



**TABLES
CONNAISSEUR**

Pressemitteilung

November 2015

Labels für einen nachhaltigen Fischgenuss

MSC-Standard (www.msc.org)

Der MSC-Standard ist die einzige international anerkannte Sammlung von Umweltprinzipien, die eine messbare Bewertung von Fischereien in Bezug auf gutes und nachhaltiges Management erlaubt.

Die Anforderungen an eine nachhaltige Fischerei sind beim MSC-Anerkennungsverfahren auf sechs grundsätzliche Prinzipien gestützt, die allesamt erfüllt werden müssen, um eine Zertifizierung zu erreichen.

Grundsätzliche Prinzipien des MSC:

- Gesunde Bestände
- Selektive Fischerei ohne Beifang
- Meeresgrund
- Schutz empfindlicher Arten
- Meeresschutzgebiete
- effizientes Management



ASC-Standard (www.asc-aqua.org)

Der ASC ist das neue Konsumenten-Label, das Fisch und Meeresfrüchte, aus nachhaltiger Aquakultur, unabhängig und glaubwürdig, zertifiziert. Die Standards des ASC-Programms wurden durch die „Aquaculture Dialogues“ entwickelt, welche vom WWF durchgeführt wurden.

Die ASC arbeitet mit Aquakulturproduzenten, Meeresfrüchte-Verarbeitern, Einzelhandel und Foodservice-Unternehmen, Wissenschaftlern, Naturschutzorganisationen und der Öffentlichkeit, um die besten Umwelt- und Sozialstandards bei Fisch und Meeresfrüchten zu fördern.





TABLES CONNAISSEUR

Pressemitteilung

November 2015

Naturland (www.naturland.de)

Die biologische Aquakultur arbeitet nach den Grundprinzipien einer verantwortungsvollen Nahrungsmittelproduktion im Einklang mit Mensch und Natur. Naturland fördert den Ökologischen Landbau weltweit und ist mit über 53.000 Bauern einer der größten ökologischen Anbauverbände. Als zukunftsorientierter Verband gehören für Naturland Öko-Kompetenz und soziale Verantwortung zusammen.

Naturland Bauern und Verarbeiter arbeiten mit:

- höchsten ökologischen Standards,
- die strenger sind als die des Bio-Siegels.

Sie erzeugen:

- ohne Gentechnik hochwertige Lebensmittel
- zum Schutz von Umwelt und Verbraucher.



Tables Connaisseur GmbH

Die Vereinigung der Tables Connaisseur wurde 2015 gegründet, um den Konsum von Fisch und Krustentieren aus kontrolliertem Fischfang oder einheimischen Gewässern zu sensibilisieren. Die Organisation setzt sich aus sechs erfahrenen Fachleuten der Gastronomie zusammen, und wird unterstützt durch ein Expertengremium und Botschaftern für Fisch und Seafood aus der nachhaltigen Fischerei. Ausgerichtet an gastronomische Betriebe in der Schweiz und seiner Nachbarländer, berät und unterstützt die Vereinigung ihre Mitglieder in der Vermarktung eines bewussten Fischangebots für den Gast. Die Mitglieder vertreten eine gemeinsame Philosophie und kennzeichnen auf ihren Menükarten Fisch- und Krustentiergerichte, welche aus Zuchten sowie einheimischen Gewässern stammen. Ein dreistufiges Qualitätssiegel kennzeichnet die Güte und Kategorie in der Umsetzung nach aussen.

Medienkontakt: Carmen Heinrich
Presse & Kommunikation
Tel. +41 (0)44 520 08 78
Mobil +41 (0)76 773 15 81
PS@tables-connaisseurs.com