

## Pressemitteilung

### Ein Dinner mit Dosenfisch

Vom Vorratsklassiker zum Foodtrend auf TikTok

Fischkonserven finden sich in fast jedem Vorratsschrank. Schon 1967 testete die Stiftung Warentest den in Deutschland beliebten Klassiker Heringsfilet in Tomatensauce und konstatierte, vor allem „Bürotätige“ würden besonders gerne Fischkonserven verzehren. Aber was sich so angestaubt anhört, ist angesagter als viele denken und geht weit über die in Deutschland bekannten und beliebten Produkte hinaus. Fischfeinkost aus der Dose kann sich auch zum exklusiven Dinner sehen lassen.

Unter dem Hashtag #tinnedfishdatenight entwickelte sich Fisch in der Dose im letzten Jahr zum Foodtrend auf Tiktok und die Erfolgsstory führte über ausverkaufte Regale in amerikanischen Supermärkten zu einem exklusiven Restaurant auf dem New Yorker Times Square, das sich allein der fantastischen Welt von portugiesischen Sardinen in Dosen widmet. Spitzenköche auf der ganzen Welt kochen mit Dosenfisch und Kochbücher befassen sich allein mit dem Thema „Kochen mit Fischkonserven“.

#### Vorteile vom Fisch aus der Dose

Die anhaltende Beliebtheit von Fisch in Dosen hat gleich mehrere Gründe: Fisch ist aufgrund der Omega-3-Fettsäuren, des Vitamin B- und D-Gehalts und der enthaltenen Mineralien wie Jod und Selen nicht nur gesund, er lässt sich in Lebensmitteldosen ohne Qualitätsverlust einfach und lange aufbewahren. Die Initiative weissblech-kommt-weiter.de interviewte mehrere Experten zu den Vorteilen von Fisch in der Lebensmitteldose. Falk Glauner, Lebensmittelchemiker und Laborleiter des Instituts für Lebensmittelqualität in Willich, erklärte gegenüber dem Portal: „Produkte in der Dose sind luft- und lichtgeschützt, außerdem steril und daher sehr lange haltbar. Das spielt speziell bei extrem leicht verderblichen Produkten wie Fisch eine große Rolle.“ Aus dem Grund sind Lebensmitteldosen nach wie vor eine der wichtigsten Verpackungen für Fisch.

#### Frisch aus dem Meer direkt in die Dose

In der Fangsaison der verschiedenen Fischarten können die Produkte frisch aus dem Meer in der Dose einfach haltbar gemacht werden und lassen sich ungekühlt transportieren und lange bevorraten. Daniel Rietdorf, Fischkonserven-Spezialist und Geschäftsführer des Unternehmens Maritime Zeitkapseln, hebt die Vorteile der Fischkonserven hervor: „Der frische Fisch kommt nach der Auktion direkt zu den Produzenten, wird vorgegart und mit Olivenöl oder einer Rezeptur in die Dose befördert und dann im Autoklaven bei 120°C sterilisiert. Gerade auf Fischmessen erwähne ich oft, dass unser Fisch der frischeste ist, den es zu kaufen gibt. Das ist keine Übertreibung, sondern eine Tatsache. Vom Fang bis zur Dose sind es oft weniger als 24 Stunden.“

Dabei gibt es eine schier unendliche Produktvielfalt. Neben dem allseits bekannten Thunfisch oder Hering, lassen vor allem Sardinen, Lachs, Makrele, Miesmuscheln, Krabbenfleisch oder Austern das Feinkostherz schneller schlagen. Echte Fans schätzen

insbesondere kleinere Manufakturen mit kunstvoll bedruckten Dosen und Produkten aus nachhaltiger Fischerei.

Dass auch das Verpackungsmaterial bei der Nachhaltigkeit punktet, ist den meisten Verbrauchern nicht unmittelbar bewusst. Weißblech kommt dann zum Einsatz, wenn Lebensmittel ihre Frische und ihren Geschmack lange behalten sollen. Weißblechdosen sind bruchfest, licht- und luftundurchlässig – Vitamine und Nährstoffe von Nahrungsmitteln bleiben bewahrt. Das Material ist außerdem kreislauffähig und kann ohne Qualitätsverlust immer und immer wieder recycelt werden. Durch Magnetismus kann es im Recyclingprozess einfach von anderen Verpackungsmaterialien getrennt und der Wiederverwertung zugeführt werden. Die Recyclingquote von Weißblech liegt seit Jahren stabil bei um die 90 Prozent und ist damit eine der höchsten Recyclingquoten in Deutschland.

Es wird also Zeit, die eigene Meinung über Fischkonserven auf den neuesten Stand zu bringen. Am besten mit einer Kostprobe. Versuchen Sie es doch beim nächsten Dinner, wie Daniel Rietdorf empfiehlt, mit einer gut gereiften Sardine auf geröstetem Sauerteigbrot mit Butter und etwas Schnittlauch.

#### **Bildmaterial:**



Kostenfreie Verwendung unter Angabe der Bildquelle: [weissblech-kommt-weiter.de](http://weissblech-kommt-weiter.de)  
[Bilddownload](#) auf den Presseseiten von [weissblech-kommt-weiter.de](http://weissblech-kommt-weiter.de)

#### **Pressekontakt**

Marco Cabras  
Weissblech-kommt-weiter.de  
Tel.: 0211 863 949 22  
E-Mail: [info@weissblech-kommt-weiter.de](mailto:info@weissblech-kommt-weiter.de)