



LfL: Genuss mit gutem Gewissen bei Fischessen

Beitrag

Genuss mit gutem Gewissen bei traditionellem Fischessen an Karfreitag

Am Karfreitag steht Fisch traditionell ganz oben auf dem Speiseplan. Und dabei ist kaum ein Lebensmittel so vielfältig und wandelbar: Sushi, ausgefallene Fischbowls, knusprige grätenfreie Fischfilets oder klassische Räucherfilets. Das zeigt der Kurs „Heimischer Fisch als innovatives, regionales und nachhaltiges Lebensmittel“, den die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) mit Unterstützung des Landesfischereiverbandes (LFV) am 5. April in Starnberg veranstaltet. Mit dabei im Lehrsaal des Instituts für Fischerei werden auch LfL-Präsident Stephan Sedlmayer sowie LFV-Präsident Prof. Dr. Albert Göttle sein. Fischwirtschaftsmeister Walter Strohmeier zeigt bei der praktischen Fischverarbeitung, welche Fülle an Geschmackserlebnissen Fisch bereithalten kann.

Einfach nur Lebensmittel konsumieren, ist für einige Verbraucherinnen und Verbraucher mittlerweile Vergangenheit. Die Lebensmittel müssen andere Ansprüche erfüllen: Sie sollen die Umwelt schonen, nachhaltig erzeugt sein, einen geringen CO₂-Fußabdruck haben und nicht zuletzt auch gesund sein. Gerade Fisch ist von hoher ernährungsphysiologischer Bedeutung. An erster Stelle stehen das wertvolle Eiweiß (17 bis 21 %) und der hohe Anteil an hochwertigen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Spezielle Fettsäuren gelten als besonders wichtig für die menschliche Ernährung, sie erfüllen wichtige Aufgaben bei der Entwicklung und Funktion des Gehirns. Das gilt nicht nur für Seefisch, sondern auch für Süßwasserfische. Vor allem in der Ernährung von heranwachsenden Kindern und Jugendlichen sollte Fisch deshalb integraler Bestandteil sein. „Selbstverständlich muss Fisch deshalb auch auf dem wöchentlichen Speiseplan in Kantinen und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung stehen“, fordert LfL-Präsident Stephan Sedlmayer.

Auch Produkte aus der bayerischen Seenfischerei und der heimischen Teichwirtschaft enthalten diese wichtigen Fettsäuren in erheblichem Umfang. Deshalb greifen viele Verbraucherinnen und Verbraucher zu regionalen Erzeugnissen. In Deutschland und gerade in Bayern produzieren Teichwirte jedes Jahr mehrere Tausend Tonnen Karpfen, Forellen und Saiblinge. Neben diesen traditionell erzeugten Fischarten werden in Deutschland aber auch „Exoten“, wie Afrikanische Welse oder



Shrimps, in Kreislaufanlagen aufgezogen. An die Stelle von Lachsfilets aus Norwegen kann Lachsforelle aus bayerischer Teichwirtschaft treten, Fischstäbchen können mit grätenfreien Fischfilets aus Karpfen, Weißfischen oder Welsen ersetzt werden. Fische haben als Teil des Körperskeletts Gräten, die Gräten im Fischfleisch lassen sich allerdings durch professionelles Filetieren und Zuschneiden entfernen. Fischgenuss gibt es also grätenfrei, genau das zeigt der Fischkurs.

Die Erzeugung ist durch kurze Transportwege, verbunden mit einer guten CO₂-Bilanz und Frische aufgrund der Nähe zum Verbraucher sowie einer fachgerechten Erzeugung mit hoher Produktqualität, Nachhaltigkeit und Beachtung des Tierwohls verbunden. Darüber hinaus erfüllen die extensiv bewirtschafteten Teiche in Bayern wichtige Aufgaben, z.B. als Lebensraum für zahlreiche bedrohte Tier- und Pflanzenarten (Insekten, Amphibien, Vögel). Fischteiche und Teichlandschaften dienen zudem als Wasserrückhalt zur Verbesserung des Kleinklimas sowie der Naherholung für die Bevölkerung. Mit dem Kauf von regional erzeugten Fischen trägt man nicht nur zur Wertschöpfung im eigenen Land bei, sondern fördert gleichzeitig den Erhalt dieser wertvollen Kulturlandschaft mit unschätzbbarer Biodiversität.

Daneben werden aktuell über 400 Fischarten in verschiedenen Aquakultursystemen aufgezogen, rund 50 Prozent des Konsums wird mittlerweile auf diesem Wege gedeckt. Die Verfahren reichen von der naturnahen Teichwirtschaft über intensivere Verfahren in Teichen, Becken bis zur intensiven Erzeugung in Großgehegen oder gewässerunabhängigen Kreislaufsystemen.

Doch auch beim oft kritisierten Fischfang aus den Meeren tut sich etwas: Laut FAO werden jedoch mehr als 55 % der weltweiten Fischbestände nachhaltig befischt. Die Bestände werden regelmäßig überwacht und deren Entwicklungen sind die Grundlage für die Bewertungen. Heutzutage ist der Fang vieler Fischbestände zertifiziert, wie beispielsweise durch den Marine Stewardship Council (MSC). Aktuell sind mehr als 400 Fischereien durch den MSC zertifiziert, das Siegel auf der Verpackung gibt hier Aufschluss. Der gezielte Griff nach zertifizierten Fischprodukten ist damit leicht. Worauf es bei der Kennzeichnung von Fisch und Fischereierzeugnissen ankommt, erfahren Verbraucherinnen und Verbraucher in einem neuen Video der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft.

Veranstaltung „Heimischer Fisch – Tradition trifft Innovation“ am 5. April; 10.00 Uhr bis 10:30 Uhr

Ort: LfL-Institut für Fischerei, Weilheimer Str. 8, 82319 Starnberg

Programm:

10.00 Uhr: „Heimischer Fisch als innovatives, regionales und nachhaltiges Lebensmittel“ – Begrüßung LfL-Präsident Stephan Sedlmayer und LFV-Präsident Prof. Dr. Albert Göttle

10:20 Uhr: „Heimischer Süßwasserfisch – lassen Sie sich inspirieren!“ – praktische Fischverarbeitung mit Fischwirtschaftsmeister Walter Strohmeier

Nach den offiziellen Redebeiträge besteht die Möglichkeit zu Interviews und Foto-Filmaufnahmen.

Weitere Informationen:

* Institut für Fischerei <<https://www.lfl.bayern.de/ifi/>>

* Video: Worauf kommt es bei der Kennzeichnung von Fisch und Fischereierzeugnissen an? <<https://www.youtube.com/watch?v=ej9Kk87Selk>>



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Ein leckerer Genuss: Grätenfreie Karpfenchips.

Foto & Text: LfL

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Fisch
2. Gastronomie