

03.04.2023 - 10:01 Uhr

Zu Ostern: Fischgenuss mit gutem Gewissen

Berlin (ots) -

Die Osterfeiertage zählen bekanntlich neben Weihnachten zu den Absatzhöhepunkten von Fisch und Meeresfrüchten. Der Marine Stewardship Council (MSC) appelliert an KonsumentInnen, beim Fischeinkauf auf eine nachhaltige Herkunft zu achten und liefert zugleich mit seinen "[Meeresblauen Rezepten](#)" passende Vorschläge für ein nachhaltiges Ostermenü.

Auch an Ostern gilt: Fisch bewusst und nachhaltig genießen

Für viele Familien gehört der Fisch am Karfreitag traditionell genauso zum Fest wie die versteckten Ostereier. Doch ist es angesichts der Überfischung der Meere überhaupt noch vertretbar, Fisch zu essen? Ja, aber verantwortungsbewusst, lautet die Antwort des MSC. Die internationale, gemeinnützige Organisation ermöglicht mit ihrem Zertifizierungsprogramm den Schutz und die nachhaltige Nutzung der wertvollen Ressource Fisch. Das blaue MSC-Siegel kennzeichnet Fisch und Meeresfrüchte aus nachweislich umweltverträglich arbeitenden Fischereien.

Fischkonsum steigt weltweit an

Mit der stetig wachsenden Weltbevölkerung steigt der Fischkonsum rund um den Globus an. Der weltweite durchschnittliche Pro-Kopf-Konsum beträgt heute 20,2kg Fisch und Meeresfrüchte - mehr als doppelt so viel wie noch vor 60 Jahren. Die steigende Nachfrage übt einen starken Druck auf die Meere aus. Aktuell ist bereits mehr als ein Drittel der weltweiten Fischbestände überfischt - und auch diese Tendenz steigt.

Umso wichtiger ist damit eine klare und glaubwürdige Kennzeichnung der Produkte, die Aufschluss über die Nachhaltigkeit des Angebotes gibt. Als weltweit anerkanntes und wissenschaftlich gestütztes Zertifizierungsprogramm dient der MSC mit seinem blauen Siegel hier als wichtige Orientierungshilfe.

Wir haben die Wahl - Nachhaltige Fischrezepte für Ostern

"Wir als KonsumentInnen haben einen großen Einfluss darauf, wie mit den Meeresressourcen umgegangen wird, denn das Angebot richtet sich bekanntlich nach der Nachfrage! Mit dem Kauf MSC-zertifizierter Produkte unterstützen wir jene Fischereien, die zukunftsfähig und nachhaltig fischen und setzen ein deutliches Signal. Die Zukunft der Meere und Fische liegt also nicht nur in unserer Hand - sie liegt auch auf unseren Tellern!", appelliert Gerlinde Geltinger, MSC-Pressesprecherin Deutschland, Österreich und Schweiz.

Die [Meeresblauen Rezepte](#) zeigen mögliche Zubereitungsideen für ein nachhaltiges Ostermenü: Sie wurden kreiert in Kooperation nachhaltiger Fischer und ausgezeichneter Köche, die davon überzeugt sind, dass nachhaltige Fischerei ein Muss ist, wenn wir unsere Meere schützen wollen.

Pressekontakt:

Marine Stewardship Council (MSC)
Michael Hegenauer
+49 30 609 8552 90
michael.hegenauer@msc.org

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100051828/100905286> abgerufen werden.