

Slow Fish-Kampagne: Die Meere verstehen

Im Zusammenhang mit der Privatisierung ist es ermutigend zu sehen, dass die Ozeane und ihre Ressourcen als Gemeingut das Kernkonzept von Slow Fish bleiben, sowohl als Netzwerk als auch als Kampagne. Durch den Übergang von „Was stimmt nicht mit dem Meer?“ zu einer positiveren Erzählweise hat sich das Netzwerk das Konzept der Blue Commons als die Erzählung zu eigen gemacht, für die es kämpfen will.



Ein Bericht von Paula Barbeito

Blue Commons ist ein Konzept, das sich das Slow Fish-Netzwerk zu eigen gemacht hat, um sich der Erzählung der blauen Wirtschaft entgegenzustellen, die die aktuelle und zerstörerische, großindustrielle Ausbeutungslogik vom Land auf den Ozean überträgt.

Veranstaltungen und Networking-Events

Innerhalb der Slow-Food-Gemeinschaft ist Slow Fish ein multidisziplinäres, kooperatives, globales Netzwerk von Fischer*innen, Fischhändler*innen, Köch*innen, Wissenschaftler*innen, Anwäl*innen, Lehrer*innen, Meeresfrüchte-Esser*innen und anderen, deren Hauptaufgabe darin besteht, die Vielfalt und Widerstandsfähigkeit der Küstenkulturen und -gemeinden zu unterstützen. Dazu gehört es, komplexe Themen zu berücksichtigen und wider-

standsfähige Praktiken und Beziehungen zu fördern, damit die Fischerei in den Gemeinden allen einen guten, sauberen und fairen Zugang zu Meeresfrüchten bieten kann. Die steigende Zahl von Veranstaltungen rund um den Globus zeigt, dass das Slow Fish-Netzwerk weltweit wächst, um den industriellen Ausbeutungssystemen der Ozeane entgegenzuwirken, die unsere blauen Gemeinschaftsgüter privatisieren.

Europa

Italien, Slow Fish 2019 „Das Meer: Ein gemeinsames Gut“ (Genua, 9.-12. Mai) war ein entscheidendes Ereignis. 80 Delegierte aus über 20 Ländern waren zu Gast, um über die Zukunft der Ozeane, Flüsse und Seen sowie über die Lebensmittel, die aus ihnen stammen, nachzudenken. Das Slow Fish-Netzwerk hat die Geschichte der blauen Wirtschaft in Frage gestellt, indem es die Idee der Blue Commons befürwortet hat.

(fünfzig bis sechzig Personen), mit 1) den ältesten und erfahrensten Fischer*innen; 2) mit den Frauen von Tigri für die Anerkennung ihrer Meeresfrüchteernte und -verarbeitung und; 3) mit den Kooperativen der Fischer*innen.

Die Demokratische Republik Kongo, Terra Madre Grand Lacs (Goma, 12. - 14. Dezember) wurde in der Slow Fish-Kampagne mit einem besonderen Schwerpunkt zum Schutz des Tanganjikasees und seiner Fischressourcen gefeiert. Die Diskus-



Bei den klassischen und beliebten Dinner-Dates auf der Slow Fish 2019 hatten die Besucher die Möglichkeit zwischen einem „Top“- oder einem „Pop“-Dinner zu wählen.

sion mit Teilnehmer*innen aus Ruanda, der DR Kongo, Tansania und Burundi konzentrierte sich auf die Themen Anwaltschaft, Natur- und Umweltschutz, Zugang zu Ressourcen und Kommunikation.

Es ist wichtig, das Interesse hervorzuheben, das viele Slow Fishers aus diesem Kontinent an der Entstehung einer Slow Fish Africa-Veranstaltung gezeigt haben.

Amerika

USA, Gipfeltreffen zum Thema „Local Catch Seafood“. Unter dem Titel „Adding Value(s) to a Transforming Seafood System“ hat das Netzwerk die Kreativität und den Unternehmer*innengeist von kleinen und kommunalen Fisch- und Meeresfrüchteunternehmen gefeiert, die sich für den Aufbau einer anderen Art von Fisch- und Mee-

resfrüchtesystem einsetzen, das unsere lokalen, regionalen und nationalen Lebensmittelsysteme stärkt. Slow Food-Cascadia beinhaltete eine Reihe von Gesprächen über den Wildlachs im Fluss Columbia. Während der Slow Food-Nations haben drei Veranstaltungen zum Thema Fisch stattgefunden.

Kanada, Mitglieder von Slow Fish Canada haben eine wichtige Rolle bei der Konferenz „Fisch ist Nahrung“ in Campbell River (Campbell River,



Die Providencia-Schwarze Krabbe ist eine endemische Art und von großer Bedeutung für die Kultur des Volkes der Raizal und wichtige Beitrag zum Lebensunterhalts.

BC, 28. November) gespielt, die vom Greenways Land Trust veranstaltet wurde. Mehr als 70 Personen haben daran teilgenommen, damit die lokale Fischerei auch weiterhin den Küstengemeinden zugute kommt. Unser Netzwerk wurde als Hauptredner eingeladen und um über Fischereipolitik und Ernährungssicherheit zu referieren, insbesondere über die materiellen und immateriellen Vorteile, die die lokale Fischerei und die Fischnutzung der Küste bringen - und der Nutzen ist viel mehr als nur der angelandete Wert, der mit der Fischerei verbunden ist.

Slow Fish Caribe, Honduras. In Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Meeresforschung (CEM) und der Fakultät für Gastronomie der Universidad Tecnológica Centroamericana (UNITEC) wurde die Messe „El Sabor del Mar“ (Puerto Cortés, 16. März) mit dem Ziel veranstaltet, den Direktverkauf von Saisonfisch zu fördern, wobei der Schwerpunkt auf den kommerziell weniger beliebten

Weißfischen lag. Die Veranstaltung war die erste dieser Art im Land und beinhaltete Verkostungen und den Wissensaustausch zwischen nationalen und internationalen Köch*innen, handwerklichen Fischer*innen, Biolog*innen, Gastronomie- und Kochstudierenden, Künstler*innen und der Öffentlichkeit; es fand ein Forum über die Bedeutung des verantwortungsvollen Konsums für die Nachhaltigkeit der Fischerei und die Verwaltung des Meeres statt.



Gehackter Fisch nach San Andrés Art. Das Projekt Slow Fish Caribe wurde 2017 ins Leben gerufen, um die nachhaltige Nutzung der Küstenressourcen in der Karibik zu fördern.

Slow Fish Caribe, Kolumbien, die Inseln San Andrés und Providencia haben verschiedene Veranstaltungen zur lokalen Gastronomie und zu den indigenen Völkern gefeiert („IV Feria Bio Caribe 2019“, 25. November, Teilnahme der Slow Food-Gemeinschaft FI WI Old Providence & Ketlina Good Food an der „II Feria de Procesos Sociales y Ambientales“, die von ASOCRAB organisiert wurde, Teilnahme an der ersten Razal-Messe, die von der Stiftung für die Inseln Old Providence und Santa Catalia (FIOPSC) organisiert wurde.

In Fortsetzung der Arbeit zur Sensibilisierung für die Bedeutung des Verzehrs invasiver Arten fand dieses Jahr eine weitere Ausgabe des Rotfeuerfisch-Wettbewerbs statt sowie ein Austausch zwischen Fischern aus Kolumbien und Curaçao. Darüber hinaus wurde die Providence Black Crab mit einer Herkunftsbezeichnung ausgezeichnet.

Slow Fish Caribe, Mexiko. Es wurden verschiedene Versammlungen gefeiert: Das „Festival Sabor“ zur Förderung des gastronomischen Wertes der Riviera Maya durch die Schaffung, Stärkung und Festigung von Verbindungen zwischen Gesellschaft, kulinarischer Kultur, Umwelt und nachhaltigem Tourismus; und die I. Ausgabe des „Spiny-Lobster-Festivals in Punta Allen“ (Quintana Roo, 16.-17. August), um den Wert des Slow Food-Präsidioms für Karibik-Languste zu erhöhen. Außerdem wurde ein Rückverfolgbarkeits-



Etwa 200 kg Hummer wurden für die Slow Fish Local Lobster Party vorbereitet und mehr als 230 Teilnehmer*innen konnten diese karibische Delikatesse probieren.

system für Langusten eingeführt (Quintana Roo, 29. November).

Asien und der Pazifik

Slow Food Südkorea hat in Zusammenarbeit mit der Stadt Yeosu das „Internationale Inselforum in Yeosu“ (Südkorea, 25.-27. September) veranstaltet. Das Hauptziel dieses Kongresses war es, mögliche Alternativen für die zukünftige Wirtschaft der Inseln aufzuzeigen. Besondere Aufmerksamkeit wurde der Zukunft der Kleinfischerei und dem Wert eines artikulierten Netzwerks als Slow Fish gewidmet.

Die Vernetzung: Slow-Food-Gemeinschaften

Um den Herausforderungen des vorherrschenden, nicht nachhaltigen Ernährungssystems zu begegnen, geht Slow Food jetzt zu einem offenen und integrativeren Organisationsmodell der Gemeinschaften über, das in lokalen Gebieten verwurzelt ist, aber international gemeinsame

Ziele verfolgt (Kongress in Chengdu, China, September-Oktober 2017). Neue Slow Food-Gemeinschaften mit spezifischen Interessen an der Slow Fish-Kampagne: Sopey Diamalahi pour la biodiversité du Cap Vert (Senegal); Takoradi Pipe Ano Peekath Fish and Food group (Ghana); Eja Lonibu Fischzüchter*innen von Imosan zur Schaffung nachhaltiger Lebensgrundlagen (Nigeria); Fi wi Old Providence & Ketlina Good Food (Kolumbien); Pesca sostenible de Bocachica (Kolumbien).

Projekte an der Basis

Slow Food-Förderkreise

Einige erste Schritte zur Schaffung eines internationalen Slow Fish-Beratergremiums, dessen Hauptaufgabe darin bestehen wird, neue Richtlinien für Projekte des Slow Food-Küstenpräsidiums zu entwickeln, wurden unternommen.

Europa

Das Produktionsprotokoll von Slow Foods mediterranem Prud'homies Präsidium sowie des Orbetello Bottarga Präsidiums wurden aktualisiert. Das Präsidium Slow Food Tuscan Sea Palmita wurde geschlossen.

Amerika

Im Rahmen des Projekts Slow Fish Caribe hat in Providence, Kolumbien, ein Austausch zwischen den Förderkreisen Slow Food Black Crab of Providence und Blue Crab of Ecuador stattgefunden. Dieser Aktivität, die im Rahmen des FIDA-Projekts stattfindet, hat positive Auswirkungen auf Slow Fish Caribe.

Afrika

Marokko, Sidi Bou Nouar und Daira repräsentieren zwei der sieben Dörfer an der Souss-Massaküste, einem Gebiet der Amazigh-Kultur, in dem die Bevölkerung hauptsächlich vom Fischfang lebt. Die Idee besteht darin, eine Gemeinschaft und ein Präsidium zu gründen, das nach und nach alle Dörfer einbezieht. Begonnen wird mit den Frauen von Sidi Bou Nouar und Daira, damit sie sich gegenseitig unterstützen können (die Frauen von Sidi Bou Nouar sind zahlreich, brauchen aber eine Ausbildung, die Frauen von Daira sind sehr kompetent und müssen die Menge der geernteten und verarbeiteten Miesmuscheln er-

höhen). Einige nächste Schritte wurden bereits festgelegt: Die Frauen von Tigri haben sich verpflichtet, die Gründungserklärung zu diskutieren und gemeinsam die Verpflichtungen zu definieren, die sie als Slow Food-Gemeinschaft eingehen werden (Arbeit im Präsidium, Organisation eines Ausflugs während der Woche, um Plastik auf dem Meer zu sammeln...).

Eine weitere mögliche Gemeinschaft in Marokko könnte von den handwerklichen



Das marokkanische Netzwerk ist ein junges Start-up: Im ersten Jahr gab es bereits viele Initiativen, die 2019 noch durch viele weitere Projekte ergänzt und ausgeweitet wurden.

„Höhlenfischer*innen“ gegründet werden. Ein erstes Treffen im Jahr 2017 hatte stattgefunden, aber jetzt hat man den Eindruck, dass das Vertrauen im Laufe der Zeit zugenommen hat, was zum Teil Slow Fish Tigri zu verdanken ist. Über die Gemeinschaft hinaus sind sie auch daran interessiert, sich mit nachhaltigem Tourismus und Gastronomie zu beschäftigen: alte Rezepte und Techniken zum ganzjährigen Trocknen und Salzen von Fisch wiedererlangen; „Höhlen-Menüs“ mit traditionellen Rezepten als besondere Erlebnisse anbieten.

Neue Produkte der Arche des Geschmacks:

- Mali Ston Oyster (*Ostrea edulis*), Kroatien
- Faßgesalzener Riffbarsch (*Chromis chromis*), Kroatien
- Venezianische Lagune Schia (*Crangon crangon*), Italien

- Pohoelice Karpfen (*Cyprinus carpio*), Tschechische Republik
- Apalachicola-Auster (*Crassostrea virginica*), USA
- Santa Marinella Sea Urchin (*Paracentrotus lividus*), Italien
- Tajo-Salor-Almonte-Schleie (*Tinca tinca*), Spanien
- Izu-Halbinsel Traditionelle Tokoroten, Japan
- Zuckertang (*Saccharina latissima*), USA



Slow Fish Nordamerikas Webinarreihe gibt Antworten auf Betrug mit Meeresfrüchten und Verstöße gegen Prinzipien werbetrieblicher Fischereiunternehmen.

Kommunikation, Bewusstseinsbildung, Interessenvertretung

Als Ergebnis der Diskussionen im Fischerhaus während der XI. Ausgabe von Slow Fish Genua „Das Meer: Ein gemeinsames Gut“ wurde die Broschüre „Fishing for Alternatives: The Blue Commons“ (Anhang 1) erstellt und in vier Sprachen (Englisch, Französisch, Italienisch und Spanisch) übersetzt. Diese Broschüre wurde vom Netzwerk und von relevanten Institutionen wie Ecotrust Canada, FAO und Low Impact Fishers of Europe (LIFE) gemeinsam genutzt.

Elf Artikel wurden auf der internationalen Website von Slow Food veröffentlicht. Mindestens ein Artikel wurde speziell im monatlichen Newsletter über Slow Fish Caribe veröffentlicht. Insgesamt wurden 45 Artikel auf der Website der Veranstaltung Slow Fish Genua veröffentlicht.

Das Pressebüro von Slow Food hat 7 Pressemitteilungen über die Kampagne, während der Veranstaltung und im Laufe des Jahres verschickt und fast 80 Erwähnungen in der Presse in Druck, Radio und Fernsehen gezählt. Die Facebook-Seite von Slow Fish International wächst weiter mit einer aktuellen Zahl von 1.696 Anhänger*innen. Es ist wichtig, hervorzuheben, dass in den letzten Jahren neue regionale Facebook-Gruppen entstanden sind, darunter: Slow Fish Nordamerika - 685 Anhänger*innen, Slow Fish Spanien - 82 Anhänger*innen, Slow Fish Caribe - 2.406 Anhänger*innen, Slow Fish Istanbul - 1.680 Anhänger*innen, Slow Fish Niederlande - 138 Anhänger*innen).

Die Website der Kampagne (<http://www.slowfood.com/slowfish/>) zog 109.000 Besucher*innen mit 164.000 Seitenaufrufen an. Die meisten Besucher*innen waren englisch und spanischsprachig. Slow Fish als Bewegung erscheint mehrmals in dem von Routledge herausgegebenen Buch *Governing Sustainable Seafood* (Simon R. Bush und Peter Osterberveer).

Sensibilisierung

Slow Fish Nordamerika entwickelt weiterhin eine Webinarreihe in Zusammenarbeit mit Local Catch, NAMA, One Fish und Ecotrust. Insgesamt wurden in diesem Jahr vier Webinare organisiert, um eine Antwort auf Betrug mit Meeresfrüchten und Verstöße gegen Prinzipien zu geben, die werbetriebliche Fischereiunternehmen unterstützen.

Slow Fish Karibik, Mexiko, hat ein „Handbuch für verantwortungsbewusste Verbraucher*innen“ für die Slow Food Präsidien Banco Chinchorro und Sian Ka’an Langusten veröffentlicht; ein Rückverfolgbarkeitssystem für die Langusten von der Slow Food Banco Chinchorro und Sian Ka’an Langusten wurde entwickelt und eingeführt.

Lobbyarbeit

Slow Fish Canada setzt die Kampagne und die Petition für eine Reform des Fischereigesetzes fort und setzt sich damit auseinander, wie die kanadische Regierung den Zugang zu den Fischressourcen privatisiert. Während der Slow Fish Genova 2019 wurde ein Video-Interview mit John

Crofts geführt, in dem er erklärt, was derzeit mit dem kanadischen Fischereisystem geschieht 8.

Institutionen und Verbände

Es wurde ein Memorandum über die Zusammenarbeit zwischen der FAO und Slow Food unterzeichnet, das besondere Ziele im Rahmen der Slow Fish-Kampagne beinhaltet:

- Sensibilisierung für die Bedeutung kultureller Meereslandschaften;
- Zugang für kleine handwerkliche Fischer zu Meeresressourcen und -märkten;
- Steuerung der nachhaltigen Wertschöpfungskette für Meeresfrüchte (z.B. Präsidiumsprojekte) in Übereinstimmung mit den normativen Instrumenten der FAO (SSF-Richtlinien, Tenure Richtlinien) und SDG 14.b.

Verbände

Auf europäischer Ebene erstellen Slow Fish und Low Impact Fishers of Europe (LIFE) ein Memorandum der Zusammenarbeit zwischen beiden Netzwerken; Mundus Maris (Brüssel) hat bei einigen Bildungsaktivitäten während der Slow Fish Genova 2019 geholfen. Fundación Lonxanet für nachhaltigen Fischfang (Spanien) ist ein strategischer Verbündeter in Spanien und Portugal, Portfolio Productions (Frankreich) sorgt für die Verfilmung der vielfältigen Realitäten innerhalb des Slow Fish-Netzwerks. Wir prüfen die Möglichkeit eines gemeinsamen Workshops „Fisch im Nahrungsmittelsystem“ mit der Universität Wageningen (Niederlande), der im Mai 2020 im Rahmen der Agenda für die Abschlussveranstaltung des Slow Fish Caribe-Projekts stattfinden könnte.

Auf amerikanischer Ebene: NAMA (USA); Local Catch (USA); One Fish Foundation (USA); Wildlachs-Nation (USA); Ecotrust (Kanada); CEM (Honduras); Fondo Acción (Kolumbien); Fundación ACUA (Kolumbien); Fundación Coralina (Kolumbien); ASK (Mexiko); colectividad Razonatura (Mexiko). Einige erste Schritte zur Erkundung von Synergien mit der Fundación Mar Viva (Costa Rica, Panamá, Kolumbien) wurden bereits unternommen.

Auf afrikanischer Ebene: AMOUD (Marokko); AGIR (Marokko); Club Bleu Artisanal (Tunesien); und im Entstehen ist die engere Zusammenarbeit mit Coastal Links South Africa (Südafrika).

Förderungszeitraum:

seit Mai 2012

Fördersumme 2019:

49.500 Euro

Projektpartner:

Slow Food International (SF)
Secretary General, Paolo Di Croce
Piazza XX Settembre, 5
12042 Bra (CN), Italy