

Rezepte mit Fisch

Die folgenden Rezepte basieren auf einer Plakat-Umfrage des Alfred-Wegener-Instituts zum Kenntnisstand über Aquakultur (Stand 2020). Die Umfrage wurde von Schülern aus dem *HighSea-Projekt* durchgeführt. Dabei wurden unter anderem Kenntnisse darüber gewonnen, welche Fischarten im Norden zum Verzehr bevorzugt werden.

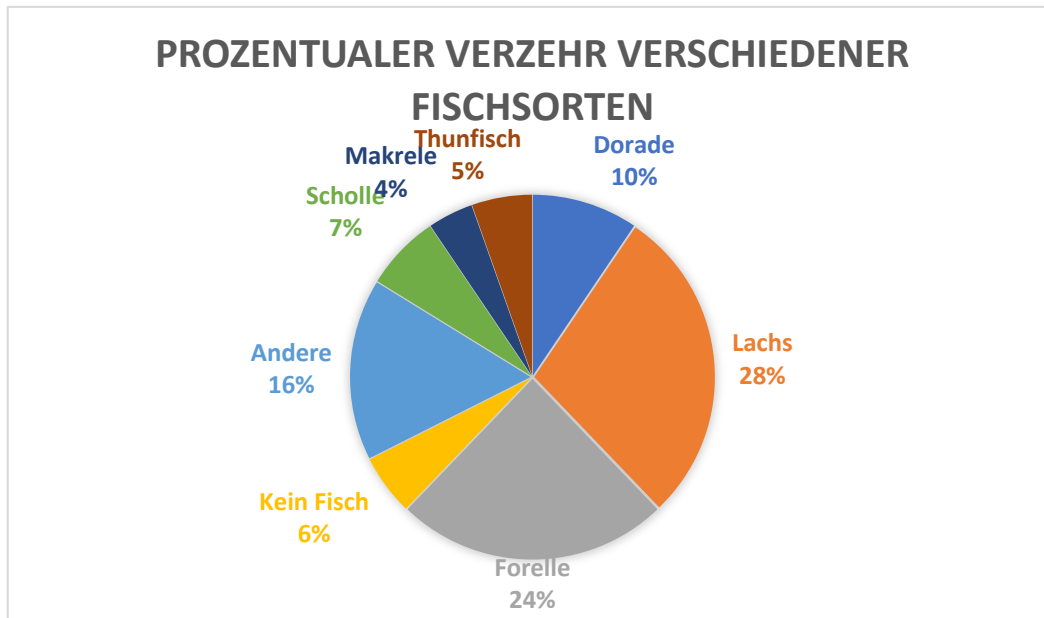


Diagramm 1 Plakat-Umfrage 2020

Lachs und Forelle machen zusammen über 50 % des norddeutschen Fischkonsums aus. Mit einem geringeren Anteil werden Doraden (10 %), Scholle (7 %), Thunfisch (5 %) und Makrele (4 %) bevorzugt. Gründe für einen geringeren Verzehr können eine geringe Verfügbarkeit oder auch ein höherer Preis für entsprechende Sorten sein.

Resultierend aus diesen Ergebnissen haben wir Rezepte für die genannten Fischarten zusammengestellt. Doch nicht alle aufgelisteten Fischarten werden auch in Aquakulturen gezüchtet: Scholle, Thunfisch sowie Makrele stammen nach wie vor aus der Fischerei. Während Scholle und Makrele als ungefährdet eingestuft werden können, gilt der Thunfisch seit langer Zeit als Überfisch. Wir empfehlen daher nachhaltig zertifizierten Fisch (z. B. MSC/ASC-Siegel) zur Zubereitung zu nutzen, um eine nachhaltige Nutzung der Meere zu unterstützen. Geben Sie uns gerne über den "*Feedback-Button*" eine Rückmeldung zu unseren Rezepten - wir würden uns freuen!

Abbildungsverzeichnis

Diagramm 1 Plakat-Umfrage 2020	1
--------------------------------------	---