

Einkauf

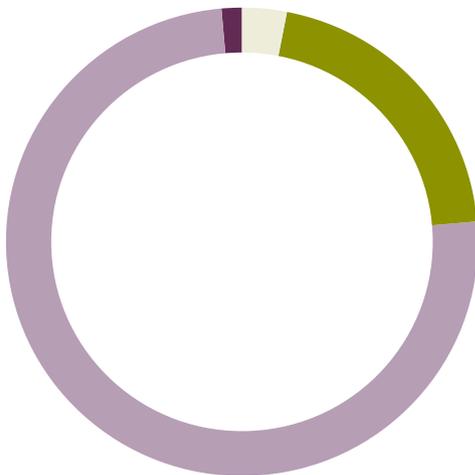
Lebensmittelrechtliche Bestimmungen

Fischereierzeugnisse umfassen alle frei lebenden oder von Menschen gehaltenen Meeres- und Süßwassertiere. Die Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft enthält Bestimmungen über die Sachbezeichnung, Kennzeichnung (frisch oder zubereitet), Verpackung etc. Gemäss der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) ist die Herkunft schriftlich anzugeben. Laut Lebensmittelinformationsverordnung (LIV) muss bei Fischereierzeugnissen folgendes deklariert werden: Bei Fischen aus der Binnenfischerei das Ursprungsland, bei Zuchtfischen das Erzeugnisland und bei Meerfischen das Fanggebiet nach FAO (Welternährungsorganisation).

Fisch und Ernährung

Der Nährwert von Fisch liegt im Gehalt an Proteinen und Mineralstoffen sowie der Vitamine A, B₁ und B₂. Im Vergleich zum Schlachtfleisch ist Fischfleisch weniger fetthaltig. Da der Fisch vom Wasser getragen wird, hat Fischfleisch wenig Bindegewebe und eine lockere Zellstruktur. Die Verdauungsenzyme bauen es deshalb schneller ab als Schlachtfleisch. Der minimale Fettgehalt von Magerfisch führt zu einer kurzen Verweildauer im Magen. Magerfische haben somit einen geringeren Sättigungsgrad. Das Alter, die Art (Zucht- oder Wildfisch) sowie die Jahres- und Laichzeiten haben einen erheblichen Einfluss auf die Zusammensetzung der Nährstoffe. Der Energiegehalt ist stark vom Fettgehalt abhängig. Fettreiche Fische haben einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren.

Inhaltsstoffe von 100 Gramm Regenbogenforellenfilet



- Fett 3,3 g
 - Proteine 20,5 g
 - Kohlenhydrate 0 g
 - Wasser 75 g
 - Vitamine und Mineralstoffe 1,2 g
- Energie 471 kJ/112 kcal

Schadstoffe

Fische können Schadstoffe wie Quecksilber und Blei über ihre Nahrung aufnehmen. Belastet sind vor allem Flussfische und Meerestiere aus küstennahen Regionen wie Flussmündungen und abgeschlossenen Buchten. Zuchtfische werden immer in Massen gehalten. Wie bei jeder Massentierhaltung besteht hier

die Gefahr, dass Medikamente sowie Hormon- und Antibiotikazusätze unverhältnismässig eingesetzt werden.

Fischvergiftung

Fischfleisch verdirbt besonders rasch. Dabei können giftige Proteinersatzprodukte entstehen, sogenannte biogene Amine, die im menschlichen Körper zu Vergiftungserscheinungen führen. Die Gefahr durch Parasitenbefall besteht vor allem beim Verzehr von rohem oder halbrohem Fisch.

Bewirtschaftung von Fischbeständen

Ob sich der Fischfang auf Dauer aufrechterhalten lässt, entscheiden nicht nur die dem Meer entnommenen Mengen, sondern auch Umwelteinflüsse, Fangmethoden und die Entwicklung der Bestände und Arten. Um dem rückläufigen Ertrag an wild lebenden Fischen entgegenzuwirken, hat in den letzten Jahren die Aquakultur (Fischzucht) weltweit stark zugenommen.

Fangmethoden

Schleppnetze

Die sackförmigen Netze werden von einem oder mehreren Booten waagrecht gezogen. Man unterscheidet zwischen pelagischen Schleppnetzen (Fangmethode für Fische, die im freien Wasser leben, wie Rotbarsch, Kabeljau, Seelachs und ähnliche) und Grundsleppnetzen (für den Fang von am Boden lebenden Lebewesen wie Plattfischen und Krebstieren). Grundsleppnetze werden mittels eines beschwerten Grundtaus am Boden entlanggezogen. Der sogenannte Beifang beträgt in den meisten Fällen 80 bis 90% des Fangs.

Stell- und Treibnetze

Die Netze werden wie senkrecht stehende Vorhänge mit unterschiedlicher Maschenweite ausgelegt. Je nachdem wie die Höhe reguliert wird, stehen die Netze am Boden (Stellnetze) oder schweben im Wasser (Treibnetze). Die Fische verfangen sich mit den Kiemen und den Flossen darin.

Angelfang

Fische werden durch einen am Angelhaken aufgespiessten Köder angelockt und zum Anbissen verleitet. Die Haken können einzeln an Handangeln oder zu mehreren an Langleinen befestigt sein. Langleinenfischerei wird in der Binnenfischerei, zum Beispiel beim Aalfang, in der Küstenfischerei beim Wolfsbarschfang und in der Hochseefischerei beim Thunfischfang eingesetzt.

Reusen

Kegel- oder tonnenförmige Fischfallen aus Korb-, Netz- oder Drahtgeflecht mit trichterförmigem Eingang. Die spezifische Form bewirkt, dass einmal gefangene Fische nicht mehr aus der Reuse hinausfinden.

Zuchtanlagen

Zum einen wird weltweit immer mehr Fisch verzehrt, und zum anderen besteht die Gefahr der Überfischung. Dies zwingt die Menschheit, optimale Fischzuchtanlagen zu betreiben.

Fischzucht in Teichen

Die Fische werden in ablassbaren Gewässern gehalten, vor allem Süßwasserfische.