

BODENSEEFISCH

Kleiner Fisch-Einkaufszettel

FISCHKennzeichnung

Auf der Verpackung oder am Preisschild in der Fischtheke aller frischen, gefrorenen und geräucherten, auch zerkleinerter Fische:

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

Die Produktionsmethode muss mit den folgenden Worten angegeben werden:

- **gefangen in ...** (gefolgt vom Fanggebiet) für Meeresfische (d. Vollständigkeit halber hier aufgeführt)
- **aus Binnenfischerei ...** (gefolgt von der Angabe des Landes) für Fische aus Binnenfischerei
- **aus Aquakultur in oder gezüchtet in...** (gefolgt von der Angabe des Landes) für Fische aus Aquakultur

FISCHschonzeiten und Mindestmaße

<i>Fischart</i>	<i>Schonzeit</i>	<i>Mindestmaß</i>
Blaufelchen	15.10 bis 10.1.	35 cm
Andere Felchen	15.10 bis 10. 1.	30 cm
Äsche	1. 2. bis 30.4.	30 cm
Regenbogenforelle	keine	?
Forellen	15.7. bis 15.9. und 1. 11 bis 10. 1	50 cm
Seesaibling	1. 11 bis 31.12.	25 cm
Hecht	1.4. bis 20.5.	50 cm
Zander	1.4.bis 31.5.	40 cm
Barsch	1. 5. bis 20.5.	?
Karpfen	keine	25 cm
Schleie	keine	20 cm
Aal	keine	40 cm

Ökologische Aquakultur*



* Keine Garantie auf Vollständigkeit

Mehr: Rewe-Bio Eigenmarke Forellen

Adressen und Notizen

(persönliche Eintragungen)