



Slow Food[®] Deutschland e.V.

Welttag der Meere: Verantwortungsvolles Fischereimanagement für den Schutz der Meere

PRESSEINFORMATION – Berlin, 6. Juni 2019

Meere und Ozeane stehen aufgrund von Klimakrise, Verschmutzung und Überfischung unter massivem Druck. Auf europäischer Ebene läuft aktuell der Countdown für ein nachhaltiges Fischereimanagement: Die EU hat sich verpflichtet, die Überfischung bis 2020 zu beenden, um den Raubbau an den marinen Ökosystemen maßgeblich einzudämmen. Zum Welttag der Meere am 8. Juni ruft Slow Food Deutschland alle verantwortlichen Entscheidungsträgerinnen und -träger dazu auf, die Ziele der Fischereireform endlich entschlossen umzusetzen.

Meere und Ozeane stabilisieren unser Klima und sichern unsere Ernährung. Der EU bleiben noch sieben Monate, um einen wichtigen Beitrag zu ihrem Schutz zu leisten und die Nachhaltigkeitswende in der europäischen Fischerei herbeizuführen. Diese hat sie mit der Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik im Jahr 2013 selber angestoßen. Damals verpflichteten sich die Mitgliedstaaten rechtlich dazu, die Überfischung in Europa bis zum Jahr 2020 zu beenden. Mithilfe wissenschaftlich empfohlener Fanggrenzen sollten sich Fischbestände wieder auffüllen und auf lange Sicht ergiebig sein. Bei mehr als einem Drittel der europäischen Fischbestände ist dieses Ziel noch immer nicht erreicht. Dazu Nina Wolff, Fischerei-Expertin von Slow Food Deutschland: „Die Fortschritte sind schlichtweg zu langsam, in der Ostsee verzeichnen wir sogar erhebliche Rückschritte. Die Fangquoten für viele Bestände liegen weiterhin oberhalb der wissenschaftlichen Empfehlungen. Aus unserer Sicht aber erweisen die verantwortlichen Entscheidungsträger, darunter das Bundeslandwirtschaftsministerium, der Fischerei damit einen Bärendienst. Biologisch notwendige Kürzungen der Fangquoten zu umschiffen schadet letztlich allen Beteiligten, nicht zuletzt, weil schrumpfende Fischbestände anfälliger für andere Stressfaktoren wie beispielsweise steigende Wassertemperaturen und Sauerstoffmangel sind.“

Aktuell sind zwei wichtige Fischbestände – der westliche Hering und der östliche Dorsch in der Ostsee – in einem so schlechten Zustand, dass die Wissenschaft einen Fangstopp empfiehlt. Ab 2020 sind Fangquoten oberhalb der wissenschaftlichen Empfehlungen keine Option mehr, da nicht mehr rechtmäßig. Dass die Politik ihre eigene Gesetzgebung einhält ist für Slow Food nicht nur ökologisch und sozial unabdingbar, sondern auch eine Voraussetzung dafür, dass die Menschen das Vertrauen in die Politik nicht weiter verlieren. Seit 2019 sind Fischerinnen und Fischer der EU außerdem dazu verpflichtet, alle getätigten Fänge mit an Land zu bringen. Bislang wurden unbeabsichtigt mitgefangene Fischarten oder nicht vermarktungsfähiger Babyfisch ungenutzt, verletzt oder tot wieder über Bord geworfen. Aus Sicht von Slow Food ist das eine nicht zu verantwortende Verschwendung marinen Lebens und lebensnotwendiger Ressourcen, für deren Beendigung es strengerer Kontrollen auf den europäischen Meeren bedarf. „Meeresschutz ist ein Querschnittsthema. Es muss in der Umwelt- und Klimapolitik ebenso weit oben auf der Agenda stehen wie in der Landwirtschaftspolitik, und zwar in jedem EU-Mitgliedsstaat. Die verantwortlichen Ressorts sollten eng zusammenarbeiten“, so Wolff weiter.

Verbraucherinnen und Verbrauchern rät Slow Food zu einem reduzierten und diversifizierten Fischgenuss mit Fischarten aus regionaler und nachhaltiger Bewirtschaftung aus Seen, Flüssen und Teichwirtschaft. Verzichten sollten sie auf Fisch aus intensiver Aquakultur und aus bedrohten Beständen. Informationen zu Veranstaltungen und Projekten von Slow Food finden Sie [>> hier](#).

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

Welttag der Meere: Initiator dieses Aktionstages sind die Vereinten Nationen. Seit 2009 lenken sie an diesem Tag die weltweite Aufmerksamkeit auf die Bedeutung der Meere und Ozeane für unsere Ernährungssicherheit, Gesundheit und das Überleben allen Lebens sowie für das Klima. Hingewiesen wird dabei auf aktuelle Herausforderungen im Zusammenhang mit Meeren und Ozeanen.

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