

Ein Restaurant in der nordnorwegischen Stadt Bodø zahlte 75.000 Kronen für einen einzelnen Blauflossen-Thunfisch, das sind 7.500 Euro.



Im Fischernetz verfangener Roter Thun, auch Großer Thun und Blauflossen-Thunfisch genannt. (Foto: Danilo Cedrone, gemeinfrei)

Derzeit liegen die Preise für den exklusiven Fisch am Boden, sagen Fischer gegenüber dem norwegischen Sender NRK, der am Sonntag darüber [berichtete](#).

Obwohl der besagte Preis nach viel klingt, ist dem nicht so. Der Fisch wog 187,5 Kilogramm, und der umgerechnete Kilopreis lag damit bei 400 Kronen, rund 40 Euro. Wenn man den Preis in Relation zum bisherigen Rekordverkauf setzt, sieht man schnell ein, dass das Bodøer Restaurant *Ohma* durchaus günstig eingekauft hat. Der bislang höchste Preis, der für einen Blauflossen-Thunfisch erzielt wurde, war 2013 auf dem berühmten Tsukiji-Fischmarkt in Tokyo.

Ein 221,8 Kilogramm schweres Exemplar ging damals für umgerechnet 1,6 Mio. Euro an den Betreiber einer Sushi-Restaurant-Kette. Ein Kilopreis von 7.213 Euro. Der Hunger der Japaner nach Blauflossen-Sashimi scheint keine Grenzen zu kennen.

Derweil überlegen die norwegischen Fischer, im nächsten Jahr nicht mehr auf Thunfischfang zu gehen, heißt es bei NRK. In den Jahren zwischen 2007 und 2014 war die Jagd auf den Blauflossen-Thun in Norwegen untersagt, die Art war überfischt.

Die Regierung in Norwegen will diesen speziellen Fischfang-Sektor nun wieder fördern, so hat sie die Fangquote von letztjährigen 104 Tonnen auf 239 Tonnen in diesem Jahr erhöht.

Doch das Branchenmagazin [Fiskeribladet](#) berichtet davon, dass von der erhöhten Fangquote lediglich 50,2 Tonnen genutzt wurden.

Die Preise sind derzeit so tief, dass Jarle Uthaug, Kapitän des Kutters, der den Fisch gefangen hat, sich nicht erklären kann, warum das Restaurant in Bodø so viel Geld dafür bezahlt hat.

„Es gab wohl zu viele Zwischenhändler, und jeder möchte sein Geld an den Blauflossen verdienen. [...] Es muss über drei oder vier Stationen gegangen sein, bis der Fisch im Hafen von Ålesund gedandet ist“, sagte er gegenüber dem NRK.

Der Blauflossen-Thunfisch steht auf der WWF-Liste der vom Aussterben bedrohten Arten. Das bedeutet, Fischer, die auf diesen Fisch aus sind, müssen einen international bestellten Kontrolleur an Bord dabei haben, auf eigene Kosten, versteht sich.

Hinzu kommen besondere Methoden des Fangs und der Lagerung des bis zu 70 Stundenkilometer schnellen Fisches. Ein Aufwand, der sich nur lohnt, wenn der Kilopreis

Restaurant in Norwegen kauft den teuersten Fisch der Welt für
kleines Geld | 3

entsprechend hoch ist.

Lesen Sie auch: [Bodø - Erste Kulturhauptstadt Europas nördlich des Polarkreises](#)

ap