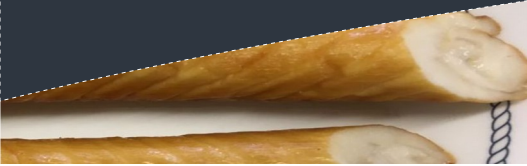


Schillerlocken - die wahre Geschichte eines deutschen Fischklassikers!



Ein wertvolles Lebensmittel

In den USA werden Produkte vom Dornhai als regionales Seefischprodukt unter anderem in Schulen und Mensen als schmackhaftes und nährstoffreiches Lebensmittel angeboten.

Dornhai ist ein Schwarmfisch

Der Dornhai tritt in großen Schwärmen auf, die aus tausenden von Tieren bestehen können. Weltweit gibt es mindestens sechs Verbreitungsgebiete; sie entwickeln sich unterschiedlich und unabhängig voneinander und müssen getrennt betrachtet werden.

Der Bestand des europäischen Dornhais hatte infolge mangelhaften Managements stark abgenommen.

Umweltorganisationen nehmen das zum Anlass, die weltweiten Bestände des Dornhais als überfischt darzustellen.

In Zusammenarbeit mit der Fischwirtschaft ist seit 2010 in der EU eine gezielte Befischung ausgesetzt, damit die europäischen Bestände sich erholen können. Der Bestand in den USA wird nachhaltig bewirtschaftet.

Info unter www.fischbestaende-online.de/
Dornhai auf dem US-Kontinentalschelf

Eine Delikatesse aus kontrolliertem Import

Für den Dornhai gelten die gleichen Höchstmengen an Quecksilber / Methylquecksilber wie auch für andere Seefische.

Dies ist in einer EU-Verordnung festgelegt und wird bei der Einfuhr streng auf Einhaltung kontrolliert.

Info unter Bundesamt für Verbraucherschutz / www.bvl.bund.de

Regelmäßige Untersuchungen im Ursprungsland USA werden ebenfalls vorgenommen und beim Export der Ware nach Europa von den Behörden vor der Ausfuhr überprüft.



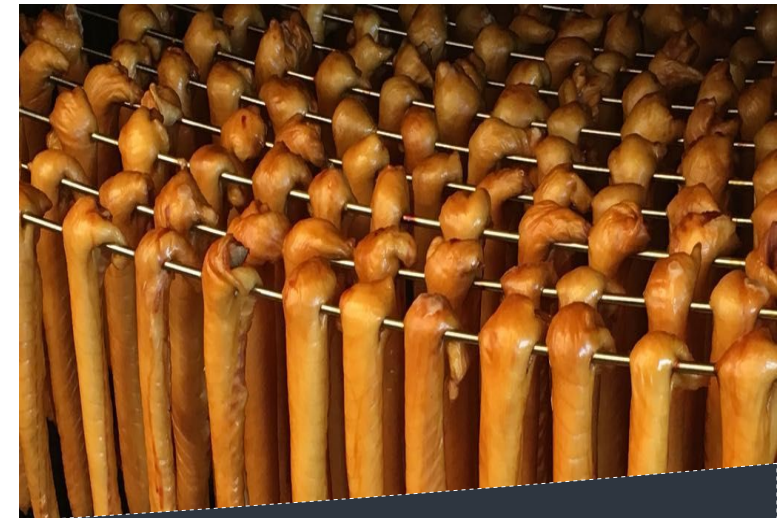
Geprüfte Nachhaltigkeit

Das MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) ist das weltweit bekannteste ökologische Zertifizierungs- und Kennzeichnungsprogramm für nachhaltige Fischerei.

Die US-amerikanische Fischerei im Nordwestatlantik ist bislang die einzige Dornhaifischerei, die ihren Fang mit dem MSC-Siegel kennzeichnen darf. Das MSC-Zertifikat erfordert eine regelmäßige Kontrolle und jährliche Überprüfung der Fischerei nach dem MSC-Standard.

Aktiv zum Schutz der Meere beitragen

Teilen Sie Ihrem Fischhändler mit, dass Sie Wert auf Nachhaltigkeit legen und verlangen Sie ausschließlich Schillerlocken vom Dornhai (wissenschaftlicher Namen *Squalus acanthias*) aus der amerikanischen MSC-zertifizierten Fischerei.



Nährwerte der Schillerlocke pro 100 g: Brennwert 1395 kJ / 337 kcal, Fett 29 g davon gesättigte Fettsäuren 1,8 g, Kohlenhydrate 0 g davon Zucker 0 g, Eiweiß 19 g, Salz 1 g