

Inhalt

Comestibler verzichten auf bedrohte Fischarten	3
Export-Erfahrungen an der Grünen Woche in Berlín	5
Sonderbeitrag Seafood	7
Highlights und Neuheiten bei Backwaren	9
News / Tipps	11
Presseschau	15
MPV aktuell	18
Partie française / Parte italiana	20

EDITORIAL

Fisch anbieten, aber den richtigen



Editorial von Chefredaktor
Guido Böhler

Immer mehr Metzgereien verkaufen mit Erfolg frische Fischfilets – nicht nur am Wochenende. Fisch wird in der Schweiz und weltweit immer beliebter. Dies ist teilweise im Gesundheitstrend begründet: vor allem die Omega-3-Fettsäuren steigern den Gesundheitswert. Die hohe Nachfrage bleibt nicht ohne Folgen: Die Weltmeere werden überfischt und viele Fischarten sind vom Ausrotten bedroht.

Der Artenschutz ist daher bei Comestiblen zu einem Megathema geworden. Auswege aus dem Dilemma sind vor allem zertifizierte Labels. Bei Zuchtfisch ist das Bio-Label am bekanntesten und sichert nicht nur Umwelt und Tierschutz sondern verbessert auch die Qualität: Bioforellen beispielsweise haben festeres Fleisch. Die Fischbranche versucht auch die beliebtesten Meerfischarten in Aquakulturen zu züchten, aber dies ist wegen der teils hohen Ansprüche der Fische mit grossem Aufwand verbunden und braucht Zeit.



Für Wildfische gibt es kein Biolabel sondern das zertifizierte «Marine Stewardship Council MSC»-Label. Es will das Plündern der Fischgründe verhindern. Mehrere grosse Comestibler traten kürzlich der WWF Seafood-Group bei und bieten MSC-Produkte an. Sie wollen einen Beitrag zum Schutz der Meere leisten und damit auch ihr eigenes Weiterbestehen sichern. Es wäre in der Tat kurzfristig, mit bedrohten Arten zu handeln und so die eigene Geschäftsgrundlage auszurotten.

Der Erfolg stellt sich langsam ein: die Nachfrage nach umweltverträglichen Produkten steigt ebenso wie das Angebot an nachhaltigen Wildfängen und Aquakulturen. (Bild: Eglifilets)

Titelbild:
Eine attraktive Fischtheke zieht die Blicke der Kunden an.
(Bild: Delikatessenshop im Elsass)
Un comptoir de poisson bien présenté attire le regard du client.

foodaktuell 

Fachjournal für Fleisch und Delikatessen
Journal spécialisé pour la viande et des produits fins
Rivista specializzata per la carne e il mangiarino

IMPRESSUM

87. Jahrgang
Offizielles Organ des
Metzgereipersonal-Verbandes
der Schweiz
ISSN 16623703

Herausgeber:

Metzgereipersonal-Verband
der Schweiz (MPV)

Redaktion:

Chefredaktion:
Dr. Guido Böhler (GB)

Administration:

Geschäftsstelle MPV, Bernina-
strasse 25, 8057 Zürich Tel. 044
311 64 06, Fax 044 311 64 16,
Postkonto 80-177958,

E-Mail: mpv@mpv.ch,
Internet: www.mpv.ch
www.foodaktuell.ch

Gesamtherstellung:

Stämpfli Publikationen AG,
Wölflistrasse 1, 3001 Bern,
Telefon 031 300 66 66,
Fax 031 300 63 90

Anzeigenverkauf und Beratung:

Brunner AG, Arsenalstrasse 24,
6010 Kriens, www.bag.ch,
Mediabberater Knut Kaulitz,
Tel. direkt: 041 318 34 85,

Fax 041 318 3400
E-Mail: k.kaulitz@bag.ch

Anzeigeschluss:

Freitag der Vorwoche, 16 Uhr

Jahresabonnement:

Fr. 60.–, Ausland auf Anfrage

Erscheinungsweise:

alle 14 Tage, WEMF-
beglaubigte Auflage 5120 Ex.
(WEMF 07)

Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Inseraten oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Vorstoss wird von der Werbegesellschaft nach Rücksprache mit dem Verlag gerichtlich verfolgt.



Die Zeitschrift «foodaktuell» wurde vom Verband SCHWEIZER PRESSE für das Jahr 2008 mit dem Gütesiegel «Q-Publikation» ausgezeichnet.