

bonafide



#Blue Revolution – Time to harvest!

Fondsgipfel-Akademie  
November 2025

# Agenda

---

- **Globaler Überblick Fish & Seafood-Produktion**
- „**State-of-the-Art**“ Wertschöpfungskette in der Aquakultur
- **Gründe** für die stetig steigende Nachfrage nach Fisch
- **Fish & Seafood** im Kontext der globalen Finanzmärkte
- **Medial gehypte** Kontroversen zu Fish & Seafood im Faktencheck
- **Bonafide's** Fisch-Strategie



# Globaler Überblick Fish & Seafood-Produktion

bonafide

# Fish & Seafood innerhalb der globalen Agrikulturproduktion

Auf den ersten Blick wächst Fish & Seafood am geringsten, aber...

## Volumenanteile visuell



## Menge 2023 (Tonnen)

Pflanzliche Kulturen	9'900 Mio.
----------------------	------------

Kuhmilch	783 Mio.
----------	----------

Fleisch	363 Mio.
---------	----------

Fish & Seafood	185 Mio.
----------------	----------

Eier	97 Mio.
------	---------

## Volumenwachstum seit 2010

Pflanzliche Kulturen	+28%
----------------------	------

Kuhmilch	+31%
----------	------

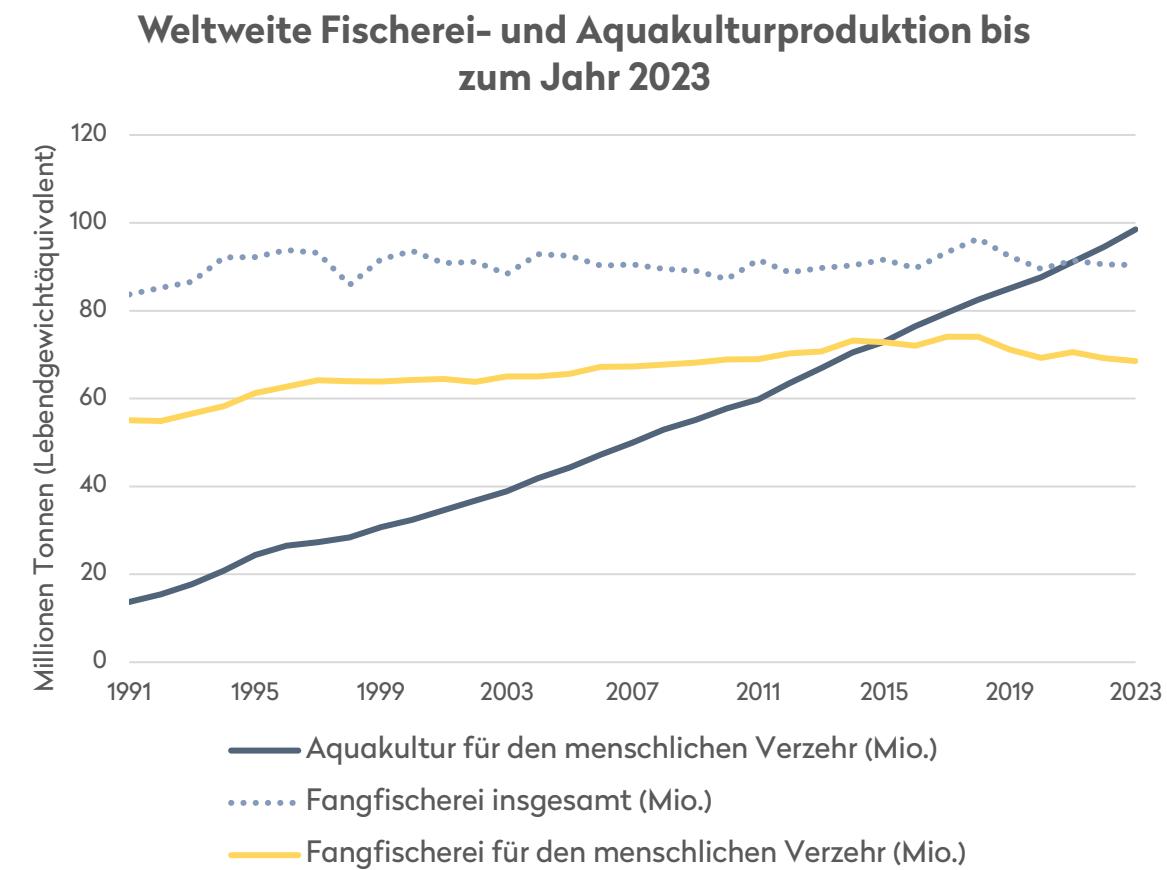
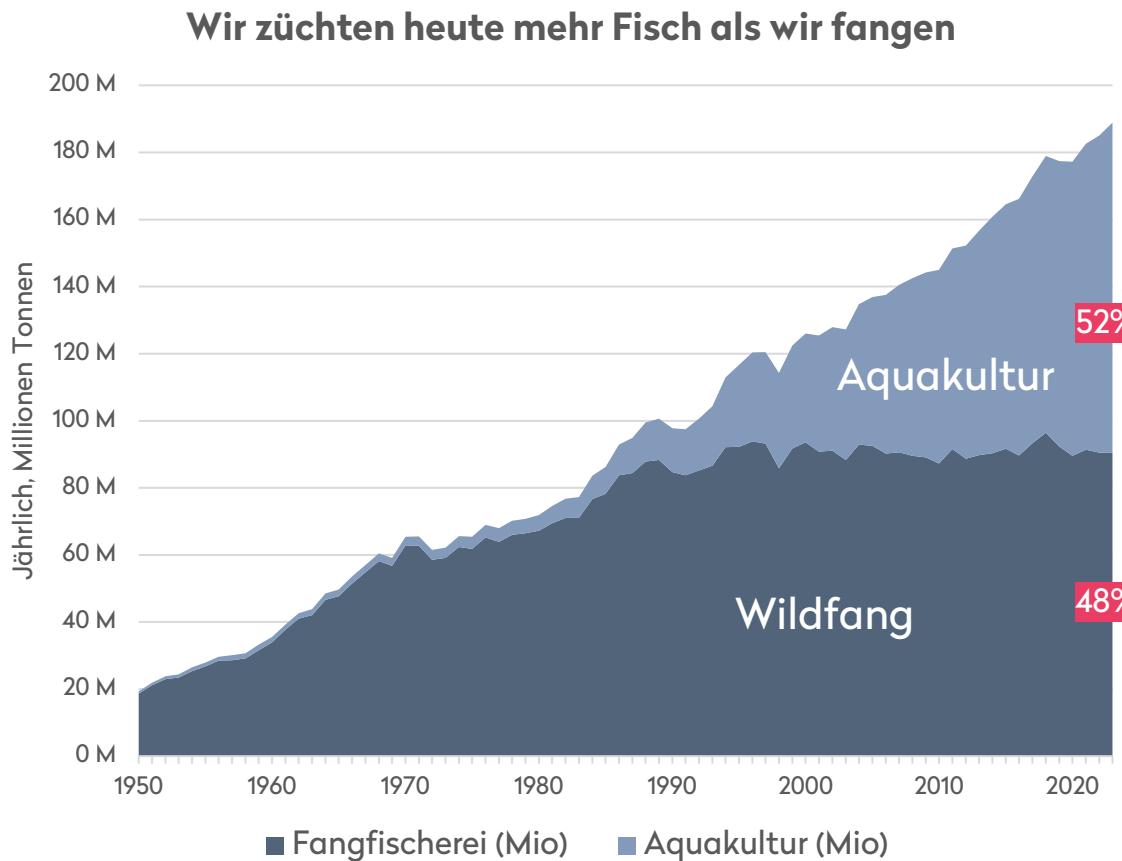
Fleisch	+26%
---------	------

Fish & Seafood	+14%
----------------	------

Eier	+40%
------	------

# FAO: Aquakultur überholt im Jahr 2022 zum ersten Mal die Fischerei

...das Wachstum stammt ausschliesslich aus Aquakultur.



**Hinweis:** Die Daten zur Produktion, Nutzung und zum Handel beziehen sich ausschliesslich auf aquatische Tiere. Ausgeschlossen sind aquatische Säugetiere, Krokodile, Alligatoren, Kaimane sowie andere aquatische Produkte wie Korallen, Perlen, Muscheln, Schwämme und Algen. Quelle: FishStat FAO, 2025

# Der blaue Planet

**71%** der Erde sind mit Wasser bedeckt.

Weltweit sind ~ 3,2 Mia. Menschen auf Blue Foods angewiesen, um mindestens 20% ihres tierischen Proteins zu decken – der Bedarf **verdoppelt sich bis 2050.**

– Zeit, das Potenzial der Ozeane zu entfesseln!



# Welche Länder sind dominant in Aquakultur und Wildfang?

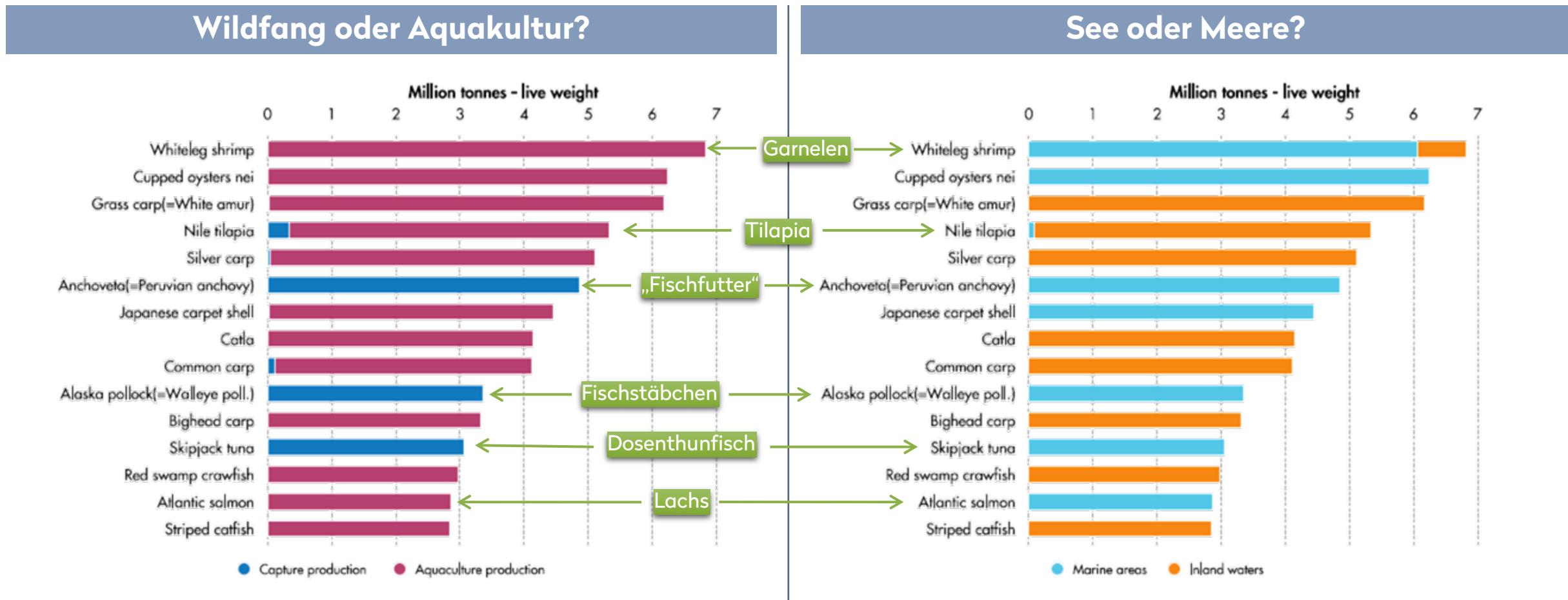
Asien ist volumenmässig Leader, besonders in der Aquakultur. Wildfang ist ausgeglicheniger, küstenabhängig.

Aquakultur		
Country	Aquaculture production	World's share
<b>World</b>		
World total	94.4	100%
<b>Top 10 aquaculture producers</b>		
China	52.9	56.0%
India	10.2	10.8%
Indonesia	5.4	5.7%
Viet Nam	5.2	5.5%
Bangladesh	2.7	2.9%
Norway	1.6	1.7%
Egypt	1.6	1.6%
Chile	1.5	1.6%
Myanmar	1.2	1.3%
Ecuador	1.1	1.2%
Total 10 major producers	83.4	88.4%
Total all other producers	11.0	11.6%

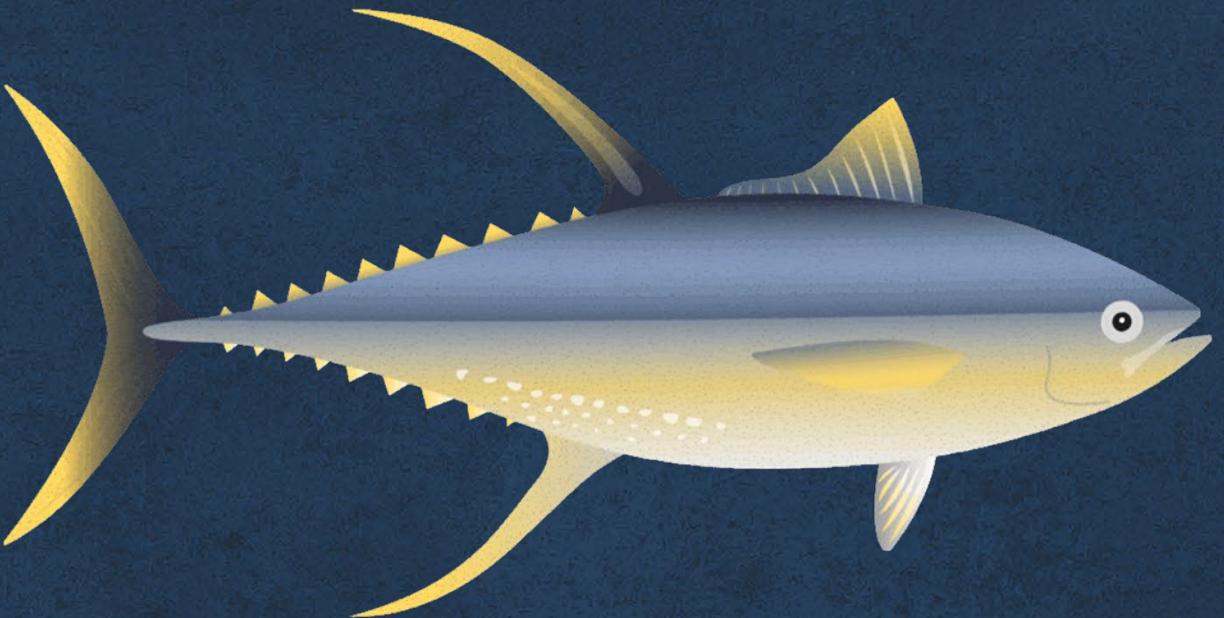
Wildfang		
Country	Capture production	World's share
<b>World</b>		
World total	91.0	100%
<b>Top 10 capture producers</b>		
China	13.0	14.3%
Indonesia	7.3	8.0%
India	5.5	6.0%
Peru	5.3	5.8%
Russian Fed	5.0	5.5%
USA	4.3	4.7%
Viet Nam	3.6	3.9%
Japan	2.9	3.2%
Norway	2.4	2.7%
Chile	2.2	2.4%
Total 10 major producers	51.5	56.6%
Total all other producers	39.5	43.4%

# Die volumenmässig grössten Spezies aus Aquakultur und Wildfang

Garnelen von Küstenregionen, Karpfen aus Teichen, Thunfisch vom Meer, Lachs aus Fjorden



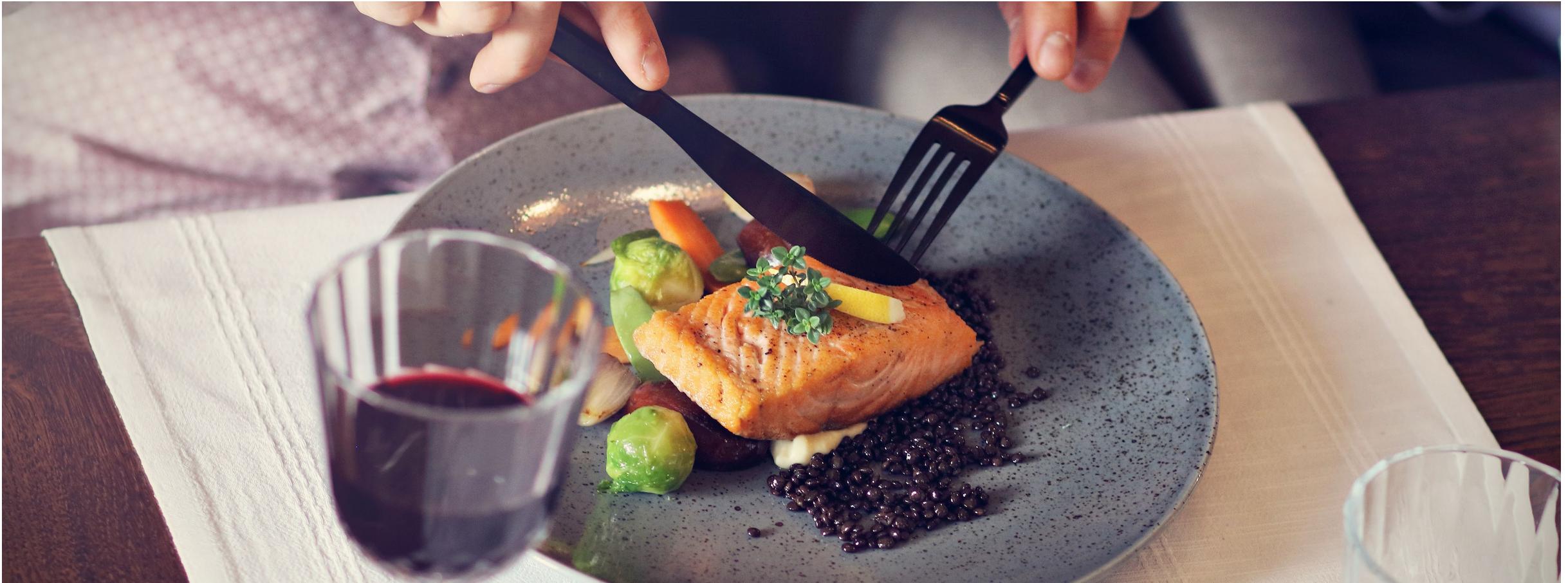
„State-of-the-Art“  
Wertschöpfungskette in  
der Aquakultur



bonafide

# Was Sie sehen

Ein köstliches Lachsgericht, elegant serviert in einem Restaurant.



# Was wir sehen

Eine komplexe, globale Wertschöpfungskette.

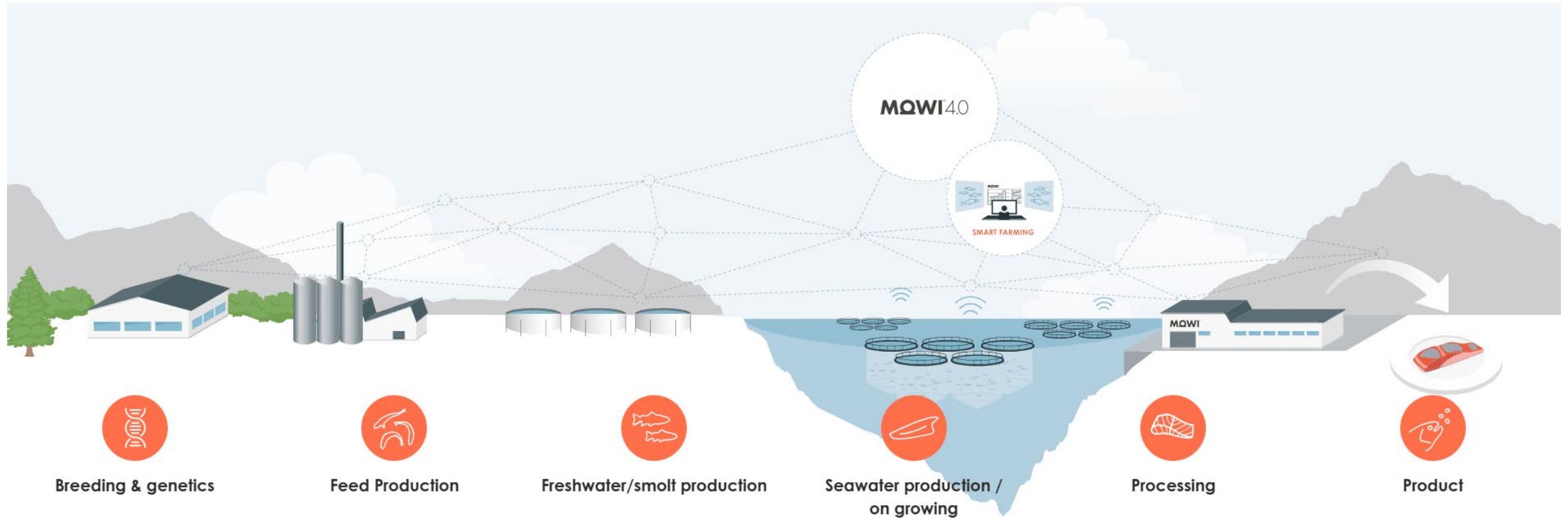


**bonafide**

**MΩWI<sup>®</sup>4.0**  
SMART FARMING

# MOWI als Abbild der norwegischen Technologieführerschaft

Industriecluster sind entstanden und revitalisieren abgelegene Küstengebiete



# Globale Chance: Lücke zu Technologieführern verringern/schliessen

Grosse, hungrige Seafood-Nationen liegen 20-30 Jahre in der Entwicklung zurück



Tauglichkeit?



Skalierung?



Lebensmittelsicherheit?

# **Gründe** für die stetig steigende Nachfrage nach Fisch



bonafide

# Fisch – „Super Food“ der Zukunft

Für nahezu jede Herausforderung in der globalen Lebensmittelindustrie bietet Fisch eine vorteilhafte Lösung

Ready-to-eat



Gesund



Proteinreiche Diät



Rund ums Jahr



Unverarbeitet



Nachhaltig



→ Anwenden von GLP-1-Medikamenten wird empfohlen, sich **proteinreich zu ernähren**, um weniger Muskeln abzubauen.

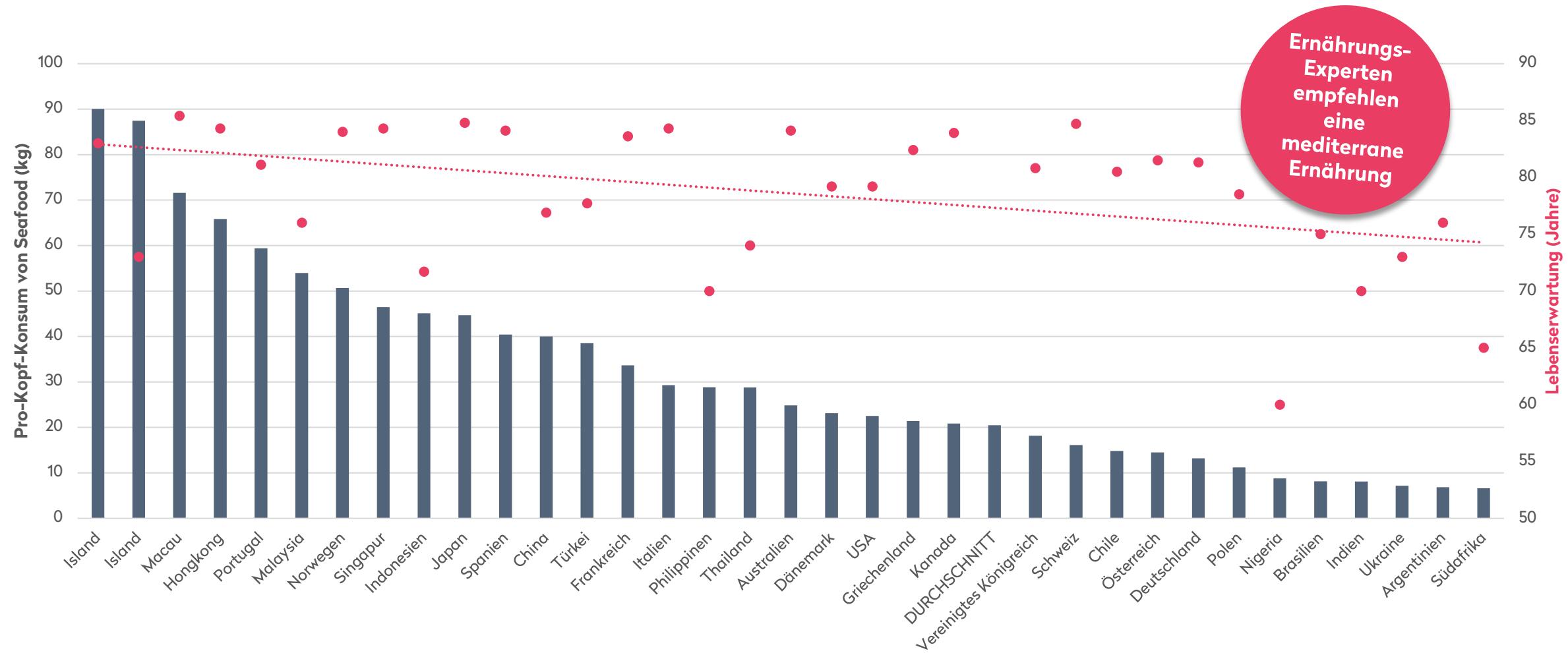
→ Die jüngere Generation will „ready-to-eat“-Lebensmittel, der **Sushi-Trend wird global**.

→ Gesundheitsbehörden/Ärzte **empfehlen zweimal pro Woche Fisch zu essen**, weil er einen hohen Nährwert hat.

→ Verstärkte **Kontrolle künstlicher Inhaltsstoffe** in verarbeiteten Lebensmitteln.

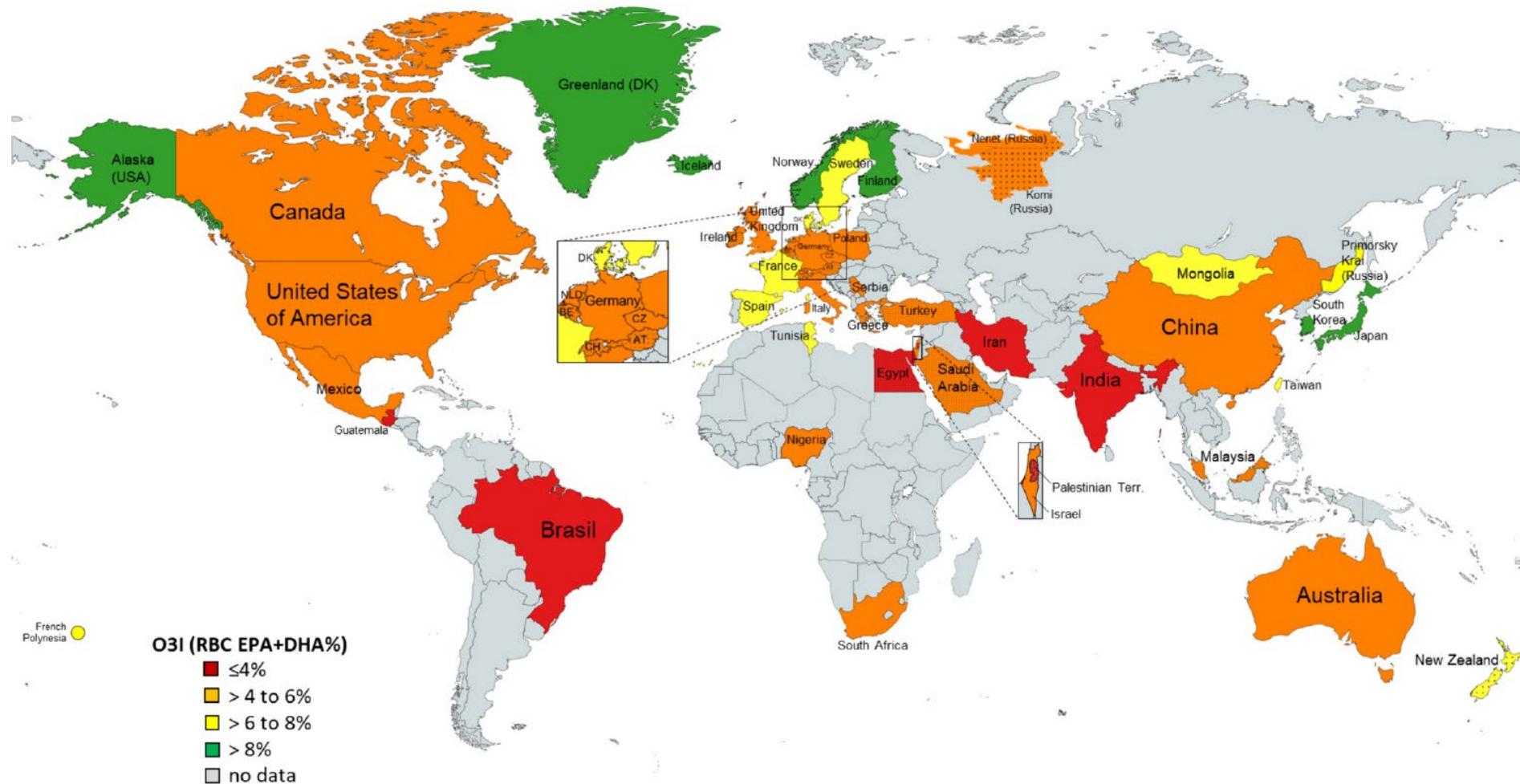
# Korrelation zwischen Seafood und Lebenserwartung?

Je mehr Fisch konsumiert wird, desto länger leben die Menschen, nebst weiteren Faktoren



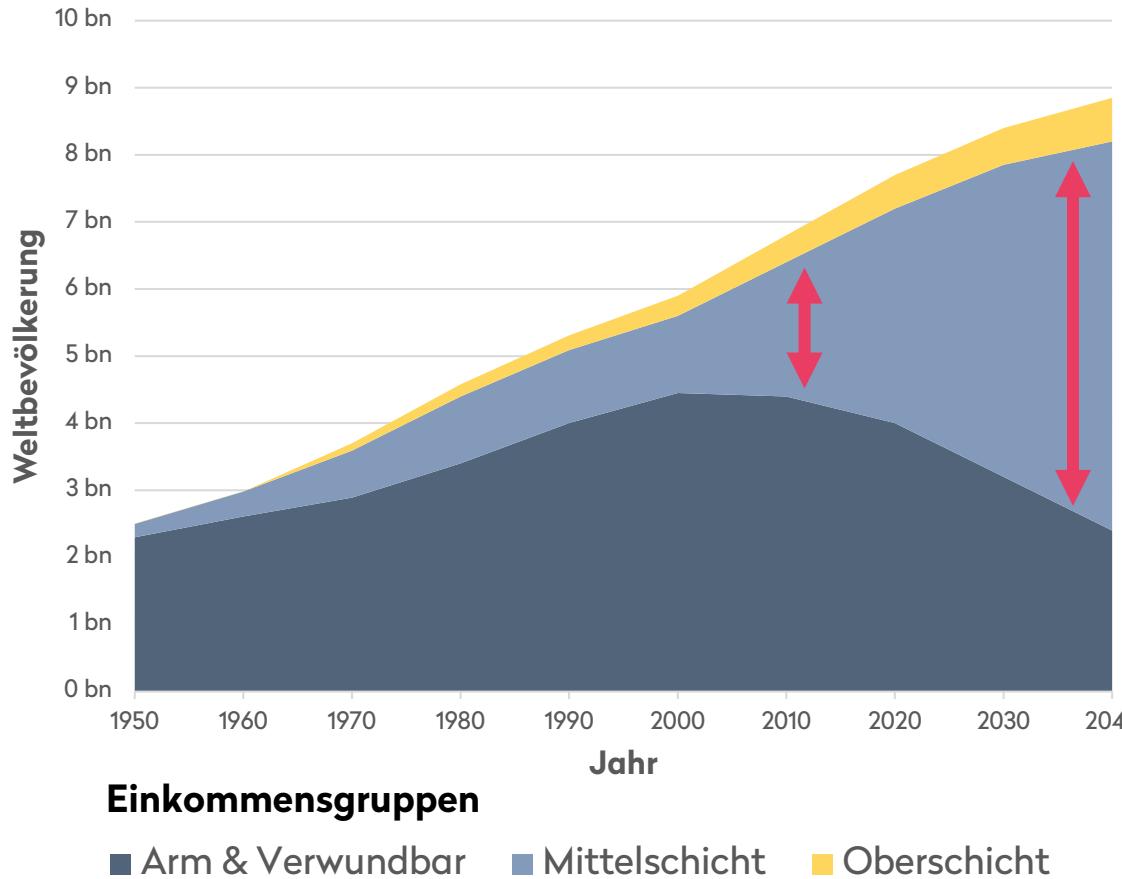
# Kennen Sie Ihren Omega-3-Index-Wert?

Konsum von EPA & DHA als Prävention für Herz, Gehirn und Nervensystem, etc.



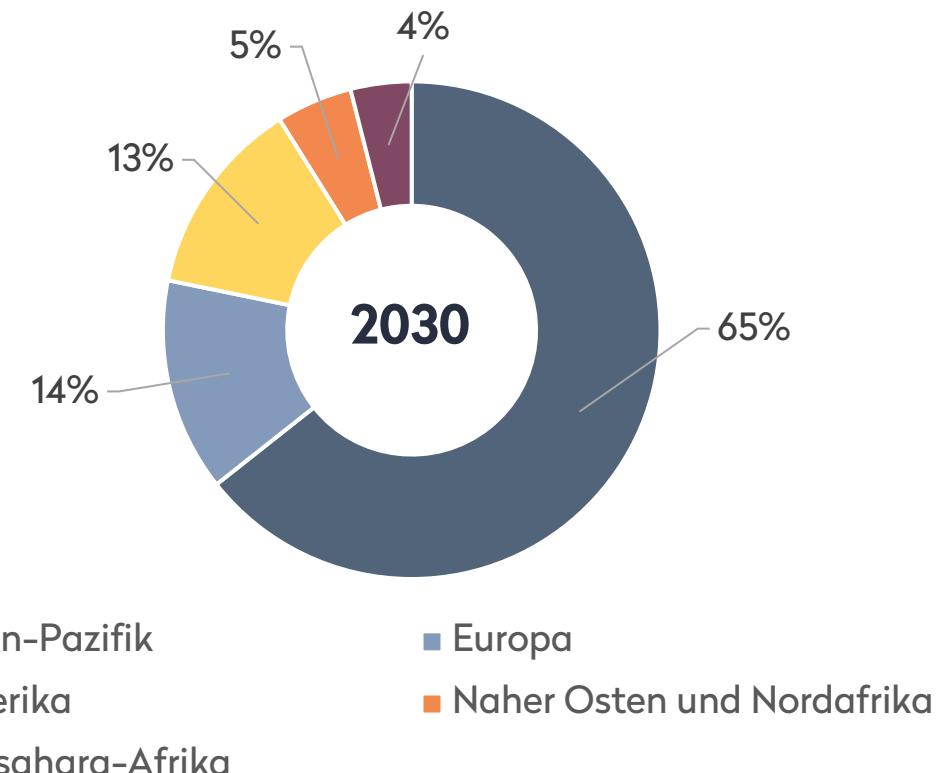
# Der Aufstieg der Mittelschicht

Wir sind jedes Jahr mehr Menschen, gleichzeitig aber auch global betrachtet „reicher“



Quelle: World Data Lab's Market pro, 2021

Verteilung der Mittelschicht im Jahr 2030



# Fish & Seafood im Kontext der globalen Finanzmärkte



bonafide

# Fish & Seafood im Verhältnis zu den globalen Aktienmärkten

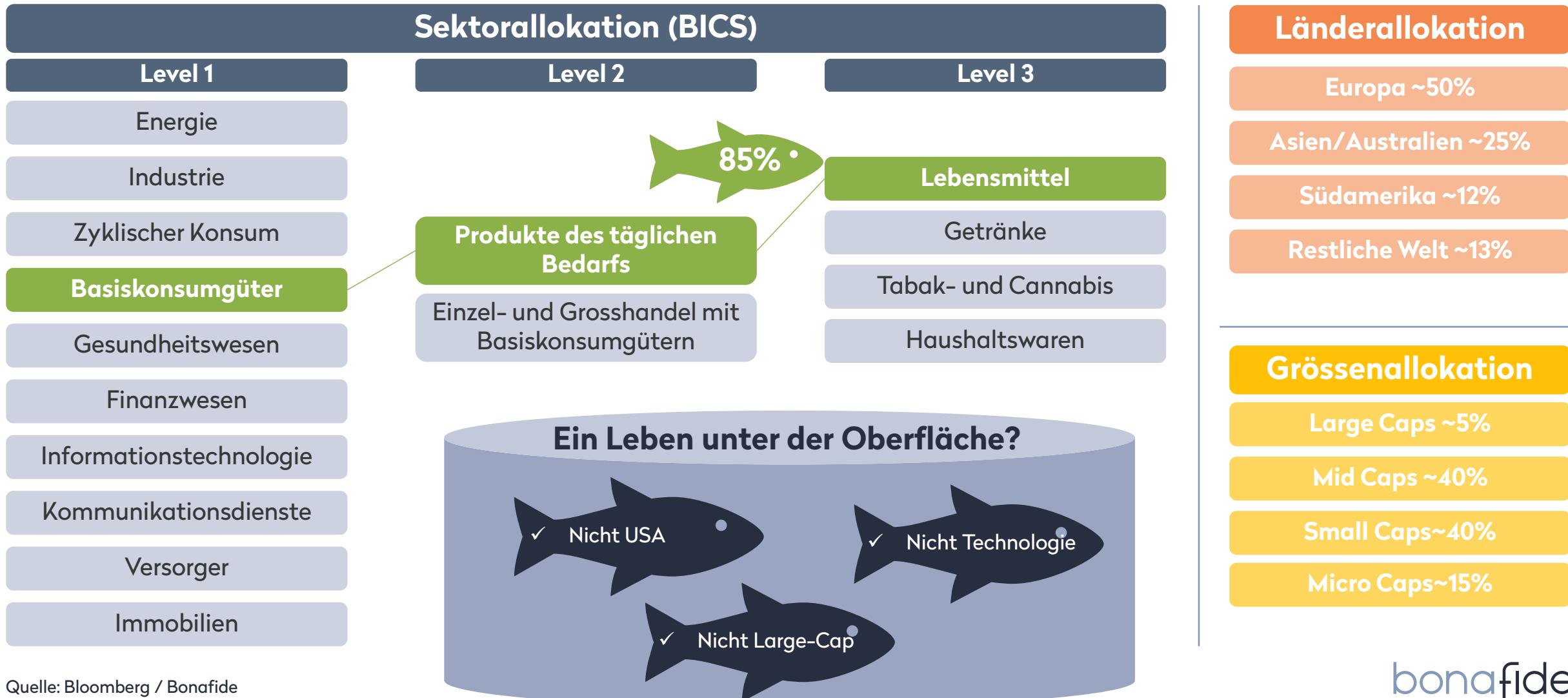
Klares Nischendasein in einem von USA dominierten Finanzmarkt

	Börsenkapitalisierung (USD)	in %	Anzahl Titel	in %
<b>Globaler Aktienmarkt</b>	147'500'000'000'000.00	100.00%	57'000	100%
<b>BOFI F&amp;S Index Investable</b>	322'000'000'000.00	0.22%	130	0.23%



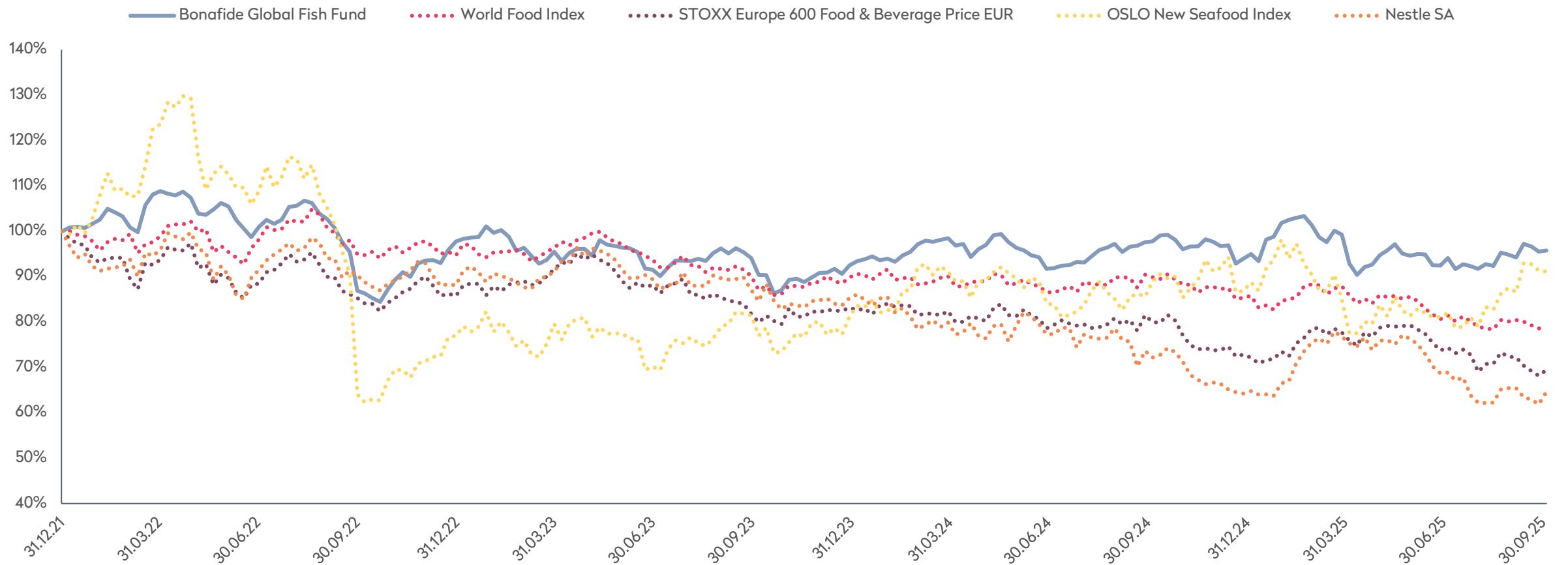
# Fisch ist Nahrung

Welchen Platz nimmt "Fisch" in Ihrer globalen Aktienstrategie ein?



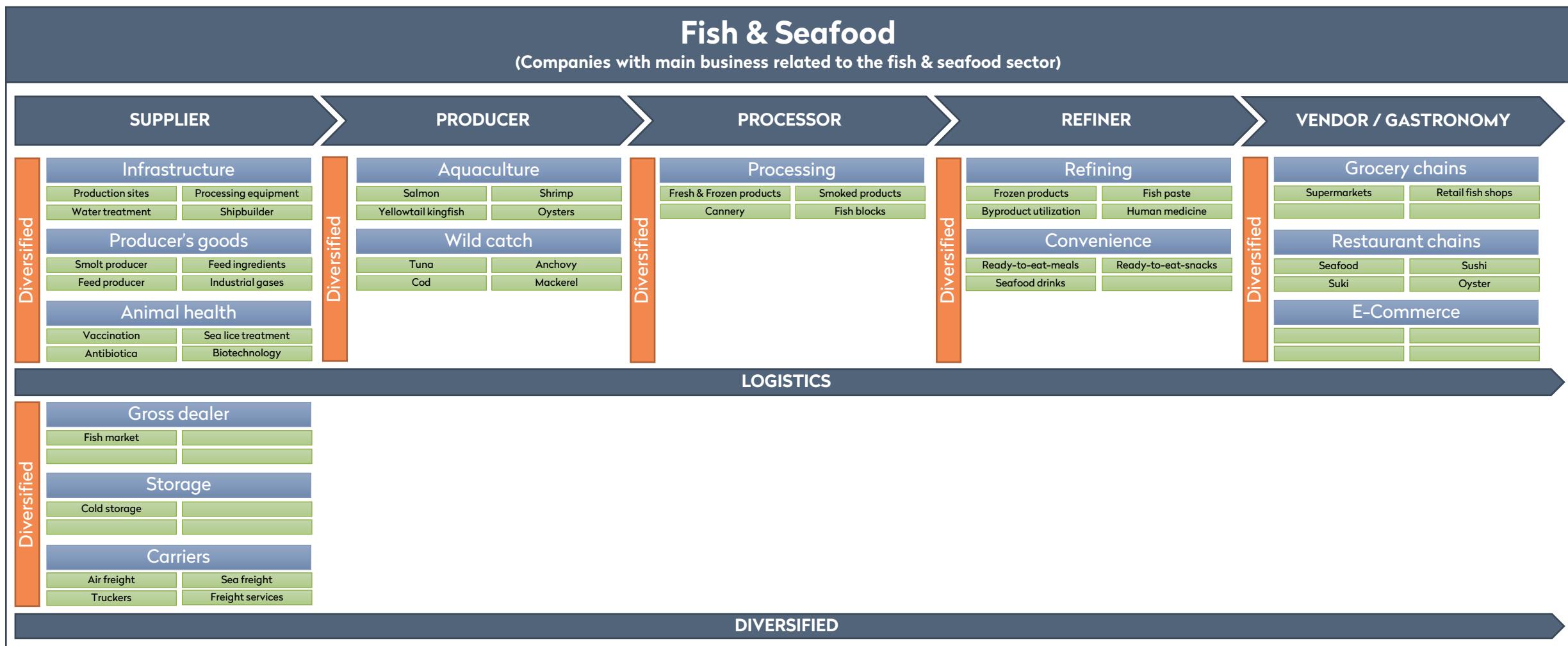
# Lebensmittel-Investitionslandschaft nach COVID

Defensive Anlagethemen wenig gefragt, Fisch an der Spitze



# BOFI-Sectoring

Inhouse kreiertes Klassifizierungssystem für bessere Sektoranalyse



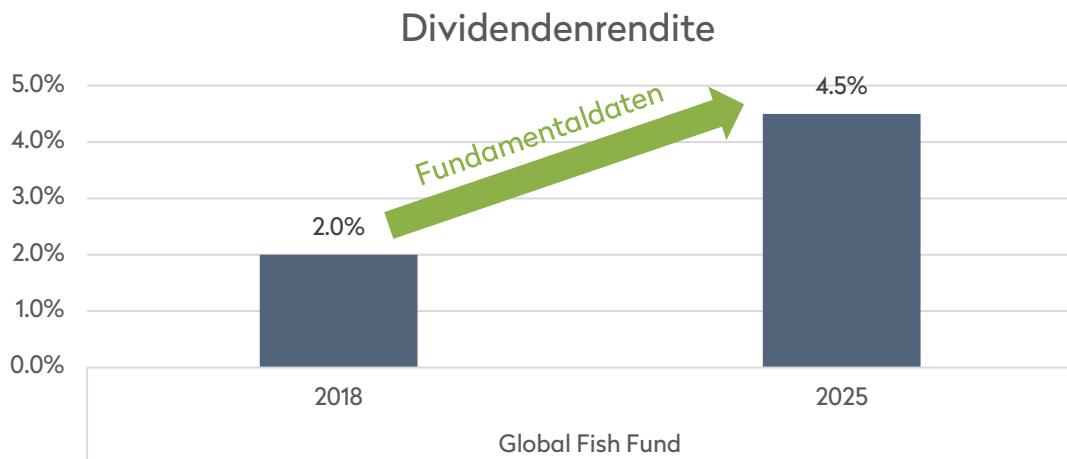
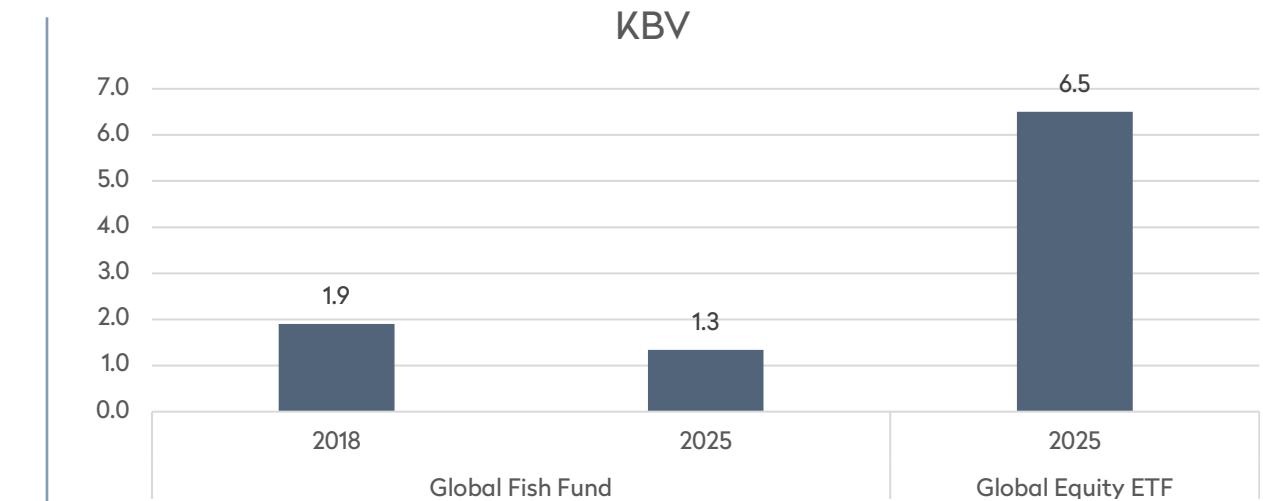
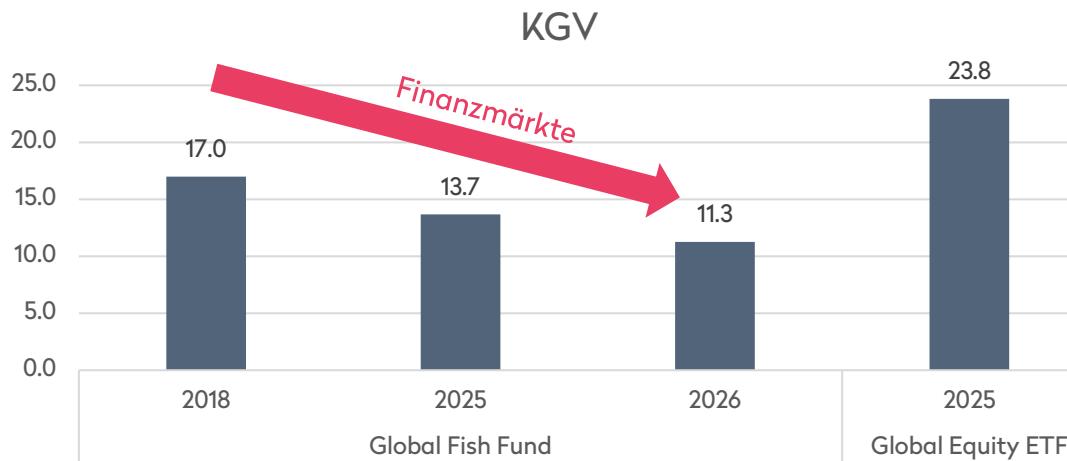
# Bewertungen von Fish & Seafood-Aktien

Defensiv, wachsend, integriert oder doch Commodity? An der Bewertung scheiden sich die Investoren.

- Grundsatz: «**Wir müssen täglich essen**»  
*Klassifiziert als Basiskonsumgüter, was den defensiven Charakter anspricht*
- Grundsatz: **Megatrends wie wachsende Bevölkerung und gesunde Ernährung**  
*Die Nachfrage wächst stetig und konstant über dem Weltwachstum*
- Die wiederkehrende Frage: **Commodity** (stark preisabhängig) oder **integriertes Geschäftsmodell?**  
*Volatilität der Finanzergebnisse entscheidend für Multiple*
- Das **Preisrisiko auslagern** mittels «Contract Farming»?  
*Bei «einfachen» Spezies möglich, globale Aquakultur ist jedoch noch «jung» (Forschung & Entwicklung)*
- Spezialisierung auf **Teilbereich der Wertschöpfungskette** vor- oder nachgelagert  
*Gibt es genügend Risikokapital für die Zuchzyklen (Lachs dauert 3 Jahre bis zur Schlachtreife)?*

# Attraktive Bewertung – zu schön, um wahr zu sein?

Preiswert investieren mit nachhaltiger Entschädigung durch Dividenden & Aktienrückkäufe



# Medial gehypte Kontroversen zu Fish & Seafood im Faktencheck



bonafide

# Antibiotika im Lachs – Garantiert viele „Klicks“

Aktivisten zeichnen gezielt ein falsches Bild und Medien verbreiten die „Stories“ an ihre Leserschaft

**pro.earth**  
Handeln statt Reden

Leben Umwelt Perspektiven Energie Mobilität Genuss

Lachs hat sich in den letzten Jahren zu einem der beliebtesten Speisefischen bei uns entwickelt. War er einstma... **lebt im Meer** momentan inflationär. Mit vielen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit. Die meisten bei uns erhältlichen Lachse stammen aus Aquakultur. Diese verwenden jedoch einen Cocktail aus Antibiotika und Pestiziden für die Aufzucht der Tiere in viel zu engen Zuchtbecken im Meer. Und auch das ihnen zugeführte Fischfutter ist vielfach mit Schwermetallen und Pestiziden beladen, welche sich in der Fettschicht der Tiere ansammeln.

PETA NEUIGKEITEN KAMPAGEN THEMEN VEGAN



Hinter Lachsfilet stehen immenses Tierleid und negative Auswirkungen auf die Umwelt.

## Wie giftig ist Lachsfilet?

Laut Expert:innen gehört Lachsfilet aus der Aquakultur zu den giftigsten „Lebensmitteln“ der Welt – das liegt nicht nur an der konstanten Gabe von Antibiotika, die die Entwicklung antibiotikaresistenter Keime begünstigt. [7]

KURIER

Anmelden Abonnieren

GESUNDHEIT

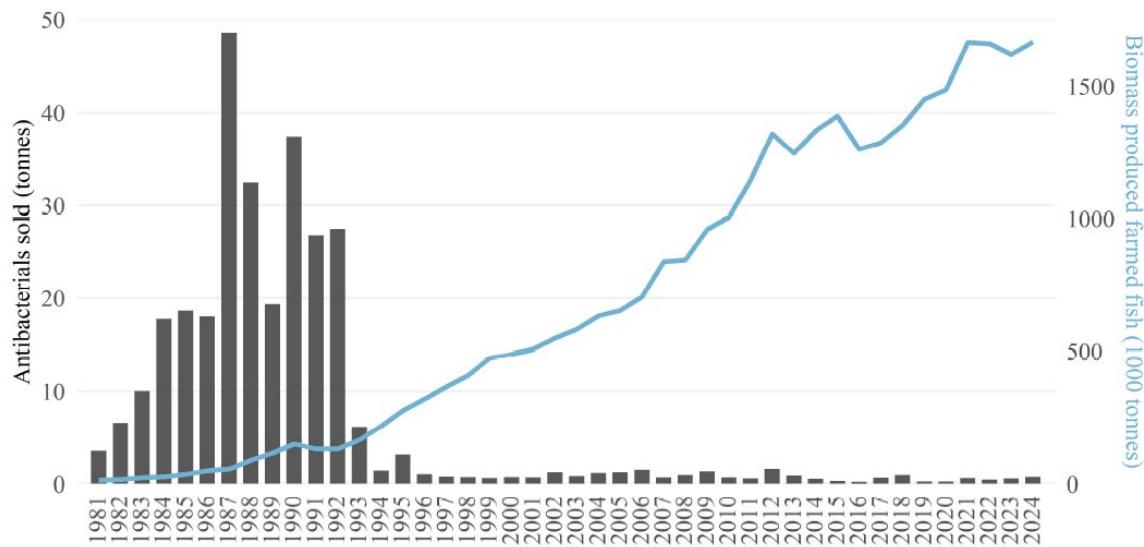
Milliardengeschäft: Wie giftig Lachs auf unseren Tellern sein kann

Ist Zuchtlachs wirklich gesund? Salmon Wars, ein aufrüttelndes Buch, beschäftigt sich mit der Zucht von Lachs in Meereskäfigen. Das Fazit ist verheerend.

# Antibiotika-Einsatz – Offizielle Daten norwegischer Staatsorganisationen

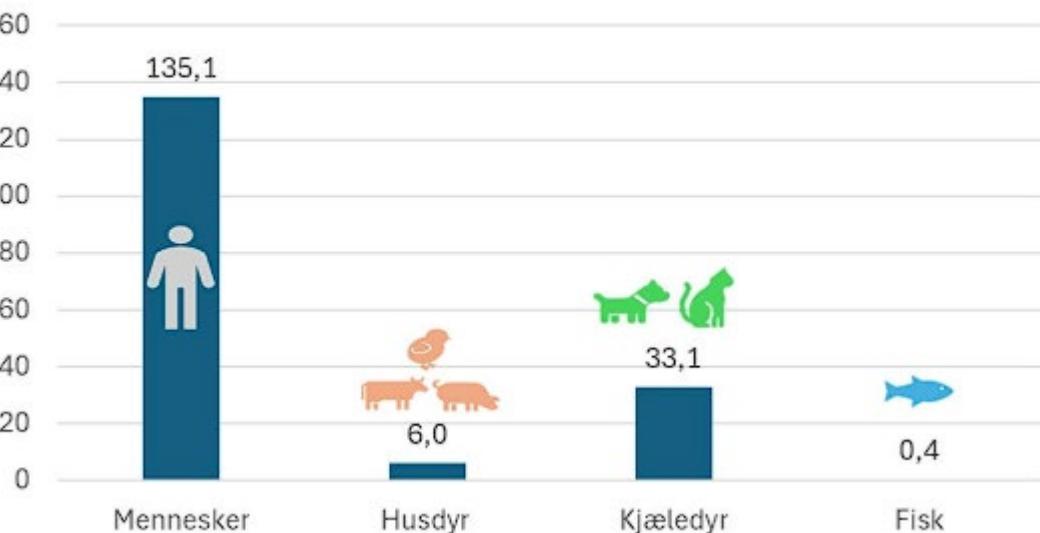
Hoher Einsatz um 1990, seither beinahe „null“ trotz 6x höherer Lachsproduktion

Gesamtmenge an Antibiotika in Aquakultur in NO



Antibiotika-Einsatz in Norwegen in mg pro kg

Antibiotikaforbruk 2024, mg/per kg kroppsvekt  
NORM-VET 2024



# Plastik im Meer, Plastik im Fisch

Die Vorstellung Plastik zu essen ist unappetitlich und lädt zum Lesen ein

watson



Achtung beim Kauf von Meeresfrüchten: Sie könnten mit dem schädlichen Mikroplastik vergiftet sein.  
bild: imago images / aap

SUPERMARKT

## Mikroplastik in Meeresfrüchten – beliebte Sorte am schlimmsten betroffen



© 08.01.2025, 15:20 © 08.01.2025, 15:20

Quelle: watson.de / greenpeace.de / spiegel.de

## Plastik in Fisch und Meeresfrüchten\*



Mehrere Felduntersuchungen haben bereits Mikroplastik in Fisch nachgewiesen.

Plastikmüll in allen Größen, Formen und Farben treibt in unseren Flüssen und Ozeanen. Was heißt das für unseren Fischkonsum? Müssen wir zukünftig neben Gräten auch Plastikteilchen aus dem Lachsfilet sortieren? Das ist natürlich eine Übertreibung – aber Fakt ist: Plastik ist bereits in der Nahrungskette angekommen. Insbesondere kleine Partikel werden zum Problem.

### Wie gelangt Plastik in Fisch?

Je kleiner der Plastikmüll im Wasser, desto problematischer. Denn erstens ist es unmöglich, die winzigen Teilchen zu bergen.

haben, wird das Mikroplastik dann an deren Fressfeinde weitergegeben – und landet unter Umständen auf unserem Teller.

### Plastikfunde in Fischen, Garnelen und Muscheln

Eine Studie mit Fischen aus Nord- und Ostsee – darunter Kabeljau, Flunder und Makrele – zeigte bei 5,5 Prozent der Tiere Mikroplastik im Verdauungstrakt. Eine andere, unter anderem mit Petersfisch und Wittling aus dem Englischen Kanal, ergab sogar eine Plastik Belastung in mehr als einem Drittel der Fische. Auch Krusten- und Schalentiere sind betroffen: Sowohl in



Die Wasserproben enthalten unter anderem industriell gefertigte Pellets und Mikrokugelchen sowie Reste größerer Plastikteile.

### Mikroplastik in der Nahrungskette

Die Mikroplastik-Forschung steckt noch in den Kinderschuhen. Doch erste wissenschaftliche Studien zeigen: Die winzigen Plastikpartikel können samt Schadstofflast in der Nahrungskette übertragen oder sogar angereichert werden, wenn Räuber mit Mikroplastik belastete Beute fressen. So wurde beispielsweise in einem Laborexperiment mit Algen, Flohkrebsen und Fischen die dreistufige Übertragung von Mikroplastik nachgewiesen – mit schädlichen Auswirkungen für die Fische am Ende dieser Nahrungskette. Auch bei der

### Wussten Sie,

dass Mikroplastik nicht nur aus zerkleinertem Plastikmüll stammt? Zwar entsteht das meiste Mikroplastik, indem größere Plastikteile durch die Einwirkung von UV-Strahlung, Wind und Wellen zersetzt werden. Aber auch

SPIEGEL Wissenschaft

Mikroplastik in Meeresfrüchten

## Frutti di Plastik

Australische Forscher untersuchten Proben von Austern, Garnelen, Tintenfischen, Krabben und Sardinen auf Rückstände von Plastik. Zu ihrem Erschrecken waren alle positiv.

12.08.2020, 18.13 Uhr



bona  
fide

# Mikroplastik ist ein generelles Problem der Menschheit

Dabei „konsumieren“ wir aber mehr Mikroplastik durch Wasser und Luft als durch Fische – weniger Atmen?



## Seafood unfairly singled out in microplastics debate

10 October 2025

Share



Quelle: <https://www.hw.ac.uk/news/2025/seafood-unfairly-singled-out-in-microplastics-debate>

→ Sie stellten fest, dass sich **mehr als 70 %** der wissenschaftlichen und medialen **Berichterstattung** über **Mikroplastik** in Lebensmitteln auf **Meeresfrüchte** konzentriert hat, was zur öffentlichen Wahrnehmung beigetragen hat, dass der **Verzehr von Fisch das größte Risiko darstellt**.

→ Diese **Fehlwahrnehmung** hat reale Konsequenzen, da einige Verbraucher berichten, dass sie aufgrund von Bedenken hinsichtlich der Belastung durch Mikroplastik ihren **Konsum von Meeresfrüchten reduzieren** und dadurch die **gesundheitlichen Vorteile** des Verzehrs von Meeresfrüchten **verpassen**.

→ Professor Ted Henry von der Heriot-Watt School of Energy, Geoscience, Infrastructure and Society sagte: „In Wirklichkeit sind Menschen **viel stärker Mikroplastik aus der Raumluft und dem Staub ausgesetzt**.“

# Verschmutzung der Fjorde – Stets eine Frage der „Intensität“

Wie Jauche an Land Wiesen düngen, landen Fischfäkalien am Meeresgrund. Aber staatlich überwacht.

Hannes Jaenicke-Doku „Im Einsatz für den Lachs“

**Warum Zuchtlachs gefährlich für die Umwelt ist**



Lachsfarm in Norwegen: Viren und Parasiten gefährden den Wildlachs. © picture alliance / blickwinkel / H. Baesemann

08:41 Minuten

Moderation: Dieter Kassel | 16.06.2020

Quelle: deutschlandfunkkultur.de / quarks.de

Quarks<sup>®</sup>

Umwelt

Gesundheit

Technik

Gesellschaft

Weltall

in quarks.de



Fischzucht in Norwegen



## So umweltschädlich ist dein Lachssteak

Lachs aus Aquakultur in Norwegen – das klingt erst mal irgendwie gut und umweltfreundlich. Sorry, wir müssen enttäuschen, ist es nicht.

6. November 2018 | 4. Dezember 2018

<https://www.facebook.com/quarks.de/videos/10160404830795564/>

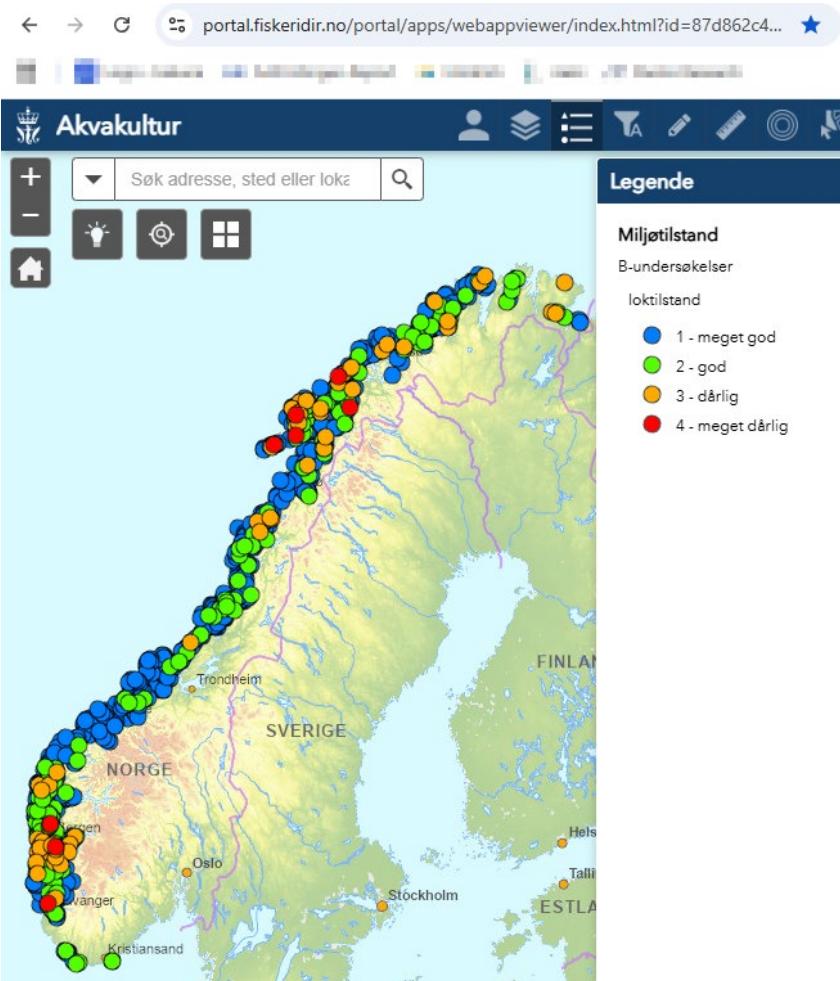
**Lachszucht bedroht andere Meeresbewohner**

Unsere Weltmeere werden immer leerer: Schuld ist vor allem der Fischfang. Wer die Überfischung nicht unterstützen, aber auch nicht auf sein Lachsfilet verzichten möchte, greift oft zu Fisch aus Aquakulturen. Ökosiegel und andere Zertifizierungen vermitteln das Gefühl, damit etwas Gutes zu

bona fide

# Überraschung: Aquakultur und deren Fussabdruck ist staatlich reguliert

Transparente Berichterstattung über Meeresboden unter Farmen nach jedem Zyklus durch Drittpartei



Quelle: fiskeridir.no

- Umfassender Statusbericht zu jeder Farm **online publik verfügbar** (in Norwegisch)
- Proben des Meeresbodens von zahlreichen Stellen der Anlage
- Zwischen Zyklen **mindestens zwei Monate Ruhezeit** zur Erholung des Meeresbodens



# Bonafide's Fisch Strategie



bonafide

# Unser Portfolio – Bonafide Global Fish Fund

Profitieren Sie von einer einzigartigen Anlagestrategie im weltweit wachsenden Fish- und Seafood-Sektor

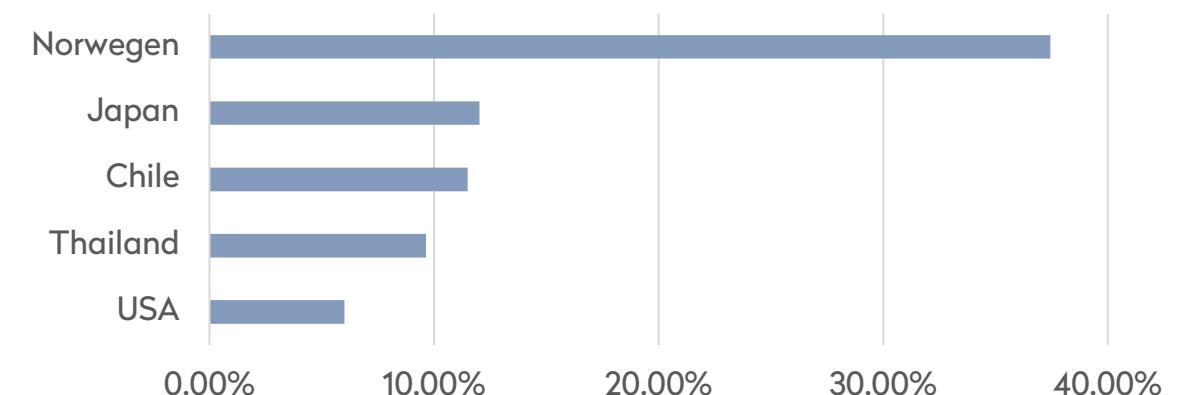
- **20-30 Positionen:** Diversifiziert und auf Top-Unternehmen im Fish- und Seafood Sektor konzentriert
- **Long-only Aktien:** Reiner Aktienfonds, der auf langfristiges Wachstum ausgerichtet ist
- **Globale Reichweite:** Schlüsselinvestitionen in den wichtigsten Fischerei- und Aquakulturnationen
- **UCITS-Fonds:** Klar reguliert, bietet Anlegerschutz und Transparenz
- **Tägliche Liquidität:** Flexible Zugang zu Kapital mit täglichem Handel der Fondsanteile

## Top 5 Positionen

Unternehmen	Sektor	Gewichtung
Mowi ASA	Basiskonsumgüter	6.74%
AKVA Group	Basiskonsumgüter	6.49%
SalMar	Industrie	6.45%
Austevoll Seafood	Basiskonsumgüter	6.12%
Hofseth Biocare	Basiskonsumgüter	5.55%
<b>Total</b>		<b>31.35%</b>

Daten per 03.11.2025

## Top 5 Länder



# Kontakt

Bonafide Wealth Management AG  
Höfle 30  
9496 Balzers  
Liechtenstein

+423 388 00 30  
[info@bonafide-ltd.com](mailto:info@bonafide-ltd.com)



Philipp Häggerli



[ph@bonafide-ltd.com](mailto:ph@bonafide-ltd.com)



+423 388 00 35

# Weitere Links

---

**Folgen Sie uns auf unseren Kanälen:**

- **LinkedIn:** <https://www.linkedin.com/company/bonafide-wealth-management-ag/>
- **Oder melden Sie sich jetzt zu unseren Newsletter an:**  
<https://webforms.pipedrive.com/f/1yq98t97mbaniO63uqvTnyq6zgWapnCk9IrbJ3vN1lBV3ORUrXkii3O9IVqkYEPjd>

**Mehr zu Bonafide:**

- **Website:** <https://www.bonafide-ltd.com/de>
- **Landing Page:** <https://get.bonafide-ltd.com/de/>
- **Bonafide Insights (Youtube):** [https://www.youtube.com/@bonafide\\_\\_/playlists](https://www.youtube.com/@bonafide__/playlists)