

MIT POSTER!



Und das ist auch gut so!



FISCH HAT EINEN HAKEN

SETZEN SIE EIN ZEICHEN UND ACHTEN SIE AUF DEN HAKEN!

Der weiße Haken auf blauem Grund ist das Erkennungszeichen des MSC für nachhaltig gefangenen Fisch.

Wenn Sie sich beim Einkauf für Fisch mit MSC-Siegel entscheiden, belohnen Sie nachhaltige Fischereien und teilen Ihrem Supermarkt, Restaurant oder Fischhändler mit, dass Sie Wert auf Nachhaltigkeit legen.

Je mehr Verbraucher dies tun, desto mehr Fischereien wollen verantwortungsbewusst und mit Rücksicht auf die Meere fischen.



MARINE STEWARDSHIP COUNCIL
MSC REGIONALBÜRO
Deutschland, Österreich, Schweiz
Schweder Straße 9a
10119 Berlin
Deutschland
TELEFON: +49 (0)30 609 8552 0
E-MAIL: berlin@msc.org

📍 www.msc.org/de
📺 MSC – Nachhaltige Fischerei
📧 @MSCSiegel
📺 You Tube MSC – Nachhaltige Fischerei

HIER ERFAHREN SIE, WAS SICH AUF UND IN UNSEREN MEEREN TUT:

WAS LÄSST DER MSC PRÜFEN?

- Zustand der Fischbestände
- Auswirkungen der Fischerei auf die Lebensräume im Meer
- Management der Fischerei

Eine Fischerei, die ihren Fang mit dem MSC-Siegel kennzeichnen darf, sorgt dafür, dass es ausreichend Fisch für die Zukunft gibt und dass ihre Fangmethoden keine langfristigen Schäden an den Lebensräumen im Meer verursachen.

VERTRAUEN IST GUT, KONTROLLE IST BESSER

Wenn eine Fischerei das MSC-Siegel erhalten möchte, muss sie sich nach dem MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei bewerten lassen und diesen erfüllen.

Die Bewertung einer Fischerei wird von Wissenschaftlern, Umweltorganisationen und Behörden begleitet. Eine MSC-zertifizierte Fischerei muss jedes Jahr nachweisen, dass sie den MSC-Standard weiterhin erfüllt und sich, wo nötig, verbessert.

Auch Produzenten, Händler und Gastronomen müssen sich zertifizieren und regelmäßig überprüfen lassen. So können Verbraucher sicher sein, dass Fisch mit MSC-Siegel tatsächlich aus einer nachhaltigen Fischerei stammt, die dem MSC-Standard gerecht wird.

NACHHALTIGKEIT SCHMECKT!

Überraschen Sie Familie und Freunde mit einem nachhaltigen Fischgericht! Rezepte und Wissenswertes rund um Fisch, nachhaltige Fischerei und den MSC finden Sie auf unserer Webseite www.msc.org/de.

Ein Fischposter für Ihre Kühlschranktür finden Sie im Innenteil!





KABELJAU
Gadus morhua



ZANDER
Sander lucioperca



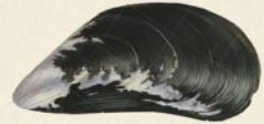
ROTBARSCH
Sebastes norvegicus



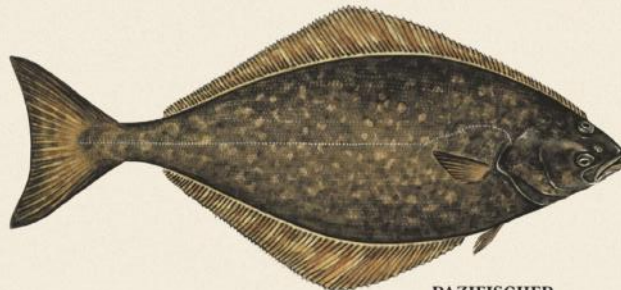
AUSTER
Ostrea edulis



SHELLFISCH
Melanogrammus aeglefinus



MIESMUSCHEL
Mytilus edulis



PAZIFISCHER HEILBUTT
Hippoglossus stenolepis



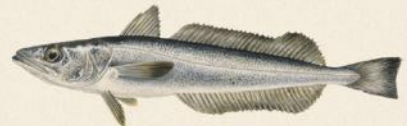
SCHOLLE
Pleuronectes platessa



SEELACHS
Pollachius virens



BUCKELLACHS
Oncorhynchus gorbuscha



KAP-SEEHECHT
Mertuiccus capensis



EISMEERGARNELE
Pandalus borealis



SEEZUNGE
Solea solea



TASCHENKREBS
Cancer pagurus



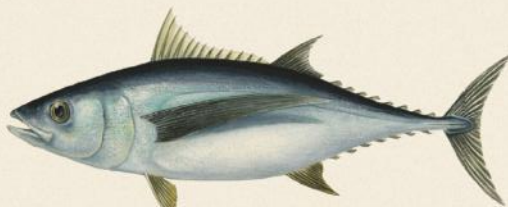
KRILL
Euphausia superba



AMERIKANISCHER HUMMER
Homarus americanus



SARDINE
Sardina pilchardus



WEISSER THUN
Thunnus alalunga



ALASKA-SEELACHS
Gadus chalcogrammus



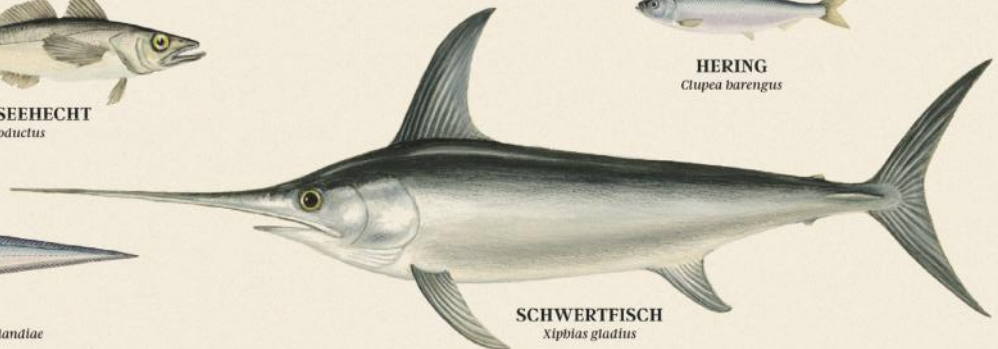
PAZIFISCHER SEEHECHT
Mertuiccus productus



HERING
Clupea borengus



HOKI
Macruronus novaezelandiae



SCHWERTFISCH
Xipbias gladius

NEPTUNS SCHÄTZE

Zehn Prozent des weltweiten Fangs stammen mittlerweile aus Fischereien mit MSC-Siegel. Diese 300 nachhaltigen Fischereien fangen 100 verschiedene Fische und Meeresfrüchte. Verantwortungsbewusste FischesserInnen müssen also weder Verzicht noch Eintönigkeit fürchten.

