



# Slow Food® Deutschland

## Tag der Fische 2022: Rettet den Hering!

**15.08.2022 – Damit uns Fisch auch in Zukunft als Protein- und Genussquelle zur Verfügung steht, benötigen wir einen bewussten Umgang mit dieser wertvollen Ressource und ihren Lebensräumen. Slow Food Deutschland fordert zum Tag der Fische (22.8.): nachhaltig bewirtschaftete Fischbestände, einen entschiedenen Klimaschutz sowie einen bewussten und damit reduzierten Genuss von Fisch – insbesondere von Hering, dem Fisch des Jahres 2022. Anlässlich des Aktionstages lädt Slow Food Deutschland in die Hamburger Hobenköök ein, um Verbraucher\*innen auf den Geschmack von alternativen Fischarten zu bringen.**

Der Klimawandel erwärmt die Meere, über die Flüsse dringen zu viele Düngemittel ein. Frisch vom Kutter gibt es Fisch vielerorts schon lange nicht mehr. Zahlreiche Herausforderungen setzen verschiedenen Fischarten und ihren Lebensräumen massiv zu und schränken die Arbeit von handwerklichen Fischer\*innen ein, die von Fischfang und -verarbeitung leben und einen wichtigen Beitrag zur Ernährungskultur in unseren Küstenregionen leisten.

Slow Food Deutschland (SFD) möchte Fisch als wertvolles Nahrungsmittel auch für die Zukunft sichern und widmet den Tag der Fische 2022 dem Hering und seinen Alternativen. Früher galt Hering – Fisch des Jahres 2021 und 2022 – als "Arme-Leute-Essen", weil er in Nord- und Ostsee so häufig vorkam. In Deutschland zählt er zu den beliebtesten Speisefischen. Infolge des Einsatzes moderner Fangtechnik, einer viel stärkeren Befischung sowie der Erwärmung der Ostsee sind die Bestände drastisch geschrumpft. Während der Bestand in der Nordsee sich momentan im grünen Bereich befindet, ist er in der westlichen Ostsee so stark gesunken, dass es dort einen wissenschaftlich verordneten Fangstopp gibt. Dadurch geht auch die handwerkliche Ostseefischerei in Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein zunehmend leer aus.

Aus Sicht von Slow Food zeigen sich in dem Niedergang des Herings in der westlichen Ostsee die ökologischen, wirtschaftlichen sowie soziokulturellen Folgen des Klimawandels und unseres industriell dominierten Lebensmittelsystems. Die Organisation fordert die Politik auf, Sorge dafür zu tragen, dass sich Fischbestände und ihre Lebensräume langfristig erholen, und zwar mithilfe konsequenter Klimaschutzmaßnahmen sowie einer ökosystemschonenden Fischerei- und Agrarpolitik.

Verbraucher\*innen möchte Slow Food Lust darauf machen, Alternativen zu gängigen Fischarten auszuprobieren und ihren Fischverzehr insgesamt gering zu halten. Dazu Nina Wolff, SFD-Vorsitzende: „Angesichts knapper Fischressourcen, können und sollten wir tatsächlich nur sehr wenig Fisch genießen. Ich sage bewusst ‚genießen‘, weil eine reduzierte Menge und der Genuss einander nicht ausschließen – vorausgesetzt wir wertschätzen Fisch als wertvolles Lebensmittel. Wir haben außerdem die Möglichkeit, vielfältige Fischarten zu kosten, die uns aus meist monotonen Speisekarten vielleicht noch nicht bekannt sind.“ Die Kreativität, die es zur Zubereitung verschiedener Fischarten braucht, bringt Slow Food interessierten Verbraucher\*innen bei Veranstaltungen nahe. Eine davon findet am Tag der Fische in der Hamburger Hobenköök statt, wo Chef-Alliance-Mitglied Thomas Sampl seinen Gästen zeigt, welche Auswahl das Meer neben dem Hering bietet. Der Nordseehering spielt beim Menü in kleiner Menge den Höhepunkt.

[» Zur Veranstaltung am 22. August in Hamburg](#)

[» Mehr zum Thema Fisch](#)

\*\*\*\*\*

*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](http://www.slowfood.de) | V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff*

**Ihr\*e Ansprechpartner\*in bei Slow Food Deutschland e. V.:**

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

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

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