



© Brigitte Baldrian

Frisch gefischte Daten und Fakten

28.000

bekannte Fischarten bevölkern die Gewässer dieser Welt, nur ein Bruchteil davon wird kommerziell genutzt. Fast 90 Millionen Tonnen Fisch und andere Meerestiere holt die globale Fischindustrie jedes Jahr aus den Ozeanen. Dazu kommen noch knapp 50 Millionen Tonnen aus Zuchtanlagen. Bereits 77 % aller kommerziell genutzten Fischbestände sind gefährdet bzw. vom Aussterben bedroht.

10/90/40

7 bis 10 kg Fisch isst jedeR ÖsterreicherIn durchschnittlich pro Jahr.

90 kg Fisch werden pro Jahr in Island gegessen.

40 kg Fisch sind es in Japan, Skandinavien und auf der iberischen Halbinsel.

40.000.000

Pro Jahr werden weltweit bis zu 40 Millionen Tonnen Beifänge (nicht kommerziell genutzte Fischarten) aus den Weltmeeren geholt und als Abfall über Bord geworfen. Auch Schildkröten, Seevögel, Wale, Delphine und Korallen sind betroffen.

30/17/14

30 % der globalen biologischen Aquakulturproduktion entfallen auf Atlantischen Lachs.

17 % auf Garnelen und 14 % auf Karpfen. In Europa genießt man vor allem Forelle, Saibling, Karpfen, Dorade und Wolfsbarsch in Bio-Qualität.

75/70/34

75 % des gefangenen Fisches dient der menschlichen Ernährung. Der Rest wird zu Fischmehl und Fischöl verarbeitet. 70 % des weltweit produzierten Fischöls und 34 % des Fischmehls werden an Fische in Aquakulturen verfüttert.

97/3

3 % des jährlichen Fischkonsums der ÖsterreicherInnen macht etwa Süßwasserfisch aus. Bio-Fische sind eine empfehlenswerte Alternative zur Überfischung der Weltmeere und zu ökologisch bedenklichen Haltungsbedingungen in konventionellen Aquakulturen.

Quelle: *Bio-Fisch*, aus der 16-teiligen Plakatserie „Das Maß der Lebensmittel“. Sie finden diese auf www.bio-wissen.org.

Forellenfilets mit Nuss-Kruste, Erdäpfel-Mohn-Nockerln und Kohlrabigemüse (4 Personen)

Zutaten: Fisch: 4 Forellenfilets, 150 g Hasel- oder Walnüsse, 2 Bund Petersilie, 1 Zitrone, 125 ml Weißwein, 125 ml Sauerrahm, Öl, Salz, Pfeffer; Erdäpfel-Mohn-Nockerln: 300 g mehliges Erdäpfel, 20 g gemahlener Mohn, 1 Eidotter, 3 EL Schlagobers, Salz, Pfeffer; Gemüse: 400 g Kohlrabi, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Erdäpfel kochen, schälen, passieren bzw. fein pressen und mit Eidotter, Mohn, Salz und Pfeffer vermengen. Mit einem Löffel kleine Nockerln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Schlagobers bestreichen.

Backrohr auf 180 °C vorheizen. Forellenfilets salzen, pfeffern und mit Zitronensaft marinieren. Nüsse und Petersilie hacken, mit Sauerrahm verrühren. Filets anbraten, mit Weißwein ablöschen, kurz dünsten und auf einer Seite mit der Nuss-Petersil-Masse bestreichen. Fisch in der Pfanne und die Erdäpfel-Mohn-Nockerln im Backrohr bei 180 °C ca. 10 Minuten garen.

Kohlrabi schälen und in feine Stifte schneiden. In Öl ca. 5 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.