

06.04.2023 – 11:39 Uhr

Fisch an Ostern: Darauf sollten wir achten

Berlin (ots) -

Besonders an Karfreitag essen viele Menschen traditionell gerne Fisch. Da die Meere bereits zu knapp mehr als einem Drittel überfischt sind, sollte unbedingt auf eine nachhaltige Herkunft geachtet werden.

Ob gläubig oder nicht, viele Menschen verzichten an Karfreitag und den Osterfeiertagen auf Fleisch und essen stattdessen Fisch. In der Regel kommen Lachs, Seelachs, Kabeljau oder Forelle auf den Tisch. Um das Osteressen mit gutem Gewissen genießen zu können, sollten wir auf eine nachhaltige Herkunft achten. Denn: Laut der FAO sind bereits 35,4 % der weltweiten Fischbestände überfischt.

Immer mehr Fische und Meeresfrüchte werden gezüchtet und nicht wild gefangen. Die gemeinnützige Organisation [Aquaculture Stewardship Council \(ASC\)](https://www.aquaculturestewardshipcouncil.org/) setzt sich für umweltschonende und soziale Praktiken in der globalen Fischzucht ein. Am ASC-Siegel auf der Verpackung im Supermarkt können Verbraucherinnen und Verbraucher Fische und Meeresfrüchte erkennen, die mit Rücksicht auf die Umwelt und die Gesundheit der Fische gezüchtet wurden.

Lachs kommt fast immer aus der Zucht

Bereits mehr als ein Drittel der hierzulande verkauften Fische und Meeresfrüchte kommen aus der Aquakultur - Tendenz steigend. Lachs, der beliebteste Fisch der Deutschen, kommt sogar fast ausschließlich aus der Zucht. Um negative Auswirkungen der Fischzucht auf die Umwelt zu verringern, hat der ASC strenge Anforderungen entwickelt: Sauberes Wasser, gesunde Fische, eine artgerechte Fütterung und faire Behandlung der Mitarbeitenden sind nur einige der vielen Kriterien, die die Zuchtbetriebe erfüllen müssen, um mit dem ASC-Siegel ausgezeichnet zu werden.

Fisch ist die bessere Wahl

Wer Fisch an Ostern isst, sollte also genau hinschauen. Und im Restaurant oder auf dem Markt nachfragen, woher der Fisch kommt und, ob er zertifiziert ist. Insbesondere bei Fischen und Meeresfrüchten mit langen Lieferketten und Transportwegen, etwa Garnelen und Lachs, ist eine glaubwürdige Kennzeichnung, ob das Produkt nachhaltig produziert wurde, wichtig.

Fisch ist ein vergleichsweise ressourcen- und klimaschonendes Lebensmittel. Der Klima-Fußabdruck von Muscheln und Fisch ist bis zu zehnmal niedriger als der von Fleisch. Auch die Ökobilanz von Lachs ist um einiges besser als die von Rind. Dennoch: Fisch ist ein wertvolles Lebensmittel, das nicht zu häufig auf dem Teller landen sollte. Aber Karfreitag ist ja nur einmal im Jahr.

Pressekontakt:

Maren Pfalzgraf
Communications Manager
maren.pfalzgraf@asc-aqua.org

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100088446/100905440> abgerufen werden.