

THEMA

## fish4future® und der Wandel in der Schweizer Gastronomie

*Möchte man sich als Konsument für nachhaltige Fische einsetzen, so empfiehlt es sich, gerade in den Restaurants wachsam zu sein und aktiv zu werden. Dort wird nämlich über die Hälfte des Fisches konsumiert – und gerade dort herrscht nach wie vor der grösste Handlungsbedarf bezüglich Nachhaltigkeit.*

Einen Lösungsansatz für die Gastronomie hat das Label fish4future® vor bald vier Jahren ins Leben gerufen. Ein Ansatz, von dem alle langfristig profitieren: Der

Gastgeber übernimmt eine Pionierrolle, der Gast speist mit gutem Gewissen, dem Klima und den Meeren wird Gutes getan und die Zukunft gesunder Fischbestände wird sichergestellt.

fish4future® ist das erste Schweizer Label für die Gastronomie, welches sich für Transparenz in Bezug auf nachhaltigen Fischkonsum im Restaurant engagiert und es dem Gast ermöglicht, durch bewusste und umweltverträgliche Entscheidungen aktiv die Handelskette zu beeinflussen. Trifft man als Gast das fish4future®-Logo neben dem Fischgericht auf der Speisekarte an, handelt es sich um einen Fisch aus nachweislich nachhaltigem Fang oder nachhaltiger Zucht. Das Label leistet zudem einen Beitrag an Klimaschutzprojekte und Meeresschutzgebiete, und auch die Rückverfolgbarkeit wird durch genomische Analysen

sichergestellt. Fisch also, den man mit gutem Gewissen geniessen kann.

Ein Engagement für Fische aus nachhaltigen Quellen ist aber nicht etwa eine Modeerscheinung. Dass Umdenken und Handeln ein langer Prozess sind, wissen die Begründer des Labels nur zu gut, doch immer mehr Schweizer Gastronomen schliessen sich dieser Philosophie an und engagieren sich für eine fischreiche Zukunft.

Am Ende jedoch entscheidet immer der Gast. Im Restaurant sollte deshalb konsequent nach zertifizierten Fischen gefragt werden. Wo dieser noch nicht angeboten wird, helfen ein paar einfache Daumenregeln, mit einer grossen Wahrscheinlichkeit eine fischfreundliche Wahl zu treffen. Zum Beispiel empfiehlt fish4future®, auf den Verzehr von grossen, räuberischen Fischen (wie beispielsweise den Thunfisch, Schwertfisch, Haie oder Marline) zu verzichten, da es um deren Bestände in vielen Teilen der Weltmeere kritisch steht.

Auch Aal, Stör (Kaviar) und Rochen aus Wildfang gelten nach internationalen Kriterien als bedroht. Den noch weitge-

hend unerforschten Tiefsee-Fischarten, oder den fragilen Riff-Fischen wie Zackenbarsche oder Papageiefische, welche hie und da im Verkaufsregal oder auf Menükarten angeboten werden, sollte man entsagen.

Empfohlen werden dagegen Fische aus einheimischen Seen oder importierte Süsswasserfische, sofern diese aus nachhaltigem Fang oder nachhaltig geführten Zuchten stammen. Bei Zuchtfischen sollte man pflanzenfressende Fische bevorzugen, denn Raubfische (Fischfresser) müssen mit Fisch gefüttert werden, welcher wiederum aus dem Meer stammt.

Information und Aufklärung der Konsumenten sind zwei grosse Ziele des Labels. Die Initianten von fish4future® appellieren an das Verantwortungsbewusstsein jedes Einzelnen, und zeigen, dass jeder etwas für die Zukunft der Fische und ihre Umwelt tun kann.

Weitere Informationen unter:

[www.fish4future.org](http://www.fish4future.org)

[www.facebook.com/fish4future](https://www.facebook.com/fish4future)



*Mit diesem kostenlosen fish4future® -Flyer kann jedes Restaurant ganz einfach, komfortabel und kompetent seinen Gäste sein Engagement für die Zukunft der Fische mitteilen.*



*Die Familie Oskar und Vera Müller, vom Gasthof zur Sonne in Kaiseraugst (Mitglied der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch), machen es vor: Mit einem Menü von Bio-Forellen aus lokaler Zucht und nachhaltigem fish4future® -Zander verwöhnen sie ihre Gäste nachhaltig.*

