



Pressemitteilung (1244)

Umwelttipp Februar'08: „Fisch essen, ja – aber welchen?“

(1.2.2008) Auch die „Fünfte Jahreszeit“ ist einmal vorüber. Passend zur sich anschließender Fastenzeit geht es im monatlichen Umwelt-Tipp des Umweltladens um das Thema Fisch. Die Nachfrage nach frischem oder tiefgekühltem Fisch wächst stetig – nicht zuletzt, da Fisch mit Vitaminen, Mineralstoffen und Omega-3-Fettsäuren ein wertvoller Beitrag zur gesunden Ernährung ist.

Die Kehrseite: Viele Fischarten sind durch Überfischung vom Aussterben bedroht. Einige Fangmethoden haben zudem eine hohe Beifangrate, die weitere Fischarten in ihrem Bestand gefährdet.

Das heißt: Nur solche Fische und Meeresfrüchte mit dem Gütesiegel des Marine Stewardship Council (MSC) oder mit dem Bio-Zertifikat aus ökologischer Aquakultur kaufen.

Die **Vorteile des MSC**: Das Gütesiegel bürgt mit seinen Umweltstandards für eine umweltverträgliche und nachhaltige Fischerei, die Fischbestände auf einem gesunden Niveau hält und den Lebensunterhalt der am Fischfang beteiligten Industriezweige sichert.

Die **Vorteile der ökologischen Aquakultur**: Artgerechte Tierhaltung in naturnahen Teichanlagen oder Meeresbecken, Aufzucht mit hochwertigen ökologischen Futtermitteln, Verzicht auf Gentechnik, Antibiotika, Hormone und Wachstumsförderer, Schonende Verarbeitung ohne künstliche Zusatzstoffe, Ökologische und soziale Verantwortung.

Derzeit unbedenkliche Fischarten und Meeresfrüchte sind laut WWF: Alaska Seelachs, Bio-Lachs, Bio-Shrimps, Eismeergarnelen, Forellen, Heilbutt, Hering, Sardine, Makrele und Sprotte.

Weitere Tipps und Informationen sind im Umweltladen am Rindermarkt 10, Eingang Pettenbeckstraße erhältlich. Der Umweltladen ist Montag, Dienstag und Mittwoch von 9 bis 12 Uhr und von 13 bis 17.30 Uhr, Donnerstag durchgehend von 9 bis 19 Uhr und Freitag von 9 bis 12 Uhr und 13 bis 16.30 Uhr geöffnet. In dieser Zeit ist die Umweltberatung auch telefonisch unter 233 – 2 66 66 erreichbar. E-Mail: umweltberatung.rgu@muenchen.de, Internet: www.muenchen.de/umweltladen.