

Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Bio-Fisch

Fragen zu Bio-Fisch?
Wir haben Antworten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



WIR MACHEN LEBENSMITTEL MIT VERANTWORTUNG UND VOLLEM GESCHMACK!

Uns Biobäuerinnen und -bauern ist das Vertrauen unserer KundInnen wichtig. Deshalb lassen wir uns von einer staatlich anerkannten Kontrollstelle mindestens einmal im Jahr kontrollieren.

Bio steht für mehr Tierwohl

Egal, ob Rinder, Schweine oder Fische. Wir Biobäuerinnen und -bauern schauen darauf, dass es unseren Tieren gut geht. Wir bieten ihnen genügend Platz, damit sie sich bewegen können, wie es ihrer Natur entspricht. Dadurch wachsen Bio-Fische zwar langsamer, sind aber weniger gestresst – und das schmeckt man.

Kreislaufwirtschaft unter Wasser

In der Bio-Fischzucht füttern Teichwirte ihre Fische mit biologischen Futtermitteln, vorzugsweise vom eigenen Betrieb. Zusätzlich stehen Schnecken, Insektenlarven, Würmer und Plankton, die sich im Teich tummeln, auf dem Speiseplan der Bio-Fische. Friedfische wie Karpfen, Schleie oder Barbe brauchen kein tierisches Eiweiß – die nachhaltigste Art, köstlichen Bio-Fisch zu genießen.

Bio ist nachhaltig

Über ein Drittel der Fischbestände in den Weltmeeren ist bedroht, im Mittelmeer sind es sogar drei Viertel. Inzwischen stammt jeder zweite verzehrte Fisch aus Aquakultur – gut für die Bestände, oft schlecht für die Umwelt. Aufgrund der geringeren Besatzdichte in der Bio-Fischzucht, leben die Fische gesünder und benötigen keine Antibiotika. Daher lieber zu Bio-Fisch greifen und nachhaltig genießen.

Bio-Zutaten für 4 Personen

1 kg Karpfen	2 Knoblauchzehen
2-3 Zwiebeln	300 g geschälte Tomaten
3 EL Olivenöl	2 eingelegte Pfefferoni
2 Sardellenfilets	200 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL Safran	Petersilie

Fisch schuppen und ausnehmen, filetieren und in 2 cm breite Streifen schneiden. Das Fischfleisch auf beiden Seiten von der Wirbelsäule abtrennen. Die Filets nun in 2 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln hacken und in 2 EL Olivenöl anschwitzen. Sardellen, geschnittene Pfefferoni, Lorbeer, Safran, Mittelgräte des Fisches und Fischkopf dazugeben. Mit etwas Wasser aufgießen und zugedeckt ca. 20 Minuten lang zu einer Fischbrühe köcheln. Abseihen. Gehackten Knoblauch in 1 EL Olivenöl anschwitzen, Tomaten und Wein dazugeben - aufkochen und mit Fischbrühe aufgießen. Die Filetstücke einlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.



Fischsuppe