



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

Presseinformation – Berlin, 14. November 2012

### **SlowFisch 2012: Slow Food stellt Fragen zu Überfischung, Aquakultur und Nachhaltigkeit in der Fischereiwirtschaft**

*Lebhafte Diskussionen zwischen Verbänden, Fischern, Wissenschaftlern und Verbrauchern zeigen Bedarf an mehr Dialog und Information*

Woher kommt unser Fisch? Sind unsere Meere überfischt? Ist Aquakultur eine nachhaltige Alternative? Diese Fragen und mehr diskutierten Vertreter von Fischerei- und Umweltverbänden und Wissenschaftler mit interessierten Messebesuchern und Fischern auf der diesjährigen SlowFisch in Bremen (09.-11.11.2012). An Gesprächsstoff mangelte es nicht bei den von **Slow Food Deutschland e.V.** und **Brot für die Welt** organisierten Podiumsgesprächen, wenn auch teilweise am Konsens über Fangzahlen, Quoten und der Frage nach Verantwortung und der Bedeutung von Nachhaltigkeit in der Fischerei – was die Notwendigkeit dieser Fragestellungen bekräftigt.

"Es ist ein zentrales Anliegen von Slow Food Deutschland, Verbraucher und Erzeuger – in diesem Fall, Fischer – ebenso wie Wissenschaftler und Entscheidungsträger zusammen zu bringen, damit wir uns gemeinsam für eine lebendige und nachhaltige Lebensmittelwelt stark machen," so **Dr. Ursula Hudson**, Vorsitzende von Slow Food Deutschland. "Die lebhaften Diskussionen beweisen, dass es einen Bedarf an mehr Dialog, Transparenz und Einbindung aller Teilhaber der Fischereiwirtschaft gibt."

**Francisco Mari** (Brot für die Welt) hob die globalen Zusammenhänge hervor: "Im globalen Süden sind viele Menschen für ihre Eiweißversorgung auf die Fischerei angewiesen. Die politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen, die eng mit den unseren in Europa verknüpft sind, erlauben es ihnen aber oft nicht, die eigene Ernährung und das Einkommen von der Fischerei selbst zu meistern. Die europäische Fischereipolitik muss kohärenter mit der Entwicklungspolitik sein."

Eine wichtige Rolle für eine nachhaltige Fischerei spielen dabei die **handwerklichen Fischer** und ihre tägliche Erfahrung mit dem Meer und seinen komplexen Ökosystemen – aber gerade sie werden bei Entscheidungsprozessen oft außen vorgelassen, ging aus den Diskussionsbeiträgen hervor.

Die Politik soll mehr in die Verantwortung für eine zukunftsfähige Fischerei gezogen werden – von ihr wurde eine ganzheitliche Sicht der sozialen und wirtschaftlichen Zusammenhänge weltweit gefordert. Als problematisch wurden zudem die inkonsequente Umsetzung von EU-Richtlinien auf nationaler Ebene und die hohe Fehlerquote bei wissenschaftlichen Ermessungen von Fischbeständen aufgezeigt.

Die Verbraucher hingegen sollen sich auch in Deutschland, wo der Pro-Kopf-Verbrauch mit 15,6 kg pro Jahr deutlich hinter anderen europäischen Ländern liegt, ihres erheblichen Einflusses bewusst sein, und sich für nachhaltig gefischte oder aufgezogene und fair bezahlte Meeresprodukte entscheiden. Wie das möglich ist, konnte man sich gleich auf der SlowFisch ansehen: bei über 100 Ausstellern – darunter die erste Bio-Muschelzucht Europas aus der Kieler Bucht – konnten die Besucher gute, saubere und faire Lebensmittel von Meer, Küste und Land probieren. Geschmackserlebnisse und Informationsveranstaltungen zum Thema vervollständigten die bewährte Slow Food-Formel aus Fragestellung und praktischen Lösungsansätzen und sorgten auch in diesem Jahr für eine gut besuchte Veranstaltung auf der Bremer Bürgerweide.

3.321 Zeichen

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:**

Anke Klitzing – (030) 609 886 761 – (0152) 23297384 – [a.klitzing@slowfood.de](mailto:a.klitzing@slowfood.de)  
Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)  
Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen