

26.03.2021 – 07:25 Uhr

Fisch zu Ostern? Am besten aus nachhaltiger Herkunft / Wer Produkte mit dem blauen MSC-Siegel wählt, muss auch an den Feiertagen nicht auf Fisch verzichten

Berlin (ots) -

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.

"Wenn Fisch, dann nachhaltig"

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.

Mit der stetig wachsenden Weltbevölkerung steigt der jährliche globale Fischkonsum rund um den Globus rasant an. Die steigende Nachfrage übt einen starken Druck auf die Meere aus. Aktuell ist bereits [ein Drittel der weltweiten Fischbestände überfischt](#) - Tendenz steigend.

Deswegen kämpft der MSC für eine nachhaltige Bewirtschaftung der Meere. Das MSC-Siegel erhalten Fischereien weltweit nur dann, wenn sie keine überfischten Bestände befischen, das Ökosystem Meer nicht nachhaltig schädigen und über ein effektives Fischereimanagement verfügen, welches beispielsweise auf ökologische Veränderungen angemessen reagiert.

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

Über den MSC

Der MSC (Marine Stewardship Council) ist eine internationale gemeinnützige Organisation. Unsere Vision sind gesunde Meere, deren Ertragsfähigkeit für die heutige wie für künftige Generationen gesichert ist. Unser Zertifizierungsprogramm und das MSC-Siegel belohnen nachhaltige Fischereien und helfen dabei, ein positives Umdenken bei Fischereien herbeizuführen und ökologische Verbesserungen für unsere Meere zu erwirken.

Das MSC-Siegel auf Produkten bedeutet, dass:

- die Fische und Meeresfrüchte aus Fischereien stammen, die unabhängigen Gutachtern bewiesen haben, dass sie die strengen Nachhaltigkeitskriterien des MSC erfüllen. Welche Kriterien das sind, erfahren Sie in diesem [Video](#).
- die Rückverfolgbarkeit bis zum Ursprung gewährleistet ist.

Rund 400 Fischereien in 36 Ländern sind aktuell nach dem MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei zertifiziert. Zusammen fangen diese Fischereien etwa 15 Millionen Tonnen Fisch und Meerestiere pro Jahr - das sind ca. 18 Prozent der weltweiten marinen Fangmenge. Weitere Informationen unter [www.msc.org/de](#).

Pressekontakt:

Michael Hegenauer, Kommunikation Marine Stewardship Council Deutschland, Österreich, Schweiz.

Tel: +49/(0)30/609855290, Email: michael.hegenauer@msc.org

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100051828/100867796> abgerufen werden.