



Grüne Woche – Hohe Wertschätzung für Fisch und Meeresfrüchte

Beitrag

Sie sind silbern, rot oder braun, gepunktet, gefleckt oder gestreift, ausgestattet mit Zähnen zum Umklappen, mit Zähnen zum Zerknacken von Muscheln, mit Angeln, Schwertern, Fächern oder Stacheln. Von bildschön bis furchterregend bieten die Meere, Flüsse und Seen eine artenreiche Vielfalt mit besonderen Geschmackserlebnissen. An seinem neuen Standort in Halle 5.2a der Internationalen Grünen Woche Berlin zeigt das Fisch-Informationszentrum e. V. (FIZ) vom 17. bis 26. Januar, wie Fische, Krebs- und Weichtiere, die sonst nur in den Theken, Truhen und Dosen vorzufinden sind, von Natur aus aussehen.

„In Deutschland werden die meisten Fischerzeugnisse in der Dose oder tiefgekühlt gekauft. Und auch beim Händler in der Fischtheke liegen oft nur noch die küchenfertigen Filets in der Auslage. Wir zeigen, wie der Fisch im Ganzen aussieht, mit all seinen Besonderheiten“, erklärt Dr. Matthias Keller, Geschäftsführer des FIZ, und ergänzt: „Und wir können den Besuchern erklären, wie sie erkennen können, ob ihr Fisch aus einer nachhaltigen Fischerei oder aus Aquakultur kommt.“

Mit Kostproben von fettfrei gebratenem Seelachs- oder Rotbarschfilet, geräuchertem Stör oder Leckereien wie Rollmops wird der Wissenshunger auf ganz besondere Weise gestillt. Und auch die, die wissen wollen, wie der Fisch ins Stäbchen kommt, finden am Stand des FIZ Antwort.

Alaska Seelachs wieder Spitzenreiter

Fisch und Meeresfrüchte sind gefragte Lebensmittel in Deutschland. Mit 3,9 Milliarden Euro wurde 2018 nochmals mehr Geld im Einzelhandel hierfür ausgegeben. Für das Jahr 2019 rechnet die Branche mit einem weiteren Anstieg bei der Absatzmenge und den Ausgaben, sowohl im Einkauf als auch im Außer-Haus-Verzehr. Nach Schätzungen des FIZ wird der Pro-Kopf-Verbrauch an Fisch und Meeresfrüchten im Jahr 2018 eine Menge von 14,4 Kilogramm (nach 14,1 kg im Jahr 2017) erreichen. Für das Jahr 2019 geht das FIZ von einem anhaltend hohen Fischverbrauch von über 14 Kilogramm aus.

Spitzenreiter der am meisten verzehrten Fischarten ist wieder Alaska-Seelachs, gefolgt von Lachs und erstmals Thunfisch, der den Hering auf Platz 4 verwiesen hat. Garnelen gehören auch noch zu den

fünf am häufigsten nachgefragten Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen in Deutschland. Spitzenreiter im Fischeinkauf waren im Jahr 2018 die Verbraucher in Hamburg, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern, während im Saarland, in Rhein-land-Pfalz und in Baden-Württemberg noch Platz für Fisch und Meeresfrüchte in den Einkaufswagen ist. Besonders nachgefragt wurden im Jahr 2018 Fischkonserven und Marinaden sowie Tiefkühlfischerzeugnisse. Auch die Vielzahl an Erzeugnissen, die aus Krebs- und Weichtieren angeboten werden, fand beim Verbraucher einen guten Absatz.

„Die Wertschätzung für Fisch und Meeresfrüchte in Deutschland bleibt auf hohem Niveau“, stellt Dr. Matthias Keller fest. „Auch für die Zukunft erwarten wir eine weiter ansteigende Nachfrage, da Fisch und Meeresfrüchte sowohl im Einkauf für den privaten Konsum als auch im Außer-Haus-Verzehr beliebte Lebensmittel sind, die durch Vielfalt, Sicherheit und Genuss einen positiven Beitrag für eine ausgewogene Ernährung bieten.“

Der Messeauftritt des FIZ wird gefördert durch die Europäische Union, Europäischer Meeres- und Fischereifonds (EMFF), den Bund und das Land Schleswig-Holstein.

Weitere Informationen rund um Fisch und Meeresfrüchte und über einen nachhaltigen Fischeinkauf stehen auf der Homepage des FIZ (www.fischinfo.de) sowie über die Internetangebote „Fischbestände online“ (www.fischbestaende-online.de) und „Aquakulturinfo“ (www.aquakulturinfo.de) bereit.

Weitere Informationen zur Grünen Woche unter:

- www.gruenewoche.de
- Twitter: [@gruenewoche](https://twitter.com/gruenewoche)
- facebook.com/IGW
- [Instagram/gruene_woche/](https://instagram/gruene_woche/)

Bericht und Foto: Messe Berlin



Kategorie

1. Grüne Woche Berlin

Schlagworte

1. Berlin
2. Grüne Woche
3. Messe