

29.08.2012 – 15:01 Uhr

Migros: Ab sofort ASC-zertifizierter Tilapia erhältlich



Zürich (ots) -

Die Migros führt als erste Schweizer Detailhändlerin ASC-zertifizierten Fisch ein. Ab heute ist bereits der erste ASC-zertifizierte Fischartikel im Verkauf.

Die tiefgekühlten Pelican Tilapiafilets in leichter Salz/Pfeffer-Panade sind das erste Fischprodukt unter dem internationalen Label für Fisch und Meeresfrüchte aus verantwortungsvoller Zucht. Tilapia mit seinem weissen, saftigen Fleisch eignet sich ideal zum Braten oder Grillieren. Als nächstes werden die tiefgekühlten Pelican Tilapiafilets nature auf ASC-zertifizierte Rohware umgestellt. Weitere Sorten, auch im Bereich Frischfisch, wie Pengasius, Lachs und Muscheln werden zukünftig das verantwortungsvolle Sortiment der Migros ergänzen.

Unterschiede zur herkömmlichen Zucht Die ASC-zertifizierte Tilapia-Zucht unterliegt im Unterschied zur konventionellen Zucht verbindlichen Richtlinien. Die Überdüngung von umliegenden Gewässern und verschiedene weitere Parameter für die Wasserqualität müssen regelmässig kontrolliert werden. In der Zucht jagende Tiere dürfen nicht getötet werden und die Gewässer um die Anlage müssen auch wilde Tilapia Bestände vorweisen, damit Tilapia nicht als invasive Art in einem Ökosystem überhand nehmen kann und einheimische Arten verdrängt. Auch sozio-ökonomische Standards, wie keine Kinderarbeit und faire Löhne für Arbeiter, werden in einer ASC-zertifizierten Tilapia-Zucht eingehalten.

ASC-Label garantiert eine verantwortungsvolle Zucht Die gemeinnützige Organisation Aquaculture Stewardship Council (ASC), welche das ASC-Label lanciert hat, wurde auf Initiative des WWF gegründet und wird von der Migros seit Juni 2011 als Partnerin unterstützt. ASC hat Standards erarbeitet, die eine verantwortungsvolle Zucht von Fischen und Meeresfrüchten garantieren. So bestehen verbindliche Richtlinien für die zwölf häufigsten Zuchtarten. Die Zucht darf die regionale Biodiversität nicht negativ beeinträchtigen. Mangroven und wichtige Lebensräume von Meerestieren müssen geschützt, die Verschmutzung reduziert und der Missbrauch von Antibiotika verhindert werden. Auch fortschrittliche Sozialstandards wie Sicherheit am Arbeitsplatz und faire Arbeitsbedingungen sind Pflicht. Zuchtanlagen, die sich an die Richtlinien von ASC halten beweisen ihr Engagement für eine verantwortungsvolle Fischzucht.

Der wachsende Bedarf an Fisch ist allein durch Wildfang nicht mehr zu decken. Deshalb ist ein grösseres Angebot an Zuchtfischen nötig. Konventionelle Aquakulturen verursachen in den Produktionsländern oftmals Umweltprobleme. Eine empfehlenswerte Alternative sind schon heute Produkte aus Bio-Zuchten. Doch reicht das Angebot bei weitem nicht aus, um den weltweiten Bedarf zu decken. Darum braucht es dringend ein Label wie ASC, das die Anforderungen an die konventionelle Zucht anhebt.

Mehr Infos zu ASC: www.asc-aqua.org Mehr Infos zu nachhaltigem Fisch bei der Migros: generation-m.ch

Zürich, 29. August 2012

Kontakt:

Christine Gaillet, Mediensprecherin Migros, 044 277 20 67,
christine.gaillet@mgb.ch

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000968/100723869> abgerufen werden.