



# Slow Food<sup>®</sup> Deutschland e.V.

## **Tag der Fische: Slow Food fordert tragfähige Lösungen für Dorsch und Hering in der Ostsee**

**PRESSEINFORMATION – Berlin, 19. August 2019**

**Zum Tag der Fische am 22. August fordert Slow Food Deutschland von der Politik, die Voraussetzungen für eine zukunftsfähige Fischerei rechtzeitiger und konsequenter umzusetzen. Nur dann können Menschen auch künftig von Fischfang und -verarbeitung leben und Fisch als wertvolles Lebensmittel genießen. Am Aktionstag diskutiert der Verein am Beispiel der Ostsee mit Experten und Verbrauchern in Lübeck, wie ein tragfähiger Meeresschutz gelingen kann. Zum Abschluss wird es eine öffentlichkeitswirksame Fotoaktion geben, um politische Entscheidungsträger auf Bundes- und EU-Ebene zum Handeln aufzurufen.**

Die Ostseefischerei hat bei der Beendigung der Überfischung in der EU über einige Jahre hinweg eine Vorreiterrolle gespielt. Nun aber ist die Situation einiger der wichtigsten Fischbestände in der Ostsee wissenschaftlichen Analysen des Internationalen Rats für Meeresforschung (ICES) zufolge höchst kritisch. Zu den regionalen ‚Sorgenkindern‘ gehört der Dorsch, die wirtschaftlich wichtigste Zielart. Sein Bestand in der östlichen Ostsee verschlechtert sich seit vielen Jahren. Auch der Hering in der westlichen Ostsee ist weit von den EU-rechtlichen Nachhaltigkeitsmarken entfernt. Als Gründe nennt die Wissenschaft neben der übermäßigen Fischerei erhöhte Wassertemperaturen in Folge des Klimawandels und gebietsweise auftretenden Sauerstoffmangel, für den Einträge aus der Landwirtschaft mitverantwortlich sind. Ende Juli wurde für den Ostdorsch ein Fangverbot verhängt, auch für den Hering in der westlichen Ostsee wurde ein Fangstopp empfohlen.

Slow Food fordert die Entscheidungsträger in BMEL und BMU auf, konsequenter für nachhaltige Fischbestände in der Ostsee einzutreten. Dazu Nina Wolff, Fischereiexpertin und stellvertretende Vorsitzende von Slow Food Deutschland: „Um in der Ostsee Fischbestände in ökonomisch relevanten und ökologisch sinnvollen Größen zu erhalten, müssen in Berlin und Brüssel gleich mehrere Hebel umgelegt werden. Die unverzichtbare Grundlage bilden wissenschaftskonforme Fanggrenzen und -pausen, gemäß dem rechtlich bindenden Versprechen der EU, bis 2020 ausnahmslos alle Fischbestände nachhaltig zu bewirtschaften. Immer deutlicher zeigt sich aber auch, dass die hinlänglich bekannten Defizite in der Klima- und in der Agrarpolitik auch für die Fischbestände, Fischer und Fischgenießer schwerwiegende Folgen haben. Solche Versäumnisse sind aus ökologischer, ökonomischer und sozialer Sicht unverantwortlich und erfordern der Dringlichkeit entsprechend zügige Abhilfe“. Slow Food fordert langfristige Erholungspläne für Dorsch und Hering, ein Ende der Überdüngung der Ostsee infolge der industriellen Landwirtschaft sowie eine ambitionierte Klimastrategie der Bundesregierung bis September.

Den diesjährigen **Tag der Fische** nutzt der Verein, um die Öffentlichkeit dafür zu sensibilisieren und lädt **Lübecker am 22.8. ab 18:30 Uhr ins Europäisches Hansemuseum** ein. Gemeinsam mit Experten diskutieren sie, wie das Management von maritimen Ökosystemen und Fischerei für Mensch, Tier und Umwelt sauber und fair gelingen kann und welchen Beitrag Verbraucher leisten können. Mit dabei sind Vertreter des Naturschutzbund Deutschland e.V., der Interessengemeinschaft InfoPortal „Fisch vom Kutter“, der Lighthouse Foundation und des Fischereischutzverband Schleswig-Holstein e.V.

### **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](mailto:presse@slowfood.de)

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



# Slow Food<sup>®</sup> Deutschland e.V.

Im Anschluss bilden die Gäste eine Art Fischschwarm, um sich mit Plakaten von Dorsch und Hering zum Meeresschutz zu bekennen.

\*\*\*\*\*

**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](http://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](mailto:presse@slowfood.de)

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