



Slow Food® Deutschland

End of Fish Day 2024: Fisch aus Nord- und Ostsee bald eine Seltenheit?

27.02.2024 – Klimawandel, Schifffahrt und unzureichender Schutz der Fischbestände verstärken den Wandel von Nord- und Ostsee. Das hat massive ökologische, soziale und ökonomische Auswirkungen. Am 29. Februar ist „End of Fish Day“. Rechnerisch hat Deutschland zu diesem Stichtag die eigenen Fischreserven erschöpft und ist auf Importe angewiesen – mit globalen Folgen. In diesem Jahr ist der End of Fish Day früher denn je. [Eine hybride Veranstaltung](#) lädt zur Diskussion über die Zukunftsperspektiven der deutschen Fischerei ein.

Mit dem End of Fish Day sensibilisieren Brot für die Welt, Fair Oceans und Slow Food Deutschland Öffentlichkeit und Politik seit 2019 für die Zusammenhänge zwischen dem Zustand mariner Ökosysteme und dem Wohl der Menschen – derer, die von der Fischerei als Einnahmequelle und für ihre Ernährungssicherheit angewiesen sind. Der Wandel der Meere ist trotz aller Bemühungen im Meeresschutz und dem Fischereimanagement verheerend. An der Ostsee zeigen sich die Folgen dieses ungebrochenen Abwärtstrends am deutlichsten. Die heimische Fischerei kann immer weniger zu einer nachhaltigen, regionalen Versorgung mit Fischereiprodukten beitragen. Da der Fischkonsum nicht abnimmt, wächst die Importabhängigkeit Deutschlands und damit die Verantwortung für den weltweiten Zustand der Meere und die globale Ernährungssicherheit.

Während der erste End of Fish Day 2019 auf den 5. April datierte, findet er 2024 bereits fünf Wochen früher statt. 2024 liegt in Deutschland der Selbstversorgungsgrad mit Fisch und Fischerzeugnissen bei nur noch 16 Prozent. Die Berechnungen fußen auf dem aktuellen Bericht des Bundesinstituts für Landwirtschaft und Ernährung.

Dazu Vertreter*innen der drei Organisationen:

Nina Wolff, Vorsitzende von Slow Food Deutschland: „Die Kleinfischerei, und insbesondere die handwerkliche Fischerei, muss als Wirtschaftsbereich sowie als wichtiger Beitrag zur kulturellen Vielfalt wirksam geschützt und zukunftsfähig aufgestellt werden. Die deutsche und europäische Fischereipolitik sollten in diesem Sinne positive Strahlkraft entwickeln. Auch auf die Verbraucher*innen: Ihre Wertschätzung für eine rare Ressource kann gesteigert werden, indem sie sich die globalen Folgen eines aus dem Ruder gelaufenen Fischkonsums bewusst machen.“

Francisco Mari, Brot für die Welt: „Die Zukunft der Kleinfischerei muss weltweit, in Nord- und Ostsee, genauso wie in Afrika oder in Ozeanien, gesichert werden. Klimakrise, Überfischung und Meeresverschmutzung sind globale Probleme. Allerdings sind die Auswirkungen auf die Ernährungssicherheit im globalen Süden weitaus kritischer. Die Abhängigkeit der Fischergemeinschaften von intakten Meeren und deren Bedeutung für die Bekämpfung von Hunger und Armut sind in Afrika deutlich größer als in Europa. Dennoch müssen echte Problemlösungen letztlich global erfolgen, wie etwa die Umsetzung der Richtlinie der Welternährungsorganisation zum Schutz der Kleinfischerei.“

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



Slow Food® Deutschland

Kai Kaschinski, Vorstand von Fair Oceans: „Der Niedergang der deutschen Fischerei darf nicht widerspruchlos hingenommen werden. Dies wäre auch international das falsche Signal. Dadurch, dass wir momentan mehr als 80 Prozent unseres Bedarfs an Fischereiprodukten auf dem Weltmarkt decken, haben unsere Defizite in Fischerei und Aquakultur erhebliche globale Auswirkungen. Den Fisch, den wir nicht in Nord- und Ostsee fangen, holen wir uns aus anderen Meeresregionen und tragen damit dort Verantwortung für die Konsequenzen. Ohne eine nachhaltige Fischerei in deutschen Gewässern wird sich der weltweite Druck auf die marinen Ökosysteme und die Ernährungssicherheit weiter erhöhen.“

**

Informationen zur hybriden Veranstaltung am 29. Februar 2024, 18:00 bis 20:30 Uhr:

Übersee-Museum Bremen (Bahnhofsplatz 13, 28195 Bremen) sowie via **Zoom**

Podien zur aktuellen Situation der Fischerei in Nord- und Ostsee sowie den Zukunftsperspektiven deutscher Fischerei mit folgenden Gästen:

- Uwe Sturm, Arbeitskreis Fischerei in der Aktiv Region Ostseeküste
- Dr. Sabine Horn vom Alfred-Wegener-Institut
- Mathias Schilling, Hiddenseer Kutterfisch GmbH
- Dr. Kristina Barz, Johann Heinrich von Thünen-Institut
- Dr. Nina Wolff, Vorsitzende von Slow Food Deutschland
- Francisco Mari, Brot für die Welt
- Moderation: Kai Kaschinski von Fair Oceans
- Grußwort: Staatsrat Kai Stührenberg bei der Senatorin für Wirtschaft, Häfen und Transformation

Wir freuen uns auf Ihr Kommen! Bitte melden Sie sich bis zum 27. Februar » [hier](#) an.

Wichtiger Hinweis: Diese Pressemitteilung wird von Slow Food Deutschland, Brot für die Welt und Fair Oceans gemeinsam verschickt. Doppelsendungen bitten wir zu entschuldigen.

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Welt zu schaffen, in der Ernährung 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