



RTS

Titel: Nachhaltige und bewusste Ernährung: „Gute Wahl. Gute Garnelen. Gute Tat.“
Länge: 0'59“ **Autor/Sprecher:** Andreas Suckel

<Anmoderationsvorschlag:>

Fisch wird immer beliebter: Allein im letzten Jahr verzehrten die Deutschen insgesamt rund eine Million Tonnen Fisch und Meeresfrüchte, was einem Pro-Kopf-Verbrauch von über 12 Kilogramm entspricht. Immer häufiger landen als besonderer Leckerbissen Garnelen auf deutschen Tellern, über die jetzt eine Aufklärungs-Kampagne informiert und mit Vorurteilen aufräumen möchte. Ein Beitrag von Andreas Suckel:

<Sprecher:>

Nachhaltiger Konsum und bewusste Ernährung sind möglich und das will die Kampagne „Gute Wahl. Gute Garnelen. Gute Tat.“ von der gemeinnützigen Organisation Aquaculture Stewardship Council zeigen. Dazu Nicole Stöber vom ASC:

<O-Ton Nicole Stöber:>

15“

Beim Einkaufen bleibt oft wenig Zeit, sich mit jedem Produkt intensiv auseinanderzusetzen. Ganz einfach ist das aber bei Garnelen, denn im deutschen Einzelhandel sind 90 Prozent der Garnelen ASC-zertifiziert. Trotzdem ist vielen nicht bewusst, dass sie mit ihrem Einkauf bereits eine gute Wahl getroffen haben.

<Sprecher:>

Zu erkennen sind verantwortungsvoll produzierte Garnelen am ASC-Siegel mit dem türkisen Fisch:

<O-Ton Nicole Stöber:>

25“

Garnelen mit dem ASC-Siegel stammen aus einer verantwortungsvollen Garnelenzucht, bei der keine Antibiotika eingesetzt wurden. Und durch die strengen Umweltauflagen werden auch keine Mangrovenwälder abgeholzt. Außerdem zählen Garnelen zu einer gesunden Ernährung: Sie liefern Proteine, Omega-3-Fettsäuren und Nährstoffe wie Jod, Vitamin B12 und Magnesium.

<Sprecher:>

Mehr Infos und Rezepte auf Instagram unter ASC unterstrich Fischzucht.