



Nicht nur in der Fastenzeit ein Genuss: hochwertige Fischprodukte aus bayerischen Gewässern

Beitrag

Neben den Fisch-Klassikern, wie frischem Filet und Räucherfisch, bieten Erzeuger heutzutage eine große Palette veredelter Fischprodukte an – vom Räucherfischsalat über die Hechtterrine bis zum Forellenkonfekt. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Es verwundert daher nicht, dass Fisch auch heute noch eine beliebte traditionelle Fastenspeise ist. Er ist reich an Eiweiß, kalorienarm und die hohen Konzentrationen an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind wichtig für die menschliche Ernährung. Der geringe Anteil an Bindegewebe sorgt für eine hohe Bekömmlichkeit. Mit diesen Eigenschaften liegt Fisch voll im Trend der modernen Ernährung. Fischprodukte aus der Region stehen zudem für Frische und hohe Qualität. Die Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) hat umfassende Methoden zur Qualitätssicherung entwickelt. Dazu gehören genauso Handlungsempfehlungen für die artgerechte Haltung der Tiere wie eine umfassende Qualitätsprüfung des Endprodukts.

Während sich der Konsum von Rind- und Schweinefleisch hierzulande Jahr für Jahr verringert, liegt der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen weitgehend konstant zwischen 14 und 15 kg. Insgesamt verzehren die Deutschen etwa 1,2 Mio. Tonnen Fische, Krebse und Weichtiere pro Jahr. Allerdings erfreuen sich überwiegend Meeresfischarten, wie Thunfisch oder Alaska-Seelachs, einer regen Nachfrage. Süßwasserfische werden dagegen deutlich seltener gegessen und nur ein geringer Anteil davon entstammt heimischen Gewässern.

Dabei bieten die bayerischen Gewässer eine breite Palette an schmackhaften Fischarten, die sehr nachhaltig gefangen oder erzeugt werden. Mehr als 200 Tonnen aus bayerischen Flüssen und Seen landen jedes Jahr auf den Speisetellern der Verbraucher. Von großer wirtschaftlicher Relevanz sind dabei die Renken/ Felchen, aber auch Hecht, Zander und Aal stehen hoch im Kurs. Neben diesen Edelfischarten sind auch die sogenannten Weißfischarten nicht zu vergessen, wie Brachsen und Rotaugen. Diese bereichern seit einigen Jahren zunehmend die Produktpalette der Berufsfischer in veredelter Form als geräucherter Brotaufstrich, pikante Salate oder Fischpflanzerl.

Tausende bayerische Teichwirtschaften erzeugen mehr als 6.000 Tonnen hochwertige Forellen,

Saiblinge, Karpfen und Schleien. Diese werden meist $\frac{1}{4}$ ber mehrere Jahre in Teichen aufgezogen. Teichwirte und Fischer vermarkten ihren Fang hauptsÄchlich direkt an den Endverbraucher, hÄufig werden die Fische verarbeitet $\frac{1}{4}$ ber HoflÄden oder MarktstÄnde angeboten. Da die Fische aus der Region stammen und die Produkte in aufwÄndiger Handarbeit hergestellt werden, zeichnen sich die bayerischen Fischprodukte durch ihre besondere Frische aus. Zudem werden weite Transportwege vermieden.

Ein dichtes Kontrollnetz garantiert einen hohen Standard bezÄglich Hygiene und Tierwohl. Das LfL-Institut fÄr Fischerei gibt Handlungsempfehlungen fÄr die artgerechte Haltung der Tiere. Auch eine umfassende QualitÄtsprÄfung steht fÄr ein schmackhaftes Lebensmittel Fisch. Eine erste objektive PrÄfung der FleischqualitÄt kann bei Karpfen und Forellen am lebenden Fisch erfolgen. All dies macht Fisch aus bayerischen GewÄssern zu einem besonders gesunden und nachhaltig erzeugten Lebensmittel.

Bericht und Foto: Bayerische Landesanstalt fÄr Landwirtschaft (LfL)



Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Bayern
2. Fastenzeit
3. Fisch