

Medien-Information 13 / 2016

28.01.2016

*Heimischer Fisch: ökologisch einwandfrei*

## FISCH & ANGEL 2016 informiert aktuell über nachhaltigen Fischfang

Dortmund (Kh) – In der vergangenen Woche gab Greenpeace einen aktuellen Fischratgeber heraus – die Empfehlung: Eigentlich kann nur noch Karpfen bedenkenlos verzehrt werden. Wem dieser Speiseplan zu mager ausfällt, wählt die bessere Alternative: „Selbst angeln und raffiniert zubereiten“, sagt Biologin Dr. Anika Salzmann, Pressesprecherin des Fischereiverband NRW. Nordrhein-Westfalen verfügt über eine Vielzahl an sauberen Gewässern, in denen man bedenkenlos fischen kann. „Saisonale Schonzeiten sichern zudem den Fortpflanzungserfolg der Fische und den Fortbestand der Arten in unseren Gewässern“, so Dr. Salzmann. Wer sich ausführlich zu diesem Thema informieren möchte, findet auf der kommenden FISCH & ANGEL (9. bis 14. Februar 2016) in der Messe Westfalenhallen Dortmund beste Bedingungen. „Es ist uns ein wichtiges Anliegen, auf unseren Messen FISCH & ANGEL und JAGD & HUND zentrale Themen rund um Arten-, Natur- und Umweltschutz abzubilden und auch an den Nachwuchs zu vermitteln“, sagt Sabine Loos, Hauptgeschäftsführerin der Westfalenhallen Dortmund GmbH.

Bereits zum dritten Mal wird sich die FISCH & ANGEL als eigenständige Messe parallel zur JAGD & HUND in Dortmund präsentieren. Die Messe für Angelfischerei wartet in den Westfalenhallen 2, 2N und 3A mit einem umfassenden Angebot an Angelequipment auf und zeigt die Trends der Branche. Demonstrationen, Vorträge und Workshops rund um Fisch und Fang liefern Experten-Know-how für alle Fried- und Raubfischangler und jene, die es werden wollen.

### **Regional, nachhaltig, fair – für Umwelt und Artenschutz**

Zirka eine Viertelmillion Menschen angeln in Nordrhein-Westfalen, gut die Hälfte davon ist im Fischereiverband NRW, Ideeller Träger der FISCH & ANGEL, organisiert. Auf der diesjährigen Messe wird der Verband über hiesige Fischarten und Wiederansiedlungsprojekte informieren und auch den Nachwuchs mit spannenden Aktionen an das Thema Angelfischerei sowie Natur- und Artenschutz heranführen. „Selbst gefangener regionaler Fisch ist unter ökologischen Aspekten immer einwandfrei, denn er kommt ohne Massentierhaltung aus und kommt frisch auf den Tisch. Und: Man fängt nur das, was man verzehren möchte“, propagiert Dr. Salzmann. Alle zum Angeln freigegebenen

Fischarten könnten bedenkenlos gefangen und verzehrt werden. Bedrohte Fischarten würden durch das Fischereigesetz geschont. Nur der natürliche Zuwachs werde durch das Angeln abgefischt. „Der Bestand der Fischfauna kann so mit der Angel nicht dezimiert werden“, so Dr. Salzmann. Heimische Fische wie Forelle, Hecht und Zander könnten damit unbedenklich selbst gefischt und verzehrt werden. Wie der eigene Fang konserviert, veredelt und zubereitet wird, zeigt Profiangler Jörg Strehlow täglich live vor Ort am Messestand des Fischereiverbandes NRW auf der FISCH & ANGEL. Es wird gekocht, gebraten, frittiert und geräuchert. Probieren ist natürlich ausdrücklich erlaubt. Strehlow beweist, auch Brassen und Grundeln können wahre Delikatessen sein.

### **„Aliens“ an Rhein und Ruhr**

Gerade bei der Verwertung der zuletzt genannten Fischart tut man gezielt etwas für den Artenschutz. Warum? Grundeln zählen zu den Neozoa, eingeschleppten Wasserbewohnern, die zumeist durch die Binnenschifffahrt in Gewässer wie Rhein und Ruhr gelangen und eine große Ausbreitungstendenz zeigen. Grundeln stammen aus dem Schwarzmeer-Bereich und kommen hierzulande immer häufiger vor. Insgesamt bestimmen diese „Aliens“ mittlerweile bis zu 90 Prozent des Fischaufkommens im Rhein. Der Rückgang der einheimischen Fische in den Gewässern ist besorgniserregend. Am besten begegnet man diesen invasiven Arten mit Rezepten wie „Grundeln im Bierteig“. Die Grundeln lassen sich übrigens auch von Angelanfängern hervorragend fischen. Die gefräßigen „Aliens“ schnappen alles, was ihnen in die Quere kommt, ob Natur- bzw. Kunstköder oder auch vorbeischwimmende Artgenossen.

Wer noch ein bisschen „Nachhilfe“ in Fischbiologie benötigt, kann übrigens Arten wie Hecht, Schleie, Brasse und Grundel in den Schau-Aquarien auf der FISCH & ANGEL beobachten.

### **Regional erzeugter Fisch aus Fischzuchtbetrieben**

Eine weitere Alternative, an ökologisch unbedenklichen Fisch zu gelangen, sind die Fischzuchtbetriebe aus NRW. Das sind Familienbetriebe, die vor allem Forellen und Karpfen in heimischen Gewässern züchten und über den Hofverkauf eine Direktvermarktung an den Endkunden ohne lange Transportwege möglich machen. Wo man den Fisch in Wohnortnähe frisch beziehen kann, darüber informiert der Verband der Fischzüchter und Teichwirte auf der FISCH & ANGEL. Auch hier gibt es lecker zubereitete Fischspezialitäten für jeden Geschmack.

### **Wussten Sie übrigens, ...**

dass nicht nur die Tiefsee und ihre Bewohner stetig mit modernsten Messgeräten erforscht werden, sondern auch heimische Gewässer wie der Dortmund-Ems-Kanal, die Lippe, die Bigge- und die Hennetalsperre? Der Landesfischereiverband Westfalen und Lippe e. V. ist den Fischen mit speziellen Unterwasserschall-Geräten zur Erfassung von Fischechos auf der Spur. Bei der so genannten „Hydroakustik“ werden Echolote und Sonare eingesetzt, um Fische und Fischbestände zu orten und zu visualisieren. Die Ergebnisse der Messungen geben unter anderem Aufschluss über die Größe der Fischbestände sowie das Verhalten der einzelnen Arten und liefern damit einen wichtigen Beitrag zum Schutz von Gewässern und deren Fauna. Besonders im Spannungsfeld von Fischerei und Wasserkraftnutzung gewinnt der Einsatz dieser Technik immer mehr an Bedeutung. So können beispielsweise stark bedrohte und wirtschaftlich relevante Arten wie der Europäische Aal noch besser erforscht und geschützt werden.

### **Informationen und Lesenswertes:**

[www.fischereiverband-nrw.de](http://www.fischereiverband-nrw.de),

[www.fischundangel.de](http://www.fischundangel.de) und [www.facebook.com/fischundangel](https://www.facebook.com/fischundangel)

sowie [www.fischundangel.messeblogs.de](http://www.fischundangel.messeblogs.de) und in der **FISCH & ANGEL-Messe-App**, die im jeweiligen App-Store ab sofort kostenlos zur Verfügung steht.

Die FISCH & ANGEL findet vom 9. bis 14. Februar 2016 in den Westfalahallen 2, 2N und 3A statt. Parallel belegt die JAGD & HUND die Hallen 3B bis 8. Beide Messen sind Dienstag bis Sonntag von 10 bis 18 Uhr geöffnet.

Online-Tickets für die FISCH & ANGEL kosten 9 Euro. Noch vorteilhafter ist das Kombiticket zur JAGD & HUND. Für online nur 14 Euro können beide Messen besucht werden.

Anreise mit den U-Bahnlinien U45 und U46 zum Haltepunkt „Westfalahallen“.

Weitere Informationen und Tickets unter [www.fischundangel.de](http://www.fischundangel.de) und [www.jagd-und-hund.de](http://www.jagd-und-hund.de).

### **Medienkontakt:**

Westfalahallen Dortmund GmbH

Marketing- und Unternehmenskommunikation

Karolin Heinrigs

Tel. 0231 / 12 04 - 556, Fax:- 724

E-Mail: [karolin.heinrigs@westfalahallen.de](mailto:karolin.heinrigs@westfalahallen.de)

honorarfrei -

Belegexemplar erbeten