



Slow Food[®] Deutschland e.V.

Frisch aufgetischt: Fisch zu Ostern

PRESSEINFORMATION – Berlin, 11. April 2019

In vielen bundesdeutschen Haushalten kommt er an Karfreitag auf den Tisch: Der Fisch! Das hat lange Tradition. Doch verbinden Verbraucherinnen und Verbraucher mit kaum einem Nahrungsmittel heute so viel Unsicherheit wie mit dem Fisch. Viele fragen sich, ob er aufgrund von Überfischung überhaupt noch auf der Festtafel gereicht werden darf. Für Slow Food Deutschland ist ausschlaggebend, Fisch als etwas Besonderes zu genießen und auf die Wahl der Fischart und ihrer Bezugsquelle zu achten.

Ausgewogene Ernährung mit Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt zu verbinden, ist heute wichtiger denn je – so auch beim Fisch. Deshalb unterstützt Slow Food Deutschland Verbraucherinnen und Verbraucher dabei, zu einem verantwortungsvolleren Genuss dieser „Feinkost“ der Meere zu finden. Aus Sicht des Vereins ist der wichtigste Schritt, Fisch als besondere Mahlzeit wertzuschätzen. Ein bis zwei Mal im Monat Fisch aus nachhaltiger Bewirtschaftung zu genießen ist vertretbar. Seefisch (Salzwasserfisch) sollte an Küsten direkt bei handwerklich arbeitenden Fischerinnen und Fischern gekauft werden, die mit traditionellen Methoden fischen. Darüber hinaus empfiehlt Slow Food, sich mit Süßwasserfischen aus regionalen, ökologischen Bezugsquellen vertraut zu machen. Diese können am ehesten auf kleinen Märkten in der Nähe von Flüssen und Seen erworben werden. In konventionellen Supermärkten hingegen ist die Auswahl stark begrenzt. Sie führen die gängigen, dafür aber oftmals nicht nachhaltig erzeugten Fischprodukte.

Für Slow Food ist das anstehende Osterfest ein passender Anlass, um sich kritisch und genussvoll zugleich mit dem eigenen Fischgenuss auseinanderzusetzen. Das findet auch Thomas Sampl, Mitglied im Köche-Netzwerk von Slow Food, der Chef Alliance. In seiner „Markthalle“ Hobenköök in Hamburg sucht man Seeteufel, Loup de mer und Thunfisch vergeblich. Stattdessen bezieht er Fische wie Saibling, Regenbogen-, Bach- und Goldforelle von Binnenfischern aus regionalen Gewässern wie dem Schaalsee und Plöner See. Aus der Nord- und Ostsee bekommt er Seehecht und Seelachs. Sein Angebot variiert und hängt davon ab, was seine vier Hauptlieferanten aus der Region fangen. Er kritisiert, dass nicht nur der Handel, sondern auch Restaurants regionale Fische zu selten anbieten. „Ich möchte Menschen davon überzeugen, dass wir vor der Haustür gute, oft sogar bessere Qualität haben als die, die uns der konventionelle Handel vorgibt. Lebensmittel und damit auch Fisch verlieren durch zu lange Wege und den Handel an Geschmack. Ganz zu schweigen von den Auswirkungen auf die Umwelt, mindert dies unseren Genuss und erschwert die Zubereitung“, erklärt Sampl.

Die meisten Süßwasserfische an durchschnittlichen Fischtheken sind oftmals schon eine Woche und damit zu alt. Frischer Fisch lässt sich deutlich leichter zubereiten. Selbst im Ganzen angebraten, lassen sich seine Gräten leicht entfernen. „Ich möchte Verbraucherinnen und Verbraucher ermutigen, sich anlässlich von Ostern einen Fischhändler des Vertrauens zu suchen. Das erleichtert die Entscheidung enorm. Denn die meisten Fischbestände sind stark schwankend. Die Kenner aber geben Antwort darauf, welcher Fisch mit gutem Gewissen wann gekauft und wie zubereitet werden kann. Das schont die Bestände und garantiert ein intensiveres Aroma“, ist Thomas Sampl überzeugt.

>> Hier finden Sie weitere Informationen zum Fisch zu Ostern sowie einen Rezept-Tipp.

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food[®] Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de
V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin