



## Tipp zum Karfreitag: frischer Fisch aus Bayern

### Beitrag

**In Bayern wird traditionell in der Karwoche und vor allem an Karfreitag Fisch gegessen. Rechtzeitig vor den kommenden Feiertagen hat Bayerns Ernährungsministerin Michaela Kaniber auf die vielen Vorzüge von frischem Fisch aus heimischen Seen, Teichen und Flüssen hingewiesen.**

„Bayern bietet in seinen unterschiedlichen Regionen eine unglaubliche Vielfalt an Fischen, die unsere Fischer und Teichwirte im ganzen Land fangen bzw. aufziehen und immer frisch im Angebot haben. Fisch ist nicht nur ein Genuss, sondern wichtiger Teil einer ausgewogenen Ernährung“, sagte die Ministerin zu Beginn der Karwoche in München. Besonders bekannt sind ihren Worten zufolge die geschützten regionaltypischen Spezialitäten wie der „Oberpfälzer Karpfen“, der „Aischgründer Karpfen“ oder der „Fränkische Karpfen“. Aber auch die bayerischen Forellenteichwirte liefern hervorragende Forellen, Saiblinge und Lachsforellen. Aus den Bächen, Flüssen und Seen stammen wohlschmeckende Renken, Hechte, Zander und Weißfische. Am Bodensee gibt es heuer eine Besonderheit: Bis zum 16. April veranstalten die Fischer dort die Internationalen Rotaugenwochen, um auf diese Köstlichkeit besonders hinzuweisen.

All diesen unterschiedlichen Fischen ist eines gemeinsam: Regionale Erzeugung und Fang sorgen für kurze Transportwege, eine gute CO<sub>2</sub>-Bilanz und vor allem eine besondere Frische. Aber auch die fachgerechte und nachhaltige Erzeugung, vom Verbraucher gewünschte hohe Tierwohlstandards und die exzellente Qualität sind nach den Worten Kanibers unschlagbare Argumente für Fisch aus Bayern. „Wer sich für heimischen Fisch entscheidet, unterstützt damit nicht nur die Wertschöpfung in den ländlichen Regionen, sondern auch den Erhalt der Biodiversität in unserer wunderbaren Natur“, so die Ministerin. Denn die Gewässer und extensiv bewirtschafteten Teiche in Bayern sind wertvolle Rückzugsgebiete für zahlreiche bedrohte Pflanzen- und Tierarten wie Insekten, Amphibien und Vögel, die an Wasserlebensräume gebunden sind. Teiche bilden zudem vielfach einen Wasserrückhalt, tragen zur Verbesserung des Kleinklimas bei und dienen der Naherholung für die Bevölkerung. „Und nicht zu vergessen ist, wie die Teiche unsere wundervolle Landschaft bereichern“, so die Ministerin.

Als Ernährungsministerin weist Michaela Kaniber aber auch auf die große Bedeutung von Fisch für eine ausgewogene Ernährung hin: „Fisch ist mit seinen hochwertigen, mehrfach ungesättigten

Fettsäuren leicht bekömmlich und damit ein ideales Lebensmittel für Jung und Alt, egal ob gebraten, gedünstet oder geräuchert.“ Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt für eine gesunde Ernährung ein bis zwei Fischmahlzeiten in der Woche. „Nicht nur zu Karfreitag sollte man sich also diesen herrlichen Genuss gönnen und einen Fisch aus Bayerns Gewässern auf den Tisch bringen“, sagte Ministerin Michaela Kaniber.

**Bericht und Foto: Bayerisches Landwirtschaftsministerium – Foto zeigt einen gedeckten Ostertisch mit Räucherforellen und Forellenkaviar. Foto von Dr. Reinhard Reiter / StMELF**



*Francesca D'emanuele*  
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2  
83101 Achenmühle  
Telefon: 08032 / 1602  
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: [www.francescademanuele.de](http://www.francescademanuele.de)  
Mail: [mail@francescademanuele.de](mailto:mail@francescademanuele.de)

## Kategorie

1. Gastronomie

## Schlagworte

1. Bayern
2. Fisch aus Bayern
3. München-Oberbayern
4. Weitere Umgebung