

16.04.2019 - 12:24 Uhr

Fisch zu Ostern? Ja, wenn er nachhaltig gefangen wurde

Berlin (ots) -

Wer Produkte mit dem MSC-Siegel wählt, muss auch an den Feiertagen Fisch nicht aussparen.

Der Verzicht auf Fleisch bringt es mit sich: Besonders an den Osterfeiertagen ist Fisch eine begehrte Zutat für festliche Mahlzeiten. Historisch geht der Fleischverzicht auf traditionelle religiöse Bräuche zurück, Fasten ist hier das Stichwort. So gilt im katholischen Glauben der Karfreitag als strenger Fastentag - und Fisch als legitimer Ersatz und somit akzeptable Alternative für Fleischspeisen.

Fischgeschäfte, Supermärkte und Discounter spüren stets an großen Feiertagen wie zu Ostern, wie die Nachfrage nach Fisch steigt. Der Marine Stewardship Council (MSC) sieht den erhöhten Fischverzehr an christlichen Feiertagen in Deutschland, Österreich und der Schweiz mit gemischten Gefühlen. Denn die Auswirkungen intensiver Fischerei auf die Meere und ihre Bewohner sind bereits groß, und der Druck für mehr Nachhaltigkeit steigt. Daher setzt sich die globale Nichtregierungsorganisation (NGO) seit mehr als 20 Jahren gegen Überfischung und für den Erhalt von Fischbeständen und gesunde Ozeane ein - mit nachweisbarem Erfolg.

Denn mit einem radikalen, vollständigen Verzicht von Fisch und Meeresfrüchten wäre niemandem geholfen: Fisch ist die wichtigste Einzelquelle des Menschen für hochwertiges Protein. Die FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) schätzt, dass etwa 3,2 Milliarden Menschen weltweit auf Fisch als Hauptquelle für tierisches Eiweiß angewiesen sind.

Mit dem Verzehr heimischer Fischarten jedoch kommt man nachweislich nicht weit (auch wenn das manche immer wieder propagieren). Deutschland und noch mehr Österreich sind auf Fischimporte angewiesen. Und so vergibt die Umweltorganisation MSC ihr blaues Fischsiegel für zertifizierten nachhaltigen Fischfang: Basierend auf streng wissenschaftlicher Arbeit, dem Input von Expertenwissen anderer NGOs und mit einem Anforderungskatalog, deren Erfüllung kein anderes Wildfisch-Zertifikat erhebt.

"Unser Ansatz lautet: Wenn Fisch, dann von einer nachhaltig arbeitenden zertifizierten Fischerei. Nur so kann der Weg der Fische und Meeresfrüchte schlüssig zurückverfolgt werden - vom Ozean bis zur Kühltheke und schließlich auf den Essteller", sagt Stefanie Kirse, MSC-Programmdirektorin für Deutschland, Österreich und Schweiz. Das MSC-Siegel erhalten Fischereien nur, wenn ihr Management auf eine nachhaltige, optimale Nutzung ausgerichtet ist. MSC-zertifizierte Fischereien müssen ihre Auswirkungen auf das befischte Ökosystem kennen und diese immer weiter reduzieren. Sie müssen alle geltenden Gesetze einhalten und ihre Aktivitäten an neue ökologische Gegebenheiten anpassen.

Daran hat sich nichts geändert - und ändert sich auch nichts. Ob zur Fastenzeit oder am Osterwochenende.

Kontakt:

MSC - Marine Stewardship Council
Michael Hegenauer
michael.hegenauer@msc.org
+49 (0) 30 609 8552 90

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100051828/100827102> abgerufen werden.