



Eine Initiative des Bundesministeriums
für Bildung und Forschung

Wissenschaftsjahr 2016 * 17

**MEERE
UND OZEANE**

Geschmack der Zukunft der Meere

Aal – am besten ganz vermeiden!

Aal wird in Deutschland hauptsächlich als Räucherfisch konsumiert, aber auch frisch, mariniert oder konserviert. Eigentlich erstaunlich, da der europäische Aal vom Aussterben bedroht ist! Die Weltnaturschutzunion (IUCN) stuft ihn als bedrohte Art ein. Der Handel ist durch das CITES- Übereinkommen über den internationalen Handel mit gefährdeten Arten freilebender Tiere und Pflanzen eingeschränkt.

Aal sollte am besten ganz vermieden werden. Das gilt sowohl für Aal aus Wildfang als auch aus Aquakultur, da für die Zucht junge Aale zuerst wild gefangen werden müssen. Statt Aal kann man auf andere, weniger bedrohte Fischarten umsteigen. Bei der Entscheidung kann man sich an den Ökolabels des Marine Stewardship Councils (MSC) und Aquaculture Stewardship Councils (ASC) sowie verschiedenen Biosiegeln orientieren. Diese zeichnen Meeresprodukte aus, die bestimmte Nachhaltigkeitskriterien erfüllen. Einkaufsratgeber, wie die von WWF oder Greenpeace, bieten Verbraucher_innen Informationen über die Nachhaltigkeit der Fischbestände. Der Kauf beim Fischhändler hat den Vorteil, dass man die Herkunft der Produkte direkt erfragen kann.

#wissenschaftsjahr

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Ein Projekt von



museum für
naturkunde
berlin

Weiterführende Informationen und Links
sind auf unserer Internetseite verfügbar:

www.naturkundemuseum.berlin/gzm