

Nur noch jeder fünfte Fisch aus deutschem Fang – „End of Fish Day“ 2022 so früh wie noch nie

Berlin, 10.03.2022 – am 11. März, und damit so früh wie nie zuvor, ist „End of Fish Day“. An diesem Tag sind die im gesamten Jahresverlauf unter deutscher Flagge gefangenen und hierzulande gezüchteten Fische und Meeresfrüchte rechnerisch verbraucht. Zu diesem Ergebnis kommen die Berechnungen von Brot für die Welt, Fair Oceans und Slow Food Deutschland. Der von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung bestimmte Selbstversorgungsgrad mit Fisch und Fischerzeugnissen liegt in diesem Jahr bei nur noch 19 Prozent. Im vergangenen Jahr fiel der „End of Fish Day“ noch auf den 17. März.

In Deutschland werden Jahr für Jahr weit mehr Fisch und Meeresfrüchte verzehrt, als zur Verfügung stehen. Eine unvermindert große Nachfrage bei gleichzeitig rückläufigen Fangquoten aufgrund von Überfischung, Wasserverschmutzung und Klimawandel vor allem in den marinen Fanggebieten sind Treiber dieser Entwicklung. Um die Nachfrage zu decken, ist Deutschland neben Importen verstärkt auf die Erzeugung in Aquakulturen angewiesen. Doch auch die bringt Probleme mit sich.

Francisco Mari, Fischereiexperte von Brot für die Welt, blickt auf die weltweiten Folgen industrieller Aquakultur: „Ein aktuelles Streitthema ist in Bezug auf Aquakulturen die Fischmehlproduktion. Wertvolle Schwarmfische werden in Fabriken Futtermitteln verarbeitet. Diese Fische werden entweder den marinen Nahrungsketten entzogen oder sie gehen der Fischereiwirtschaft und damit der Ernährungssicherheit im globalen Süden verloren. Sie fehlen also gerade dort, wo die Küstengemeinden am stärksten auf intakte Meeresökosysteme und Fischbestände angewiesen sind.“ Um auf dieses Problem aufmerksam zu machen, hat die Welternährungsorganisation das Jahr 2022 zum Jahr der handwerklichen Fischerei und Aquakultur erklärt.

Viele der Probleme von Fischerei und Meeresschutz wie auch deren regionale und globale Auswirkungen zeigen sich besonders klar am „Lieblingfisch der Deutschen“, dem Lachs. Manfred Kriener, Autor des Bestsellers „Leckerland ist abgebrannt“, ist für die Fisch-Kommission von Slow Food Deutschland auf Spurensuche gegangen. Im neu erschienenen Dossier „Aquakultur: die blaue Revolution“ nimmt er speziell auch die Lachszucht unter die Lupe.

„Der Lachs, einst eine Delikatesse, ist heute meist ein Produkt aus industrieller Massenzucht mit vielfältigen Tierwohl- und Umweltproblemen. Slow Food rät daher Handel und Verbraucher*innen zu handwerklichen Fischerzeugnissen. In Anbetracht unseres geringen Selbstversorgungsgrads sollten auch nachhaltige Optionen selten und in geringen Mengen genossen werden“, sagt Nina Wolff, Vorsitzende von Slow Food Deutschland.

Slow Food Deutschland, der Fischhandel Fish Klub Berlin, Fair Oceans und Brot für die Welt nehmen daher den „End of Fish Day“ zum Anlass, in einer Diskussionsrunde mit dem Titel „Lachsfreie Zone! Für nachhaltigen, regionalen Fischgenuss und eine global gerechte Sicherung der Ernährung aus dem Meer“ die gegenwärtigen Probleme zu adressieren, und zugleich nachhaltige und sozialverträgliche Alternativen vorzustellen. Der Fish Klub geht dabei mit gutem Beispiel voran und hat sich entschieden, Lachs komplett aus seinem Sortiment zu nehmen. Die Veranstaltung findet am 11.03. von 17.30 Uhr bis 19.30 Uhr in der Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg statt. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Ihre Ansprechpartnerin bei Slow Food Deutschland e. V.:

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

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. – Marienstr. 30 - 10117 Berlin

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. **Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt.

www.slowfood.de

V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff

Fish Klub Berlin ist der Spezialist für nachhaltige Fische und Meeresfrüchte in Berlin.

Wofür sie stehen: NACHHALTIGKEIT, RÜCKVERFOLGBARKEIT, FRISCHE

Fish Klub wurde mit der Idee geboren, den Sektor der Meeresfrüchte in Berlin zu demokratisieren. Indem wir den Vertriebsweg kurzschließen und unsere Lebensmittel direkt von den Erzeugern in der Bretagne und im französischen Atlantik beziehen, bieten wir nachhaltig gefangene, frische Produkte an, die innerhalb von 48 Stunden von der Ankunft am Hafen bis zur Präsentation in unseren Regalen erhältlich sind. Alle unsere Fische und Meeresfrüchte sind vollständig rückverfolgbar (Qualität, Herkunft, Fanggeräte, Etikett). Fish Klub verkauft auch an Restaurants und führt private und öffentliche Veranstaltungen durch.

www.fishklubberlin.com

Fair Oceans engagiert sich seit 2008 als Arbeitsschwerpunkt des Vereins für Internationalismus und Kommunikation e.V. aus entwicklungspolitischer Perspektive in den verschiedensten Bereichen der internationalen Meerespolitik. So sind u.a. die Kleinfischerei, der Tiefseebergbau, Meeresschutz, Seehandel und Schifffahrt Themen der Projektarbeit. Fair Oceans ist dabei national und international zusammen mit Partnerorganisationen aktiv. Die Ziele orientieren sich im Schnittpunkt von Umwelt und Entwicklung an Fragen globaler Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit. Der Sitz des Vereins ist Bremen.

www.fair-oceans.info

Brot für die Welt: Das evangelische Hilfswerk Brot für die Welt unterstützt Menschen in mehr als 90 Ländern dabei, aus eigener Kraft ihre von Hunger, Armut, Ungerechtigkeit und Umweltzerstörung geprägte Lebenssituation zu verbessern. Ein Schwerpunkt ist die Ernährungssicherung. In Zeiten des Klimawandels und knapper werdender Ressourcen wird der Kampf gegen Hunger und Mangelernährung immer wichtiger.

www.brot-fuer-die-welt.de

--

Ihre Ansprechpartnerin bei Slow Food Deutschland e. V.:

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

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. – Marienstr. 30 - 10117 Berlin