

**Zeitschrift:** Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft  
**Band:** - (1995-1996)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Gsünder Basel : Fischlein deck dich  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-843567>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.10.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Gsünder Basel: Fischlein deck dich

Wann haben Sie zum letzten Mal Fisch gegessen? Fisch ist ein herrliches Lebensmittel, das leider zu selten konsumiert wird.

Die Eiweisszusammensetzung des Fisches ist nahezu ideal für uns Menschen, zudem ist dieses Eiweiss leicht verdaulich, deshalb liegt uns ein Fischgericht nicht stundenlang schwer im Magen. Der Fettgehalt der meisten Fische ist erfreulich tief. Erwähnenswert ist auch der Gehalt an Vitamin D und B12, Hochseefische weisen einen hohen Gehalt an Jod auf. Ernährungsspezialisten empfehlen uns heute, zweimal pro Woche Fisch zu verzeh-

ren. Fisch sollte also häufiger als bisher Bestandteil unserer Ernährung sein. Fisch kann zudem sehr schnell und ganz einfach zubereitet werden:

- Eine Pfanne mit wenig Fett bepinseln, den Fisch darin anbraten und evtl. mit Weisswein ablöschen
- Lieblingsgemüse vorbereiten, dünsten, den Fisch würzen und auf dem Gemüse garen
- Gemüsebouillon oder Fischfond aufwärmen, evtl. etwas Weisswein dazugeben und den Fisch einige Minuten darin ziehen lassen

Wer nun aber keine Lust hat, selber Fisch zuzubereiten, kann im Monat Juni in verschiedenen Restaurants und Personalrestaurants der Stadt Basel in den Genuss der «Gsünder Basel» Teller Aktion kommen, die dem Thema Fisch gewidmet ist. Engagierte Köche bereiten leichte, innovative Fischgerichte zu, die den WHO Empfehlungen für eine gesunde Ernährung entsprechen.

Die Liste der teilnehmenden Restaurants kann beim Verein «Gsünder Basel» Institut für Sozial- und Präventivmedizin, Steinengraben 49, 4051 Basel, Telefon 267 65 02, bezogen werden.

