

Kampf gegen Überfischung: Welche Fische wir noch essen dürfen

Neuste Guter-Fisch-Liste: Experten warnen vor überfischten Arten und empfehlen nachhaltigen Fischkonsum für umweltbewusste Käufer.

Rue d'Arlon, 80 Bte 1B - 1040 Brüssel, Belgien - Die Guter-Fisch-Liste hat eine alarmierende Entwicklung erlebt: Nur noch neun Fischarten dürfen uneingeschränkt empfohlen werden, wie die Deutsche Umwelthilfe (DUH) und mehrere Umweltverbände berichten. Zu den empfehlenswerten Arten zählen die Flunder, Kliesche und Scholle aus der Ostsee, sowie Miesmuscheln aus Leinenkultur. Auch der Seelachs aus der Barentsee und der Echte Bonito stehen auf der Liste. Besorgniserregend ist der Rückgang bei kleinen Schwarmfischen wie Heringen, die mit ihrem Ökosystem eine wichtige Rolle spielen, aber laut der Verbraucherzentralen überfischt werden. Letztes Jahr fielen bereits Makrele und Sprotte von der Empfehlungsliste, und das Schicksal der Heringe scheint nun ähnlich zu sein, wie **Volksblatt** berichtet.

Warnung vor überfischten Beständen

Die aktuelle Guter-Fisch-Liste zeigt, dass nachhaltiges Einkaufen von Fisch und Meeresfrüchten zunehmend schwieriger wird. Um jedoch sicherzustellen, dass Verbraucher nachhaltige Optionen wählen, sollten sie sich an den Kriterien der Liste orientieren. Die Berichte der Verbraucherzentralen weisen darauf hin, dass es beim Kauf wichtig ist, auf den Artnamen, das Fanggebiet und die verwendete Fangmethode zu achten. Diese Empfehlungen sind das Ergebnis umfassender Untersuchungen, die eine

Vielzahl von Faktoren berücksichtigen, einschließlich des Fangdrucks und der aktuellen Bestandsgrößen. Die EU-Verbraucherschutzorganisation (BEUC) hat zudem klargemacht, dass Verbraucher in Europa Zugriff auf Informationen zu ihren Rechten haben, um umweltbewusste Entscheidungen zu treffen. Nähere Informationen zu diesen Themen finden Sie auf der Website der **Verbraucherzentrale**.

Details	
Vorfall	Umwelt
Ort	Rue d'ÄArlon, 80 Bte 1B - 1040 Brüssel, Belgien
Quellen	• volksblatt.at • www.verbraucherzentrale.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at