

Geschrieben von: Lorenz

Dienstag, den 09. Oktober 2012 um 07:41 Uhr

Die Greenpeace-Empfehlungen für Speisefisch

Bei Kabeljau, Hering oder Lachs genauer hinschauen! BUND bespricht Einkaufsratgeber

Hameln (wbn). Welcher Fisch darf auf den Teller? Der BUND Hameln lädt interessierte Bürgerinnen und Bürger zu einer Gesprächsrunde über den Greenpeace Einkaufsratgeber für Fisch ins Umweltzentrum Hameln, Berliner Platz 4, ein.

Am morgigen Mittwoch sollen dort ab 19.30 Uhr im Rahmen des Monats-Treffens der Umweltschützer der aktuelle Sachstand zur Lage der Weltmeere und die Möglichkeiten des Verbrauchers beim Einkauf Rücksicht zu nehmen, das Thema sein. Umweltbewusste Verbraucher können weiterhin ohne Bedenken Karpfen und Forelle essen; auf Aal und Rotbarsch sollten sie hingegen verzichten. Dies empfiehlt Greenpeace in der neuen Ausgabe des Einkaufs-Ratgebers für Speisefische. Die unabhängige Umweltschutzorganisation bewertet darin rund 80 Arten, aufgeteilt in 380 Wild-Fischereien und Aquakulturen, hinsichtlich ihrer Gefährdung.

Fortsetzung von Seite 1

Die Überfischung der Meere ist nach wie vor weltweit dramatisch, sagt Iris Menn, Meeresexpertin von Greenpeace. Die Politik schaffe es bisher nicht, sich gegen die wirtschaftlichen Interessen der Fischindustrie durchzusetzen. Daher spielen engagierte Verbraucher eine wichtige Rolle. Sie können mit ihrem Kauf dem Handel und der Politik zeigen, dass sie ein umweltfreundliches Fischangebot möchten. Genauer hinschauen sollte der

Geschrieben von: Lorenz

Dienstag, den 09. Oktober 2012 um 07:41 Uhr

Käufer beispielsweise bei Kabeljau, Hering oder Lachs. Diese sind nur eingeschränkt zu empfehlen.

Um die richtige Wahl zu treffen, genügt der Blick auf die Kennzeichnung der Supermarktverpackung. Diese Angaben kann der Verbraucher im Fischratgeber nachschlagen. Handlich im Scheckkartenformat zeigt der Ratgeber auf einen Blick, ob der Fisch aus einer nachhaltigen Fischerei stammt und somit auf den Teller darf. Die Greenpeace-Bewertung berücksichtigt neben dem Gesundheitszustand der Fischbestände auch die Umweltauswirkungen der Fangmethoden. Neu in diesem Jahr ist ein ergänzendes Heft mit Erläuterungen.