

Weniger ist Meer: Genuss UND Verantwortung

Unsere Kaufentscheidungen bestimmen über den Zustand der Fischbestände und die Gesundheit unserer Meere mit!

Slow Food Deutschland empfiehlt Thunfisch ...

... nur, wenn er bewusst genossen wird.

Wir sollten uns beim Thunfischverzehr bewusst machen, dass es sich um eine kostbare Gabe der Meere handelt, auch wenn Belag oder Beilage uns aufgrund von Erscheinungsbild und Textur nicht an Fisch erinnern.

... allenfalls als seltenen Leckerbissen in kleinen Portionen.

Es muss nicht immer Thunfisch sein: Auch beim Fisch sind Produkte aus regionaler, möglichst ökologischer Bewirtschaftung die bessere Wahl. Allgemein sollten wir unseren Fischkonsum kritisch hinterfragen, um unsere lebenden Ressourcen und Meere zu schonen: Weniger ist Meer, und vegetarische Speisen eine schmackhafte Alternative.

... aus gesunden Beständen.

Dazu gehören die in Deutschland vorwiegend angebotenen Skipjack-Thunfischbestände. Bei anderen Arten muss dem Verbraucher der Zustand des jeweiligen Bestands bekannt sein. Zu meiden ist der Blauflossenthunfisch, der weder im Atlantik noch im Pazifik verantwortungsvoll genug bewirtschaftet wird, mit Ausnahme weniger handwerklich betriebener Fischereien.

... wenn er auf traditionelle, handwerkliche Weise gefangen wurde.

Beim Fischen mit der Angelroute entsteht kein Beifang anderer Meerestiere, und Jungtiere können wieder freigesetzt werden. Es ist die umweltschonendste Fangmethode.

Da das Angebot an handgeangeltem Fisch gering ist: Weniger ist Meer!



Slow Food®
Deutschland e.V.

Slow Food Deutschland e.V.

Luisenstr. 45
10117 Berlin

fisch@slowfood.de
www.slowfood.de

#WenigerIstMeer



Bildrechte: pixabay | Adobe Stock, Janelle, lunamarina, hogapapa



Thunfisch

Genuss UND Verantwortung

+++ RESPEKT FÜR DIE MEERE +++ WENIGER IST MEER! +++ RESPEKT FÜR DIE MEERE +++ WENIGER IST MEER! +++
+++ WENIGER IST MEER! +++ RESPEKT FÜR DIE MEERE +++ WENIGER IST MEER! +++ RESPEKT FÜR DIE MEERE +++
+++ RESPEKT FÜR DIE MEERE +++ WENIGER IST MEER! +++ RESPEKT FÜR DIE MEERE +++ WENIGER IST MEER! +++



Slow Food®
Deutschland e.V.

Schon gewusst...

... dass jährlich weltweit 80 Millionen Tonnen Seefisch gefangen, aber nur zwei Drittel der Bestände nachhaltig bewirtschaftet werden?

... dass Thunfisch mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 3 kg zu den fünf beliebtesten Speisefischarten in Deutschland zählt?

... dass in Deutschland fast ausschließlich Skipjack-, Gelbflossen- und Weißer Thunfisch zum Verkauf stehen?

... dass für einen einzelnen Blauflossen-thunfisch auf dem japanischen Markt ein Rekordpreis von 2,7 Millionen Dollar erzielt wurde?

... dass auch Leinöl, Walnüsse und Rosenkohl wertvolle Fettsäuren liefern?



