

Meere und Gewässer, Quellen unserer Nahrung



Für gesunde Fischvorkommen in intakten Ökosystemen, schonende Aufzucht und verantwortungsvollen Verzehr

„Gesunde Meere und Gewässer versorgen uns mit einer breiten Vielfalt an Ressourcen. Sie sind Quellen unserer Nahrung, Teil unserer Kultur, Voraussetzung unseres Lebens und Genießens.“

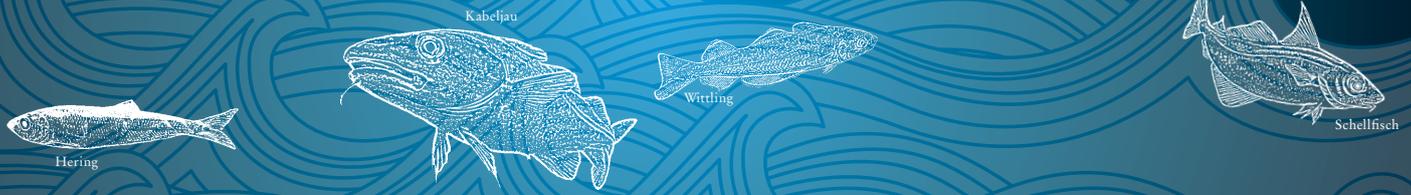
Aquatische Vielfalt als Teil unserer Nahrungsgrundlage

Ozeane und Meere mit ihren teils unbekanntenen Arten stellen den größten Lebensraum der Erde dar. Inlandgewässer bilden, unabhängig von ihrer Nutzung, bedeutende Bestandteile unserer Natur- und Kulturlandschaften. Die Bewahrung dieser Vielfalt aquatischer Ökosysteme und Ressourcen dient immer auch der Erhaltung unserer Nahrungsgrundlage und unseres Daseins. Der verantwortliche Umgang mit Meeren, Gewässern und lebenden Ressourcen obliegt all jenen, die Einfluss auf den Zustand der aquatischen Natur und ihre Prozesse nehmen: vom Fischer über den Verarbeiter und Händler bis zum Verbraucher, den wir als Ko-Produzenten ansehen. In der Verantwortung der politischen Entscheidungsträger liegt es, für die Gesundheit, Produktivität und Resilienz unserer aquatischen Ökosysteme als Nahrungsquelle und Gemeingut zu sorgen.

Operative politische Entscheidungen müssen transparent und fundiert sein. Sie müssen nachvollziehbar dem generationenübergreifenden Wohl der Allgemeinheit und dem Recht aller Lebewesen auf gesunde Nahrung dienen. Zur Sicherung guter, sauberer und fairer Lebensmittel aquatischen Ursprungs definiert Slow Food die folgenden Prioritäten:

1. Gesunde Fischvorkommen in intakten Ökosystemen

Nur gesunde Fischbestände erlauben dauerhaft gute Fänge und beugen dem Verlust biologischer Vielfalt vor. Sie sichern Fischern und Verarbeitern den Lebensunterhalt und dienen der Welt auch langfristig als wertvolle Nahrungsquelle. Die EU hat sich in ihrer Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP) auf das Erreichen nachhaltiger Fischbestände bis 2020 festgelegt – eine verbindliche Selbstverpflichtung, für deren Zustandekommen Slow Food im Vorfeld der GFP-Reform 2013 vehement eingetreten ist.



Mit Blick auf die Umsetzung der EU-Fischereipolitik fordert Slow Food:

- eine vollumfängliche Umsetzung des Ziels, alle Fischbestände bis 2020 im Einklang mit dem größtmöglichen Dauerertrag zu bewirtschaften; hierfür müssen Fanggrenzen konsequent im Einklang mit den entsprechenden wissenschaftlichen Empfehlungen festgelegt werden.
- die Beendigung der Verschwendung von Fisch, indem das Verbot von Rückwürfen in der EU vollständig umgesetzt und die Anwendung existierender Techniken oder Praktiken zur Minimierung unerwünschter Fänge bestmöglich gefördert wird.
- die Anerkennung der sozialen und kulturellen Bedeutung einer traditionell handwerklichen Fischerei, die zur Identität von Küstengemeinschaften gehört und eine lokale Lebensmittelversorgung sichert. Verantwortlich fischende Fischer müssen bevorzugten Zugang zu Fangmöglichkeiten sowie bessere Bedingungen für die Direktvermarktung und damit faire Gewinnmöglichkeiten erhalten.

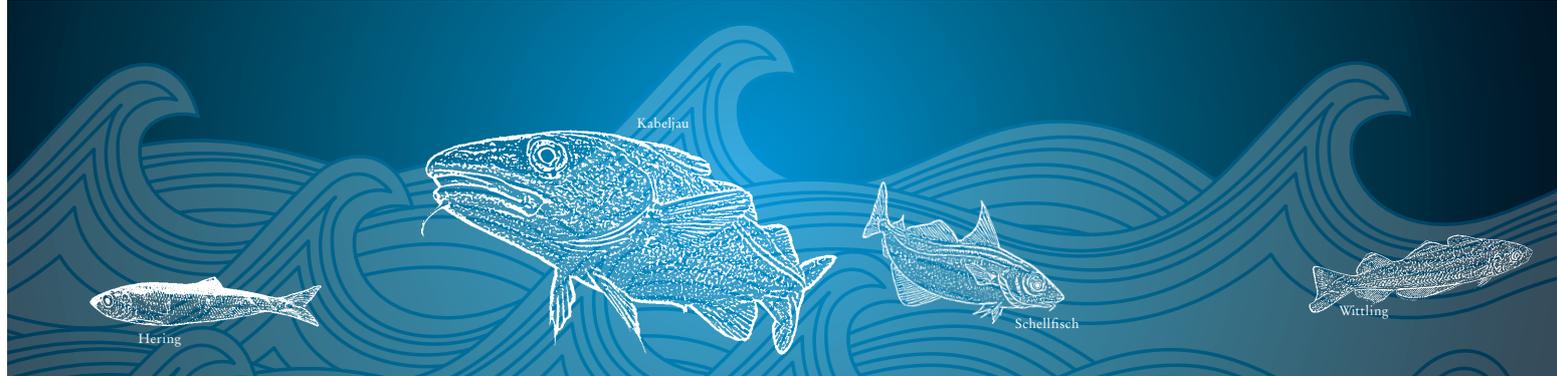
Intakte aquatische Ökosysteme sind Voraussetzung und Ziel einer verantwortungsvollen Fischerei. Ihr Schutz muss höchste Priorität genießen.

Dies erfordert:

- die Anwendung eines Ökosystemansatzes in der Fischerei, einschließlich der integrierten Betrachtung aller Meeres- und Gewässernutzungen sowie der Förderung ökosystemschonender Fangtechniken.
- die Einrichtung und Unterhaltung wirksamer Meeresschutzgebiete auch jenseits der nationalen Jurisdiktion, die Fischpopulationen die Möglichkeit zur Erholung geben. Beim Ziel, 10% der Meere bis 2020 unter Schutz zu stellen, muss die Bundesregierung eine Führungsrolle einnehmen.
- schädlichen Entwicklungen wie der Überdüngung, Erwärmung und Versauerung der Meere und Gewässer konsequent entgegenzuwirken, denn sie stellen eine schwerwiegende Bedrohung unserer aquatischen Ökosysteme dar. Hierzu gehören eine meeresgesunde Landwirtschaftspolitik ebenso wie die Umsetzung und Weiterentwicklung des Pariser Klimaschutzabkommens.

2. Ökologisch nachhaltige Fischaufzucht für den lokalen Bedarf

Ungeachtet der negativen Auswirkungen intensiver Fischaufzucht-Systeme für Umwelt, Gesundheit und Landschaftsbild streben die EU und insbesondere Deutschland einen drastischen Ausbau der Aquakultur an. Ein vorherrschendes Argument hierfür lautet, mit dem in Aquakulturbetrieben erzeugten Fisch einen wesentlichen Beitrag zur Versorgung der wachsenden Weltbevölkerung leisten zu wollen. Gestützt auf Erkenntnisse der Welternährungsorganisation (FAO) vertritt Slow Food hingegen die Position, dass es keiner Steigerung der globalen Lebensmittelerzeugung bedarf, um Ernährungssicherheit und insbesondere die Ernährung der Ärmsten dort,

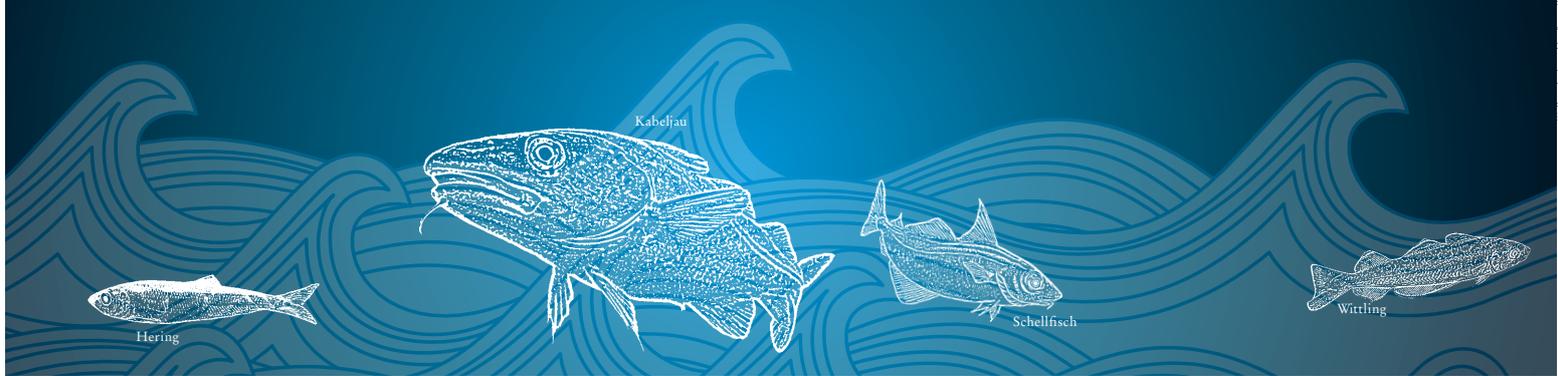


wo Mangel herrscht, zu garantieren. Ebenso wie die Agrarproduktion sollte auch die Versorgung mit Aquakulturerzeugnissen möglichst lokal erfolgen. Angesichts der von Aquakulturanlagen ausgehenden Belastungen ist daher die Errichtung neuer Anlagen zu begrenzen auf Projekte, die einen wesentlichen Beitrag zur Verbesserung der lokalen Ernährung leisten. Darüber hinaus müssen für die Errichtung und den Betrieb von Aquakulturanlagen die folgenden Einschränkungen gelten:

- Aquakulturen, müssen die Ernährungsbedürfnisse der lokalen bzw. regionalen Bevölkerung verbessern. Um einen Beitrag zur globalen Ernährungssituation zu leisten, müssen sie eine Nettoerzeugung an Proteinen bewirken. Zu bevorzugen sind daher Arten, die sich am Anfang der Nahrungskette befinden und sich von pflanzlichem Plankton ernähren. Jeder Genehmigung einer neuen Aquakulturanlage muss eine strenge Umweltverträglichkeitsprüfung vorausgehen. Genetische oder hormonelle Manipulationen müssen ausgeschlossen werden.
- Je nach Maßgabe der jeweiligen Erhaltungsziele ist Aquakultur in Meeresschutzgebieten zu untersagen oder mit besonderen Auflagen zu verbinden. In Meeresgebieten, die von Eutrophierung betroffen sind, dürfen keine offenen Aquakulturanlagen betrieben werden.
- So weit möglich müssen Futtermittel aus nichttierischen Bestandteilen bestehen. Außer Fisch dürfen Futtermittel keine tierischen Bestandteile enthalten. Es ist sicherzustellen, dass alle Bestandteile von Futtermitteln, darunter das als Futtermittel verwendete Fischmehl oder -öl, jeweils unter nachhaltigen Bedingungen gewonnen wurden. Der Einsatz von Hormonen muss untersagt werden.
- Der gute Gesundheitszustand der Fische in den Produktionsstätten muss in erster Linie durch nachhaltiges Management und Prophylaxe erhalten werden, etwa durch geringe Besatzdichten, Rotation der Standorte sowie Brachzeiten. Der Einsatz von Chemikalien, Antibiotika und anderer Medizin ist zu minimieren.
- Die weiteren Auswirkungen von Zuchtanlagen auf ihre Umgebung sind zu minimieren. Die Freisetzung von Nährstoffen und ihre Auswirkungen müssen einer effektiven Kontrolle unterzogen werden. Das Entweichen von Zuchtfischen aus Farmen muss wirksam verhindert werden.
- Es sind strenge Anforderungen an das Fischwohl zu stellen, was die Wasser- und Futterqualität, die Bewirtschaftung der Fischbestände und das Handling der einzelnen Fische betrifft. Schließlich sind artenindividuelle Vorgaben hinsichtlich Betäubungs- und Tötungsmethoden zu erstellen.

3. Rahmenbedingungen für den verantwortungsvollen Verzehr von Fisch

Slow Food setzt sich durch Verbraucheraufklärung und Bildungsarbeit dafür ein, dass die Erhaltung der natürlichen Vielfalt zu Land und in den Meeren das Ziel unserer täglichen Nahrungs- und Kaufentscheidungen wird. Der Verbraucher ist ein Ko-Produzent, der die Produktion von Lebensmitteln wesentlich beeinflussen kann. Dies schließt ebenso die Menge und Auswahl von Fischereiprodukten ein wie die Art, auf die gewonnen werden. Die Politik ist aufgerufen, die Schaffung der Rahmenbedingungen für einen guten, sauberen und fairen Fischgenuss zu unterstützen.



Insbesondere fordert Slow Food:

- die konsequente Ausrichtung der gesamten Fischgewinnung an den Maßstäben der Nachhaltigkeit sowie der Ganzheitlichkeit hochwertiger Lebensmittel.
- die Gewährleistung, dass nur legale Fischprodukte aus nicht überfischten Beständen ihren Weg in unsere Fischtheken finden.
- die einfache Nachvollziehbarkeit der ökologischen und sozialen Qualität von Fischprodukten durch verstärkte Kontrollen der Einhaltung von Kennzeichnungspflichten seitens der Produzenten und Händler.
- geeignete Maßnahmen gegenüber Verarbeitungsbetrieben und Handel zur deutlichen Verringerung der Verschwendung von Fisch entlang der Wertschöpfungskette und Vermarktung. Fisch ist eine Gabe unserer Meere, deren eingepflanzte Überschussproduktion und Aussortierung nicht hinnehmbar ist.
- Die Förderung kurzer Vertriebswege sowie alternativer Vermarktungsformen und Vertriebssysteme.
- bei der Verbreitung von Wissen und Ratschlägen über Ernährung auf eine größere Wertschätzung des Lebensmittels Fisch sowie auf das notwendige Weniger an Fischkonsum hinzwirken.

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

Rückfragen: Dr. Nina Wolff

Fischerei-Expertin Slow Food Deutschland
fisch@slowfood.de
Telefon +49 170 8127346

Stand: 19.8.2018