

Presseinformation – Stuttgart, 13. April 2014

## **Fisch, Mensch und Umwelt – Die Bedeutung der neuen EU-Fischereipolitik für Fischer und Verbraucher**

### **Diskussion auf der Slow Food Messe 2014**

Seit Anfang des Jahres ist das Reformpaket der EU-Fischereipolitik größtenteils in Kraft getreten. Damit besteht endlich eine Perspektive, die europäische Fischerei auf den Weg der Nachhaltigkeit zu bringen. Nun steht die Umsetzung der neuen Verordnungen an. Auf dem *Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe* (10.-13. April 2014) diskutierte Dr. Ursula Hudson, amtierende Vorsitzende von Slow Food Deutschland e. V. mit Gästen – darunter Abgeordnete im EU-Parlament und Berichterstatterin zur Reform der EU-Fischerei Ulrike Rodust – die Bedeutung der neuen Fischereipolitik für Fischer und Verbraucher.

"Mit dem Inkrafttreten der EU-Fischereireform am 1. Januar 2014 sind die Voraussetzungen für eine zukunftsfähige Fischerei in Europa endlich gelegt," so Ulrike Rodust. "Jetzt muss der in Brüssel beschlossene Wandel an den Küsten und auf den Meeren Realität werden. Dabei bleibt es nötig, den Fischern die sie betreffende Politik zu erklären, sie buchstäblich mit ins Boot zu holen. Unsere besondere Aufmerksamkeit muss dabei den lokalen Kleinfischern gelten. Sie müssen bei der Umstellung begleitet werden und ihnen muss Vorrang vor den Industrietrawlern gegeben werden."

„Wir alle – Fischer und Verbraucher, aber auch Politik und Zivilgesellschaft – müssen uns des Problems der Überfischung bewusst sein. Das Ökosystem geht uns alle an,“ unterstreicht Ursula Hudson. „Deutschland hat einen wichtigen politischen Beitrag zur Annahme der EU-Fischereireform geleistet. Jetzt müssen wir auch zur zügigen und erfolgreichen Umsetzung der Reform beitragen.“

Die Regierungen der Mitgliedsstaaten tragen die Hauptverantwortung für die Reformdurchführung, aber auch die Verbraucher können und müssen das Ihre beitragen. Jeder Einzelne sollte den persönlichen Fischverzehr kritisch hinterfragen. Nicht nur die Menge an Fisch, der auf unserem Teller landet ist entscheidend – wichtig ist vielmehr, wo er herkommt und wie er gefangen wurde. Nachhaltigere und ebenso genussvolle Alternativen zu den großen Fischen aus der Tiefsee bietet zum Beispiel Fisch aus heimischen, traditionellen Teichwirtschaften und weniger bekannte Sorten aus heimischen Gewässern.

[2.150 Zeichen]

Lesen Sie auch zum Thema:

[www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles\\_2014\\_artikelseiten/die\\_deutsche\\_fischtheke\\_ist\\_leer](http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2014_artikelseiten/die_deutsche_fischtheke_ist_leer)

[www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles\\_2014\\_artikelseiten/untergang\\_der\\_teichwirtschaft](http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2014_artikelseiten/untergang_der_teichwirtschaft)

\*\*\*

**Slow Food** ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

**Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Sitz in Berlin. Die Slow Food Bewegung zählt Anfang 2014 in Deutschland über 13 000 Mitglieder in rund 80 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100 000 Menschen in über 150 Ländern. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)