

Meere schonen, Angeln gehen!

Auf Fisch als wertvolles Lebensmittel brauchen wir nicht zu verzichten. Es gibt eine nachhaltige Alternative, mit vielen Vorteilen gegenüber dem industriellen Fischfang im Meer: Angeln gehen vor der Haustür!

Angeln ist gezielter Fischfang mit einer Angelausrüstung, die genau auf das jeweilige Gewässer und den gewünschten Fisch abgestimmt ist. Hobby-Angler/-innen fangen nur so viel, wie sie wirklich brauchen.



Ein mit der Angel gefangener Hecht aus heimischen Gewässern ist nachhaltig und schmeckt hervorragend.

Große Wertschätzung für das Lebewesen Fisch geht Hand in Hand mit der Leidenschaft fürs Angeln. Schon in der Jugendgruppe des lokalen Angelvereins lernen Jungangler/-innen alles Wissenswerte über die Lebensweise sowie den Lebensraum der regionalen Fische und wie wir sie schützen können.

Beißt nix? Keine Zeit zum Angeln? Andere Hobbys?

Überall in Bayern findet ihr regionale Fischzuchten, die auf Nachhaltigkeit und Tierwohl achten. Das ist eure Quelle für hochwertigen Fisch direkt aus der Region.

Angeln gehen
Natur verstehen

Bayerische Fischerjugend im
Landesfischereiverband Bayern e.V.

Mittenheimer Straße 4
85764 Oberschleißheim

Tel.: 089 642726-31
Fax: 089 642726-34

info@fischerjugend.de
www.fischerjugend.de

Fotos © Bayerische Fischerjugend, Michael Desg, Tayanbrahm / iStock . Design-etcorporate.com

Regionaler Fisch:
unschlagbar ökologisch!



Bayerische Fischerjugend im
Landesfischereiverband Bayern e.V.

Alles eine Frage der Fangmethode: Fisch als nachhaltiges Lebensmittel

Im Meer schwimmen keine Fischstäbchen! Fisch auf dem Teller, das ist beliebt und gilt als gesund. Vielen Fischprodukten sieht man gar nicht mehr an, dass sie jemals etwas mit Flossentieren zu tun hatten. Und wer kann schon mit Gewissheit sagen, wo das Filet seiner Fischstäbchen herkommt?

Für die Meere und ihre Bewohner ist industrieller Fischfang katastrophal! Riesige Netze und kilometerlange Leinen kommen für eine möglichst große Ausbeute zum Einsatz. Wahllos sammeln sie sämtliche Wasserbewohner ein. Bis der Fang an Bord der Trawler sortiert wird, sind schon viele Tiere, die nicht verwertet werden, verendet. Die Fischbestände weltweit sind inzwischen auf einem alarmierenden Tiefpunkt.

Die konventionelle Meeresfischerei fängt viel mehr Fisch, als tatsächlich gebraucht wird. Mit hohem Energieaufwand werden die Produkte gekühlt und per Schiff, Flugzeug und Lastwagen um den ganzen Globus transportiert. Das verursacht große Mengen CO².



Mit riesigen Netzen durchpflügen Fischtrawler die Meere - eine Katastrophe für alle Meereslebewesen.

Naturschutz am Wasser? Wir kümmern uns drum!

Damit die Fische in unseren Flüssen, Bächen und Seen unter idealen, natürlichen Bedingungen leben und sich fortpflanzen können, packen wir Jungangler/-innen fleißig an. In Langzeit-Projekten und regelmäßigen Aktionen engagieren wir uns für Renaturierung. Wir installieren optimale Laichplätze, Ruhezone und Rückzugsgebiete. Unsere Jugendgruppen räumen Müll weg, bepflanzen kahle Uferabschnitte und schützen Bäume vor dem hungrigen Biber. Mehr zum Engagement unserer Jungfischer/-innen für den Naturschutz erfahrt ihr unter www.fischerjugend.de.

In den Jugendgruppen der Angelvereine lernen wir:

- Welche Arten gibt es in der Region, wie sehen sie aus, wie leben sie?
- Wie funktionieren verschiedene Angeltechniken und wann werden sie angewandt?
- Wie gehe ich waidgerecht mit dem Lebewesen Fisch um?



Gelebter Naturschutz: Jungangler/-innen renaturieren einen Bachlauf als Brut- und Rückzugsort für Fische und andere Lebewesen.

Viel oder köstlich?

Viele Fischarten wachsen recht langsam, bleiben verhältnismäßig klein oder haben viele Gräten. Das macht sie für den großen Lebensmittelmarkt unattraktiv. Angler/-innen freuen sich über Rotaugen, Brassens & Co. Viele der regionalen Weißfische kann man im Supermarkt nicht kaufen, aber in den Gewässern vor Ort kommen sie zuhauf vor. Passionierte Angler/-innen helfen, die Balance im Fischbestand zu wahren und erhalten ein hochwertiges Lebensmittel:

- in genau der Menge, die dem eigenen Bedarf entspricht
- ohne lange Transportwege
- ohne aufwendige Kühlung und Verpackung
- aus einem regelmäßig kontrollierten Gewässer
- lecker, gesund und abwechslungsreich; Süßwasserfisch enthält viele Vitamine, Mineralstoffe, ungesättigte Fettsäuren und hochwertiges Eiweiß.

Gräten? Kein Problem!

In der Jugendgruppe lernen Jungangler/-innen, den Fang komplett zu verwerten. In Gruppenveranstaltungen und Workshops wird der Kochlöffel geschwungen! Viele Zubereitungsarten sorgen für Abwechslung: Kochen, Braten, Räuchern. Schaut auf www.fischerjugend.de vorbei und holt euch Tipps und Anregungen.

Lästige Gräten, ade!

- Zerkleinert das Fischfleisch im Mixer oder Fleischwolf und formt appetitliche Klößchen und Nuggets.
- Legt die Fischstücke wie Brathering ein und wartet, bis der Essig die Gräten aufgelöst hat – super zur Brotzeit!
- Fischfilets vom Feinsten erhält man durch Schröpfen: Die Gräten werden zerkleinert, wenn man das Fleisch im Abstand von etwa 2 mm einschneidet, sodass man sie beim Essen nicht mehr wahrnimmt.