©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

ständlich vorbehalten auch weitere Krankheiten oder Krankheitszustände zu berücksichtigen. Durch solche Maßnahmen könnte ein zusätzlicher Schutz der eigenen Fischereiwirtschaft erzielt werden.

Übereinstimmung herrschte dahingehend, daß ein Seuchenfreiheitszeugnis auf Untersuchungen an der Quelle — also des Fischzuchtbetriebes, aus dem die zu exportierenden Fischeier oder lebenden Fische stammen, basieren muß.

Keine vollständige Übereinstimmung besteht noch hinsichtlich der Methoden, die zum Nachweis des Vorhandenseins bzw. des Nichtvorhandenseins der Erreger der VHS, IPN und IHN angewendet werden sollen.

Im Prinzip scheint dem Unterzeichneten die geplante Konvention jedenfalls einen Fortschritt darzustellen — *zumindest eine* der in der Liste enthaltenen Krankheiten: Die *Virale Haemorrhagische Septikämie (VHS)* verursacht in Österreich alljährlich große Ausfälle in der Forellenwirtschaft. Durch die ausgedehnte Einfuhr ausländischer (insbesondere dänischer) Forelleneier besteht auch die Gefahr der Einschleppung der *Infektiösen Pankreasnekrose (IPN)*, deren Auftreten in der Salmonidenzucht zu verheerenden Verlusten führen kann. Es liegt sicher in unserem Interesse, wenn eingeführte Forelleneier, zumindest mit großer Wahrscheinlichkeit, aus einem *seuchenfreien* Betrieb stammen.

Die Achillesferse der Konvention liegt aber zweifellos in der Frage, ob es in absehbarer Zeit möglich sein wird, die Untersuchungsmethoden, die zur Bestätigung der Seuchenfreiheit verwendet werden sollen, soweit zu standardisieren und zu vereinfachen, daß sie wirklich praktikabel sind. Außerdem scheint es zweifelhaft, daß es sowohl *personell* als auch *technisch* in absehbarer Zeit in den EIFAC — Ländern möglich ist, einen *wirklich wirksamen* Untersuchungsdienst zu organisieren.

Kampf gegen Hunger und Eiweißmangel, Fische sollen für bessere Ernährung sorgen

Seefisch spielt in der Arbeit der Ernährungsorganisation der Vereinten Nationen eine große Rolle. Die Ernährungsorganisation der Vereinten Nationen, die FAO, bemüht sich darum, die mangelhafte Ernährung weiter Bevölkerungskreise in vielen Teilen der Welt und den dafür zum Teil ursächlichen Eiweißmangel einzudämmen. Ein Kampf, der mit dem Bemühen um die Erschließung neuer natürlicher Rohstoffquellen geführt wird, die vor allem in den unterentwickelten Ländern zum großen Teil brachliegen. Eiweißmangel ruft besonders bei Kleinkindern eine schwere Erkrankung hervor, für die es viele Namen gibt. In Zentralafrika heißt diese Krankheit „Kwashior or", in Südafrika „infantile pelagra", auf Jamaika nennt man sie „Fettleberkrankheit" oder „Zuckerbaby" Die Franzosen haben sie einmal als „Dystrophie des farineux" und die Deutschen als „Mehlnährschäden" bezeichnet. In Belgisch-Kongo wird sie manchmal „m'buski" genannt, in Indien „Nutrition dystrophy" oder „Nutritional oedema syndrome", in Ibero-Amerika „distrofia pluricarencial infantil" Erst in den allerletzten Jahren sind die Ernährungsexperten der Welt auf das Ausmaß dieser Form von Unterernährung bei Kindern aufmerksam geworden. Es wird angenommen, daß in einigen Teilen Afrikas jedes Kind einmal in seinem Leben von dieser Krankheit befallen wird. Wie ernst die Lage ist, läßt sich daraus ersehen, daß die Sterblichkeitsziffer der eingelieferten Fälle in einigen afrikanischen Krankenhäusern vor kurzem noch 50 Prozent betrug.

Dem Seefisch wird bei der Bekämpfung dieser Mißstände eine besondere Aufgabe zufallen, meinen die Experten der FAO. Von den tierischen eiweißhaltigen Nahrungsmit-

©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

teln ist *Fisch* noch am ehesten zu einigermaßen erschwinglichen Preisen in größeren Mengen zu haben. Auf den Philippinen, in Japan und Indonesien werden auf Empfehlung der FAO bestimmte kleine Fische, die ganz gegessen werden können, bereits im Rahmen der Schulspeisung verteilt. Auch *Fischmehl* enthält bekanntlich wertvolles und billig zu gewinnendes Eiweiß, das die Ernährung vielerorts verbessern könnte. Die FAO fördert Arbeiten, die der Herstellung besserer Fischmehlsorten für die menschliche Ernährung dienen, und führt Untersuchungen durch, wie Fischmehl in die jeweils übliche Ernährung aufgenommen werden kann, ohne daß die Speisen dabei an Geschmack einbüßen. Die verstärkte Lieferung gesalzener Fische — überwiegend Kabeljau — in die Entwicklungsländer zeigt, daß man dort bereits die Bedeutung einer durch Seefisch angereicherten Ernährung erkannt hat. Die in der Salzfischsaison bei Neufundland eingesetzten deutschen Fischereifahrzeuge tragen mit ihrer Salzfischproduktion bereits dazu bei, den vermehrten Fischbedarf in den Entwicklungsländern zu decken.

Pressedienst der deutschen Fischwirtschaft

Dorschleber — geschätzter Leckerbissen für Kleinkinder und Feinschmecker — Gesundheitlicher Wert beachtlich

100 g der in jüngster Zeit beliebten Dorschleber enthalten 63.000 IE Vitamin A, beachtliche Mengen an Vitamin B1, B2, B6 und Vitamin D. Das Nahrungsmittel Dorschleber, das durch Erhitzen haltbar gemacht in den Handel gelangt, ist also nicht nur als von Feinschmeckern geschätzter Leckerbissen von Bedeutung.

Die im Pflanzenreich vorkommenden, dem Vitamin A nahestehenden Carotine kann der Mensch nur in geringen Mengen in das eigentliche Vitamin A umwandeln. Das natürliche Vitamin A der Fischleber nimmt der menschliche Organismus in weit größerem Maße auf. Selbst der Organismus von Kleinkindern verarbeitet und speichert diese Vitamine, wie man es kaum für möglich halten sollte. Das in der Dorschleber enthaltene Vitamin A fördert das Wachstum der Zellen, ist am Stoffwechsel der Zellen beteiligt und schärft die Augen. Wissenschaftler haben festgestellt, daß Vitamin A den Vorgang des Sehens ganz entscheidend beeinflußt. Es heilt und verhütet die Nachtblindheit — ein Punkt, der für Autofahrer von besonderer Bedeutung ist. Der Wissenschaft ist auch der große Einfluß des in der Dorschleber enthaltenen Vitamins A auf die Schilddrüse bekannt. Ärzte machen immer wieder die überraschende Feststellung, daß trotz allgemein reichhaltiger Ernährung bei zahlreichen Patienten der Mineralhaushalt des Körpers gestört ist. Hier fehlt eine vernünftige Ernährungsweise, zu der auch eine gesteigerte Vitamin-D-Zufuhr gehört, ein Vitamin, das ebenfalls in besonders großem Maße in der Dorschleber enthalten ist. Ärzte empfehlen Dorschleber gleichzeitig für körperlich schwer arbeitende und für geistig arbeitende Menschen. Das Vitamin D sollte nach ihrer Meinung werdenden Müttern ebenso wie heranwachsenden Kindern verabreicht werden. Es übt heilsamen Einfluß bei Infektionskrankheiten, Knochenerkrankungen, Skrofulose und tuberkulösen Prozessen aller Art aus. Die Vitamine der B-Gruppe sind in der in der Dorschleber enthaltenen Zusammensetzung besonders wirksam, wenn Wachstum, Sport, fiebrige Erkrankungen und Schilddrüsenüberfunktion für einen erhöhten Vitamin-B-Bedarf sorgen. Heilsame Wirkungen übt das Vitamin B1 bei manchen Hautinfektionen aus.

P. d. d. W

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1974

Band/Volume: 27

Autor(en)/Author(s): Pressedienst der deutschen Fischwirtschaft

Artikel/Article: Kampf gegen Hunger und Eiweißmangel, Fische sollen für bessere Ernährung sorgen 201-202