



0091 Angelausflug

Ein schöner Tag am See für eine Wette unter Anglern: Wer hat als erstes einen Fisch am Angelhaken?

INFO Fischgenuss ohne Reue durch nachhaltige Fischwirtschaft

Fisch zählt weltweit zu den Grundnahrungsmitteln und bereichert unsere Speisekarten mit ungezählten Delikatessen. Gleichzeitig gelten weit über die Hälfte aller Fischbestände in unseren Meere als durch industrielle Fangmethoden überfischt. Ein alarmierendes Beispiel hierfür ist der beliebte Ostseedorsch.

Guten Gewissens Fisch genießen kann man mit jenen Arten, bei denen nachhaltige Bestandswirtschaft sowie kontrollierte Fangquoten und -methoden für Artenschutz und Umweltverträglichkeit sorgen. Hierzu zählen Sardinen aus Portugal und Nordwestspanien, Seelachs aus dem Skagerrak und der Nordsee, Alaska-Seelachs aus dem Nordostpazifik oder auch Zuchtmuscheln aus Hängekulturen. Tipp: Eine gute Orientierung für unbedenklichen Fischkauf bietet das MSC-Gütesiegel vom Marine Stewardship Council.