



# BODENSEEFISCH

Merkblatt - Mein Fischeinkauf



## Frischer **FISCH** - Fangdatum - Haltbarkeit<sup>1</sup>

Frischer Fisch hält im Kühlschrank bei 0 bis 6 °C maximal einen Tag. Frischen Fisch sollte man im Kühlschrank in Eiswürfel lagern, d.h. ganz mit Eis bedecken. Die Haltbarkeit ist dann 1 – 2 Tage länger. Ausgenommenen Fisch kann man zwei Tage aufbewahren und geräucherten Fisch max. zwei bis vier Tage. Ab Fangdatum bei ununterbrochener Kühlkette und einer konstanten Temperatur von 0-2°C Grad kann man fangfrischen Fisch bis zu 14 Tage lagern.

Doch wie weiß ich, dass ich einen frischen Fisch gekauft habe?

Grundsätzlich sollte Fisch nicht „nach Fisch riechen“.

**Friscen Fisch** erkennt man an ausgefüllten klaren Augen, rot leuchtenden Kiemen, glatter und glänzender Oberfläche, festem und elastischem Fleisch, glatter Schnittfläche, am Fingerdruck (hinterlässt keine Dellen).

**Filets** haben einen silbrigen Glanz, ihr Fleisch wirkt saftig. Ist es mattweiß oder milchig, glanzlos oder trocken, sind die Filets zu alt.

**Räucherfisch** hat trockene Ränder, graue Flecken oder einen schmieriger Belag, wenn er zu alt ist.

## **FISCH**kennzeichnung <sup>2</sup>

Folgende Angaben müssen auf der Verpackung oder am Preisschild in der Fischtheke aller frischen, gefrorenen und geräucherten Fische (auch zerkleinert) aufgeführt sein:

- **Handelsbezeichnung der Fischart**
- **Produktionsmethode**
- **Fanggebiet**

Die Produktionsmethode muss mit den folgenden Worten angegeben werden:

**gefangen in ...** (gefolgt vom Fanggebiet) für Meeresfische

**aus Binnenfischerei ...** (gefolgt von der Angabe des Landes) für Fische aus Binnenfischerei

**aus Aquakultur in .... oder gezüchtet in...** (gefolgt v. d.Angabe des Landes) für Fische aus Aquakultur

Bei Meeresfisch ist die Angabe der Produktionsmethode entbehrlich, wenn sich aus der Handelsbezeichnung und dem Fanggebiet eindeutig entnehmen lässt, dass es sich um eine im Meer gefangene Fischart handelt ( z.B. Ostsee-Kabeljau)

Richtig:

- Lachs, gefangen im Nordatlantik
- Forelle aus Aquakultur in Deutschland
- Lachs, gezüchtet in Schottland
- Felchen aus Binnenfischerei in Deutschland

Falsch dagegen:

- Kanadischer Wildlachs
- Honauer Forellen
- Schottischer Zuchtlachs
- Bodensee-Felchen

Bei der Etikettierung ist zusätzlich der wissenschaftliche Name der Fischart bei der Angabe der Handelsbezeichnung zu verwenden, ausgenommen beim Verkauf an den Endverbraucher.

### **Folgende Produkte fallen nicht unter das Etikettierungsgesetz:**

Panierte Fischerzeugnisse, Fische und Fischzubereitungen mit Saucen, Fischmarinaden, Fischdauerkonserven, Fischsalate, Schlemmerfilet, panierte Krebs- und Weichtiererzeugnisse, Kaviar und Kaviarersatz

Ausnahmen von der Etikettierungspflicht gelten für kleine Mengen von Fischen oder Fischereierzeugnissen, ihr Wert darf in keinem Fall 20 EUR pro Kauf übersteigen. Diese kleinen Mengen müssen vom eigenen Betrieb des Verkäufers stammen. Zuständig für die Überwachung der Fischetikettierung sind die Landkreise und kreisfreien Städte.

## **FISCH**Schonzeiten und Mindestmaße <sup>3</sup>

<i>Fischart</i>	<i>Schonzeit</i>	<i>Mindestmaß</i>
Blaufelchen	15. Oktober bis 10. Januar	35 cm
Andere Felchen	15. Oktober bis 10. Januar	30 cm
Äsche	01. Februar bis 30. April	30 cm
Regenbogenforelle	keine ?	
Forellen	15. Juli bis 15. September und 01. November bis 10. Januar	50 cm
Seesaibling (Rötel)	01. November bis 31. Dezember	25 cm
Hecht	01. April bis 20. Mai	50 cm
Zander	01. April bis 31. Mai	40 cm
Barsch	01. Mai bis 20. Mai	?
Karpfen	keine	25 cm
Schleie	keine	20 cm
Aal	keine	40 cm

Quellen: 1 Fisch-Informationszentrum, 2 Fischetikettierungsverordnung (FischEtikettV), 3 Bodenseefischereiverordnung (BodFischVO)

## Ökologische Aquakultur\*



Verbandzeichen  
anerk. Ökol.  
Landbau e.V  
z.B Forelle,  
Saibling



Bio-Zeichen  
Deutsche See -  
u.a. Bachforelle,  
Regenbogenforelle

NEU und nur  
bei NORMA



z.B.  
Regenbogenforelle

\* Keine Garantie auf Vollständigkeit

Mehr: Rewe-Bio Eigenmarke Forellen

---

## Adressen und Notizen

(persönliche Eintragungen)