

ANTRAG

An Herrn
Oberbürgermeister
Dieter Reiter

Rathaus, Marienplatz 8, 80331 München



10.01.2023

Wieder Fisch auf den Kita-Speiseplan!

Das Referat für Bildung- und Sport wird aufgefordert, schnellstmöglich wieder einmal wöchentlich ein Gericht mit Fisch auf den Speiseplan der Kinderbetreuungseinrichtungen aufzunehmen.

Begründung

Zu Beginn des Jahres 2023 berichteten zwei Tageszeitungen in München, dass ab dem Herbst 2023 in allen Kinderbetreuungseinrichtungen der Stadt München keine Fischgerichte mehr angeboten werden dürfen. In der Ausschreibung der Landeshauptstadt München zum Verpflegungssystem Cook & Freeze wurden sämtliche Fischgerichte und Artikel mit Fisch ausnahmslos gestrichen. Als Begründung wurden unter anderem die Überfischung der Meere, die Schadstoffbelastung bei Wildfischen, die mangelhafte Nachhaltigkeit von Fischprodukten sowie die Komplexität der Zubereitung und des Verzehrs auf Grund der Gräten angeführt. Ferner könnten die ernährungswichtigen Bestandteile von Fischen anderweitig substituiert werden. Die fachliche Bewertung dieser Begründung durch die Landesanstalt für Landwirtschaft kommt zu einem deutlich anderen Ergebnis.

Laut Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) werden aktuell mehr als 55 % der weltweiten Fischbestände nachhaltig befischt werden. Demgegenüber gelten etwa 35 % der weltweiten Bestände als überfischt und somit nicht nachhaltig bewirtschaftet. Der Fang vieler Fischbestände ist zudem zertifiziert. So beträgt der Anteil nur beim MSC-Zertifikat ca. 15% des weltweiten Fischfangs. Hinsichtlich der Schadstoffbelastung gibt es in Deutschland ein engmaschiges Kontrollsystem, welches die Qualität von wild gefangenen Fisch- und Krustentieren sowie Aquakulturprodukten überwacht. Die Nachhaltigkeit bei der Fischzucht ist auf damit auf einem sehr hohen Niveau.

In Deutschland werden aktuell ca. 400 Arten in verschiedenen Aquakultursystemen aufgezogen. Die Verfahren reichen von der naturnahen Teichwirtschaft über semiintensive Verfahren in

Teichen, Becken bis zur intensiven Produktion in Großgehegen oder gewässerunabhängigen Kreislaufsystemen.

Lange Transportwege für importierten Fisch müssen nicht in einem Verzicht von Fischgerichten münden, zumal in Bayern auch regional und nachhaltig erzeugte Produkte erhältlich sind. An die Stelle von Lachsfilets aus Norwegen kann z.B. Lachsforelle aus bayerischer Teichwirtschaft treten, Fischstäbchen könnten durch regional erzeugte Alternativprodukte aus Karpfen, Weißfischen oder Welsen ersetzt werden. Ernährungsphysiologisch hat Fisch eine hohe Bedeutung. Der hohe Anteil an Eiweiß sowie an hochwertigen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren, vor allem n-3-Fettsäuren sind wichtig für die menschliche Ernährung. Dazu zählen insbesondere Docosahexaensäure und Eicosapentaensäure. Sie erfüllen nach der Bewertung als Phospholipide wichtige Aufgaben bei der Entwicklung und Funktion des Gehirns. Laut LfL empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für eine gesunde Ernährung eine Menge von 250 mg EPA oder DHA pro Tag, was ein bis zwei Fischmahlzeiten in der Woche entspricht. Dies gilt nicht nur für Seefisch, sondern auch für Süßwasserfisch. Die Alpha-Linolensäure, die zwar von einigen terrestrischen Pflanzen (z.B. Lein, Walnuss etc.) gebildet wird, jedoch vom Menschen nur in einem sehr begrenzten Umfang zu DHA oder EPA umgebaut werden kann, ist damit kein adäquates Substitut. Daher sollte die Landeshauptstadt München umgehend das Fischverbot an Münchner Kinderbetreuungseinrichtungen rückgängig machen.

Manuel Pretzl (Initiative)

Fraktionsvorsitzender

Beatrix Burkhardt

Stadträtin

Alexandra Gaßmann

Stadträtin