

FISCH - BELIEBT & BEDROHT

Laut Welternährungsorganisation FAO sind 57 Prozent der Speisefischbestände bis an die Grenze genutzt und 30 Prozent überfischt oder erschöpft. Um etwas gegen die Überfischung der Meere zu tun, sollten Verbraucher weniger Fisch essen und wenn, dann die richtige Wahl treffen! Dabei helfen der „Greenpeace Ratgeber Fisch“ und die vorliegende „Marburg Fisch-Liste“.

Neben zu großen Fangmengen belasten zerstörerische und verschwenderische Fangmethoden die Fischbestände. Lösungen sind die Reduzierung der Fangquoten, schonende Fangmethoden und Meeresschutzgebiete.

Nachhaltigen Fisch gibt es aus Wildfang und aus Aquakultur. Damit Verbraucher die richtige Wahl treffen können, brauchen sie entsprechende Informationen, die auf der Verpackung oder an der Frischtheke zu finden sein sollten. Für Fisch aus Wildfang sind dies: die Fischart, das FAO-Fanggebiet, das Sub-Fanggebiet und die Fangmethode. Bei Aquakultur ist die Angabe der Fischart, des Herkunftslandes und der Aquakultur-Methode unerlässlich. Ist die Kennzeichnung vollständig kann der Verbraucher mit Hilfe des Greenpeace Ratgebers Fisch die richtige Wahl treffen.

Zunehmend wird Fisch mit dem Siegel des „Marine Stewardship Council“ (MSC) im Handel angeboten. Während der Grundgedanke des MSC prinzipiell richtig ist, hat das Siegel zahlreiche Schwächen, so dass es aus Greenpeace-Sicht nicht uneingeschränkt empfehlenswert ist. Auch Produkte mit gesetzlich ungeschützten Angaben wie z.B. „kontrollierter Fang“ oder „traditionelle Fischerei“ stehen nicht unbedingt für Nachhaltigkeit.

Um Verbrauchern den Einkauf zu erleichtern, bietet die vorliegende Marburger Fisch-Liste umseitig eine konkrete Auswahl nachhaltiger Fisch-Produkte und zeigt, wo diese in Marburg gekauft werden können. Die Liste hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

WAS FORDERT GREENPEACE?

- Eine konsequent nachhaltige Bewirtschaftung der Fischbestände.
- Den Abbau der Überkapazitäten der weltweiten Fangflotten.
- Den Einsatz von angepassten Fangmethoden, die Beifang vermeiden und das Ökosystem schonen.
- Die Einrichtung von großflächigen Schutzgebieten, die 40 Prozent der Meere ausmachen.
- Essen Sie weniger Fisch, diesen dafür bewusster.
- Fragen Sie Ihren Lebensmittelhändler nach genauer Herkunft und Fangmethode des Fisches.
- Kaufen Sie Fisch nach den Empfehlungen des Greenpeace Ratgebers Fisch, den Sie auf unserer Homepage finden:

www.greenpeace.de/marburg

Stand 01/2014

GREENPEACE ist eine internationale Umweltschutzorganisation, die mit gewaltfreien Aktionen für den Schutz der Lebensgrundlagen kämpft. Unser Ziel ist es, Umweltzerstörung zu verhindern, Verhaltensweisen zu ändern und Lösungen durchzusetzen. Greenpeace ist überparteilich, politisch und finanziell unabhängig und nimmt keine Gelder von Regierungen, Parteien oder der Industrie.

Impressum
Greenpeace Marburg, Rudolf-Bultmannstr.
2b, 35037 Marburg Tel. 06421686239, gruppen.greenpeace-marburg.de, mail@greenpeace-marburg.de; V.i.S.d.P. Theresa Dickers

GEDRUCKT AUF
100%
RECYCLINGPAPIER

Die Marburger FISCH LISTE 2014

Der Verbraucher-Leitfaden für nachhaltigen Fischkauf



GREENPEACE

DIE MARBURGER FISCH-LISTE 2014

Eine beispielhafte Auswahl nachhaltiger Fischprodukte in Marburger Supermärkten

GREENPEACE

Sortiment und Produkte können sich ändern: Überprüfen Sie vor dem Kauf eines Produkts, ob die Packungs-Angaben zu Herkunft und Fang-/Aquakulturmethode noch mit der Liste übereinstimmen! Stand: "Greenpeace Einkaufsratgeber Fisch", 01/2014



	Thunfisch 3) in Olivenöl-Follow Fish	Thunfisch 3)- Saupiquet*	Thunfischfilet 3) in Sonnenblumenöl oder Natur-Follow Fish	Roter Heringssalat- Popp*	Heringfilets in Tomatencreme/Eier-Senf-creme- Appel*	Heringssalat- Delikato*	Heringfilets in Paprikacreme-Rügen Fisch	Heringfilets geteilt in Tomaten-sauce- Andi Fischfeinkost	Heringfilets in frischer Dill-Sahne-Sauce- Merl	Alaska Wildlachs 1)- Landur*	Wildlachssteaks 1) - Femeg	Wildlachsfilets 2)- JA!	BioBlacktiger Garnelen- REWE 5)	Forelle- Wilke´s Bio Forellenhofe 4)	Forellenfilets-4) Rewe Bio	Biomare-geräucherte Bioforelle 4)
FANGMETHODE****	A	A	A	WF	S	R/S	S	R/S	R	R	R	R	BK/N	BK/N	BK/N	BK/N
HERKUNFT (FAO + SUBFANGGEBIET)	FAO 51 Malediven, Indischer Ozean	FAO 71	FAO 51 Malediven, Indischer Ozean	FAO 27 MSC zertifiziert	FAO 27, Norweg. See/ 27-16	FAO 27	FAO 27, Norwegische See	FAO 27, Beringsee	FAO 27- IV	FAO 67	FAO 67, Golf von Alaska	FAO 67, Golf von Alaska	B	D	E	D
PRODUKTART**	D	D	D		D	KT	D	D	KT	KT	TKT	TKT	TKT	KT	KT	KT
DENN´S GUTENBERGSTRASSE 19			🐟							🐟						
ONKEL EMMA LIEBIGSTRASSE 14				🐟												🐟
ALDI NORD ERLERENRING 9						🐟										
ALDI NORD INDUSTRIESTRASSE 9						🐟		🐟								
EDEKA ROSENSTRASSE 2					🐟		🐟									
REWE CITY OCKERSHAUSERALLEE 5-7									🐟			🐟				
REWE ERLERENRING 9		🐟	🐟		🐟							🐟	🐟		🐟	
REWE MARKT NAUMANN UNIVERSITÄTSSTRASSE 14		🐟	🐟		🐟							🐟	🐟			
TEGUT ERLERENRING 19	🐟	🐟	🐟		🐟		🐟				🐟					
TEGUT WEHRDA AM KAUFMARKT 1	🐟		🐟		🐟		🐟				🐟			🐟		

* Diese Produkte sind, was ihre genaue Herkunft angeht, nicht eindeutig gekennzeichnet. Wir empfehlen sie daher nur eingeschränkt!

** TKT: Tiefkühltruhe/-Theke, KT: Kühlregal/-Theke, D: Dose

*** D: Deutschland, B: Bangladesh, E: Spanien

**** Aquakultur: BK: Bio/Öko-Aquakultur, WF: Wildfang R: Ringwaden, A: Angel/Leinen-Fang, S: Pelagisches Schleppnetz, N: Naturlandzertifiziert

Fischarten: Pazifischer Lachs: 1) *Oncorhynchus keta* 2) *Oncorhynchus gorbuscha*; Thunfisch: 3) *Katsuwonus pelamis* (Bonito/Skipjack); Forellen: 4) *Oncorhynchus mykiss*; Garnelen: 5) *Penaeus monodon*

🐟 in dieser Verkaufsstelle erhältlich

