

13.08.2010 Schwaben: Gastronomen wollen heimischen Fisch vermarkten

Mehrere engagierte Gastronomen im schwäbischen Donautal wollen verstärkt regionalen Fisch auf ihre Speisekarten bringen und gleichzeitig das Produkt, seine Erzeuger und die Landschaft bewerben. Gestartet wurde die Initiative im Rahmen eines Seminars "Heimischer Fisch - Genuss auf kurzen Wegen", schreibt die Augsburger Allgemeine. Auf der Veranstaltung des Vereins "Donautal-Aktiv" wurden Kontakte geknüpft, Sachkenntnisse gesammelt und Ansprechpartner gefunden. So sicherte Dr. Reinhard Reiter von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Fischerei in Starnberg, Unterstützung in allen Fragen der Erzeugung, Verarbeitung und Qualität von Fisch zu. Prof. Dr. Peter Grimm von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung referierte über die ernährungsphysiologischen Pluspunkte heimischer Süßwasserfische. Positiv im Kontext Klimaschutz seien die kurzen Transportwege. In den kommenden Monaten wollen Gastronomen und Fischzüchter in Kooperation mit "Donautal-Aktiv" konkrete Projektinhalte erarbeiten. Wichtig: ein durchgängiges Angebot von regionalen Fischgerichten auf den Speisekarten der Gastronomie. Referentin Frau Emmerich, Koordinatorin der Arbeitsgemeinschaft Aischgründer Karpfenwochen, hob in ihrem Vortrag die Vorteile eines jährlichen Aktionszeitraumes hervor. Zu den Teilnehmern der Initiative gehören neben Gastronomen auch Fischzüchter wie Julia Baumgärtner oder Albert Bunk, beide aus Lauingen (Landkreis Dillingen).

Quelle: Fischmagazin