

Warenkunde: Fisch – frisch auf den Tisch! (Teil I)

Liebe HGK-Mitglieder,

haben Sie sich schon einmal Gedanken darüber gemacht, welchen Fisch Sie ruhigen Gewissens auf Ihre Karte setzen können? In diesem und dem nächsten Rundschreiben geben wir Ihnen interessante Hintergrundinformationen zu diesem Thema.

In 2007 lag der Pro-Kopf-Verbrauch an Fisch und Meeresfrüchten in Deutschland bei 16,4 kg (Fanggewicht). Das entspricht dem derzeitigen Weltdurchschnitt. Die Spitze bilden Japan und Island mit bis zu 70 bzw. 90 kg Fisch pro Kopf und Jahr.

Die Importmenge an Fisch und Meeresfrüchten lag in Deutschland bei ca. 1,9 Mio. t (2007). Das sind 85 % des Gesamtaufkommens. Der weitaus kleinere Anteil von 325.000 t stammt aus der Eigenproduktion der deutschen Fischer.

Weltweit werden rund 90 Mio. t Fisch pro Jahr aus dem Meer geholt, so dass viele Bestände inzwischen als überfischt gelten. Eine Überfischung ist dabei nicht mit einer Ausrottung gleichzusetzen. Bsp. Kabeljau: 4 der 17 Bestände in der EU gelten als überfischt – die Fangmenge wurde auf 20 t/Jahr begrenzt. In Norwegen sind die Kabeljau-Bestände nicht gefährdet, hier liegt die Fangmenge bei 400.000 t/Jahr.

Damit wir auch morgen noch Fisch genießen können, wird von verschiedenen Seiten daran gearbeitet, die Auswirkungen auf die Öko-Systeme minimal zu halten. So wurde Ende der 1990er Jahre der MSC (Marine Stewardship Council = Rat zur Bewahrung der Meere) mit dem Ziel gegründet, die Fischbestände durch nachhaltigen Fang weltweit zu sichern. Inzwischen ist das blaue MSC-Siegel in 28 Ländern auf rund 950 Produkten zu finden – auch in Deutschland. Die zertifizierten Fischereien befolgen die Grundsätze des MSC für umweltverträgliche Fischerei und werden in regelmäßigen Abständen kontrolliert. Weiterführende Informationen erhalten Sie im Internet unter <http://www.msc.org/de>.



Für weitere Fragen steht Ihnen auch unsere Bio-Fachberaterin, Frau Lange, unter folgender Telefonnummer 0511 – 33 70 665 oder Email sla@h-g-k.de gern zur Verfügung.