



Slow Food® Deutschland e.V.

Am Beispiel Fisch – mehr Mut zur Vielfalt!

Zum Tag der Fische ruft Slow Food Deutschland dazu auf, bisher eher unbekanntere Fischarten wertzuschätzen.

PRESSEINFORMATION – Berlin, 20. August 2020

Fisch zählt weiterhin zu den beliebtesten Lebensmitteln – auch in Deutschland. Die Auswahl jedoch scheint begrenzt, jedenfalls beim Blick in die Fischtheke. Hier finden sich durchschnittlich nur etwa zehn der mehreren Hundert Fischarten. Die fünf populärsten Arten Seelachs, Lachs, Thunfisch, Hering und Garnele machen etwa zwei Drittel des Marktanteils aus. Verbraucher*innen sind beim Fischgenuss wenig experimentierfreudig. Das möchte Slow Food ändern und fordert zum diesjährigen Tag der Fische am 22.8. zur finanziellen und kulinarischen Inwertsetzung von Fischen auf, die ein Schattendasein fristen.

Obwohl Fisch ein so beliebtes Lebensmittel ist, wird er von den meisten Verbraucher*innen in seiner Vielfalt verkannt. Zubereitet werden immer wieder die gleichen Arten, und zwar der Statistik nach überwiegend die, die in Discountern und Supermärkten verfügbar, unkompliziert zuzubereiten oder gar Teil von Fertiggerichten sind. Die großen Mengen zu möglichst geringen Preisen führen dazu, dass viele der populären Bestände stark unter Druck sind oder dass die Auswirkungen ihrer Zucht zur Umweltbelastung werden. Die Klimakrise ist eine zusätzliche Belastung und führt zu Veränderungen nicht nur der Umweltbedingungen, sondern auch der Zusammensetzung von Ökosystemen.

Deshalb fordert Slow Food Handel, Gastronomie und Verbraucher*innen auf, sich den Fischarten zuzuwenden, die im Schatten stehen. Darunter Wildfische, die in der Natur immer artgerecht leben und fressen, und von denen einige unbeachtete Arten in genügend großer Zahl vorhanden sind. Dazu zählen Weißfische aus Seen und Flüssen wie Schleie, Rotaugen und Brassen, oder Meeresfische wie Kliesche, Flunder oder Sprotte. Zu den oft verkannten Fischen aus Teichwirtschaft zählen Hecht, Karpfen und Waller, die Slow Food empfiehlt, sofern sie aus einer nachhaltigen und artgerechten Zucht stammen. Sie sollten in der Gunst von Handel, Gastronomie und Verbraucher*innen steigen und den Erzeuger*innen faire Preise einbringen. Ein Umdenken beim Fisch habe Vorteile für alle, so Dr. Nina Wolff, amtierende Vorsitzende von Slow Food Deutschland: „Wenn wir uns bei der Auswahl von Fisch breiter aufstellen, haben kleine Fischereibetriebe an Küsten und Seen sowie Teichwirtschaften eine größere Chance, mittel- und langfristig zu überleben. Damit erhalten wir ganze Kulturlandschaften und die Vielfalt in Ökosystemen. Mut zur Vielfalt wird außerdem maßgeblich darüber entscheiden, wie wir trotz des voranschreitenden Klimawandels die Versorgung aller mit hochwertigen Nahrungsmitteln sicherstellen. Das gilt für Fisch ebenso wie für Nutzpflanzen. Und wir Verbraucher*innen profitieren von viel mehr Geschmacksnuancen auf unseren Tellern. Für Slow Food ist das die Verbindung von Genuss mit Verantwortung und Wirtschaftlichkeit.“

Das Wissen über eine geschickte Zubereitung der eher unbekannteren Fischarten wird für ihren Kauf entscheidend sein. Denn viele von ihnen haben Gräten und davon – aus Sicht vieler Verbraucher*innen – zu viele. Das verlangt Können und Wissen um die richtige Zubereitung, ist aber – einmal erklärt – kinderleicht. Hier kommen Gastronom*innen als Mittler*innen zwischen Handel und Verbraucher*innen ins Spiel, indem sie diese Fische auf ihre Speisekarte setzen und ihre Gäste von Geschmack und handhabbarer Zubereitung überzeugen. Das tun auch die Mitglieder der Chef Alliance, dem Köch*innen-Netzwerk von Slow Food. Jens Witt, Leiter der Chef Alliance ergänzt: „Unser Ziel ist es auch, dass Menschen sich an den ganzen Fisch ‚wagen‘, von Kopf bis Flosse alles probieren, nicht nur das Filet“.

[>> Zum Thema Fischerei](#)

*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 Erzeugerinnen und Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen.*

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.

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. Nina Wolff

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