



Einladung zu LfL-Kurs Fischverarbeitung

Beitrag

Am 27. März 2024 veranstaltet die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) gemeinsam mit dem Landesfischereiverband Bayern (LFV) in Starnberg einen Kurs zur Fischverarbeitung unter „Tradition trifft Innovation“, zu dem insbesondere Journalisten eingeladen sind. Mit dabei im Lehrsaal des Instituts für Fischerei werden auch LfL-Präsident Stephan Sedlmayer, LFV-Präsident Axel Bartelt und weitere VIPs aus Verbänden, Wirtschaft und Politik sein.

Am Karfreitag steht Fisch traditionell ganz oben auf dem Speiseplan und damit auch in der Berichterstattung in vielen Medien. Die Anzahl an Fischgerichten ist so vielfältig wie noch nie: Sushi, ausgefallene Fischbowls, knusprige grätenfreie Fischfilets oder klassische Räucherfilets usw. – Fisch ist ein hochwertiges und nachhaltiges Lebensmittel, das nicht nur am Karfreitag seinen Platz auf einer ausgewogenen Speisekarte findet. Doch 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 aufgrund dieser Inhaltsstoffe deshalb integraler Bestandteil sein. „Fisch sollte als hochwertiges Lebensmittel auf dem wöchentlichen Speiseplan in Kantinen und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung einen festen Platz haben“, hält LfL-Präsident Stephan Sedlmayer fest.

Fisch aus der Region: beliebt und nachhaltig

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 auch grätenfrei, genau das zeigt der Fischverarbeitungskurs.

Organisatorische Hinweise und Programm:

Der Fischverarbeitungskurs bietet allen Medienschaffenden gute Möglichkeiten sich dem Thema regionale Fischzucht und Fischverarbeitung bei Fachleuten zu informieren. Veranstaltungsort ist das Institut für Fischerei, Weilheimer Str. 8, 82319 Starnberg, Beginn um 10.00 Uhr. Gezeigt wird die praktische Fischverarbeitung mit Vorführungen bzw. Anleitungen zur Schlachtung und Zerlegung von lebend vorgehälterten Forellen sowie weitere Verarbeitungsschritte wie Gräten ziehen, Matjesherstellung, Kalträuchern. Ein gemeinsames Abschlussessen rundet die Veranstaltung ab, Ende ca. 14.00 Uhr.

Um eine Anmeldung via E-Mail unter ifi@lfl.bayern.de wird gebeten.

Weitere Informationen bei der Institut für Fischerei unter <https://www.lfl.bayern.de/ifi/index.php>.

Text: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) – Archiv-Foto: Hötzelsperger



Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Fisch
2. Karwoche
3. LfL