



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Tag der Fische 2018 – Ein Zeichen gegen Überfischung auf Sylt

PRESSEINFORMATION – Berlin, 21. August 2018

Zum Tag der Fische am 22. August macht Slow Food Deutschland darauf aufmerksam, dass nur gesunde Fischbestände dauerhaft gute Fänge erlauben, dem Verlust biologischer Vielfalt vorbeugen und Fischern sowie Verarbeitern den Lebensunterhalt sichern. Am Hauptstrand von Sylt spricht sich der Verein heute gemeinsam mit Experten und Verbrauchern für gesunde Fischvorkommen in intakten Ökosystemen und einen verantwortungsvollen Verzehr aus.

Aufgrund der anhaltenden Überfischung sind wichtige Fischbestände in unseren Meeren und Ozeanen weiterhin kleiner als sie sein könnten und müssten. Während die Lage im Mittelmeer und im Schwarzen Meer weiterhin sehr angespannt ist, konnten sich einige Bestände in der Nordsee durch ein umsichtigeres Fischereimanagement bereits gut erholen. Ein Beispiel dafür ist die Scholle, die inzwischen wieder in guten Mengen vorhanden ist. Doch drohen für einige Nordsee-Fischarten Rückschläge. Davon betroffen ist etwa der Hering, dessen Erholung aufgrund zu hoher Fangquoten bei zu schwachen Jahrgängen erneut bedroht ist. Ein Sorgenkind der Nordsee ist der Kabeljau. Sein Bestand ist viel zu klein und die Fanggrenze wider wissenschaftlicher Empfehlungen zu hoch festgelegt. Das ist vor dem Hintergrund der Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP) der EU nicht vertretbar. Darin haben die Mitgliedstaaten rechtsverbindlich beschlossen, bis 2020 alle EU-Fischbestände auf einem ökologisch vertretbaren Niveau zu bewirtschaften. Dies ist bei rund 41 Prozent der Bestände weiterhin nicht der Fall. Ökologisch besonders sensibel ist die Tiefsee, deren Großteil an Fischarten wir nicht einmal kennen. Den Hauptteil der hier erlaubten Fangquoten teilen sich einige wenige Länder, hauptsächlich Spanien, Frankreich, Portugal und Großbritannien. Kleinere Fangquoten gehen an Polen, Irland, die Niederlande, Dänemark und Deutschland.

Der Schutz der maritimen Ökosysteme und damit auch bedrohter Fischarten ist Aufgabe von Politik und Zivilgesellschaft. Um ein entschlossenes Handeln voranzutreiben, lud Slow Food Deutschland Einwohner und Urlauber von Sylt heute an den Hauptstrand von Rantum ein. Der Verein informiert über die Gemeinsame Fischereipolitik der EU und die Situation der Überfischung. Als Zeichen für einen nachhaltigen Fischfang und -genuss bereitet der Zweisternekoch Johannes King vom Sölring'hof eine Fischsuppe aus heimischen, nachhaltig gefangenen Fischen zu. „Die meisten Menschen lieben das Meer, viele genießen Fisch. Doch wenige stellen einen Bezug zwischen diesem größten Lebensraum der Erde und ihrem täglichen Leben her. Der Sauerstoffproduktion des Meeres verdanken wir jeden zweiten Atemzug. Fische und Krustentiere sind nicht nur Teil unserer Nahrung – und zwar ein köstlicher –, sondern auch dieses ebenso komplexen wie sensiblen Ökosystems. Am Tag der Fische fordern wir dazu auf, meeresgesündere Entscheidungen zu treffen: Weniger ist Meer, das gilt für Fangquoten ebenso wie für den Fischkonsum! Frau Bundesministerin Klöckner und ihre Minister-Kollegen in der EU müssen mit wissenschaftskonformen und zum Teil niedrigeren Fangquoten dafür sorgen, dass die Überfischung in der EU bis 2020 beendet wird“, sagt Dr. Nina Wolff, Leiterin der Fisch-Kommission bei Slow Food Deutschland am Aktionstag auf Sylt.

Zahlreiche Besucher nahmen das Angebot wahr, mit „Fischfotos“ als visuelle Demonstration, die Forderung zu unterstützen, der Überfischung endgültig ein Ende zu setzen.

Aktuelle Pressefotos vom Aktionstag erhalten Sie unter presse@slowfood.de.

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food[®] Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de
V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin