



Fischgenuss mit Verantwortung für unsere nächste Generation

Umsichtige Restaurateure setzen zukünftig ein Zeichen gegen hemmungslosen Wildfang und zugunsten kontrolliertem, nachhaltigem Fischfang

(Dietikon ZH, 26.11.2015) Quasi fangfrisch aus der Taufe gehoben, setzt sich seit diesem Jahr die Vereinigung der „Tables Connaisseur“ für ein umweltbewusstes Fischangebot in Restaurants ein. Ziel ist es, den Verzehr von Fischen und Krustentieren aus kontrollierter Zucht oder einheimischen Gewässern populärer zu machen. Küchen und Restaurants, die sich mit dieser Philosophie identifizieren und eine überdurchschnittliche Fischkarte bieten wollen, können sich mit drei verschiedenen Gütesiegeln registrieren und unterstützen lassen.

Die permanente Überfischung der Meere verursacht eine generelle Lebensbedrohung bezüglich des Artensterbens vieler Meerestiere. Betroffen sind selbst diejenigen, welche nie beim Endkonsumenten auf dem Teller landen. Schätzungsweise 90 Millionen Tonnen Fisch werden pro Jahr in den Meeren gefangen. Schockierend, dass allein 40 bis 60 Prozent Beifang sind, der sich verfängt und wirtschaftlich nicht genutzt wird. „Von der Zerstörung des Meeresböden durch schwere Schleppnetze ist dabei noch gar nicht die Rede“, so die Präsidentin Antje Silke Walker. Sie will diesen Lebensraum auch für die nachfolgenden Generationen erhalten.

Respektvoller Umgang mit unseren Nahrungsquellen

Die Vereinigung „Tables Connaisseur“ leistet deshalb einen aktiven Beitrag zum bewussten, nachhaltigen Konsum von Fischgerichten in Restaurants und Grossküchen. Mittels eines transparenten, dreistufigen Qualitätssystems entscheiden Gastronomen - und schlussendlich der bestellende Gast – über die Herkunft des Fischgerichtes. Küchenchefs, Food & Beverages Manager und Restaurantbesitzer, die etwas gegen die permanente Überfischung der Weltmeere tun wollen, garantieren dies durch das Gütesiegel am Eingang, kaufen konsequent nach den Richtlinien ein, und kennzeichnen die betroffenen Fischgerichten in der Karte. Ferner stellt er sicher, dass das Service-Personal kompetent über die Herkunft genau informieren kann. Der Gast entscheidet frei und individuell, ob er durch seine Wahl eines Fisch-, Muscheltier- und Garnelengerichtes ebenfalls der Philosophie von „Tables Connaisseur“ folgen möchte.



Glaubwürdigkeit, Zuverlässig und fachliche Kompetenz

Mit einem Signet gekennzeichnet werden in der Menükarten nur die Fisch- und Krustentiergerichte, welche nachweislich aus Zuchten sowie einheimischen Gewässern stammen. Ebenfalls zugelassen sind Fischprodukte, die mit dem blau-weissen Label des gemeinnützigen MSC, dem grün-weissen Label ASC und dem grünen 'Bio Naturland' Label gekennzeichnet sind. Unter anderem hat hier Arne van Grondel, Botschafter der Vereinigung der „Tables Connaisseur“ und selbst viel zitierter Fachmann zum Thema der nachhaltigen Fischerei ein besonderes Auge darauf, „denn nur was artgerecht gefangen, naturnah und umweltschonend produziert wird, darf als echter kulinarischer Genuss bezeichnet werden“.

Prominente Sympathieträger

Die Problematik des Industriefischens hat sich in den letzten Jahren massiv zugespitzt. Um die Öffentlichkeit noch stärker davon in Kenntnis zu setzen, und um ein bewusstes Umdenken herbeizuführen, findet die Vereinigung „Tables Connaisseur“ viel Unterstützung und Sympathie durch Persönlichkeiten wie Sir Richard Brandson, Kurt Aeschbacher, Fabienne Louves und anderen.

Weitere Einzelheiten und eine Auflistung einheimischer Fischzuchten und Berufsfischern in der Schweiz unter www.tables-connaisseur.com

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 Fachleute 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