



Fischverarbeitung in der Praxis erleben

Beitrag

„Tradition trifft Innovation“ lautete der Titel des heutigen Fischverarbeitungskurses, zu dem die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) gemeinsam mit dem Landesfischereiverband Bayern (LFV) heute nach Starnberg geladen hatte. Im Lehrsaal des LfL-Instituts für Fischerei waren LfL-Präsident Stephan Sedlmayer, LFV-Präsident Axel Bartelt, Journalisten und Vertreter aus Verbänden, Wirtschaft und Politik.

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 Inhaltstoffe 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.

Der Kurs bot allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern die Möglichkeit, sich über regionale Fischzucht und Fischverarbeitung bei Fachleuten zu informieren. Gezeigt wurde praktische Fischverarbeitung mit Vorführungen bzw. Anleitungen zur Schlachtung und Zerlegung von lebend vorgehälterten Forellen sowie weitere Verarbeitungsschritte wie Gräten-Ziehen, Matjesherstellung und Kalträuchern.

Und nach der Arbeit kam das Vergnügen: Die zubereiteten Fischköstlichkeiten wurden vor Ort von den Kursteilnehmern und Kursteilnehmerinnen verkostet.

Weitere Informationen gibt es unter <https://www.lfl.bayern.de/ifi/index.php>.

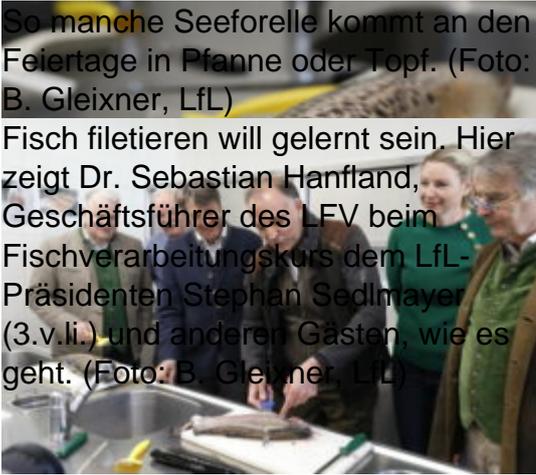
Text und Bildmaterial: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

Fischverlockungen: Beim Fischverarbeitungskurs von der Landesanstalt für Landwirtschaft und dem Landesfischereiverband Bayern gab es viele Leckereien wie hier die gebeizte Renke mit Roten und Gelben Beten. (Foto: B. Gleixner, LfL)



So manche Seeforelle kommt an den Feiertage in Pfanne oder Topf. (Foto: B. Gleixner, LfL)

Fisch filetieren will gelernt sein. Hier zeigt Dr. Sebastian Hanfland, Geschäftsführer des LFV beim Fischverarbeitungskurs dem LfL-Präsidenten Stephan Sedlmayer (3.v.li.) und anderen Gästen, wie es geht. (Foto: B. Gleixner, LfL)



Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



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

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft



Schlagworte

1. Bayern
2. Fisch
3. LfL
4. München-Oberbayern
5. Stanberg