



Eine Initiative des Bundesministeriums  
für Bildung und Forschung

Wissenschaftsjahr 2016 \* 17

**MEERE  
UND OZEANE**

# Geschmack der Zukunft der Meere

## Fischstäbchen – aus Beifang mal selber machen?!

Die Deutschen lieben Fischstäbchen. Über 58.000 Tonnen konsumieren wir davon im Jahr – pro Kopf sind das circa 24 Fischstäbchen.\* Diese werden allerdings nicht selten mit Fisch aus Beständen gemacht, die nicht nachhaltig bewirtschaftet sind.

Wie wäre es aber mit selbstgemachten Fischstäbchen aus Beifang-Fischarten? Viele Fischarten werden zusammen mit den bekannten, gut vermarkteten Arten gefangen, aber nicht in den Handel gebracht, weil sie beispielsweise schwieriger zu verarbeiten oder zu klein sind und deren Vermarktung daher nicht wirtschaftlich ist. Sie landen als Beifang oft im Abfall, obwohl sie gesund und lecker sind. Man kann beim Fischhändler nach weniger bekannten Fischen wie Knurrhahn, Franzosendorsch oder weiteren Beifang-Arten fragen und zu Hause Fischstäbchen mal selber daraus zubereiten!

\* Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2015. Quelle: [www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/2015/091-Zahl-der-Woche-Fischstaebchen.html](http://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/2015/091-Zahl-der-Woche-Fischstaebchen.html)

#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](http://www.naturkundemuseum.berlin/gzm)