

Tierschutzombudsstelle Wien gibt Einkaufsratgeber für verantwortungsvollen Fischkonsum heraus

Die Tierschutzombudsstelle Wien (TOW) hat einen neuen Einkaufsratgeber mit dem Titel 'Augen auf beim Fischeinkauf!' veröffentlicht. Der Ratgeber soll Verbraucher beim verantwortungsvollen Fischkonsum unterstützen und bietet praktische Tipps für den fairen Faschingsschmaus. Die TOW hebt die Herausforderungen im Zusammenhang mit der Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von Fischprodukten hervor und fordert Verbraucher dazu auf, pflanzliche Alternativen zu traditionellen Fischgerichten zu probieren.



*Tierschutzombudsstelle Wien: „Augen auf beim Heringsschmaus!“
Neuer Einkaufsratgeber unterstützt beim verantwortungsvollen
Fischkonsum(©Pixarbay/NoName_13)*

Faschingszeit ist Heringsschmauszeit: In zahlreichen Lokalen und Lebensmittelgeschäften wird die Spezialität in diesen Tagen angeboten. Doch Vorsicht:

Die traditionelle Variante der zum Ende der närrischen Zeit gegessenen Speise ist für Tier und Umwelt gar nicht komisch. „Starten Sie heuer mit gutem Gewissen in die Fastenzeit und setzen Sie mit der Wahl Ihres Fischgerichts ein Zeichen für Tier- und Umweltschutz“, appelliert Tierschutzombudsfrau Eva Persy. Die Tierschutzombudsstelle Wien (TOW) unterstützt dabei mit dem neuen Ratgeber „Augen auf beim Fischeinkauf!“ und weiteren praktischen Tipps.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Traditioneller Heringsschmaus: Herausforderungen für Tier und Umwelt**
- **Kennzeichnung von Fischprodukten lückenhaft**
- **Tipps für den fairen Faschingsschmaus:**
- **Die Einkaufsratgeber der TOW**

Traditioneller Heringsschmaus: Herausforderungen für Tier und Umwelt

Durchschnittlich 7 Kilogramm Fisch essen die Menschen pro Kopf in Österreich pro Jahr (2022: 7,2 Kilogramm). Der Heringsschmaus ist für viele Menschen ein Fixpunkt im kulinarischen Jahreskalender. Zahlreiche Restaurants bieten rund um den Aschermittwoch besondere Arrangements mit reichhaltigen Fisch-Buffets an. Traditionell wird mit dem Heringsschmaus die 40-tägige Fastenzeit eingeläutet, in der der christlichen Lehre nach bis Ostern auf Fleisch und Alkohol verzichtet wird. „In Zeiten von heillos überfischten Heringsbeständen in den Ozeanen und hochtechnisierter Fangmethoden, die großes Leid bei den Tieren verursachen, ist diese Tradition so aber nicht mehr zeitgemäß“, warnt Persy.

Kennzeichnung von Fischprodukten lückenhaft

Wie die Recherche der Tierschutzombudsstelle Wien zeigt, sind

Transparenz und Nachvollziehbarkeit bei Fischprodukten wie dem Heringsschmaus kaum möglich. „Verarbeitete Produkte wie Konserven oder Salate sind von der EU-Kennzeichnungspflicht ausgenommen.

Die Rückverfolgbarkeit sowie das Treffen einer ethischen Kaufentscheidung sind daher viel schwieriger“, so Persy. Auch in der Gastronomie gibt es keine verpflichtende Kennzeichnung zur Herkunft und Fang- bzw. Produktionsmethode von Fisch bzw. zur Haltung tierischer Produkte generell. Persy: „Hier sind daher umso mehr die Konsument*innen gefragt, die mit ihrem Verhalten und ihrer Wahl des Faschingsschmauses einen Unterschied machen können.“

Tipps für den fairen Faschingsschmaus:

Heringsschmaus 2.0: Kosten Sie eine pflanzliche Alternative zum traditionellen Heringsschmaus! Es gibt eine Fülle an Varianten und Möglichkeiten. „Die Fastenzeit ohne Tierleid einzuläuten, ist kein Verzicht, sondern ein Plus für Tier, Umwelt und Gesundheit“, so Persy. Selbst zubereiten: Stellen Sie Ihre Fischspeise daheim selbst her und orientieren Sie sich bei der Auswahl des Fisches an den Empfehlungen aus dem Ratgeber Augen auf beim Fischeinkauf der Tierschutzombudsstelle Wien.

Im Lokal nachfragen: Sie möchten zum Heringsschmaus in einem Restaurant reservieren? Dann erkundigen Sie sich vorab nach der Herkunft des verwendeten Fisches. Weitere Tipps und Hilfestellung für die Auswahl des Lokals bietet der Gastrosiegel-Guide der Tierschutzombudsstelle Wien.

Die Einkaufsratgeber der TOW

Nach den von Konsument*innen stark nachgefragten Einkaufsführern zu Milch, Schweinefleisch und Geflügel hat die Tierschutzombudsstelle mit dem neuen Ratgeber „Augen auf beim Fischeinkauf!“ den Fokus beim Thema Speisefisch erstmals auf den Tierschutz gelegt. „Wenn über Tierwohl in der Lebensmittelproduktion gesprochen wird, dann geht es

meist um Schwein, Rind und Geflügel“, so Persy. „Fische sind in dieser Debatte lange Zeit unterm Tierschutz-Radar geschwommen. Dabei sind diese faszinierenden Tiere genauso schützenswert wie andere Tiere. Sie empfinden Schmerz, Leid und Unbehagen genauso wie Säugetiere.“

Aufgrund der Komplexität des Themas hat die TOW das bislang für die Einkaufsguide-Reihe „Augen auf!“ bewährte Schema für den Fischratgeber über Bord geworfen. Statt eines herausnehmbaren Einkaufsführers am Ende des Hefts bekommen die Leser*innen umfassende Informationen zur Kennzeichnung und den unterschiedlichen Labels in der Mitte der Broschüre. Die praktische Bewertungshilfe für Fisch(-produkte) ist als heraustrennbare und für die Geldbörse faltbare Seite konzipiert.

Alle Einkaufsratgeber der Tierschutzombudsstelle Wien stehen **hier kostenfrei zum Download** bereit oder sind als gedruckte Broschüre in der Stadtinformation im Rathaus, Friedrich Schmidt-Platz 1, 1010 Wien, Montag bis Freitag von 7:30 bis 17 Uhr erhältlich.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at