

FRIEDRICHS fördert die Bestandserhaltung des Europäischen Aals



Aal gilt als beliebter Speisefisch, dessen Bestand in den letzten 30 Jahren jedoch zurückgegangen ist. Naturschutzorganisationen stufen ihn daher als schutzbedürftige Art ein.

Aale schlüpfen im Atlantik, in der Sargassosee nahe den Bermudas. Bis heute ist es nicht gelungen, Aale zu züchten.

Wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, dass der Besatz geeigneter Gewässer mit Jungaalen die wirksamste Maßnahme ist, um die Aalbestände in Europa zu sichern.



Nachhaltigkeits- Konzept

3 *für* 1

Für jeden verkauften Speiseaal werden drei Jungaale in geeignete Gewässer ausgesetzt.

Außerdem hat Gottfried Friedrichs aktiv an der Gründung der Initiative zur Förderung des Europäischen Aals e.V. mitgewirkt.



Mehr Informationen:
www.aal-initiative.org
www.gottfried-friedrichs.de

Aaltradition verpflichtet: Engagement für den Erhalt des Aals

Die Anfänge des traditionsreichen Familienunternehmens Gottfried Friedrichs gehen zurück auf eine Aalräucherei in Wittenberge an der Elbe. Kein Wunder also, dass der Erhalt dieser Fischart auch heute noch eine bedeutende Rolle für die „Erste Hanseatische Feinfisch-Manufactur“ spielt.



FRIEDRICHS verfolgt eine konsequente Nachhaltigkeitsstrategie im Hinblick auf das eigene Produktsortiment. So veredeln wir ausschließlich Blankaal bester europäischer Provenienzen und engagieren uns für die Sicherung der Aalbestände.



FRIEDRICHS

Nachhaltigkeits Konzept

3 *für* **1**

*Für jeden
FRIEDRICHS-
Aal setzen wir drei
Jungaale aus und
fördern die Sicherung
der Aalbestände.*