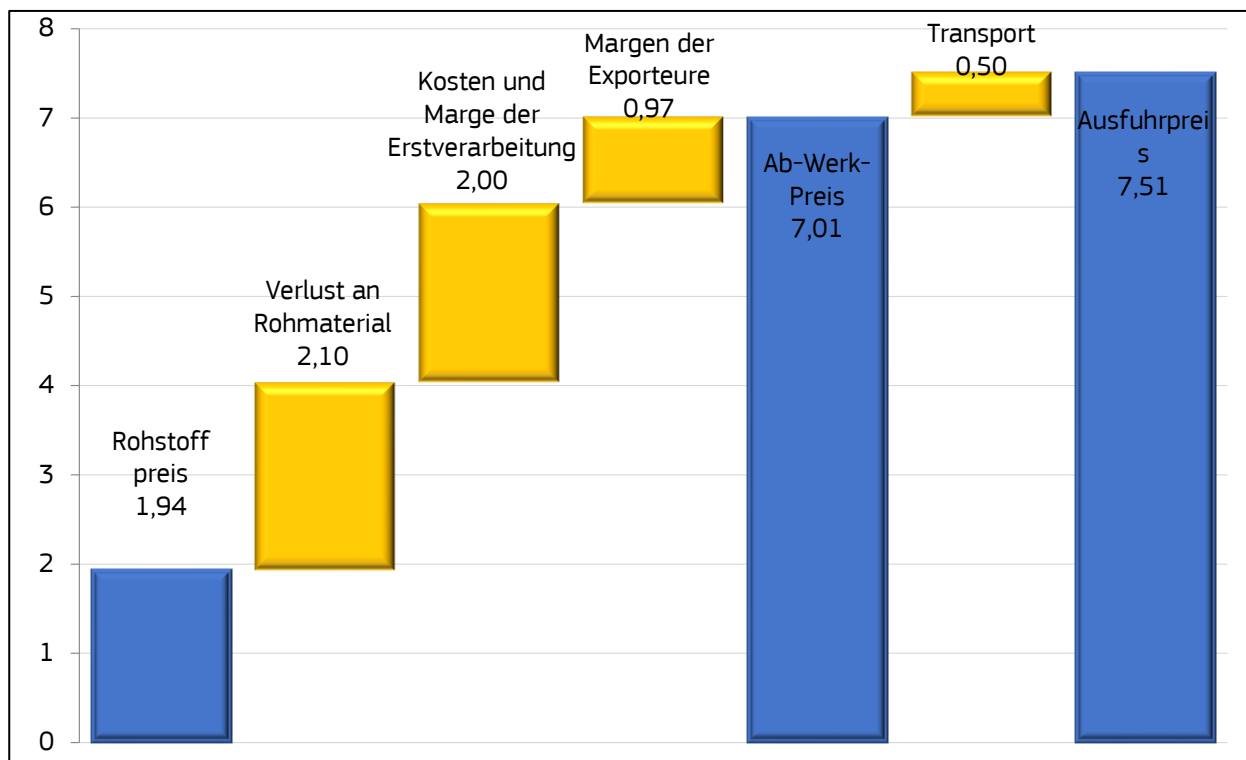
	Preis (EUR/kg)	% des Endpreises	Quellen
Auktionspreis	1.94*	26%	EUMOFA
Verlust an Rohmaterial	2,10	28%	Befragung
Kosten und Marge der Erstverarbeitung	2,00	27%	Befragung
Arbeitskosten			
Abschreibungskosten			
Margen der Exporteure	0,97	13%	Berechnung
Ab-Werk-Preis	7,01	93%	Berechnung
Transport	0,50	7%	Befragung
Ausfuhrpreis nach Frankreich	7,51	100%	EUMOFA

Quelle: Ausarbeitung auf der Grundlage von Interviews und EUMOFA-Daten

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

*Durchschnittlicher Erstverkaufspreis von Januar bis August 2025

Abbildung 21: Kosten und Margen für frische Seelachsfilets (Größe 4), exportiert nach Frankreich (EUR/kg, 2025)



Quelle: Ausarbeitung auf der Grundlage von Interviews und EUMOFA-Daten

5. DER DEUTSCHE MARKT

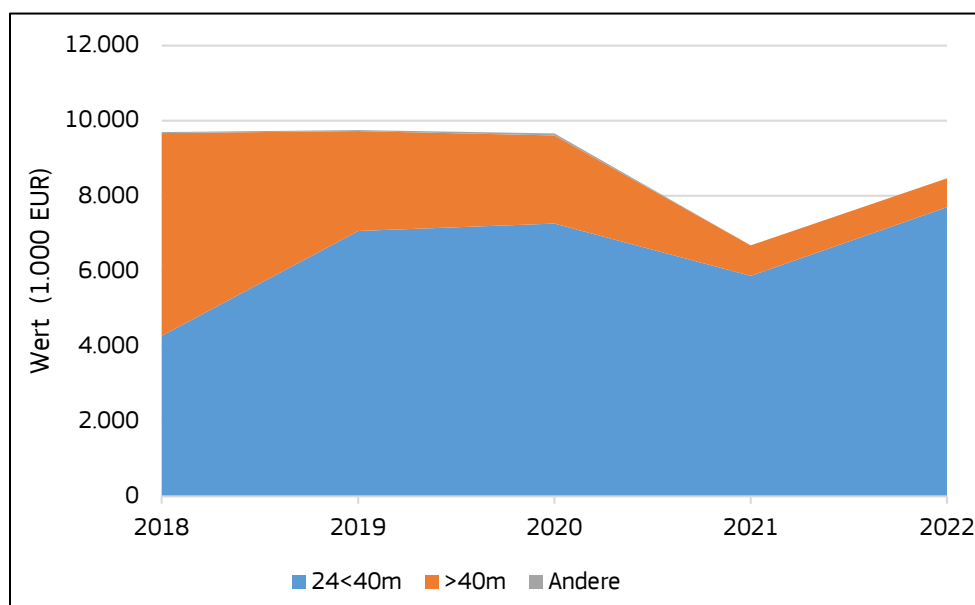
5.1 Struktur der Lieferkette

5.1.1 Produktion

Merkmale der Flotte

Im Jahr 2022 wurden Seelachsfänge durch die deutsche Flotte fast ausschließlich von großen Schiffen von 24 bis 40 Metern getätigt (91% der deutschen Anlandungen im Wert von 7.699.000 EUR) und in geringerem Umfang von Schiffen von mehr als 40 Metern (9% der Anlandungen im Wert von 766.000 EUR). Seit 2018 sind die Seelachsanlandungen in Deutschland wertmäßig um 13% zurückgegangen, wobei die Anlandungen von Schiffen zwischen 24 und 40 Metern um 91% gestiegen sind, während die Anlandungen von Schiffen über 40 Metern wertmäßig um 86% gesunken sind. Dieser Unterschied erklärt sich durch die Erneuerung der Flotte. Schiffe mit einer Länge von mehr als 40 Metern wurden kürzlich außer Dienst gestellt und durch kleinere Schiffe von 25 bis 30 Metern Länge ersetzt. Die Lagerkapazität der Schiffe liegt jedoch nach wie vor bei 16 Tonnen. In den letzten zehn Jahren hat sich die Zahl der Schiffe, die für den Seelachsfang eingesetzt werden, halbiert, von 7 auf 3-4 Schiffe. Über 99% der deutschen Anlandungen von Seelachs werden mit Grundschieppnetzen gefangen.

**Abbildung 22: Entwicklung der deutschen Seelachsanlandungen nach Schiffslänge
(Nennwert in 1.000 EUR)**



Quelle: STECF

Managementmaßnahmen

Die Gesamtquote für Seelachs, die der deutschen Flotte zugeteilt wurde, erreichte im Jahr 2024 7.717 Tonnen. Die deutsche Quote ist zwischen 2023 und 2024 um 35% gestiegen; in den letzten zehn Jahren ist sie um 11% gesunken. Die Interessenvertreter erwarten weitere Fortschritte bei der Quote im Jahr 2025, nachdem die EU-Quote für die Nordsee erhöht wurde (+7,1%)²⁴. Im Jahr 2024 erreichten die deutschen Seelachsfänge (siehe unten) nur 59% der Quote.

²⁴ <https://www.fischmagazin.de/willkommen-seriennummer-111804.htm>

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Fänge

Die deutschen Seelachsfänge erreichten im Jahr 2024 4.554 Tonnen, was einem Rückgang von 46% im letzten Jahrzehnt entsprach und zwischen 2023 und 2024 relativ stabil blieb. Nach Ansicht der Interessenvertreter ist die Hauptursache für diesen Rückgang der Rückgang der Zahl der Fischereifahrzeuge und nicht die Entwicklung der Quoten.

Tabelle 33: Entwicklung der deutschen Seelachsfänge (Tonnen LWE, 2015-2024)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2023/24	Entw. 2015/24
Seelachs	8.416	7.266	8.815	9.621	8.466	8.421	5.074	4.781	4.576	4.554	0%	-46%

Quelle: EUROSTAT

Erstverkäufe

Der größte Teil der deutschen Seelachsfänge wird im Ausland angelandet. Im Jahr 2024 wurden 4% der Seelachsfänge der deutschen Flotte als Erstverkäufe in Deutschland registriert, hauptsächlich in Cuxhaven (83% der Erstverkäufe, 67 Tonnen) und Bremerhaven (16% mit 13 Tonnen). Dänemark ist das wichtigste Anlandeland für deutsche Fänge, auf das 63% der Menge im Jahr 2024 entfielen. Nach Angaben der Interessenvertreter werden die deutschen Fänge zumeist in Hanstholm angelandet, das nur wenige Stunden von den Fanggründen entfernt liegt, während es zwei Tage dauert, bis die Schiffe ihren näheren Heimathafen Cuxhaven erreichen.

Zwischen 2021 und 2024 schwankten die in Deutschland registrierten Erstverkaufsmengen zwischen einem Höchstwert von 174 Tonnen im Jahr 2022 und einem Mindestwert von 81 Tonnen im Jahr 2024, was 2 bis 11% der deutschen Fänge entsprach. Nach Angaben der Interessenvertreter sind die Anlandungen in Deutschland aufgrund der Entfernung zwischen den deutschen Häfen und den Fanggründen unwirtschaftlich. Sie erfolgen nur dann, wenn die Schiffe zu Wartungs- oder Reparaturzwecken ihre Heimathäfen anlaufen müssen, was die Instabilität der Anlandungen in Deutschland erklärt. Es ist zu beachten, dass die EUMOFA-Daten zum Erstverkauf für das Jahr 2020 nicht verfügbar sind.

Tabelle 34: Erstverkäufe von Seelachs in Deutschland (Tonnen Produktgewicht, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024
Cuxhaven	k.A.	272	375	63	67
Bremerhaven	k.A.	163	174	104	13
Andere deutsche Häfen	k.A.	3	0	0	0
Anlandungen in deutschen Häfen insgesamt	k.A.	439	548	167	81
Anteil an den deutschen Gesamtfangmengen	n.z.	9%	11%	4%	2%

Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung; der Anteil an den deutschen Gesamtfangmengen wurde auf der Grundlage von EUROSTAT-Daten berechnet

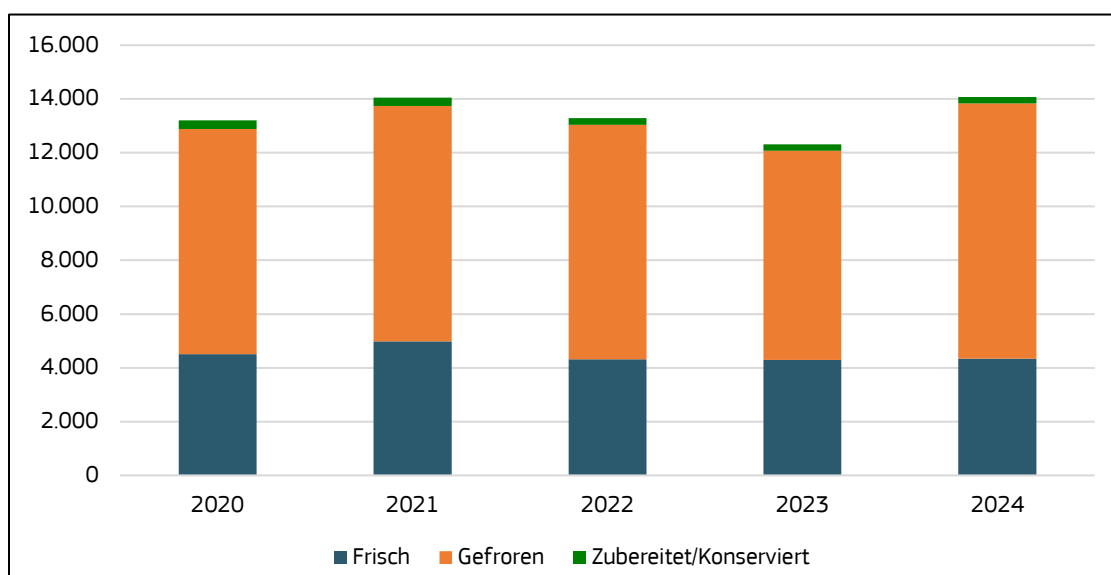
5.1.2 Importe

Die Gesamteinfuhren von Seelachs nach Deutschland erreichten im Jahr 2024 14.066 Tonnen im Wert von 63 Millionen EUR. Von 2020 bis 2024 sind die deutschen Seelachseinfuhren mengenmäßig um 6% gestiegen, wobei sie 2023 mit 12.313 Tonnen ihren niedrigsten Stand erreichten. Im gleichen Zeitraum stiegen die Einfuhren wertmäßig um 52%, was zu einem Preisanstieg von 42% führte, der 2024 4,49 EUR/kg erreichte. Bei den Einfuhren dominieren gefrorene Seelachsfilets, auf die im Jahr 2024 66% des Gesamtwerts entfielen, gefolgt von frischen Filetimporten (16% des Werts) und frischem ganzen Seelachs (13%). Die Einfuhrpreise für gefrorene Filets stiegen zwischen 2020 und 2024 um 38% auf

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

4,74 EUR/kg im Jahr 2024, während die Einfuhrpreise für frischen ganzen Seelachs und frische Filets um 76% bzw. 38% auf 2,89 EUR/kg bzw. 7,24 EUR/kg stiegen.

Abbildung 23: Entwicklung der deutschen Seelachseinfuhren nach Art der Konservierung (in Tonnen Produktgewicht, EUR/kg)



Quelle: EUROSTAT-COMEXT-Daten

Tabelle 35: Deutsche Seelachseinfuhren im Jahr 2024, nach Art der Konservierung und Aufmachung (Nennwert)

Konservierung	Aufmachung	Menge (Tonnen Produktgewicht)	Nennwert (1.000 EUR)	Nominalpreis (EUR/kg)	% Wert 2024
Frisch oder gekühlt	Ganz	2.908	8.408	2,89	+13%
	Filets	1.435	10.395	7,24	+16%
Gefroren	Filets	8.725	41.387	4,74	+66%
Andere	Alle	997	2.948	2,96	+5%
Gesamt	Alle	14.066	63.138	4,49	+100%

Quelle: EUROSTAT-COMEXT

Die wichtigsten Lieferanten von gefrorenen Seelachsfilets waren Island und Litauen, auf die 28% bzw. 25% des Wertes der Einfuhr von gefrorenen Seelachsfilets im Jahr 2024 entfielen, gefolgt von den Niederlanden (15%), den Färöern (12%) und Dänemark (11%). Nach Ansicht der Interessenvertreter lässt sich der hohe Anteil der Einfuhren aus Litauen durch seine Rolle als Drehscheibe für das doppelte Einfrieren und die Verarbeitung erklären. Dänemark und die Niederlande waren im Jahr 2024 die Hauptlieferanten von frischen Seelachsfilets nach Deutschland, auf die 56% bzw. 28% des Gesamteinfuhrwertes entfielen. Der hohe Anteil der Einfuhren aus den Niederlanden lässt sich nach Ansicht der Interessenvertreter durch die Rolle des Landes als Handelsdrehscheibe und seine großen Filetieranlagen (mit Sitz in Urk) erklären. Hauptlieferanten von frischem ganzen Seelachs waren Dänemark mit einem Anteil von 43% am Wert der frischen ganzen Einfuhren, die Niederlande (28%) und Schweden (23%). Nach Angaben der Interessenvertreter handelt es sich bei den Einfuhren von frischem ganzen Seelachs aus Dänemark hauptsächlich um deutsche Fänge, die in Dänemark angelandet und per Lkw nach Deutschland transportiert werden.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

**Tabelle 36: Entwicklung der deutschen Seelachseinfuhren nach Lieferanten (Tonnen
Produktgewicht, 2020-2024)**

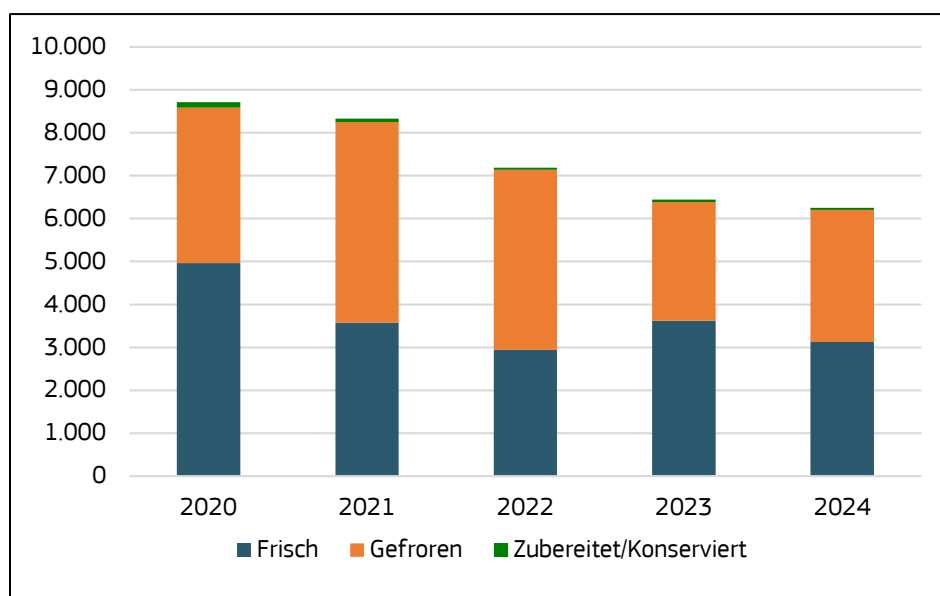
	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2020/24
Dänemark	4.487	5.161	3.391	3.092	3.370	-25%
Litauen	1.683	1.193	2.419	2.452	2.552	+52%
Island	1.903	2.563	2.792	1.894	2.454	+29%
Niederlande	1.776	2.141	2.129	2.117	1.981	+12%
Färöer	775	357	317	209	1.381	+78%
Schweden	478	1.079	1.022	1.380	1.140	+138%
Andere	2.106	1.552	1.216	1.170	1.188	-44%
Gesamt	13.208	14.046	13.285	12.313	14.066	+6%

Quelle: EUROSTAT-COMEXT

5.1.3 Exporte

Die Seelachsausfuhren aus Deutschland erreichten 2024 6.252 Tonnen im Wert von 20 Millionen EUR. Die Menge der Ausfuhren ging zwischen 2020 und 2024 um 28% zurück, während ihr Wert relativ stabil blieb (+2%). Im gleichen Zeitraum stieg der durchschnittliche Ausfuhrpreis für Seelachs um 42% – von 2,30 EUR/kg im Jahr 2020 auf 3,27 EUR/kg im Jahr 2024. Gefrorene Seelachsfilets dominierten die Ausfuhren im Jahr 2024 mit einem Anteil von 64% am Gesamtexportwert (13 Millionen EUR). Zwischen 2020 und 2024 sanken die Exportmengen von gefrorenem Filet um 22%. Im gleichen Zeitraum stiegen ihre Preise um 31% und erreichten 5,08 EUR/kg. Die Ausfuhren von frischem, ganzem Seelachs, bei denen es sich im Wesentlichen um als Export registrierte deutsche Anlandungen von Seelachs handelt, machten 26% des Exportwertes aus. Die registrierten Ausfuhren von frischem ganzen Seelachs gingen zwischen 2020 und 2024 um 38% zurück. Ihr Preis stieg um 56% und erreichte 1,78 EUR/kg.

**Abbildung 24: Entwicklung der deutschen Seelachsausfuhren nach Art der Konservierung
(Tonnen Produktgewicht, EUR/kg)**



Quelle: EUROSTAT-COMEXT-Daten

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Tabelle 37: Deutsche Ausfuhren von Seelachs im Jahr 2024, nach Art der Konservierung und Aufmachung (Nennwert)

Konservierung	Aufmachung	Menge (Tonnen Produktgewicht)	Nennwert (1.000 EUR)	Nominalpreis (EUR/kg)	% Wert 2024
Frisch oder gekühlt	Ganz	3.038	5.407	1,78	26%
Gefroren	Filet	2.583	13.117	5,08	64%
Andere	Andere Teilstücke, frische Filets	631	1.913	3,03	9%
Gesamt	Alle	6.252	20.438	3,27	100%

Quelle: EUROSTAT-COMEXT

Im Jahr 2024 sind Frankreich und Polen mit einem Anteil von 26% bzw. 24% am Gesamtexportwert der deutschen Ausfuhren von gefrorenen Filets der wichtigste Markt. Weitere wichtige Märkte für gefrorene Filets sind Spanien (16% des Gesamtexportwertes für gefrorene Filets) und die Niederlande (13%). Auf Dänemark entfallen 97% des registrierten Wertes der Ausfuhren von frischem ganzen Seelachs. Nach Angaben von Eurostat bestehen 80 bis 98% dieser Ausfuhren aus deutschen Anlandungen von Fisch in Dänemark. Die deutschen Ausfuhren von Seelachs nach Dänemark gingen zwischen 2020 und 2024 mengenmäßig um 22% zurück. Dies ist im Wesentlichen auf einen Rückgang der deutschen Fänge zurückzuführen, der zu Anlandungen von Seelachs in Dänemark führte. Unter den anderen Bestimmungsländern waren die Ausfuhren nach Polen (-32%) und Frankreich (-20%) zwischen 2020 und 2024 stark rückläufig. Die deutschen Ausfuhren nach Spanien sind im gleichen Zeitraum um 130% stark gestiegen. Nach Angaben der Interessenvertreter besteht ein erheblicher Teil der Ausfuhren in die Niederlande wahrscheinlich aus Transitflüssen durch das Land mit Frankreich als Endbestimmungsland.

Tabelle 38: Entwicklung der deutschen Seelachsausfuhren nach Bestimmungsland (Tonnen Produktgewicht, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2020/24
Dänemark	3.842	2.833	2.516	3.413	3.001	-22%
Polen	1.214	1.476	1.354	763	824	-32%
Frankreich	992	1.243	940	625	789	-20%
Spanien	222	871	772	581	510	+130%
Niederlande	328	263	239	247	394	+20%
Andere	2.110	1.644	1.364	813	734	-65%
Gesamt	8.708	8.330	7.184	6.442	6.252	-28%

Quelle: EUROSTAT-COMEXT

5.1.4 Sichtbarer Verbrauch

Der deutsche Markt für Seelachs wurde für das Jahr 2024 auf 23.593 Tonnen geschätzt. Der sichtbare Verbrauch stieg zwischen 2023 und 2024 um 15% und zwischen 2015 und 2024 um 8%. In diesem 10-Jahres-Zeitraum gingen die deutschen Fänge um 46% zurück; die Einfuhren und Ausfuhren sanken um 24% bzw. 59%.

Das nationale Angebot an Seelachs erreichte im Jahr 2024 34.323 Tonnen LWE. Die Einfuhren machten 87% des Angebots aus und 13% entfielen auf die nationalen Fänge. Die Ausfuhren von Seelachs machten 31% des deutschen Seelachsangebots aus, so dass der sichtbare Verbrauch im Jahr 2024 69% des nationalen Angebots ausmachte.

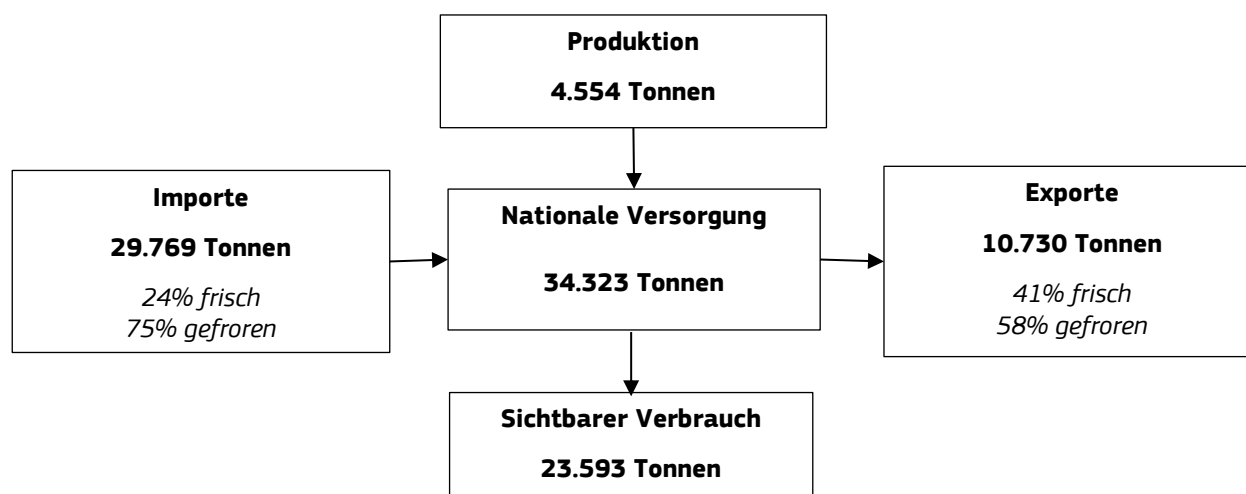
Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Tabelle 39: Sichtbarer Verbrauch von Seelachs in Deutschland im Jahr 2024 (Tonnen LWE)

	2024	Entw. 2023/24	Entw. 2015/24
Produktion	4.554	0%	-46%
Importe	29.769	+11%	-24%
Versorgung	34.323	+10%	-28%
Exporte	10.730	-1%	-59%
Sichtbarer Verbrauch	23.593	+15%	+8%

Quelle: EUROSTAT, EUROSTAT-COMEXT

Abbildung 25: Versorgungsbilanz für Seelachs in Deutschland (2024, Tonnen LWE)



Anmerkung: Mengen und Prozentsätze in der Abbildung sind in LWE angegeben.

Quelle: EUMOFA-Schätzungen auf der Grundlage von EUROSTAT- und EUROSTAT-COMEXT-Daten

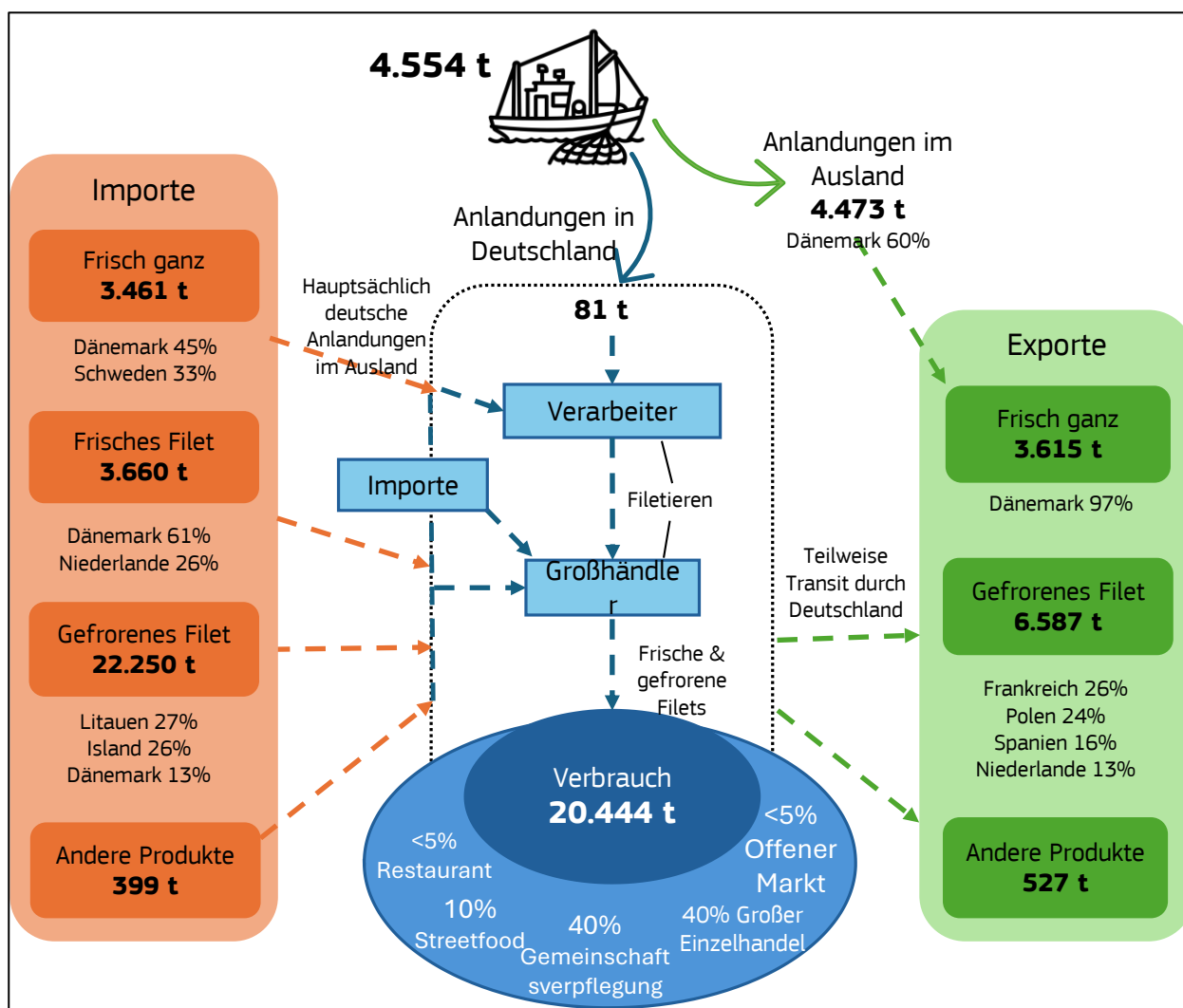
5.2 Merkmale des deutschen Marktes und des Verbrauchs

5.2.1 Struktur der Lieferkette in Deutschland

Die Lieferkette von Seelachs in Deutschland ist durch geringe Anlandungen im Land gekennzeichnet. Bei den Einfuhren von Seelachs handelt es sich hauptsächlich um Filets, entweder gefroren oder frisch. Die Einfuhren ganzer Fische schließen die deutschen Anlandungen in Dänemark ein. Diese Mengen werden alle zu Filets verarbeitet, bevor sie an den HORECA-Sektor oder den Endverbraucher verkauft werden. Die Großhandelsstufe ist relativ konzentriert, mit einigen wenigen Akteuren, die entweder die HORECA oder den Einzelhandel beliefern. Spezialisierte Importeure spielen eine wichtige Rolle bei der Versorgung des deutschen Großhandels mit Seelachsfilets. Nach Angaben der Interessenvertreter ist Deutschland auch ein Transitland für gefrorenes Filet, das aus den nordischen und baltischen Ländern eingeführt und nach Frankreich exportiert wird.

Nach Angaben der Beteiligten macht der HORECA-Sektor mehr als die Hälfte des Seelachsverbrauchs in Deutschland aus. Seelachs wird hauptsächlich in der Gemeinschaftsverpflegung verkauft, die schätzungsweise 40% des Gesamtverbrauchs ausmacht. Etwa 5 bis 10% der Menge werden in Streetfood-Restaurants (Fish-and-Chips-Läden, „Imbisse“) verzehrt. Ein kleinerer Anteil wird in klassischen Restaurants verkauft. Auf den Einzelhandel entfällt schätzungsweise etwas weniger als die Hälfte des Verbrauchs der Haushalte. Der größte Teil dieses Marktsegments besteht aus Supermärkten und Discounter. Ein kleiner Teil des Seelachs wird auf den Fischmärkten an den Endverbraucher verkauft. Nach Angaben der Beteiligten gibt es keinen Direktverkauf von Seelachs. Der Online-Verkauf ist ebenfalls sehr unbedeutend; es gibt zwar einige wenige Angebote, aber Seelachs wird von den Beteiligten als nicht hochwertig genug für diesen Verkaufskanal angesehen.

Abbildung 26: Struktur der Lieferkette für Seelachs in Deutschland (Tonnen LWE, 2024)



Anmerkung: Mengen und Prozentsätze in der Abbildung sind in LWE angegeben.

Quelle: EUMOFA

5.2.2 Merkmale des Marktes

Im Jahr 2024 war Seelachs (*Pollachius virens*, auf Deutsch „Seelachs“, „Köhler“ oder „Köhlfisch“) die 11. meistverzehrte Fischart in Deutschland, mit einem Marktanteil von 1,5%²⁵. Er darf nicht mit dem Pazifischem Pollack (*Gadus chalcogrammus*, auf Deutsch auch „Alaska-Pollack“) verwechselt werden, dessen Marktanteil 14,9% beträgt (zweitmeistverzehrte Art), oder mit dem Pollack (*Pollachius pollachius*, auf Deutsch auch „Steinköhler“).

Im Einzelhandel wird Seelachs hauptsächlich als frisches oder gefrorenes Filet angeboten. Nach Angaben der Interessenvertreter sind aufgefrischte Seelachsfilets im Einzelhandel selten, da die Textur von aufgefrischtem Seelachs weniger attraktiv ist als die von aufgefrischtem Pazifischem Pollack, da der Fisch nur eine geringe Frostbeständigkeit aufweist. Seelachs kann auch zu Fischstäbchen verarbeitet werden, wobei meist Alaska-Seelachs bevorzugt wird. Seelachs-Rückenfilets werden im Einzelhandel als Premiumprodukte verkauft, da sie keine Gräten enthalten. In der Gemeinschaftsverpflegung werden zubereitete Filets aus einem Vorrat an gefrorenen Filets verkauft. Seelachs wird vom deutschen

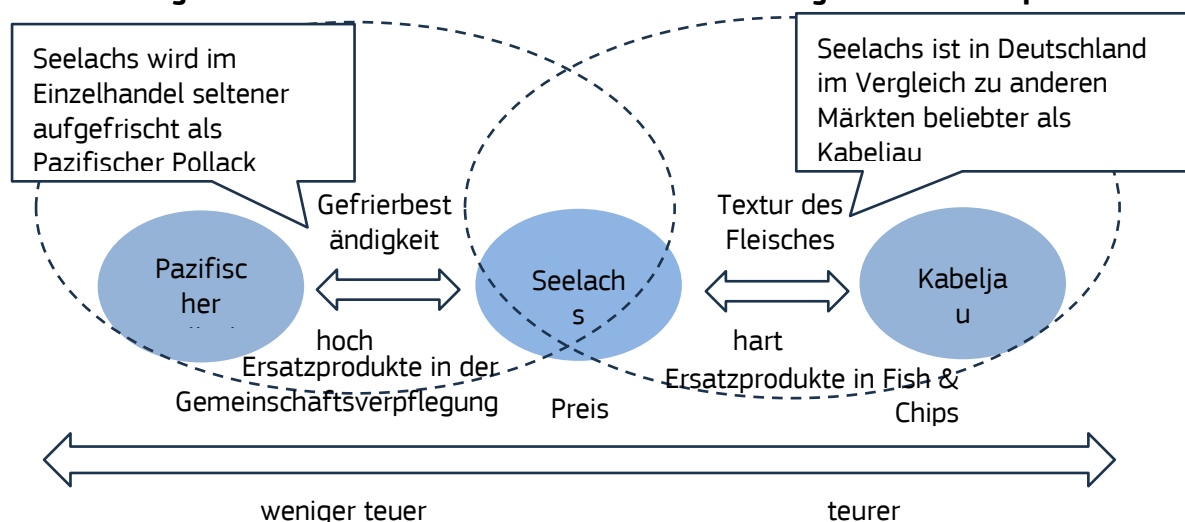
²⁵ https://www.fischinfo.de/images/broschueren/pdf/FIZ_DF_2024.pdf

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Verbraucher auch in Form von Fischbrötchen geschätzt, die vor allem auf Jahrmärkten von mobilen Fischbuden mit frischen Filets verkauft werden. Seelachs wird als Rohstoff für gebackene Produkte verwendet, die in Fish-and-Chips-Gerichten angeboten werden. Nach Angaben der Interessenvertreter wird Seelachs nur selten in Restaurants verkauft, wo andere Weißfische wie Kabeljau und Rotbarsch bevorzugt werden. Wenn, dann werden Seelachsfilets meist gebacken als *Schnitzel* angeboten.

Nach Ansicht der Interessenvertreter ist die Vorliebe der deutschen Verbraucher für Seelachs in erster Linie auf den Preis zurückzuführen. Seelachs wird im HORECA-Sektor und - in geringerem Maße - im Einzelhandel als Einstiegsprodukt angesehen. In der Gemeinschaftsverpflegung ist er ein Ersatz für Pazifischen Pollack. Bei Fish & Chips ist er ein günstigerer Ersatz für Kabeljau. In Restaurants richten sich die Vorlieben nach Angaben der Interessenvertreter hauptsächlich nach der Farbe des Fisches. Unter den ähnlichen Fischarten gilt der Rotbarsch als der wertvollste, gefolgt vom Kabeljau, dessen Fleisch weißer ist als das des Seelachs. Nach Ansicht der Beteiligten unterscheidet sich Deutschland von anderen Ländern auch dadurch, dass hier Fisch mit weichem Fleisch weniger beliebt ist und daher insbesondere im Einzelhandel Seelachs gegenüber anderen Weißfischen bevorzugt wird. Auf dem deutschen Markt wird Seelachs auch in Fish & Chips und anderen Verkaufsstellen für Backfisch häufig dem Kabeljau vorgezogen (im Gegensatz zum britischen Markt, wo überwiegend Kabeljau verwendet wird).

Abbildung 27: Marktmerkmale von Seelachsfilets im Vergleich zu Ersatzprodukten



Quelle: EUMOFA-Ausarbeitung auf der Grundlage von Befragungen

Der durchschnittliche Verbraucher von Seelachs im Einzelhandel wird von den Beteiligten auf ein Alter zwischen 35 und 80 Jahren geschätzt. Da Seelachs billiger ist als andere Fischarten, ist die Kaufkraft der Verbraucher wahrscheinlich geringer als bei anderen Fischarten. Geografisch gesehen hängt der Fischkonsum in Deutschland stark von der Nähe zum Meer ab. Die Interessenvertreter berichten jedoch auch, dass ein großer Teil des Seelachsverbrauchs im Einzelhandel in West- und Süddeutschland stattfindet. Von den Weißfischen, die im Einzelhandel verkauft werden, wird Seelachs eher im Westen des Landes verkauft, während Kabeljau im Süden bevorzugt wird. Der Verzehr von Seelachs in Fish & Chips, *Imbissen* und Fischläden findet hauptsächlich in den Küstenländern statt. Seelachs wird in der Gemeinschaftsverpflegung im ganzen Land verkauft. In einigen Unternehmen wird Seelachs freitags in den Kantinen serviert, eine Tradition in den überwiegend katholischen Regionen Süddeutschlands.

Die Saisonabhängigkeit des Seelachsverbrauchs in Deutschland ist im Einzelhandel durch einen Rückgang in den vier Sommermonaten gekennzeichnet: Mai, Juni, Juli und August. Diese Situation ist auch bei anderen Fischarten in Deutschland anzutreffen. In diesen Monaten ist nämlich die Grillsaison, in der Fleisch gegenüber Fisch bevorzugt wird. Die Saisonabhängigkeit des Verbrauchs im HORECA-Sektor

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

ist über das Jahr hinweg eher stabil, mit Ausnahme eines starken Rückgangs im Dezember, wenn die meisten Großverpflegungsküchen, Streetfood-Läden und anderen Restaurants geschlossen sind.

Nach Ansicht der deutschen Interessenvertreter könnten die in letzter Zeit gestiegenen Preise für Kabeljau und andere Weißfische dem Seelachs in Deutschland mehr zugute kommen als anderen erschwinglichen Ersatzprodukten, da es sich um eine Art handelt, mit der der deutsche Verbraucher bereits gut vertraut ist.

5.3 Preisweitergabe in der Lieferkette

5.3.1 Erstverkaufspreise

Nach Angaben von Eurostat erreichte der Erstverkaufspreis für von der deutschen Flotte gefangenen Seelachs, der sowohl im Ausland als auch in Deutschland angelandet wurde, im Jahr 2024 1,91 EUR/kg. In den letzten zehn Jahren stieg der durchschnittliche Erstverkaufspreis nominal um 16% von 1,65 EUR/kg auf 1,91 EUR/kg. Zwischen 2020 und 2024 stiegen die Preise real um 5%.

Tabelle 40: Entwicklung von Menge, Wert und Preis des Erstverkaufs von Seelachs, der von der deutschen Flotte in Dänemark angelandet wird (2020-2024, Nennwert)

	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2020/24
Menge (Tonnen Produktgewicht)	2.660	1.940	1.958	2.749	2.856	+7%
Nennwert (1.000 EUR)	4.381	3.622	4.976	5.804	5.479	+25%
Nominalpreis (EUR/kg)	1,65	1,87	2,55	2,11	1,91	+16%

Quelle: Eurostat

Nach Angaben der Interessenvertreter wird etwa die Hälfte der deutschen Fänge versteigert; die andere Hälfte wird im Rahmen von Verträgen verkauft und direkt per Lkw nach Deutschland gebracht. Die Auktion dient dazu, dass die Bezahlung der Besatzung direkt auf einem Marktpreis basiert.

Seelachs wird vor der Anlandung auf dem Kutter ausgenommen. Daher enthält der Erstverkaufspreis bereits einen Ertrag von 1,19 für den ausgenommenen Fisch, mit dem Kopf voran, gegenüber 1,00 für den lebenden Fisch (12% Verlust). Die Interessenvertreter berichten auch über einen Anteil von 15% an den Auktionsgebühren, die im Erstverkaufspreis in Dänemark enthalten sind (bei einem möglichen Preis von 2,00 EUR/kg für ausgenommenen Fisch erhalten die Fischer 1,70 EUR/kg).

5.3.2 Einfuhrpreise

Das wichtigste importierte Seelachs-Produkt sind gefrorene Filets, auf die im Jahr 2024 62% der Gesamtmenge entfielen. Die Einfuhren von frischem, ganzem und ausgenommenem Seelachs mit Kopf, die hauptsächlich aus deutschen Anlandungen stammen, machten im selben Jahr 21% und die Einfuhren von frischem Filet 10% der Gesamtmenge aus. Andere Produkte, darunter gefrorene ganze Fische, gefrorene andere Teilstücke und zubereiteter Seelachs, machen nur 7% der Gesamtmenge aus.

Tabelle 41: Entwicklung der Einfuhrpreise (Nennwert) für Seelachserzeugnisse in Deutschland (EUR/kg, 2020-2024)

Konservierung	Aufmachung	2020	2021	2022	2023	2024	Entw. 2020/24
Lebend/frisch	Ganz/ausgenommen	1,65	1,77	2,46	2,54	2,89	+76%
	Filet	5,25	5,57	7,15	7,08	7,24	+38%
Gefroren	Filet	3,50	3,62	5,66	5,80	4,74	+36%
Durchschnitt aller Produkte		3,16	3,29	5,03	5,20	4,49	+42%

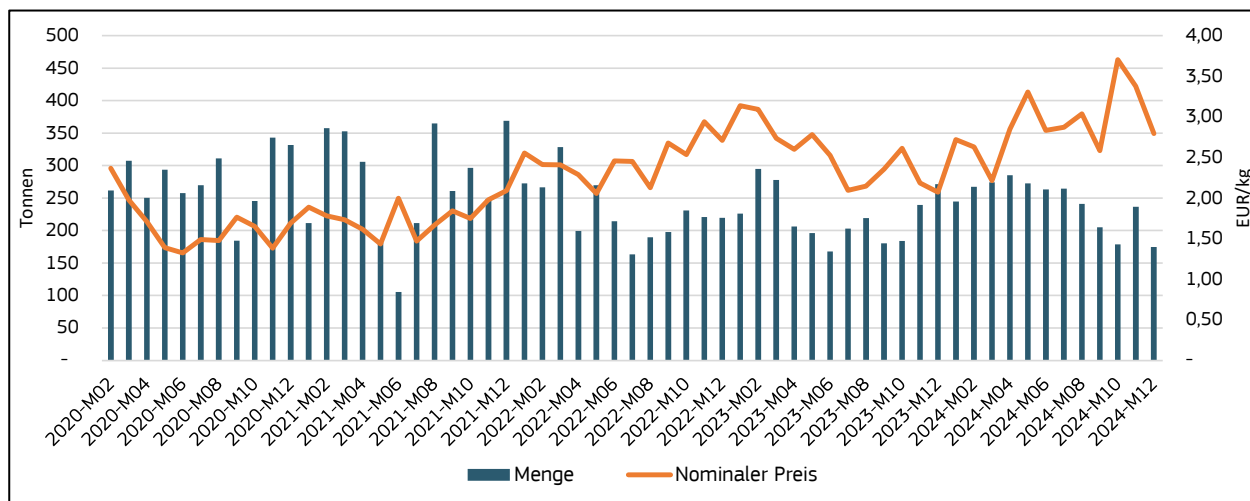
Quelle: EUROSTAT-COMEXT

Die monatliche Entwicklung der Mengen und Preise für eingeführten frischen ganzen Seelachs in den letzten vier Jahren zeigt sowohl einen Abwärtstrend bei den Mengen als auch einen Aufwärtstrend bei den Preisen. Die Interessenvertreter berichten auch über eine saisonale Abhängigkeit der Nachfrage nach frischem Filet im Einzelhandel, die im Sommer stark zurückgeht. Diese Saisonabhängigkeit ist in der

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse – Seelachs in der EU

nachstehenden Abbildung bis zu einem gewissen Grad zu erkennen, da sowohl die Einfuhrmengen als auch die Preise von Mai bis August niedriger sind, insbesondere in den Jahren 2021 und 2022.

Abbildung 28: Monatliche Einfuhrmengen (Produktgewicht) und Preise (Nennwert) für frischen ganzen Seelachs in Deutschland (2020-2024)

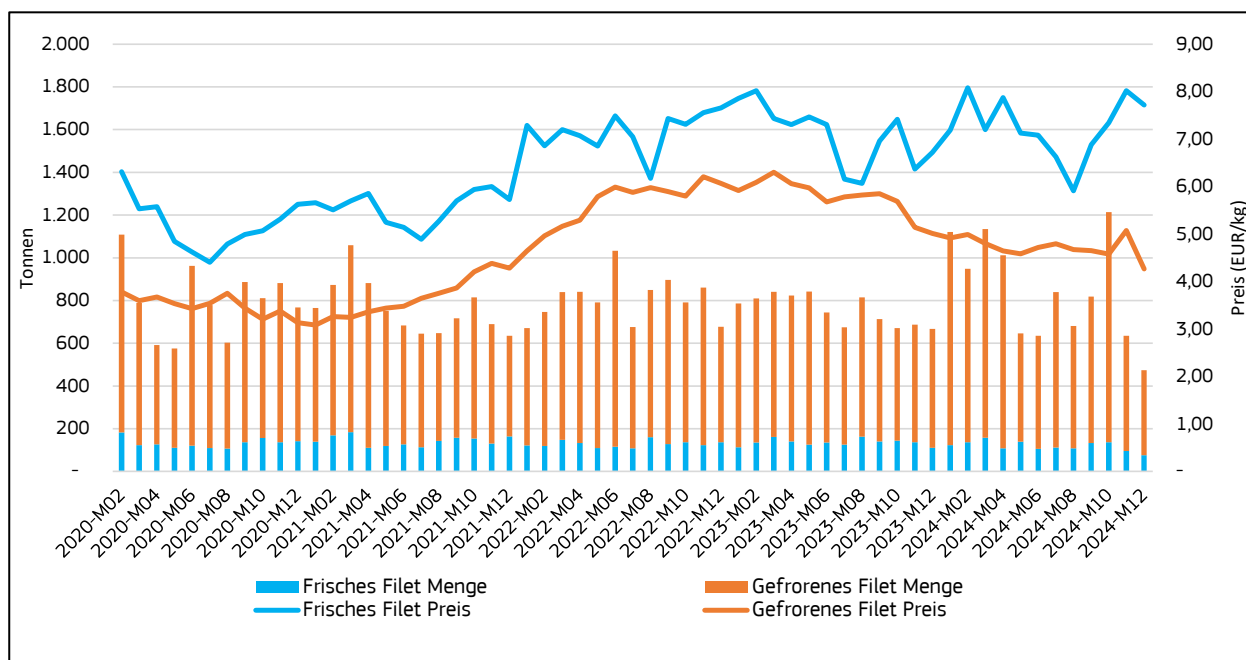


Quelle: EUMOFA-Ausarbeitung auf der Grundlage von Eurostat-Daten

Die monatliche Entwicklung der Mengen und Preise für importiertes frisches und gefrorenes Filet in den letzten vier Jahren zeigt die erheblichen Unterschiede zwischen den beiden Importströmen. Die Preise für importiertes frisches Filet schwanken das ganze Jahr über stark; die niedrigsten Preise sind im Sommer zu beobachten. Die Einfuhrmengen sind langfristig relativ stabil. Die Preise für importierte gefrorene Filets sind das ganze Jahr über stabiler, während die importierten Mengen unabhängig von der Jahreszeit weniger stabil zu sein scheinen. In den letzten vier Jahren stiegen die Preise in den Jahren 2021 und 2022, erreichten 2023 einen Höchststand und sind seitdem gesunken.

Die Entwicklung der Preise für Seelachsfilets hängt mit dem Preis anderer Fischarten zusammen, die im HORECA-Sektor durch Seelachs ersetzt werden können, insbesondere Kabeljau (für Fish & Chips) und Pazifischer Pollack (für die Gemeinschaftsverpflegung). Im Jahr 2025 führten knappe Fangquoten und ein geringes Angebot an Kabeljau – einer Fischart, die vor allem im Vereinigten Königreich häufig für Fish & Chips verwendet wird – zu einer steigenden Nachfrage nach Seelachsfilets, was sich in einem Preisanstieg niederschlug, der auch von den deutschen Interessenvertretern zu spüren war.

**Abbildung 29: Monatliche Einfuhrmengen (Produktgewicht) und Preise (Nennwert) für
frisches und gefrorenes Seelachsfilet in Deutschland (2020-2024)**



Quelle: EUMOFA-Ausarbeitung auf der Grundlage von Eurostat-Daten

5.3.3 Preise ab Werk und Großhandelspreise

Nach Angaben der Interessenvertreter liegt der von Großhändlern gezahlte Preis für frisches Seelachsfilet, das entweder in Deutschland oder im Ausland filetiert wurde, zwischen 5,65 EUR/kg und 8,50 EUR/kg. Die monatliche Entwicklung der Einfuhrpreise in den letzten vier Jahren weist eine ähnliche Bandbreite auf, mit monatlichen Durchschnittspreisen zwischen 5,91 EUR/kg im August 2024 und 8,02 EUR/kg im November 2024. Der Durchschnittspreis für importiertes frisches Filet im Jahr 2024, der bei 7,24 EUR/kg lag, wird von den Großhändlern als realistischer Referenzpreis angesehen.

Der Großhandelspreis, zu dem frisches Seelachsfilet vom Großhändler an den Einzelhändler verkauft wird, liegt nach Schätzungen der Beteiligten zwischen 11,00 EUR/kg und 14,00 EUR/kg.

5.3.4 Einzelhandelspreise

Während der im August durchgeführten Feldforschung im Rahmen dieser Studie konnten in den drei besuchten Supermärkten und dem einen Discounter keine Seelachs-Produkte gefunden werden. Nach Angaben der Interessenvertreter liegt der übliche Preis für frisches/aufgefrischtes Seelachsfilet im Einzelhandel zwischen 15,00 EUR/kg und 20,00 EUR/kg. Durch vorübergehende Preisnachlässe kann der Preis auf 12,90 EUR/kg sinken. Der Preis für das Premium-Teilstück des Rückenfilets erreicht im Allgemeinen 20,00 EUR/kg.

Die Feldforschung ermöglichte die Ermittlung von zwei Preisen für Seelachs, der im HORECA-Sektor in Bremerhaven verkauft wurde. Gebackenes Seelachsfilet mit einem Gewicht von ca. 250 g wurde von einem Fischhändler mit eigenem Fish & Chips-Laden für 36,00 EUR/kg und in einem Fischrestaurant in einem touristischen Gebiet für 44,80 EUR/kg verkauft.

5.3.5 Preisweitergabe

Es wird eine Preisstrukturanalyse für das Jahr 2025 (die ersten neun Monate) für Seelachs vorgelegt, der von der deutschen Flotte gefangen, in Dänemark angelandet, frisch, ganz und ausgenommen nach

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Deutschland transportiert, dort filetiert, von großen Großhändlern verpackt und zum Verkaufsort transportiert sowie im deutschen Einzelhandel als frische Filets in Verpackungen verkauft wird.

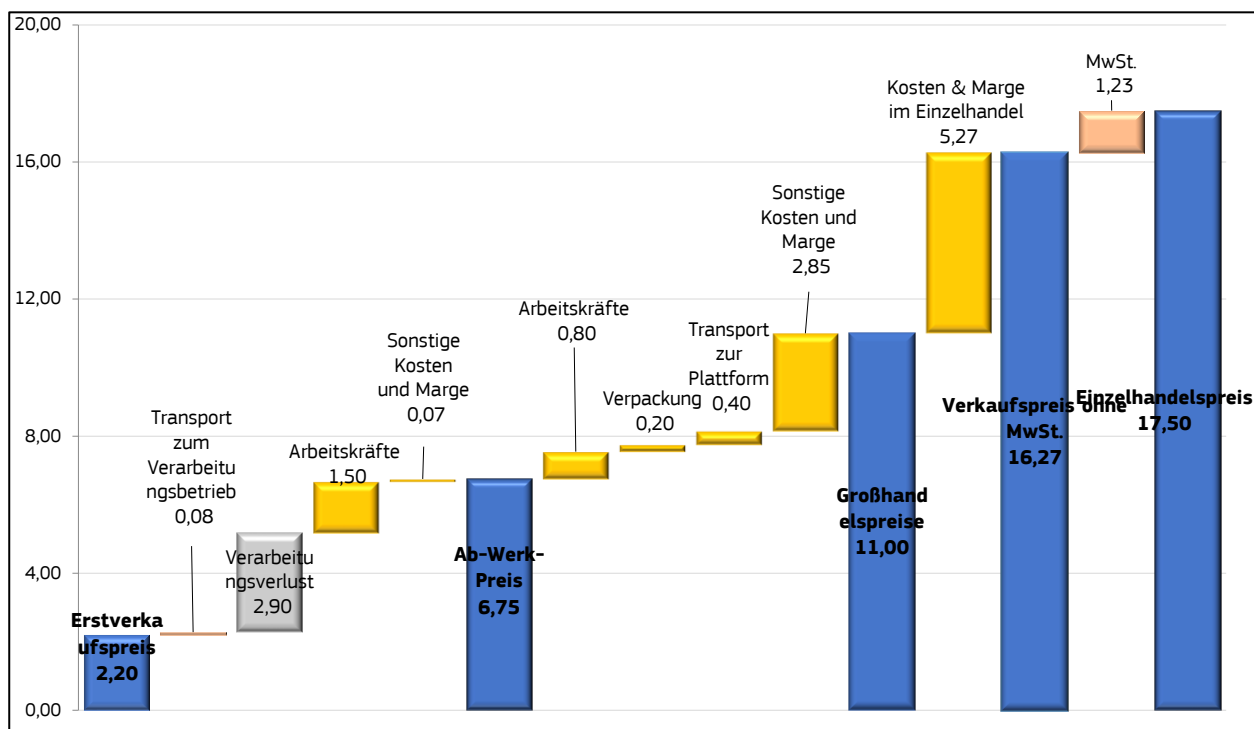
Tabelle 42: Kosten und Margen für frisches Seelachsfilet aus deutschen Fängen, angelandet in Dänemark, verkauft in einem deutschen Supermarkt (EUR/kg, 2025)

Stufe	Preis	% des Endpreises	Quelle:
Erstverkaufspreis ⁽¹⁾	2,20	13%	Durchschnittspreis im Jahr 2025 (9 Monate) für Anlandungen in Dänemark
Transport zum Verarbeitungsbetrieb	0,08	0%	Befragungen
Verarbeitungsverlust	2,90	17%	Interviews/Berechnungen
Arbeitskosten	1,50	9%	Befragungen
Sonstige Kosten	0,07	0%	Berechnung
Ab-Werk-Preis ⁽²⁾	6,75	39%	Interviews/Berechnungen
Arbeitskräfte	0,80	5%	Befragungen
Verpackung	0,20	1%	Befragungen
Transport zur Plattform	0,40	2%	Befragungen
Sonstige Kosten und Marge	2,85	16%	Berechnung
Großhandelspreis ⁽³⁾	11,00	63%	Interviews/Berechnungen
Kosten & Marge im Einzelhandel	5,28	30%	Berechnung
Verkaufspreis ohne MwSt.	16,28	93%	Berechnung
MwSt.	1,23	7%	7% MwSt.
Einzelhandelspreis ⁽⁴⁾	17,50	100%	Befragungen

Quelle: EUMOFA-Ausarbeitung

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Abbildung 30: Preisweitergabe für frisches Seelachsfilet aus deutschen Fängen, angelandet in Dänemark, verkauft in einem deutschen Supermarkt (EUR/kg, 2025)



Quelle: EUMOFA-Ausarbeitung

Anmerkungen:

- (1) Der Erstverkaufspreis ist der Durchschnittspreis von Januar bis September 2025 für Anlandungen in Dänemark. Er wird von deutschen Interessenvertretern in Dänemark als kohärent angesehen. Bei dieser Preisstruktur wird der Fisch auf dem Fischkutter ausgenommen, wie es bei Seelachs üblich ist.
- (2) Der Ab-Werk-Preis gilt für Seelachsfilets, die in Deutschland von aus Dänemark importierten, ausgenommenen Fischen verarbeitet werden. Die Interessenvertreter berichten, dass die Verluste bei der Verarbeitung von ausgenommenem Fisch zu Fischfilet etwas geringer sind als der EUMOFA-Referenzwert (56% statt 57%). Die Arbeits- und Transportkosten wurden auf der Grundlage von im August 2025 durchgeführten Befragungen geschätzt; die übrigen Kosten wurden auf der Grundlage der Differenz zwischen dem Ab-Werk-Preis und den Verarbeitungskosten berechnet. Der Endpreis ab Werk ist niedriger als der Einfuhrpreis für Seelachsfilet, der im Jahr 2024 (letztes Jahr, für das diese Daten vorliegen) 7,24 EUR/kg betrug.
- (3) Der gewählte Großhandelspreis liegt relativ weit unten in der von den Interessenvertretern angegebenen Preisspanne. Diese Wahl steht im Einklang mit den Informationen aus den im August 2025 durchgeführten Befragungen zu Ab-Werk-Preis, Arbeits-, Verpackungs- und Transportkosten. Die Gesamtkosten und die Marge auf der Großhandelsstufe liegen mit 4,25 EUR/kg relativ hoch in dem von den Beteiligten angegebenen Bereich. Eine alternative Preisstruktur mit einem Bezug von importierten frischen Filets aus Dänemark würde einen Gesamtwert für Kosten und Marge von 3,76 EUR/kg ergeben, einschließlich 2,36 EUR/kg an sonstigen Kosten und Marge (ohne Personal-, Transport- und Verpackungskosten). Nach dieser Preisstrukturanalyse liegt die Bruttomarge im Großhandel zwischen 30 und 40%. Sie ist höher, wenn die Verarbeitung in Deutschland statt in Dänemark erfolgt.
- (4) Der Einzelhandelspreis liegt in der Mitte der von den Interessenvertretern angegebenen Preisspanne von 15,00 EUR/kg bis 20,00 EUR/kg für frische Seelachsfilets im Großhandel (Befragung August 2025). Ausgenommen sind vorübergehende Preisnachlässe auf Produkte, die den Preis auf 12,90 EUR/kg senken können. In Deutschland beträgt die Mehrwertsteuer für Lebensmittel im Einzelhandel 7%. Nach dieser Preisstrukturanalyse erreicht die Bruttomarge im Großhandel (ohne Mehrwertsteuer) 30%.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

Die von den Interessenvertretern, insbesondere auf der Großhandelsebene, vorgelegten Daten reichten nicht aus, um eine Preisstrukturanalyse für Seelachs in der Gemeinschaftsverpflegung, dem Hauptabsatzkanal für Seelachs in Deutschland, zu erstellen. Der Preis für importiertes gefrorenes Filet von 4,74 EUR/kg im Jahr 2024 kann als Referenzpreis für das in dieser anderen Lieferkette verwendete Rohmaterial dienen.

6. SCHLUSSFOLGERUNGEN

Diese Studie enthält Analysen der Preisweitergabe für frische Seelachsfilets, die im Großhandel in Frankreich und Deutschland verkauft werden, eine Analyse der Preisweitergabe für frische Seelachsfilets, die aus Dänemark exportiert werden, und eine Analyse der Preisweitergabe für frische Seelachsfilets, die in der Gemeinschaftsverpflegung in Frankreich verkauft werden.

Tabelle 43: Preisstrukturanalyse für frisches Seelachsfilet im Großhandel (EUR/kg, 2025)

Land	Frankreich	Deutschland	Dänemark (Größe 4)
Erstverkaufspreis	2,50	2,20	1,94
Ab-Werk-Preis	6,60	6,75	6,04
Ausfuhr-/Einfuhrpreis (Filet)			7,51
Großhandelspreis	8,00	11,00	
Einzelhandelspreis	14,00	17,50	

Quelle: EUMOFA

Die Analysen der Preisweitergabe für frisches Seelachsfilet zeigen kaum Unterschiede zwischen den drei untersuchten Mitgliedstaaten. Die Lieferkette für Seelachs in der EU ist in der Tat relativ einheitlich. Der Fisch, der in den französischen und deutschen Lieferketten verwendet wird, wird hauptsächlich in Dänemark angelandet und im Erstverkauf verkauft, was bedeutet, dass es kaum Unterschiede beim Erstverkaufspreis gibt. Der Erstverkaufspreis ist für Dänemark etwas niedriger, da er sich nur auf Seelachs der Größe 4 bezieht.

Die Preise ab Werk sind in Frankreich, Deutschland und Dänemark ähnlich. Abgesehen von den Verlusten machen die sonstigen Kosten und die Marge bei der Verarbeitung 11% des Einzelhandelspreises in Frankreich und 9% in Deutschland aus. Der Ausfuhrpreis für frisches Filet aus Dänemark ist höher als die Ab-Werk-Preise in Frankreich und in Deutschland (zwischen +0,61 und +0,76 EUR/kg). Während die für die Analyse der Preisweitergabe in Frankreich und Deutschland herangezogenen Lieferketten den Fall von importiertem, im Inland verarbeitetem ganzen Fisch veranschaulichen, wird ein erheblicher Anteil beider nationaler Märkte direkt mit importierten Fischfilets beliefert.

Der Großhandelspreis ist in Deutschland höher als in Frankreich (+3,00 EUR/kg). Die Kosten und die geschätzte Marge auf der Großhandelsstufe belaufen sich auf 10% des Einzelhandelspreises in Frankreich und 24% in Deutschland. Der Großhandelssektor in der Lieferkette für Seelachs ist im Vergleich zu anderen Fischarten relativ konzentriert, insbesondere auf dem deutschen Markt. In beiden Ländern handelt es sich bei den großen Großhändlern entweder um nationale oder europäische Akteure, die entweder auf den Frisch- oder den Tiefkühlmarkt spezialisiert sind.

Die Kosten und Margen im Einzelhandel schwanken zwischen 30% und 38% des Einzelhandelspreises. Dieser geschätzte Anteil ist in Frankreich höher als in Deutschland. Dieser Unterschied könnte auf eine unterschiedlich starke Konzentration der Akteure im Groß- und Einzelhandel zurückzuführen sein.

Tabelle 44: Analyse der Preisstruktur für Seelachs-Rückenfilets, die in der Gemeinschaftsverpflegung verkauft werden (EUR/kg, 2025)

Land	Frankreich
Erstverkaufspreis	
Ab-Werk-Preis	10,50
Großhandelspreise	12,90
Einzelhandelspreis	23,00

Quelle: EUMOFA

Die Preisstrukturanalyse für Seelachs, der in der Gemeinschaftsverpflegung in Frankreich verkauft wird, zeigt zunächst den deutlich höheren Preis (+4,10 EUR/kg) von frischem Rückenfilet im Vergleich zu

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Seelachs in der EU

frischem Filet auf der Stufe ab Werk. Die Schätzung der Kosten und des Preises in der Gemeinschaftsverpflegung ergibt einen Kostenanteil und eine Marge von 38% auf der Großhandelsstufe, ebenso wie die Analyse der Preisweitergabe bei Seelachs, der im großflächigen Einzelhandel verkauft wird. Der Anteil der Kosten und der Marge auf der Stufe der Gemeinschaftsverpflegung beträgt 35% und ist damit niedriger als der Anteil auf der Stufe des großflächigen Einzelhandels (38%).

Das Ende der MSC-Zertifizierung für die Seelachsflotten in Frankreich, Dänemark und Deutschland im Juni 2025 hat die Befürchtung aufkommen lassen, dass der im Inland gefangene Seelachs durch Seelachsimporte ersetzt werden könnte, vor allem aus Drittländern wie Norwegen und Island, deren Flotten weiterhin zertifiziert sind. Die tatsächliche Auswirkung dieses Verlusts wird von den Interessenvertretern als weniger signifikant eingeschätzt als erwartet. Besonders gering sind die Auswirkungen bei frischen und gefrorenen Filets im Einzelhandel sowie bei der Nachfrage von kleinen Fischhändlern, Fisch & Chips-Läden und Restaurants. Eine stärkere Auswirkung wird für die Nachfrage in der Gemeinschaftsverpflegung erwartet, insbesondere für Kantinen in Schulen und Universitäten. Die Interessenvertreter räumen jedoch auch ein, dass der Verlust der MSC-Zertifizierung für eine Einschätzung der Auswirkungen auf den Markt noch zu frisch ist.

In allen drei untersuchten Ländern ist der Seelachs dadurch gekennzeichnet, dass er mit anderen Weißfischarten konkurriert und diese möglicherweise ersetzt. Im unteren Preissegment des Seelachsmarktes (Gastronomie) ist Pazifischer Pollack ein Ersatzprodukt, während im oberen Segment (Großhandel, Fish & Chips) Kabeljau als Ersatz dient. Kurz- und mittelfristig wird die Nachfrage nach Seelachs von dem sinkenden Angebot an Kabeljau aufgrund restriktiverer Quoten profitieren, mit interessanten Aussichten für Exporte in das Vereinigte Königreich, die von der Nachfrage nach Fish & Chips angetrieben werden. Es wird erwartet, dass die Preisdynamik bei Seelachs dem Aufwärtstrend des Kabeljau-Marktes folgen wird.

Nach Ansicht der Interessenvertreter wird Seelachs mittel- und langfristig nicht vollständig von einem strukturellen Rückgang des Fischkonsums verschont bleiben, der auf die Überalterung der Verbraucher zurückzuführen ist. Im Einzelhandel wird der Durchschnittsverbraucher jedoch zunehmend nach praktischen und „leicht zuzubereitenden“ Optionen suchen. In diesem Zusammenhang ist der Seelachs eine relativ bequeme Fischart mit wenig Gräten. Daher könnte der Rückgang des Verbrauchs bei Seelachs weniger bedeutend sein als bei anderen Fischarten. Bei den Produkten wird erwartet, dass der Anteil des gefrorenen Seelachses zunehmen wird, ebenso wie die Nachfrage nach hochwertigen Aufmachungen wie Rückenfilet. Die Interessenvertreter berichteten über neue Premiumprodukte auf dem Markt, die aus Seelachs-Rückenfilets in Schutzatmosphärenverpackungen bestehen.

7. BEFRAGTE INTERESSENVERTRETER

- Frankreich
 - Ein Fischereiunternehmen
 - Eine Erzeugerorganisation
 - Fischauktion
 - Zwei Großhändler, von denen einer auch die Verarbeitung übernimmt
 - Eine *mareyeur*-Organisation
 - Ein Händler für Fischnebenerzeugnisse
- Dänemark
 - Fischauktion
 - Dänischer Verband für Meeresprodukte
 - Verarbeiter/Exporteur
- Deutschland
 - Eine Erzeugerorganisation
 - Zwei Großhändler
 - Fisch-Informationszentrum Hamburg (FIZ)

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union

ISBN 978-92-68-38044-4

DOI:10.2771/5477050