



Slow Food®
Deutschland e.V.

Fair zu Fisch und Fischer*innen: Lesung und Diskussion mit Billo Heinzpeter Studer

15.03.2021 – Was braucht ein Nutztier, um ein gutes Leben zu haben? Diese Frage stellen sich immer mehr Menschen, wenn es um artgerechte Haltungsformen und Tierwohl geht. Die wenigsten aber denken dabei an Fische. Doch: Was macht eigentlich ein gutes Fischleben aus? Slow Food Deutschland lädt Interessent*innen ein, am 19. März um 19:30 Uhr in die Welt der Fische einzutauschen. Begleitet werden sie auf dieser Reise von dem Autor Billo Heinzpeter Studer. Er liest aus seinem Buch „Fair-Fisch - weil man Fische nicht streicheln kann“.

Fischerei ist ein Schlüsselthema für die Zukunft unseres Planeten und der menschlichen Gesellschaft. Der hiesige Verbrauch an Fisch übersteigt seit langem die natürliche Produktivität unserer Meere. Die Überfischung hat verheerende Folgen für die Fischbestände und die marinen Ökosysteme. Sie gefährdet die Ernährungssicherheit der Küstengemeinden im globalen Süden, da industrielle Fangflotten die lokalen Kleinfischer*innen ihrer Lebens- und Überlebensgrundlage berauben. Weltweit verändert der Klimawandel das Vorkommen der zahlreichen Fischarten und wird zur zusätzlichen Herausforderung für ein traditionsreiches Handwerk.

Bei Debatten über nachhaltige Fischerei werden Fische als "Bestände" oder "Fangmengen" betrachtet. Dabei wird nur wenig über einen fairen Umgang mit Fischen und Fischer*innen diskutiert. Das möchte Slow Food ändern. Im Gespräch mit **Billo Heinzpeter Studer**:

- **Kai Kaschinski**, Projektkoordinator von **Fair Oceans**
- **Francisco J. Marí**, Referent Welternährung, Agrarhandel und Meerespolitik bei **Brot für die Welt**
- **Nina Wolff**, amtierende Vorsitzende von **Slow Food Deutschland**

Die Lesung findet über Zoom statt. **Melden Sie sich bitte bis zum 19. März 12:00 Uhr** an, dann bekommen Sie die Zugangsdaten zum Zoom-Meeting im Vorfeld per E-Mail zugesendet. Füllen Sie dafür bitte den » [kurzen Anmeldebogen](#) aus. Die Lesung ist für alle kostenfrei zugänglich und wird außerdem auf » [YouTube](#) übertragen.

Der 19. März ist der diesjährige End of Fish Day:

Ab Freitag ist die heimische Versorgung mit Fisch und Meeresfrüchten in diesem Jahr rechnerisch aufgebraucht und für den Rest des Jahres vollständig auf Importe angewiesen. Auf diesen Termin wollen Brot für die Welt, der BUND, Fair Oceans und Slow Food Deutschland mit dem End of Fish Day 2021 aufmerksam machen. Nur noch etwas über 20 Prozent der in Deutschland verzehrten Fischereiprodukte werden unter deutscher Flagge gefangen oder hier im Land in Aquakulturen gezüchtet. Der überwiegende Teil der Fische, Garnelen und Muscheln auf unseren Tellern wird aus aller Welt importiert.

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 Erzeugerinnen und 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, 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

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