

Hätten Sie gedacht, dass die EDEKA-Gruppe der größte Fischhändler Deutschlands ist?

Immer häufiger beißen Fischfans bei den köstlichen Feinkost-Spezialitäten in der Bedientheke an: Mehrere Millionen kg der edlen Häppchen werden hier aufgegabelt. Dazu angeln sich unsere Kunden Fisch aus der Tiefkühltruhe und als Konserve. Fischqualität von EDEKA schwimmt eben auf der Erfolgswelle.



Mehr unter: www.edeka.de



Wissenswertes für große und kleine Fischfreunde



Woran erkenne ich frischen Fisch?

Am Geruch: Schnuppern Sie, es riecht angenehm und nur nach Meer. Die Kiemen sollten leuchtend rot sein, und nach Druck auf den Fischkörper bildet sich die Druckstelle umgehend zurück.

Wie lange ist Fisch haltbar?

Idealerweise sollten Sie Fisch erst am Tag der Zubereitung kaufen und auf dem schnellsten Wege nach Hause transportieren. Nehmen Sie den Fisch aus der Verpackung und bewahren Sie ihn in einer Schüssel auf. Bedecken Sie ihn mit Folie und am besten mit Eis oder mit einem Kühlakku. So können Sie ihn auch bis zum nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren.

Was ist Aquakultur?

Ein Verfahren, bei dem Süß- oder Salzwasserfische in großen Teichanlagen, Netzen oder Gehegen gezüchtet werden. Die Aquakultur gewinnt zunehmend an Bedeutung, z.B. für Lachse, Shrimps oder Karpfen.

Welchen Fisch kann ich guten Gewissens genießen?

Diese Frage beantwortet Ihnen der handliche WWF Einkaufsratgeber Fisch, den Sie kostenfrei unter www.wwf.de/fisch herunterladen können.

Verantwortlich:

EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG
Unternehmenskommunikation
Tel.: 040/6377-2182 · Fax: 040/6377-2971
New-York-Ring 6
22297 Hamburg

Wir lieben Lebensmittel.



Zukunft – zum Greifen nah.



Engagement für nachhaltige Fischerei bei EDEKA

EDEKA unterstützt WWF-Meeresschutzprojekt.

Die EDEKA-Gruppe unterstützt im Rahmen der Kooperation mit dem World Wide Fund For Nature (WWF) auch ein WWF-Meeresschutzprojekt. Ziel: Förderung einer nachhaltigen Thunfisch-Fischerei im Indo-Pazifik. EDEKA hilft, Thunfischbestände zu schützen und Meeresschildkröten zu retten. Mehr Informationen: www.edeka.de/meeresschutzprojekt

Wir lieben Lebensmittel. 



Im kristallklaren Wasser vor den Lofoten wird MSC-zertifizierte Fischerei für EDEKA betrieben

Gesunder Fisch

Fisch ist gesund – seine Bestände sollen es auch sein

Wir essen immer mehr Fisch! Laut Statistik verzehrte bislang jeder Bundesbürger im Jahr durchschnittlich rund 16 kg Fisch und Meeresfrüchte. Richtig so, denn mit hochwertigem Eiweiß, hohem Jodgehalt und gesunden Fettsäuren zählt Fisch zu unseren gesündesten Lebensmitteln. EDEKA bietet Ihnen eine große Vielfalt der köstlichen Meerestiere. Frisch an der Fischtheke, tiefgekühlt oder mariniert. Das bleibt aber nur so, wenn keine Überfischung erfolgt. Deshalb engagiert sich EDEKA für den Schutz der Bestände und hat das Ziel, immer mehr Fisch aus nachhaltiger Fischerei zu beziehen.



Das große Fischangebot bei EDEKA sorgt bei Feinschmeckern täglich für glänzende Augen



Der fangfrische Fisch wird gleich an Bord ausgenommen und bis zum Verzehr eisgekühlt

Qualitätsstandard

Strenge Standards für höchste Qualität


Ein Großteil unseres hochwertigen Fischangebotes stammt von Deutschlands Fischmanufaktur Nr. 1 „Deutsche See“. Ein Garant für erstklassige, streng kontrollierte Qualität und ein Partner, der wie wir Verantwortung für Umwelt- und Artenschutz übernimmt.

Die „Deutsche See“ verfügt über ein umfangreiches MSC-Sortiment und bietet viele Fische aus umweltfreundlicher Aquakultur in Bio-Qualität an. Damit Sie bei EDEKA hervorragenden Fisch mit gutem Gewissen genießen können.

www.deutschesee.de



Fischgenuss mit gutem Gewissen.

Wir lieben Lebensmittel. 

Zur langfristigen Sicherung einer gesunden, genussvollen Ernährung setzt EDEKA ein deutliches Zeichen: Wir unterstützen den MSC (Marine Stewardship Council) und setzen bei EDEKA-Eigenmarken auf MSC-zertifizierte Ware. Oder achten beim Einkauf auf wissenschaftliche Empfehlungen für Fisch aus nicht bedrohten Beständen. Um hier bestens aufgestellt zu sein, sind wir auch eine Kooperation mit der Naturschutzorganisation WWF (World Wide Fund For Nature) eingegangen, die uns in den nächsten Jahren bei unserer Fischeinkaufspolitik beraten und unterstützen wird.



Engagement

Wir setzen uns nachhaltig für Fischbestände und Meere ein

Wir richten unsere Einkaufspolitik bei Fisch und Meeresfrüchten an folgenden Leitlinien aus:

- Wir handeln keine Fischarten, die bedroht sind.
- Wir erweitern kontinuierlich den Einkauf aus nachhaltiger Fischerei und nachhaltiger Aquakultur und wollen unser Fische Sortiment bis Ende 2011 komplett umstellen.
- Wir schaffen Transparenz und fördern z.B. die detaillierte Kennzeichnung von Fischprodukten.
- Wir tauschen uns mit allen am Markt Beteiligten aus, um das Thema „Nachhaltige Fischerei“ gemeinsam voranzubringen.
- Wir setzen uns für eine strengere EU-Fischereipolitik ein, die eine Ausbeutung der Fischbestände verhindert.

Wir lieben Lebensmittel.

