

PRESSEMITTEILUNG

Goldbarsch statt Rotbarsch: Island setzt auf klare Herkunftskennzeichnung

Reykjavik / Bremen, Februar 2026 – Isländische Seafood-Produzenten und Exporteure haben gemeinsam beschlossen, im deutschen Markt künftig ausschließlich die Bezeichnung Goldbarsch für Golden Redfish aus Island (*Sebastes marinus* oder *Sebastes norvegicus*) zu verwenden. Ziel ist es, mehr Klarheit im Markt zu schaffen und isländischen Goldbarsch eindeutig vom allgemeinen Begriff Rotbarsch abzugrenzen.

In Deutschland wird der Name Rotbarsch als Sammelbezeichnung für verschiedene Rotbarscharten unterschiedlicher Herkunft und Qualität verwendet. Diese Uneindeutigkeit erschwert Transparenz entlang der Wertschöpfungskette – von Importeuren über den Handel bis hin zur professionellen Küche und zum Endverbraucher. Mit der gemeinsamen Verwendung des Namens Goldbarsch setzen isländische Unternehmen ein klares Zeichen für Herkunft, Qualität und Verlässlichkeit.

Goldbarsch steht eindeutig für Golden Redfish aus Island. Die Bezeichnung reduziert Verwechslungen im Markt und ermöglicht es Einkäufern und Verarbeitern, das Produkt klar zu identifizieren und zu vermarkten. Isländischer Goldbarsch zeichnet sich durch Geschmack, gleichbleibende Qualität, eine verlässliche Versorgung und eine klar nachvollziehbare Herkunft aus.

Neben seiner Herkunft überzeugt isländischer Goldbarsch auch durch seinen ernährungsphysiologischen Wert. In der Studie *The 100 Most Nutritious Foods* von *BBC Future*, die auf wissenschaftlicher Analyse von Proteingehalt, Fettzusammensetzung, Vitaminen und Mineralstoffen basiert, belegt Ocean Perch (Golden Redfish) weltweit Platz drei unter den nährstoffreichsten Lebensmitteln.

Isländischer Goldbarsch ist ein naturbelassenes Produkt. Die Fischerei erfolgt in nachhaltig bewirtschafteten Beständen, ist zertifiziert und vollständig rückverfolgbar. Isländischer Goldbarsch trägt sowohl die *Marine Stewardship Council* (MSC) als auch die *Iceland Responsible Fisheries* (IRF)-Zertifizierung und steht damit für verantwortungsvolle Fischerei und hohe Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Zudem war die isländische Goldbarschfischerei die erste

Rotbarschfischerei weltweit, die eine MSC-Zertifizierung erhielt, und setzte damit früh einen internationalen Maßstab für nachhaltiges Fischereimanagement.

Deutschland ist schon seit Jahrzehnten der wichtigste Exportmarkt für isländischen Goldbarsch. Die gemeinsame Marktinitiative unterstreicht die langfristige Bedeutung dieses Marktes und den Anspruch der isländischen Fischwirtschaft, Transparenz, Qualität und Nachhaltigkeit konsequent in den Vordergrund zu stellen.

„Goldbarsch ist eine klare Herkunftsbezeichnung für Golden Redfish aus Island. Sie hilft, unterschiedliche Rotbarscharten und -erzeugnisse im Markt eindeutig zu unterscheiden und schafft Transparenz in Bezug auf Ursprung, Qualität und nachhaltige Bewirtschaftung. Das erleichtert die Orientierung im Markt und stärkt das Vertrauen in der Wertschöpfungskette“, sagt Björgvin Þór Björgvinsson, Projektleiter Seafood from Iceland.

Die neue Goldbarsch Initiative der isländischen Seafood Industrie wird erstmals im Rahmen der Fish International in Bremen vorgestellt. Vertreter isländischer Seafood-Unternehmen sind dort vom 22. bis 24. Februar anzutreffen.

--Ende--

Über Seafood from Iceland

Seafood from Iceland ist eine gemeinsame Plattform isländischer Unternehmen der Fischerei- und Seafood-Branche, die unter einer Herkunftsmarke zusammenarbeiten, um den Wert und die Wahrnehmung isländischer Fischereiprodukte im Ausland zu steigern. Ziel der Initiative ist es, die Bekanntheit und Wertschätzung für die isländische Fischkultur, nachhaltige Fangmethoden und die herausragende Qualität der Produkte zu erhöhen. Die Zusammenarbeit stärkt das Bewusstsein für die Herkunft, Tradition und Nachhaltigkeit isländischer Meeresprodukte und unterstützt den Export in wichtige Märkte wie Deutschland.

Pressekontakt:

Business Iceland

Bjargargata 1, 102 Reykjavík, Island

Alisa Silveira

Mail: alisa@islandsstofa.is

Telefon: +354 860 2203

Web: www.seafoodfromiceland.com