

# Fisch ohne Beigeschmack

Liebe Kolleg\*innen,

bei unserer heurigen Jahrestagung "Essen im Wandel - change for the better." haben wir uns unter anderem damit beschäftigt, wie wir uns in der Zukunft klimafreundlicher und nachhaltiger ernähren können. Als erstes kommt einem da sofort die Reduktion bzw. bewusstere Gestaltung des Fleischkonsums in den Sinn. Aber wie sieht es in dieser Hinsicht eigentlich mit Fisch aus? Immer öfter lesen wir von überfischten Meeresgebieten, aussterbenden Arten und Verschwendung durch gigantische Mengen an Beifang. Aber welchen Fisch können wir dann noch guten Gewissens verzehren? Gibt es überhaupt nachhaltigen Fischkonsum und wie sieht es diesbezüglich mit Aquakulturen aus? Machen seine Inhaltsstoffe den Fisch unverzichtbar für unsere Ernährung oder gibt es Alternativen dazu? Und wenn ja, welche Innovationen gibt es in dem Bereich bereits?

Mit all diesen Fragen haben wir uns in der aktuellen Ausgabe der Einblicke beschäftigt. So widmet sich **Mag. Gabriele Homolka** von DIE UMWELTBERATUNG in ihrem Fachbeitrag einer [kritischen Analyse zu den ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen für Fischverzehr](#), während die **Diplom-Ökotrophologin Melanie Kirk-Mechtel** sich in ihrem Artikel intensiv damit auseinandersetzt [wie sich der Bedarf an fischtypischen Nährstoffen mit pflanzlichen Alternativen decken lässt](#). Über zwei dieser innovativen Projekte zum Fischersatz können Sie dann in unseren Praxisdialogen nachlesen: [Lachs aus dem 3D-Drucker](#) und [Lachersatz aus Überschuskarotten](#).

Darüber hinaus finden Sie in den Einblicken auch einen [Bericht zur Veranstaltung "Nachhaltige Ernährung: Die Bedeutung der "Big Four" für unsere Zukunft"](#), sowie die Vorstellung des [Projekts DiabPeerS durch die FH St. Pölten](#).

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und freuen uns auch immer sehr über ihr geschätztes Feedback!

Ihre VEÖ-Geschäftsstelle