

BUND
Naturschutz
in Bayern e.V.

München, den 09.02.2024

Landesverband Bayern des
Bundes für Umwelt und
Naturschutz Deutschland e.V.

Kreisgruppe München

Pettenkoferstr. 10 A
80336 München
Tel.: 089 – 51 56 76-0
Fax: 089 – 51 56 76-77

Besuchen Sie auch unsere
Homepage:
www.bn-muenchen.de
info@bn-muenchen.de

Vorsitzender:
Christian Hierneis

Spendenkonto:
Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE62 3702 0500 0008 8621 00

Vereins-Reg. Nr.: 834
Amtsgericht München

Sehr geehrte Damen und Herren
von Presse, Rundfunk und Fernsehen,

wir bitten um Veröffentlichung folgender Presseinformation:

BN empfiehlt Bio-Fisch an Aschermittwoch

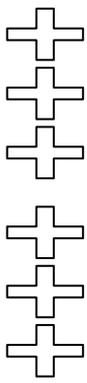
Aschermittwoch gibt's Fisch – Bio? Logisch!

In Deutschland werden etwa 14 Kilogramm Fisch pro Kopf verspeist. Weltweit ist es sogar noch mehr. In ein paar Tagen wird auch bei uns auf vielen Tellern wieder Fisch serviert: Anlass ist der Aschermittwoch. Der BUND Naturschutz in Bayern e.V., Kreisgruppe München (BN) empfiehlt das beliebte Gericht Fisch am Aschermittwoch möglichst nachhaltig zu gestalten und nennt Adressen von Bio-Fisch Anbietern in der Region. Denn auch bei Fisch gilt: Bio und regional schmeckt's einfach am besten!

Der bevorstehende Aschermittwoch ist einfach einer der traditionellen Fisch-Genuss-Tage im bayerischen Kalender. Hintergrund dieser Tradition ist, dass im Christentum mit dem Aschermittwoch die 40-tägige Fastenzeit beginnt, die dann an Ostern wieder endet. Vor allem wird auf Fleisch verzichtet und viele Menschen greifen zu einem leckeren Gericht mit Fisch. Daher nun die Empfehlung des BN, sich für Aschermittwoch einen besonderen und vor allem nachhaltigen Leckerbissen zu gönnen.

Seit 1961 ist der durchschnittliche weltweite Fischkonsum eines Menschen von neun Kilogramm auf 20,3 Kilogramm pro Jahr angestiegen berichtet der BUND Naturschutz auf seiner Website. Das bleibt nicht ohne Folgen: Denn vor allem durch brutale Fischfangmethoden werden empfindliche Ökosysteme zu beschädigt. Große Teile der Meere sind überfischt, das bedeutet also, dass die Fischbestände dort immer weiter zurückgehen. Viele Arten sind vorm Aussterben bedroht. Das drohende Aussterben vieler Fischarten sowie die Zerstörung der marinen Ökosysteme sollte man als Anlass sehen, den eigenen Fischkonsum zu reduzieren und beim Fischkauf darauf zu achten, auf keinen Fall gefährdete Arten zu kaufen. Zu diesen gehören zum Beispiel der Aal oder der Dornhai.

Doch was kann dann am Aschermittwoch auf den Teller? „Einerseits ist Fisch ein gesundes Lebensmittel, aber andererseits bedeutet unsere Liebe zu Fisch auch gleichzeitig sein Bestandsrückgang. Aber nicht nur die Überfischung, die Zerstörung der Ökosysteme oder die Antibiotika-Verwendung in Aquakulturen gefährden unsere Natur, sondern auch die langen Transportwege tragen zur Umweltverschmutzung bei. Deshalb: Bio-Fisch aus der Region und das nicht zu häufig!“ resümiert Susanne Kiehl von der Projektstelle Ökologisch Essen. Damit also am Aschermittwoch der richtige und nachhaltig produzierte Fisch auf die Teller kommt, empfiehlt der BN folgende bio-regionale Naturland Fischerzeuger in Bayern:



Forellenzucht Jakob Ortner

Fische: Bachforelle/Regenbogenforelle geräuchert/geschlachtet,
Saibling geräuchert/geschlachtet, Saiblingskaviar
86925 Fuchstal bei Landsberg am Lech
Tel.: +49 173 38 34 194, **Email:** fisch@fischzucht-welden.de

Lechbauer, Lutz Walter

Fische: Bio-Forelle, frisch/ geräuchert/geschlachtet
86977 Burggen
Tel.: +49 (0)8860 9227740, **Email:** info@lechbauer.de

Karpfenbetrieb, Scheuermann Ralf

Fische: Karpfen
91550 Dinkelsbühl
Tel.: 0 98 51 - 589 20 90, **Email:** biokarpfenbayern@t-online.de

Kumpfmühle, Seegerer Wolfgang

Fische: Zander, Hecht, Schleie
92507 Nabburg
Tel.: +49 (0)9433 427, **E-Mail:** seegerer@hofladen-kumpfmuehle.de

Wagner Daniel Fischzucht

Fische: Bachforelle, Regenbogenforelle, Seesaibling von Brut bis Speisefisch
95352 Marktleugast
Tel.: +49 (0)9255/7565, **Email** info@kleinrehmuehle.de

Fischzucht Wagner, Wagner Dieter

Fische: Lachs filetiert, Räucherfischsuzl, Räucherforellen/saiblinge/filet (warm/kaltgeräuchert), Räucherlachs/filet, (warm/kaltgeräuchert)/gewürzt, Regenbogenforelle, Bachforelle, Saibling
86925 Fuchstal
Tel.: +49 (0)8243/3125, **Email:** info@fischzuchtwagner.de

Wer aber der Umwelt zuliebe sogar ganz auf Fisch verzichten möchte, aber an Aschermittwoch ein Fischgericht gewohnt ist, muss sich keine Sorgen machen: Mittlerweile gibt es auch viele vegane Fischprodukte ganz einfach in Supermärkten zu kaufen. Zum Beispiel gibt es bei Rewe den veganen Lachs von Revo, oder auch einen veganen Thunfisch auf Erbsen- und Weizenproteinbasis von Garden Gourmet. Darüber hinaus bieten Vantastic Foods, Vivera und Fisch vom Feld vielfältige vegane Fischprodukte an – ein Versuch ist es wert! .

Ansprechpartner für Rückfragen:

BUND Naturschutz in Bayern e.V., Kreisgruppe München
Susanne Kiehl, Projektstelle Ökologisch Essen
Susanne.kiehl@bn-muenchen.de
Pressekontakt:
Katharina Horn, Geschäftsführerin; Tel.: 0172 695 63 29