

INTERNATIONAL

Slow Fish-Kampagne: Die Meere verstehen

Im Jahr 2018 wurden mehrere Aktivitäten von den verschiedenen regionalen Netzwerken durchgeführt, die dem von Slow Fish in den Vorjahren entwickelte storytelling folgten. Themen wie verantwortungsbewusstes lokales Management, alternative Wertschöpfungsketten und die Anpassung der Gemeinden an den schnellen Klimawandel standen ganz oben auf der gemeinsamen Agenda.



Ein Bericht von Paula Barbeito Morandeira

[Events in Europa](#)

Terra Madres Salone del Gusto war zweifellos eines der wichtigsten Ereignisse, die sich in diesem Jahr innerhalb des Slow Fish-Netzwerks ereignet haben. Das Thema dieser Ausgabe lautet „Food for Change“ und soll zu einer gemeinsamen Reflexion über unsere Essgewohnheiten einladen. Jeden Tag werfen die von uns gewählten Lebensmittel viele Fragen auf, nicht nur im Zusammenhang mit unserer Gesundheit, sondern auch mit der Umwelt, mit sozialer Gerechtigkeit, mit Wirtschaft und Politik.

Die Foren von Slow Fish haben verschiedenen Kolloquien Raum gegeben, um über die Verbindung des Menschen zu den Meeren, Seen und Ozeanen nachzudenken. Themen wie die Verschmutzung durch Mikrokunststoffe und die

damit verbundenen globalen Probleme wurden diskutiert. Behandelt wurden auch die Umweltschäden durch die Lachs- und Garnelenzucht oder die Herausforderungen für traditionelle Fischergemeinden, entweder durch Ocean grabbing, das durch die Privatisierung die Fischereirechte zu gefährden droht, oder durch die mangelnde Anerkennung der Arbeit von Frauen oder die zunehmend vorhandenen Zertifizierungssysteme, die zwar teuer sind, aber die sozialen und grundlegenden Aspekte der handwerklichen Fischerei nicht berücksichtigen. Alle diese Themen wurden in zwölf Panels behandelt, an denen Menschen aus 34 Ländern teilgenommen haben, und es wurden Arbeitsgruppen zu den Themen Lachs-Aquakultur und die Rolle der Frauen in der Fischerei gegründet.

Neben dem Terra Madre Salone del Gusto war das Slow Fish Netzwerk sehr aktiv, und es wur-

den mehrere regionale Veranstaltungen durchgeführt, um Wissen auszutauschen und die Widerstandsfähigkeit der ländlichen und Küstengemeinden zu erhöhen.

Fischereiexperten sind in Brüssel zusammengekommen, um den europäischen Fish Dependence Day zu begehen. In einer Diskussionsrunde zur Förderung des Dialogs über die Zukunft der nachhaltigen Fischerei in der EU mit EU-Vertretern (GD MARE, GD Umwelt, Europäischer Meeres- und Fischereifonds, FARNET) und Vertretern von Our Fish, LIFE, Pintafish, Climaxi, Goede Vissers, der Ständigen Vertretung Frankreichs bei der EU sowie Fischern und Fischhändlern aus dem Slow Food-Netzwerk wurde über die Abhängigkeit von Fisch und die Herausforderungen, Versäumnisse und Hindernisse bei der Umsetzung der gemeinsamen Fischereipolitik (GFP) für kleine Fischer in Europa. Während eines zweistündigen Austauschs diskutierten die Teilnehmer politische Fragen, Produktions- und Steuerungsmodelle und die Rolle anspruchsvoller und informierter Verbraucher. Obwohl die GFP als EU-Rechtsrahmen für die Fischerei als ein Schritt in die richtige Richtung angesehen wurde, gibt es zahlreiche Herausforderungen aus der EU-Politik, z.B. bei der Förderung der Aquakultur oder bei Fragen, die sich aus der begrenzten Umsetzung in der Praxis ergeben.

Afrika

Im Mittelmeerraum fanden zwei Feierlichkeiten statt. Auf der einen Seite die 5. Auflage von Slow Fish Tigris in Sidi Bounouar an der Atlantikküste Marokkos, eine ländliche Gemeinde in der Provinz Tiznit. In einer Zeit der Krise der Meeresressourcen (Klimawandel, Überfischung, Bevölkerungswachstum) und obwohl Muscheln im Allgemeinen wahllos gefischt werden, bemühen sich der Verein AMOUD und das lokale Netzwerk von Slow Food, das Bewusstsein für die natürlichen, kulturellen und ökologischen Ressourcen der Provinz Tiznit zu schärfen, indem sie Meeresfrüchte aufwerten und den ökologischen Tourismus fördern. Dieses Festival fördert die Arbeit der Frauen in der Fischerei, insbesondere in wirtschaftlicher Hinsicht. Sie sorgen dafür, dass die während des Festivals verzehrten Muscheln

nachhaltig geerntet werden, im Hinblick auf die Umwelt ebenso wie für die Arbeitskräfte.

In Tunesien, im alten Hafen von Bizerte, hat eine neue Slow Fish-Veranstaltung stattgefunden. Bei der Frage „Wie kann man die handwerkliche Fischerei und die Meeresumwelt durch eine verantwortungsbewusste Gastronomie schützen?“ wurde versucht, ein übereinstimmendes Bild des Zusammenhangs von lokaler Gastronomie und dem Schutz der Fischereiresourcen, der



Zusammen mit Slow Food hat der Club Bleu Artisanal die Slow Fish-Kampagne nach Tunesien gebracht.

Meeresumwelt und der handwerklichen Fischerei im Mittelmeerraum zu entwickeln. Handwerkliche Fischer, Experten für nachhaltige Fischerei und Küchenchefs aus Marokko, Algerien, Italien, Ägypten und Tunesien haben sich in Bizerte getroffen, um die Grundlagen einer verantwortungsvollen Fischerei und Küche zu diskutieren und die Vielfalt der Kulturen, der Kenntnisse, Fähigkeiten und Standpunkte im Mittelmeerraum zu fördern.

Die erste Auflage von TERRA MADRE GRAND LAC im August 2015 hat zu einem historischen Treffen zwischen Ruanda, der DR Kongo, Tansania und Burundi geführt. Es war der Beginn eines Engagements von Slow Food Tanganyika zur Ausrufung eines Tages im Jahr für den Schutz des Tanganyika-Sees und seiner Fischbestände. Nach mehreren gescheiterten Versuchen aufgrund der politischen Situation im Land ist es dem Netzwerk endlich gelungen, den Slow Fish

Tanganyika-Tag zu feiern. Die Aktionen gliederten sich in vier Hauptachsen:

- Lobbyarbeit - das Slow Food Tanganyika Convivium beabsichtigt eine starke Lobbyarbeit auf Provinz- und nationaler Ebene, um von der Regierung die notwendigen Maßnahmen zum Schutz des Tanganyika-Sees einschließlich der Nebenflüsse und der Fische zu erhalten;
- Schutz der Seelandschaft - Zusammenarbeit mit den Behörden des Landes, den



Slow Food Tanganyika: Terra Madre 2018 Feedback Session, Kick-off der Aktivitäten für die Zukunft

Menschen, Partnern und anderen Akteuren für den Schutz der Umwelt des Tanganyika-Sees;

- Zugang zu Ressourcen - um die Ressourcen des Tanganjikasees zu einer echten Einnahmequelle für die Fischer zu machen, eine nachhaltige Quelle fairer, guter und sauberer Lebensmittel;
- Kommunikation - das Tanganjika Slow Food Convivium will kommunikativer sein, um die Verhaltensänderung der Nutznießer und der gesamten Bevölkerung der Provinz Tanganjika zu erreichen. Aber auch, um die Partner auf die Gefahr dieser großen natürlichen Ressource hinzuweisen, wenn hier und jetzt keine groß angelegten Aktionen durchgeführt werden.

Nord- und Südamerika

Slow Fish San Francisco hat die Kraft und Wichtigkeit einer funktionsfähigen Küste mit einer

von der Gemeinde getragenen Fischerei und transparenter Produktion der Meeresfrüchte hervorgehoben. Durch eine interaktive Konferenz im World-Café-Stil hatten Slow Fish-Neulinge und Veteranen die Möglichkeit an Sessions teilzunehmen, wie zum Beispiel: „Kennen Sie Ihre Ressource“, „Kennen Sie Ihre Lieferkette“, „Kennen Sie Ihren Fisch“, „Kennen Sie Ihre Fischnetzwerke“, „Kennen Sie Ihren Fischer“, „Kennen Sie Ihre Fischrechnung“. Dies hat dazu geführt, dass wir tiefer in die Slow Fish-Werte von gut, sauber



Auf dem Terra Madre Salone del Gusto traf sich Angela Maria Arango mit Mitgliedern des Netzwerks, um über die Erfolge und die Zukunft des Slow Fish Caribe-Projekts zu diskutieren.

und fair für alle eingetaucht sind.

Slow Fish Canada hat eine Kampagne gestartet, um das Bewusstsein dafür zu schärfen, wie die kanadische Regierung ihre Fischgründe bewirtschaftet, indem sie Konzepte zur Privatisierung der Fischbestände umsetzt und sich für eine politische Reform des Fisheries Act einsetzt.

Das Netzwerk Slow Fish Caribbean wächst weiter. Während des Terra Madre Salone del Gusto war die Teilnahme der karibischen Delegation, die sich aus 40 Delegierten von Akademikern, Aktivisten, Köchen, Fischern, Vertretern von Institutionen aus Kolumbien, Costa Rica, Kuba, Honduras, Panama, Haiti und den Inseln Granada (Petit Martinique) zusammensetzte, von entscheidender Bedeutung. Vertreter der Karibik waren in acht der zwölf Diskussionsrunden anwesend und gaben ihre Vision zu den verschiedenen Themen

ab. Dies hat die Vernetzung sowohl von Mitgliedern des regionalen Netzwerks Slow Fish Caribe als auch zu Mitgliedern von Slow Fish International ermöglicht. In der Folge wird es zukünftig Treffen wie das im März 2019 organisierte Slow Fish Puerto Cortés (Honduras) geben.

Asien und Ozeanien

Slow Food Melbourne hat das „Slow Fish Festival: SAVE OUR SEAFOOD“ organisiert, bei dem über die Herausforderungen diskutiert wurde, denen die Fischereien dort gegenüberstehen (Umweltverschmutzung, illegale und nicht nachhaltige Fischerei, globale Erwärmung und schlechte staatliche Regulierung) und die sich auf die Gesundheit und den Wohlstand unserer Meere auswirken. Das Festival war eine Gelegenheit, lokale Meeresfrüchte auf den Tisch zu bringen (was heutzutage in Australien wirklich schwierig ist), von verschiedenen Experten zu lernen und neue Meeresaromen zu probieren.

Basisprojekte

Ein Fragebogen zur Beurteilung der Entwicklung von Presidien für Meeresfrüchte und Küstengemeinden wurde verbessert und bei den Presidien Orbetello Bottarga und Traditionelle Fischerei Orbetello Lagune sowie bei Black Crab getestet. Es ist beabsichtigt, diesen Fragebogen auf alle aktuellen Fisch-Presidien anzuwenden.

Außerdem haben die Presidien der Thorupstrand Coastal Fishermen's Guild und der Wadden Sea Traditional Fishers beide das Presidia-Logo erhalten.

Kommunikation

Slow Fish ist Produktionspartner des zweiten Teils des Films „Ozeane: die Stimme der Unsichtbaren“, in dem es um Bürger geht, die sich selbst organisieren und durch Community-Management Lösungen finden für die Ressourcen und der von diesen abhängige Bevölkerung, aber auch um die Erhaltung ihrer Umwelt angesichts der Verschmutzung und der Zerstörung der Küste. Der wichtigste Aspekt, den dieser Film hervorhebt, sind nicht die Lösungen selbst, sondern der Weg dorthin, wie man mehrere Alternativen organisiert, zusammenarbeitet und teilt.

Slow Fish North America entwickelt eine Webinar-Reihe als gemeinschaftliche Reaktion auf Betrug bei Meeresfrüchten und Verstöße gegen Prinzipien der lokalen Meeresfrüchte-Bewegung und wertekonformen Fischereiunternehmen. Der Zweck dieser Webinar-Reihe ist es, in diese komplexen und alarmierenden Themen einzutauchen. Einige wichtige Fragen, die es zu berücksichtigen gilt: „Wie machen wir als Gemeinschaft uns gegenseitig verantwortlich für Verletzungen der Grundwerte, die die Bewegung vorantreiben?“ „Wie können wir Vertrauen in der gesamten (See-)Nahrungsmittelkette schaffen, wachsen lassen, wiederaufbauen und wiederherstellen?“ Diese Webinare werden in Partnerschaft mit Local Catch, NAMA, One Fish, Slow Fish, Community Fisheries Network und Sea Grant veranstaltet.

Ein Buch über die maritime Biodiversität, einschließlich Fischrezepte, wurde in Ägypten produziert und gedruckt. „Nahrung vom Land und dem Meer. Die traditionelle und zeitgenössische Gastronomie von Marsa Matrouh“ ist das Ergebnis von Partnerschaften mit lokalen Plattformen und Organisationen zur Aufwertung der lokalen Fischerei- und Gastronomiekultur im Zusammenhang mit dem Tourismus.

Förderungszeitraum:

seit Mai 2012

Fördersumme 2018:

30.500 Euro

Projektpartner:

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