



Slow Food® Deutschland

Welttag der Meere: Nachhaltige Teichwirtschaft ist aktiver Meeresschutz

08.06.2023 – Der 8. Juni steht weltweit im Zeichen des Meeresschutzes. Denn Meere und Ozeane sind unverzichtbar für menschliches Leben. Sie stabilisieren Klima und Biodiversität, sind Sauerstofflieferant und Nahrungsmittelquelle. Klimakrise, Verschmutzung und Überfischung jedoch setzen ihnen massiv zu. Slow Food engagiert sich für einen bewussten Umgang mit dem Lebensmittel Fisch und daher für eine naturnahe und saisonale Versorgung mit möglichst lokalem Fisch. Dazu gehört es, Teichwirtschaften instandzuhalten bzw. wiederzubeleben und das Interesse von Politik und Verbraucher*innen auf sie zu lenken.

Die Verschmutzung der Meere durch Plastik und Eintrag von Nähr- und Schadstoffen aus Landwirtschaft und Industrie sowie die Überfischung gefährden das ökologische Gleichgewicht. Damit setzen wir Menschen Ökosysteme und uns selbst hohen Risiken aus. Ein nachhaltiger Umgang mit den Ressourcen aus Meeren und Ozeanen ist längst überfällig und hat mit dem im Frühjahr 2023 beschlossenen UN-Abkommen zum Schutz der Meere eine hoffnungsreiche Kursbestimmung erfahren, der nun konkrete Schritte folgen müssen. Mitentscheidend für einen umsichtigen Umgang mit den Meeren ist die Frage nach dem Genuss von Fisch. Damit einher geht der Abschied von einem überbordenden Fischkonsum, einer übermäßigen Nutzung von Fischbeständen sowie vom Fang bedrohter Fischarten. Ein Ziel, für das sich Slow Food seit vielen Jahren engagiert. Bei Veranstaltungen und mit Projekten möchte der Verein Netzwerke nachhaltiger Fischerei unterstützen und Verbraucher*innen auf den Geschmack für eine regionale, faire wie ökologische Versorgung mit Fisch bringen.

Lebendige Teichwirtschaften können dazu beitragen, eine solche Versorgung für Deutschland zu sichern. Sie sind die fisch- und umweltfreundlichste Form heimischer Aquakultur und haben aus Slow-Food-Sicht ungenutztes Wachstumspotenzial – als alternativer Nahrungsmittellieferant zu Meeren sowie zu intensiver Aquakultur. Slow Food Deutschland fordert deshalb die Wiederbewirtschaftung brachliegender Teiche als ein Kernziel für Naturschutz und Fischerei und möchte die gesellschaftliche Anerkennung für die nachhaltigen Teichwirtschaften stärken. Dazu Nina Wolff, Vorsitzende von Slow Food Deutschland: „Parallel zu den politischen Dringlichkeiten geht es darum, Verbraucher*innen die vermeintlich kleinen, regionalen Schritte aufzuzeigen, mit denen sie zum Meeresschutz beitragen können. Entscheidungen beim Speiseplan sind dabei wirksam. Wir empfehlen einen bewussten und diversifizierten Fischgenuss mit Fischarten aus regionaler und nachhaltiger Bewirtschaftung. Und da kommen die Seen, Flüsse und Teichwirtschaften ins Spiel. Eine Win-win-Situation – für Abwechslung auf dem Teller, intakte Ökosysteme sowie biologisch und kulturell vielfältige Landschaften.“

[» zum Slow-Food-Leitfaden zu ökologischen Teichwirtschaften für Verbraucher*innen.](#)

Der Welttag der Meere wird jährlich am 8. Juni begangen. Initiiert durch die Vereinten Nationen, die damit auf die Notwendigkeit des Schutzes der Meere und Ozeane aufmerksam machen.

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

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

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

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

E-Mail: presse@slowfood.de

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