

Was ist der MSC

Der Marine Stewardship Council (MSC) ist eine unabhängige, globale und gemeinnützige Organisation, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, eine Lösung für die Überfischung der Meere zu bieten. Sie hat einen Standard für nachhaltige Fischerei und für die Rückverfolgbarkeit von Fisch und Meeresfrüchten entlang der Lieferkette entwickelt. Fischereien können sich freiwillig nach dem MSC-Standard bewerten lassen. Erfüllen sie die Anforderungen, dürfen sie ihren Fang mit dem MSC-Siegel kennzeichnen. Zertifizierte Fischereien werden jährlich kontrolliert.



Foto: MSC

Die Schollenfischerei Ekofish in der Nordsee. Eine von rund 500 MSC-zertifizierten Fischereien weltweit. Gemeinsam fangen MSC-zertifizierte Fischereien ca. 15 Prozent der weltweiten Fangmenge.

Was bedeutet nachhaltige Fischerei?



1. Es wird nur soviel gefischt, wie wieder nachwachsen kann, sodass der befischte Bestand eine gesunde Größe behält.

2. Die Auswirkungen auf die Meeresökologie und ungewünschte Beifänge werden minimiert.



3. Es gibt ein Fischereimanagement mit effektiven Bewirtschaftungsregeln und Kontrollen.



Guter Geschmack mit gutem Gewissen

Mit einem verantwortungsbewussten Fischkonsum tust du Fischen und Umwelt etwas Gutes. Probiere es doch mal aus. Weitere Rezepte mit Fisch aus nachhaltiger Fischerei findest du hier:
www.msc.org/rezepte

Gerösteter Alaska-Seelachs mit Paellareis

Zutaten:

- 4 MSC-zertifizierte Alaska-Seelachs-Filets, frisch oder tiefgekühlt
- Olivenöl und Butter

Für den Paellareis:

- 120 g Paellareis (z.B. Arroz Bomba)
- 1/2 kleine Zwiebel
- 1 Messerspitze Safranfäden oder -pulver
- 300 ml Geflügelbrühe
- 1 kleine Tomate
- 1/2 kleine Paprika (rot und/oder grün)
- 30 g grüne Erbsen (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 EL frisches Basilikum und Olivenöl

Zubereitung:

Tiefgekühlte Filets schnell in lauwarmem Wasser auftauen, mit einem Küchentuch gut trocken tupfen und dann wie frischen Fisch zubereiten. Zwiebelwürfel, Reis und Safran in einem Topf in Olivenöl glasig anschwitzen und mit heißer Geflügelbrühe auffüllen, aufkochen lassen und bedeckt im Ofen bei 150°C circa 17 min garen. Die Tomate und die Paprika häuten und entkernen und in erbsengroße Würfel schneiden. Den Reis aus dem Ofen nehmen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze das gewürfelte Gemüse und die Erbsen unterrühren, 5 min ziehen lassen, mit Salz abschmecken und den fein geschnittenen Basilikum hinzugeben. Die aufgetauten Filets salzen und in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl und Butter außen goldbraun und innen glasig braten. Die Alaska-Seelachs-Filets arosieren (mit dem heißen Fett begießen) und sofort auf dem Paellareis anrichten.

Guten Appetit!

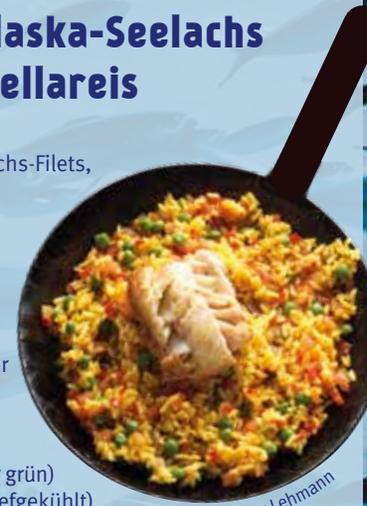


Foto: Jörg Lehmann

KLEINES SIEGEL GROSSE WIRKUNG



Die Entscheidung,
die du hier triffst ...



... schlägt hier
große Wellen.

Überfischung ist neben der Klimaerwärmung die größte Bedrohung für unsere Meere.

Ist es da überhaupt noch
vertretbar, Fisch zu essen?



Ja! Aber
verantwortungsbewusst.

Das MSC-Siegel hilft dir, nachhaltig gefangenen Fisch zu erkennen.

Fisch: Nahrungsmittel und Lebensgrundlage

Weltweit ist heute jeder zehnte Mensch abhängig von Fang, Produktion, Verarbeitung, Verkauf und dem Nahrungsmittel Fisch. Insbesondere gilt das für Länder des Globalen Südens. Für die Menschen dort ist Fisch oft beides: Einkommensgrundlage und ein wichtiger Bestandteil ihrer täglichen Ernährung. In vielen Küstenregionen von Entwicklungsländern ist Fisch häufig die einzig verfügbare und bezahlbare Quelle an tierischem Eiweiß.

Fischkonsum

< 5 kg 5-20kg 20-30kg > 30kg

pro Kopf und pro Jahr



Länder, in denen Fisch mindestens 20% der täglichen tierischen Eiweißaufnahme ausmacht

Quelle: UN FAO State of the world fisheries (Sofia 2020). Grafik: MSC

Impressum

Herausgeber:
MSC REGIONALBÜRO Deutschland, Österreich, Schweiz
Schwedter Straße 9a, 10119 Berlin, Deutschland
Stand: 2022

MSC-Bildungsmaterialien für den Unterricht: www.msc.org/de/bildung

www.msc.org @MSC_Fisch @msc_fisch

@MSC.Fisch MSCdeutschland

gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier

Layout: Florence Bouchain

Unsere Weltmeere stehen unter Druck

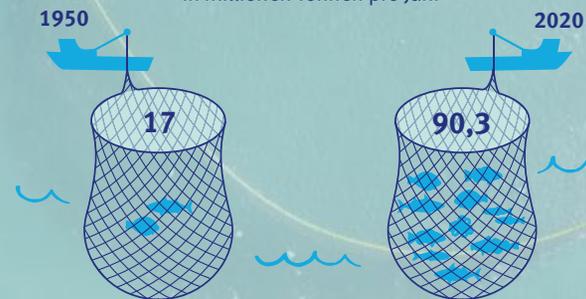
In vielen Teilen der Welt wird heute mehr Fisch gefangen, als natürlich nachwächst. Ein Drittel der weltweiten Fischbestände ist überfischt oder erschöpft. Zusätzlich bedrohen Klimawandel und Verschmutzung die Bestände verschiedener Arten. Das gefährdet zum einen die Ernährungsgrundlage vieler Menschen. Zum anderen bedroht Überfischung massiv die biologische Vielfalt in den Meeren. Da die Weltbevölkerung weiter wächst, nimmt auch der Druck auf die natürlichen Fischressourcen weiter zu. Die Lage um die weltweiten Fischbestände ist ernst, aber nicht hoffnungslos.

Weltweiter Pro-Kopf-Konsum an Fisch und Meeresfrüchten in kg pro Jahr



Quelle: UN FAO State of the world fisheries (Sofia 2022)
Grafik: MSC/Florence Bouchain

Weltweite Fangmenge an Fisch und Meeresfrüchten in Millionen Tonnen pro Jahr



Quelle: UN FAO State of the world fisheries (Sofia 2022)
Grafik: MSC/Florence Bouchain

Jeder kann helfen, unsere Meere zu schützen

Um unsere Meere und Fischbestände zu schützen, sind wir alle gefragt! Wir brauchen nachhaltige Fischereien, die ihre Fanggeräte umweltverträglich einsetzen und dafür sorgen, dass nur so viel Fisch entnommen wird, wie wieder nachwachsen kann. Wir brauchen Instanzen, die dies durchsetzen und überprüfen, Händler die nachhaltige Fischprodukte anbieten und bewerben und Verbraucher, die beim Fischeinkauf auf Nachhaltigkeit achten.

Dein Fischeinkauf wirkt

Mit dem MSC-Siegel erkennst du auf einen Blick, welcher Fisch bedenkenlos gekauft werden kann und unterstützt jene Fischereien in aller Welt, die zukunftsfähig und nachhaltig fischen. Wir als KonsumentInnen haben einen großen Einfluss darauf, wie mit den Meeresressourcen umgegangen wird, denn das Angebot richtet sich bekanntlich nach der Nachfrage! Mit dem Kauf MSC-zertifizierter Produkte setzt du ein deutliches Signal. Die Zukunft der Meere und Fische, liegt also nicht nur in unserer Hand – sie liegt auch auf unseren Tellern!

