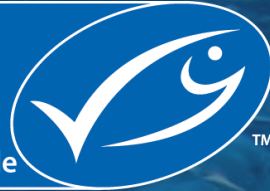


ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



SOCIAL MEDIA TOOLKIT EVERGREEN CONTENT

HINTERGRUND

Der Fischkonsum steigt weltweit an. Dringender denn je brauchen wir einen nachhaltigen Umgang mit dieser wertvollen Ressource aus unseren Meeren, Seen und Flüssen.

Dabei spielen wir alle als Konsument*innen eine wichtige Rolle. Jede*r von uns kann mit einer einfachen Entscheidung einen großen Unterschied machen. Denn die Meere gehen uns alle an.

Wir als MSC wollen alle Konsument*innen überzeugen, dass sie mit Fischprodukten, die unser Siegel tragen, die richtige Wahl treffen.

Um diese wichtige Botschaft an so viele Menschen wie möglich zu tragen, hoffen wir, dass Sie mitmachen und uns in diesem Anliegen unterstützen!

DAS TOOLKIT KURZ ERKLÄRT

Unser Evergreen Content lässt sich **sowohl ohne Anlass als auch anlassbezogen** auf Ihren Social Media Kanälen spielen z. B. bei Feiertagen wie dem Weltthunfishtag oder dem Internationalen Sushi-Tag.

Unsere Webanalyse zeigt: Konsument*innen sind stark an Wissen über Fischarten, Ernährung bzw. Rezepten interessiert.

Entsprechend stellen wir Ihnen Social Media Content in Form von Kurz-Videos inkl. Social Media Posts zur freien Verfügung z. B. zu den fünf beliebtesten Speisefischen in Deutschland laut FIZ 2021 (Lachs, Thunfisch, Alaska-Seelachs, Hering und Garnelen) sowie Informationen rund um nachhaltige Fischerei.

ARBEITEN MIT DEM TOOLKIT

Bitte teilen Sie dieses Toolkit mit Ihrer Marketingabteilung und Ihren Social Media Verantwortlichen.

Die Texte sind als Vorlage zu verstehen. Diese können Sie auf Ihre Bedürfnisse und entsprechend Ihrer Marktsituation anpassen.

Nutzen Sie bitte unsere Hashtags (#MSC, #msczertifiziert, #mscsiegel) und Handles, wenn Sie unseren Content posten (Facebook: MSC.Fisch, Instagram: msc_fisch, Twitter: @MSC_Fisch, LinkedIn: Marine Stewardship Council (MSC)).

Die Kurzfilme sind max. 60 Sekunden lang. Gerne passen wir Texte im Video für Sie an: auf dem Titelbild und auf der letzten Seite und fügen das Partnerlogo neben unserem MSC-Logo ein.

FREIGABEN & KONTAKT

Für Freigaben von geänderten Texten, Fragen und Anregungen zum Toolkit, kontaktieren sie uns gerne:

Manuel Maillard

Marketing Manager Deutschland, Österreich, Schweiz

manuel.maillard@msc.org

+49 (0)30 609 8552 34

EVERGREEN CONTENT



Folgende Content-Pakete mit vorformulierten Social Media Posts und Assets wie Video und Infografik bieten wir Ihnen zur kostenlosen Verwendung an. Um zum jeweiligen Post zu gelangen, klicken Sie bitte einfach auf das entsprechende „Thema des Social Media Posts“:

	Thema des Social Media Posts	Videos ansehen	Assets downloaden
Fischwissen (Videos)	5 Top-Fischarten in Deutschland	https://youtu.be/UtVjkQi7ufw	Videos downloaden
	4 Lachs-Fakten die nicht nur Foodies kennen sollten	https://youtu.be/7irXSA1oipo	
	So erkennst du nachhaltig gefangenen Thunfisch	https://youtu.be/bGtTzLiQYz8	
	Lachs, Seelachs, Alaska-Seelachs: Was ist der Unterschied?	https://youtu.be/6kzGQCSKx1U	
	Frag den MSC: Was ist Matjes?	https://youtu.be/1LQ6Ft9r3LY	
Ernährung (Videos)	Shrimps, Garnelen, Scampi und Co	https://youtu.be/zyTwoacVER4	
	Nachhaltige Ernährung: 5 Tipps	https://youtu.be/jazPNma_lts	
	Die Top 5 Einkaufstipps von Fisch	https://youtu.be/GpqAwgnNUBY	
	5 Grilltipps für jeden Fisch	https://youtu.be/_CZcgNdvXBA	
	5 Sushi-Fakten, die du bestimmt noch nicht kennst	https://youtu.be/4joFz3PWfAU	
Nachhaltige Fischerei (Videos)	Frag den MSC: Welcher Fisch steckt in Fischstäbchen?	https://youtu.be/nTmot9-3MF8	
	Frag den MSC: Was ist Überfischung?	https://youtu.be/Y1QhdZYAGzc	
	Gegen Überfischung – werde Teil der Bewegung!	https://youtu.be/SbD1K8Jy5ss	
	Große oder kleine Fischerboote: Was ist nachhaltiger?	https://youtu.be/KzYakq_clTs	
	Beifang: erklärt in 60 Sekunden	https://youtu.be/8ZZ5-PoSRNU	
Nachhaltige Fischerei (Infografiken)	Haben wir mehr zu essen, wenn wir weniger fischen?	https://youtu.be/H9lLfklg78o	Infografiken downloaden
	Fischkonsum in Deutschland, Österreich und Schweiz		
	Fischproduktion weltweit		
	Fischbestände weltweit & Überfischung		
	Nachhaltige Fischerei		
	Verschwindet mein Lieblingsfisch?		
	Fischverzicht als Lösung?		

FISCHWISSEN



5 Top-Fischarten in Deutschland

Welcher Fisch wird am liebsten in Deutschland gegessen? ❤️ 🐟 Mehr zu den 5 beliebtesten Speisefischen im Video.

Bitte achten Sie beim Fischeinkauf auf das blaue MSC-Siegel. Denn nachhaltiger Fisch mit MSC-Siegel kommt aus nicht überfischten Beständen und wurde umweltverträglich gefangen. ❤️

<https://www.msc.org/de/fisch-nachhaltigkeit/fisch-abc>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung #nachhaltig
#fischwissen #fishfacts #wissen #fakt #gutzuwissen #fisch #speisefisch #frischfisch
#lecker #foodies #thunfisch #tuna #hering #matjes #garnele #garnelen #shrimps
#scampis #seelachs #lachs

Anlässe

Freitags

1.5. Weltfischbrötchentag in Schleswig-Holstein

2.5. Welttag des Thunfisches

22.8. Tag der Fische Deutschland

21.11. Tag der Fische weltweit

7.4. Weltgesundheitstag

#fischfreitag

#weltfischbrötchentag

#weltthunfischtag (beim Thunfisch)

#tagderfische

#tagderfische

Weitere thematisch passende Videos:

Ernährung Die Top 5 Einkaufstipps von Fisch <https://youtu.be/GpqAwgnNUBY>

Nachhaltige Nachhaltiger Fischfang <https://youtu.be/H9lLfkIg78o>

Fischerei Frag den MSC: Was ist Überfischung? <https://youtu.be/Y1QhdZYAGzc>



Video ansehen

Video downloaden

Zurück zur Übersicht

4 Lachs-Fakten, die nicht nur Foodies kennen sollten

Schon gewusst? Lachs kann in Salz- und Süßwasser leben. Hier sind 4 spannende Fakten zu einem des bekanntesten und beliebtesten Speisefisches der Welt ♥

An alle Fischliebhaber: Beim Fischeinkauf bitte auf das MSC-Siegel achten! ♥ Denn nachhaltiger Fisch mit MSC-Siegel kommt aus nicht überfischten Beständen und wurde umweltverträglich gefangen.

<https://www.msc.org/de/fisch-nachhaltigkeit/fisch-abc/lachs>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung #nachhaltig
#fischwissen #fishfacts #wissen #fakt #gutzuwissen #fisch
#speisefisch #frischfisch #lecker #foodies #lachs

Anlässe

Freitags

1.5. Weltfischbrötchentag in Schleswig-Holstein

22.8. Tag der Fische Deutschland

21.11. Tag der Fische weltweit

3.3. Tag des Artenschutzes

7.4. Weltgesundheitstag

#fischfreitag

#weltfischbrötchentag

#tagderfische

#tagderfische



FISCHWISSEN



So lässt sich nachhaltig gefangener Thunfisch erkennen

Darf man Thunfisch noch essen? 🗣️ Viele Thunfischbestände sind gefährdet, doch es gibt auch nachhaltig arbeitende Thunfischfischereien.

Wenn ihr Fischprodukte mit dem blauen MSC-Siegel wählt, unterstützt ihr nachhaltige Fischereien und helft, die Fischbestände zu erhalten. ❤️

<https://www.msc.org/de/fisch-nachhaltigkeit/fisch-abc/thunfisch>

Oder <https://thunfischbericht.msc.org/>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung #nachhaltig
#fischwissen #fishfacts #wissen #fakt #gutzuwissen #fisch #speisefisch #frischfisch
#lecker #foodies #thunfisch #tuna #blauflossenthunfisch #echterbonito #bonito
#dosenfisch #dosenthunfisch #thunfischdose

Anlässe

Freitags

1.5. Weltfischbrötchentag in Schleswig-Holstein

2.5. Welttag des Thunfischs

22.8. Tag der Fische Deutschland

21.11. Tag der Fische weltweit

3.3. Tag des Artenschutzes

7.4. Weltgesundheitstag

#fischfreitag

#weltfischbrötchentag

#weltthunfischtag (beim Thunfisch)

#tagderfische

#tagderfische



Video ansehen

Video downloaden

Zurück zur Übersicht

FISCHWISSEN



Lachs, Seelachs, Alaska-Seelachs: Was ist der Unterschied?

Lachs, Seelachs und Alaska-Seelachs klingen ja ziemlich ähnlich: Was ist der Unterschied? Haben die Fische überhaupt etwas miteinander zu tun? 🤔 Mehr dazu in unserem Video.

Was sich hinter welcher Bezeichnung verbirgt und ob die Namen etwas mit der Qualität zu haben, das zeigt unser Video.

Das MSC-Siegel ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch. Fisch mit dem blauen Siegel kommt aus nicht überfischten Beständen und wurde umweltverträglich gefangen. ❤️ 🐟

<https://www.msc.org/de/fisch-nachhaltigkeit/fisch-abc/seelachs>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung #nachhaltig
#fischwissen #fishfacts #wissen #fakt #gutzuwissen #fisch
#speisefisch #frischfisch #lecker #foodies #seelachs #lachs #alaska-seelachs

Anlässe

Freitags

1.5. Weltfischbrötchentag in Schleswig-Holstein

22.8. Tag der Fische Deutschland

21.11. Tag der Fische weltweit

3.3. Tag des Artenschutzes

7.4. Weltgesundheitsstag

#fischfreitag

#weltfischbrötchentag

#tagderfische

#tagderfische



Video ansehen

Video downloaden

Zurück zur Übersicht

Frag den MSC: Was ist Matjes?

Was genau ist eigentlich Matjes? 🤔🐟❤️

Besonders in den nördlicheren Gegenden ist Matjes äußerst beliebt. Doch viele wissen gar nicht, was Matjes überhaupt ist. 🐟

Im Grunde ist Matjes ein Hering, der kurz vor der Geschlechtsreife steht. Daher startet die Saison zum Matjes-Fang meist Ende Mai und endet Anfang August. Mehr zu Hering und Matjes in diesem Video ❤️

Das MSC-Siegel ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch. Fisch mit dem blauen Siegel kommt aus nicht überfischten Beständen und wurde umweltverträglich gefangen.

<https://www.msc.org/de/fisch-nachhaltigkeit/fisch-abc/hering>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung #nachhaltig #fischwissen #fishfacts #wissen #fakt #gutzuwissen #fisch #speisefisch #frischfisch #lecker #foodies #hering #matjes

Anlässe

Freitags

1.5. Weltfischbrötchentag in Schleswig-Holstein

22.8. Tag der Fische Deutschland

21.11. Tag der Fische weltweit

3.3. Tag des Artenschutzes

7.4. Weltgesundheitsstag

#fischfreitag

#weltfischbrötchentag

#tagderfische

#tagderfische



Shrimps, Garnelen, Scampi und Co

Shrimps, Garnelen, Scampi und Co: Was ist der Unterschied? Wir zeigen es im Video. 🗣️

Übrigens: Nachhaltiger Fisch und Meeresfrüchte mit MSC-Siegel kommt aus nicht überfischten Beständen und wurde umweltverträglich gefangen. ❤️ 🐟

<https://www.msc.org/de/fisch-nachhaltigkeit/fisch-abc/garnele>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung #nachhaltig #fischwissen
#fishfacts #wissen #fakt #gutzuwissen #lecker #foodies #garnele #garnelen #shrimps
#scampis #gambas #prawns

Anlässe

3.3. Tag des Artenschutzes

7.4. Weltgesundheitsstag

Weitere thematisch passende Videos:

Ernährung	Die Top 5 Einkaufstipps von Fisch	https://youtu.be/GpqAwgnNUBY
Nachhaltige	Nachhaltiger Fischfang	https://youtu.be/H9lLfklg78o
Fischerei	Frag den MSC: Was ist Überfischung?	https://youtu.be/Y1QhdZYAGzc



Video ansehen

Video downloaden

Zurück zur Übersicht

ERNÄHRUNG



Nachhaltige Ernährung: 5 Tipps

Wenn wir bewusster essen, trinken und einkaufen, kann das unser eigenes Leben und auch die Welt verändern. Wir zeigen 5 Tipps für eine nachhaltige Ernährung.

Das MSC-Siegel ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch. Fisch mit dem blauen Siegel kommt aus nicht überfischten Beständen und wurde umweltverträglich gefangen.



<https://www.msc.org/de/blog/mehr-nachhaltigkeit-tipps>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung #nachhaltig
#wissen #gutzuwissen #frischfisch #lecker #foodies #ernährung #genießen

Anlässe:

3.3. Tag des Artenschutzes

7.4. Weltgesundheitstag

9.5. Foodie-Tag #foodietag

Weitere thematisch passende Videos:

Fischwissen	5 Top-Fischarten in Deutschland	https://youtu.be/UtVjkQi7ufw
Ernährung	Die Top 5 Einkaufstipps von Fisch	https://youtu.be/GpqAwgnNUBY
Nachhaltige Fischerei	Nachhaltiger Fischfang	https://youtu.be/H9lLfklg78o
	Frag den MSC: Was ist Überfischung?	https://youtu.be/Y1QhdZYAGzc



Video ansehen

Video downloaden

Zurück zur Übersicht

ERNÄHRUNG



Die Top 5 Einkaufstipps für Fisch und Meeresfrüchte

Ihr esst gerne gelegentlich Fisch und euch ist Nachhaltigkeit wichtig? Wir zeigen, wie ihr einen aktiven Beitrag für gesunde Meere, Flüsse und Seen leisten könnt!



Wenn ihr Fischprodukte mit dem blauen MSC-Siegel kauft, unterstützt ihr nachhaltige Fischereien und helft, die Meere zu erhalten. ❤️

<https://www.msc.org/de/blog/mehr-nachhaltigkeit-tipps>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung #nachhaltig
#fischwissen #fishfacts #wissen #fakt #gutzuwissen #fisch
#speisefisch #frischfisch #lecker #foodies #ernährung #fischkauf #bewusstessen
#algen

Anlässe:

Freitags

9.5. Foodie-Tag

#fischfreitag

#foodietag



Video ansehen

Video downloaden

Zurück zur Übersicht

ERNÄHRUNG



5 Grilltipps für jeden Fisch

Sommer = Grillen = Fleisch? Weit gefehlt! Probiert doch mal Fisch zu grillen! Mit diesen 5 Tipps gelingt euch jeder Fisch auf dem Grillrost.

Liebe Fischfans. Das MSC-Siegel hilft bei einem nachhaltigen Fischkonsum. Es ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch. Fisch mit dem blauen Siegel kommt aus nicht überfischten Beständen und wurde umweltverträglich gefangen.



<https://www.msc.org/de/fischwissen-fuer-foodies/fische-grill>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung #nachhaltig
#fischwissen #gutzuwissen #fisch #speisefisch #frischfisch #lecker #foodies
#grillen #grilltipps

Anlässe:

16.5. BBQ-Tag

Freitags in der Grillsaison

9.5. Foodie-Tag

#fischfreitag

#foodietag



Video ansehen

Video downloaden

Zurück zur Übersicht

ERNÄHRUNG



5 Sushi-Fakten, die du bestimmt noch nicht kennst

Sushi ist nur roher Fisch? Weit gefehlt. Was ihr noch über Sushi wissen solltet! 🧐

Bitte achtet beim Fischkonsum auf Nachhaltigkeit! Das MSC-Siegel hilft euch dabei! Wenn ihr Fischprodukte mit dem blauen MSC-Siegel kauft, unterstützt ihr nachhaltig arbeitende Fischereien und helft, die Meere zu erhalten. ❤️

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung #nachhaltig
#fischwissen #gutzuwissen #fisch #speisefisch #frischfisch #lecker #foodies #sushi

Anlässe:

6.2. Tag der Esstäbchen

18.6. Internationaler Sushi-Tag

Freitags #fischfreitag



[Video ansehen](#)

[Video downloaden](#)

[Zurück zur Übersicht](#)

ERNÄHRUNG



Frag den MSC: Welcher Fisch steckt in Fischstäbchen?

Esst ihr gerne Fischstäbchen? 🐟 Und wisst ihr, welcher Fisch in den Stäbchen steckt?

Wichtig: Beim Fischstäbchenkauf auf Nachhaltigkeit achten! Das MSC-Siegel hilft dabei. Es ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch. Fisch mit dem blauen Siegel kommt aus nicht überfischten Beständen und wurde umweltverträglich gefangen. ❤️

<https://www.msc.org/de/ueber-uns/der-msc>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung #nachhaltig
#fischwissen #gutzuwissen #fisch #speisefisch #frischfisch #lecker #foodies
#fischstäbchen #lachs #kabeljau

Anlässe:

Freitags

9.5. Foodie-Tag

20.11. UN Kindertag

#fischfreitag

#foodietag



Video ansehen

Video downloaden

Zurück zur Übersicht

NACHHALTIGE FISCHEREI



Frag den MSC: Was ist Überfischung?

Die Meere und Ozeane bilden das größte zusammenhängende Ökosystem unseres Planeten und bedecken rund 72 % der Erdoberfläche. Doch dieser wertvolle Lebensraum ist bedroht - vor allem durch Verschmutzung, Erwärmung, Versauerung und Überfischung.

Wir möchten einen Beitrag leisten und der Überfischung der Meere Einhalt gebieten. Mit unserem nachhaltigen Fischangebot unterstützen wir umweltverträglich arbeitende Fischereien.

Das MSC-Siegel ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch. Fisch mit dem blauen Siegel kommt aus nicht überfischten Beständen und wurde umweltschonend gefangen. ❤️ 🌱

<https://youtu.be/Y1QhdZYAGzc>

<https://www.msc.org/de/fisch-nachhaltigkeit/ueberfischung-der-meere>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung
#kampfgegenüberfischung #fisch2050 #fischerei #fisch #nachhaltig
#nachhaltigkeit #zukunft #wissen #welternährung #beifang #überfischung #meer
#ozean



Video ansehen

Video downloaden

Zurück zur Übersicht

NACHHALTIGE FISCHEREI



Nachhaltiger Fischfang

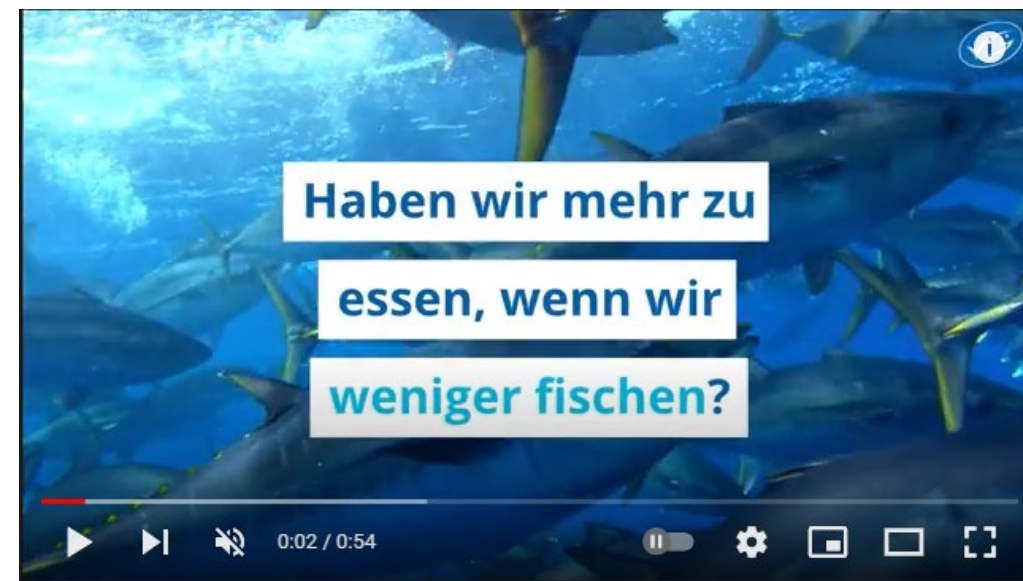
- 🐟 16.000.000 Tonnen mehr Fisch pro Jahr wären möglich, wenn Fischfang weltweit nachhaltig und ohne Überfischung passieren würde.
- 🐟 Das wären jährlich 1,3 Millionen zusätzliche Tonnen reines Protein oder auch - bei einer empfohlenen täglichen Proteinmenge von 50g pro Person - mehr als 26 Milliarden Tagesrationen.
- 🐟 72.000.000 Menschen - mehr als heute - könnten ihren Proteinbedarf damit vollständig decken.

Wenn ihr beim Fischkauf nachhaltige Produkte z. B. mit MSC-Siegel wählt, dann helft ihr, unsere Meere und Fischbestände zu erhalten. ❤️ 🐟

Hier erfahrt ihr mehr: <https://stories.msc.org/de/kampf-gegen-ueberfischung/>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung
#kampfgegenüberfischung #fisch2050 #fischerei #fisch #nachhaltig
#nachhaltigkeit #zukunft #wissen #welternährung #beifang #überfischung #meer
#ozean

<https://youtu.be/H9lLfkI78o>

[Video ansehen](#)[Video downloaden](#)[Zurück zur Übersicht](#)

NACHHALTIGE FISCHEREI

Gegen Überfischung - werde Teil der Bewegung!

Laut FAO sind 34 Prozent der Fischbestände überfischt. ☒ Das heißt, wir entnehmen diesen Beständen mehr Fische, als wieder nachwachsen können.

Das wollen wir ändern und ihr spielt dabei eine große Rolle.

Achtet beim Fischeinkauf auf das MSC-Siegel und unterstützt nachhaltig arbeitende Fischereien. Fisch mit dem blauen Siegel kommt aus nicht überfischten Beständen und wurde umweltverträglich gefangen.

<https://www.msc.org/de/fisch-nachhaltigkeit/ueberfischung-der-meere>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung
#kampfgegenüberfischung #fisch2050 #fischerei #fisch #nachhaltig
#nachhaltigkeit #zukunft #wissen #welternährung #beifang #überfischung #meer
#ocean



Video ansehen

Video downloaden

Zurück zur Übersicht

NACHHALTIGE FISCHEREI



Große oder kleine Fischerboote: Was ist nachhaltiger?

Das Überfischungsproblem wird weder durch die große, industrielle Fischerei noch durch die kleine, handwerkliche Fischerei pauschalverursacht.

Klein bedeutet nicht automatisch nachhaltig, genauso wenig wie groß automatisch zerstörerisch bedeutet.

Wir brauchen große Fischereien ebenso wie kleine – und wir müssen die großen ebenso wie die kleinen davon überzeugen, nachhaltig zu fischen um unsere wachsende Bevölkerung zu ernähren und die Meere zu bewahren.

<https://www.msc.org/de/blog/david-gegen-goliath>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung
#kampfgegenüberfischung #fisch2050 #fischerei #fisch #nachhaltig
#nachhaltigkeit #zukunft #wissen #welternährung #beifang #überfischung #meer
#ocean



Video ansehen

Video downloaden

Zurück zur Übersicht

NACHHALTIGE FISCHEREI



Beifang: erklärt in 60 Sekunden

¶ Beifang – das sind all jene Meereslebewesen, die unbeabsichtigt und/oder unvermeidbar mitgefangen werden. Alle kommerziellen Fischereien haben ein gewisses Maß an unerwünschten Fängen – die entscheidende Frage ist, ob dieser ungewollte Fang langfristig negative Auswirkungen auf die betroffenen Populationen hat.

Beifang ist ein wichtiger Nachhaltigkeitsaspekt bei der Bewertung einer Fischerei nach dem MSC-Umweltstandard. MSC-zertifizierte Fischereien müssen nachweisen, dass sie aktiv an der Verringerung unerwünschter Fänge arbeiten und stellen sicher, dass kein Bestand durch zu viel Beifang gefährdet wird.

Mehr darüber: <https://www.msc.org/de/ueber-uns/fragen-kritik-replik/d%C3%BCrfen-msc-zertifizierte-fischereien-beifang-haben>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung
#kampfgegenüberfischung #fisch2050 #fischerei #fisch #nachhaltig
#nachhaltigkeit #zukunft #wissen #welternährung #beifang #überfischung #meer
#ozean

[Video ansehen](#)[Video downloaden](#)[Zurück zur Übersicht](#)

NACHHALTIGE FISCHEREI



Fischkonsum in Deutschland, Österreich und der Schweiz Wie viel Fisch essen wir eigentlich?

In Deutschland, Österreich und der Schweiz verzehren wir ca. 14 kg pro Kopf. Das ist weniger als der weltweite Durchschnitt von 20,5 kg.

Fisch deckt den täglichen Proteinbedarf von geschätzt drei Milliarden Menschen weltweit. Zugleich sichern Fischerei und Aquakultur das Einkommen von rund 800 Millionen Menschen. Für die Welternährung sind Fische und Meeresfrüchte zweifellos ein relevanter Baustein. Und im Hinblick auf eine wachsende Weltbevölkerung sogar ein immer wichtiger werdender Bestandteil.

Wir können das Potenzial der Ozeane nutzen, um Milliarden von Menschen zu versorgen und gleichzeitig die Meere und ihre Artenvielfalt schützen. Wie? In den reichen Industrienationen sollten wir Fisch nicht als tägliche Nahrung, sondern als Delikatesse begreifen. Und wenn wir Fisch essen, dann aus zertifiziert nachhaltiger Herkunft mit MSC-Siegel.

<https://stories.msc.org/de/kampf-gegen-ueberfischung/>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung
#fischerei #fisch #nachhaltig #nachhaltigkeit #zukunft #wissen #fakten
#lernen #faktenwissen #wissen #welternährung #fischkonsum

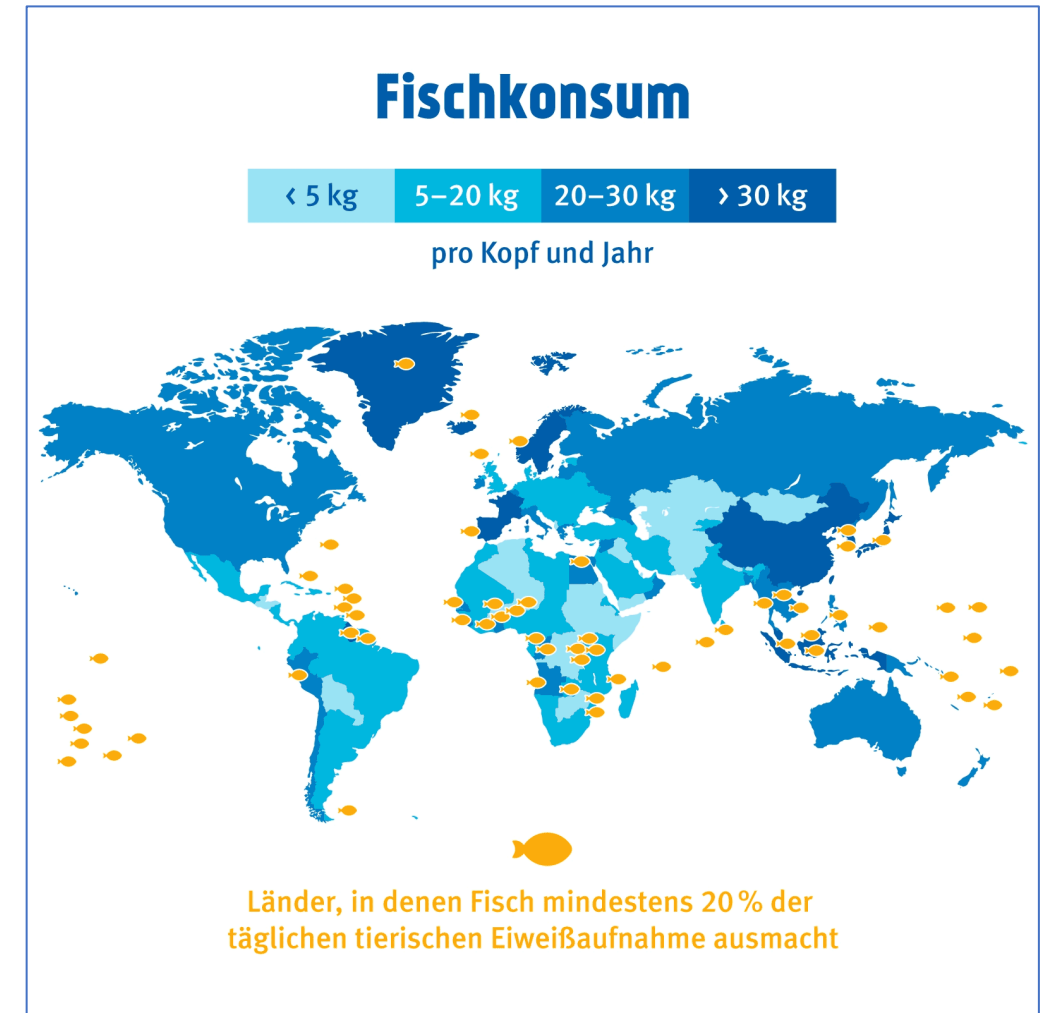


Bild downloaden

Zurück zur Übersicht

NACHHALTIGE FISCHEREI



Weltweite Produktion & Konsum von Fisch und Meeresfrüchten

Der Appetit auf Fisch und Meeresfrüchte wächst: Weltweit essen wir heute so viel Fisch wie nie zuvor. Und das liegt nicht allein am Bevölkerungswachstum.

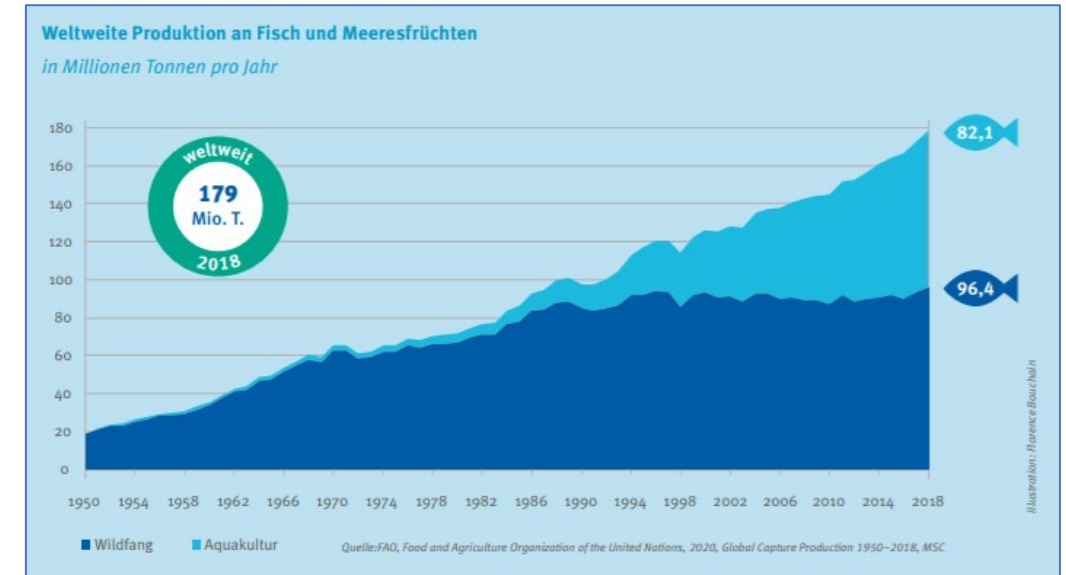
Laut der Organisation für Ernährung und Landwirtschaft der Vereinten Nationen (FAO) liegt der weltweite Pro-Kopf-Verbrauch von Fisch aktuell bei durchschnittlich 20,5 Kilogramm pro Jahr.

Die jährlichen Fisch-Fangmengen lagen in den letzten Jahren auf einem gleichbleibend stabilen Niveau. Im selben Zeitraum verfünffachte sich die Produktion von Fisch aus Aquakultur von 15 auf 82 Millionen Tonnen pro Jahr.

Wir können das Potenzial der Ozeane nutzen, um Milliarden von Menschen zu versorgen und gleichzeitig die Meere und ihre Artenvielfalt schützen. Wie? In den reichen Industrienationen sollten wir Fisch nicht als tägliche Nahrung, sondern als Delikatesse begreifen. Und wenn wir Fisch essen, dann aus zertifiziert nachhaltiger Herkunft mit MSC-Siegel.

<https://stories.msc.org/de/kampf-gegen-ueberfischung/>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung #fischerei
#fisch #nachhaltig #nachhaltigkeit #zukunft #wissen #fakten #lernen
#faktenwissen #wissen #welternährung #fischkonsum



NACHHALTIGE FISCHEREI



Überfischung

Ein Drittel der weltweiten Fischbestände sind überfischt. Das ist problematisch für die Fischbestände, die Meere insgesamt und auch für die Ernährungssicherung der weltweiten Bevölkerung. Doch würden alle Fischereien weltweit nachhaltig arbeiten, könnten wir sogar mehr fischen! Wie das gehen soll?:

www.msc.org/de/fisch-nachhaltigkeit/ueberfischung-der-meere

Wir können das Potenzial der Ozeane nutzen, um Milliarden von Menschen zu versorgen und gleichzeitig die Meere und ihre Artenvielfalt schützen. Wie? In den reichen Industrienationen sollten wir Fisch nicht als tägliche Nahrung, sondern als Delikatesse begreifen. Und wenn wir Fisch essen, dann aus zertifiziert nachhaltiger Herkunft mit MSC-Siegel.

<https://www.msc.org/de/fisch-nachhaltigkeit/ueberfischung-der-meere>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung
#kampfgegenüberfischung #fisch2050 #fischerei #fisch #nachhaltig
#nachhaltigkeit #zukunft #wissen #fakten #lernen #faktenwissen #wissen
#welternährung #fischkonsum

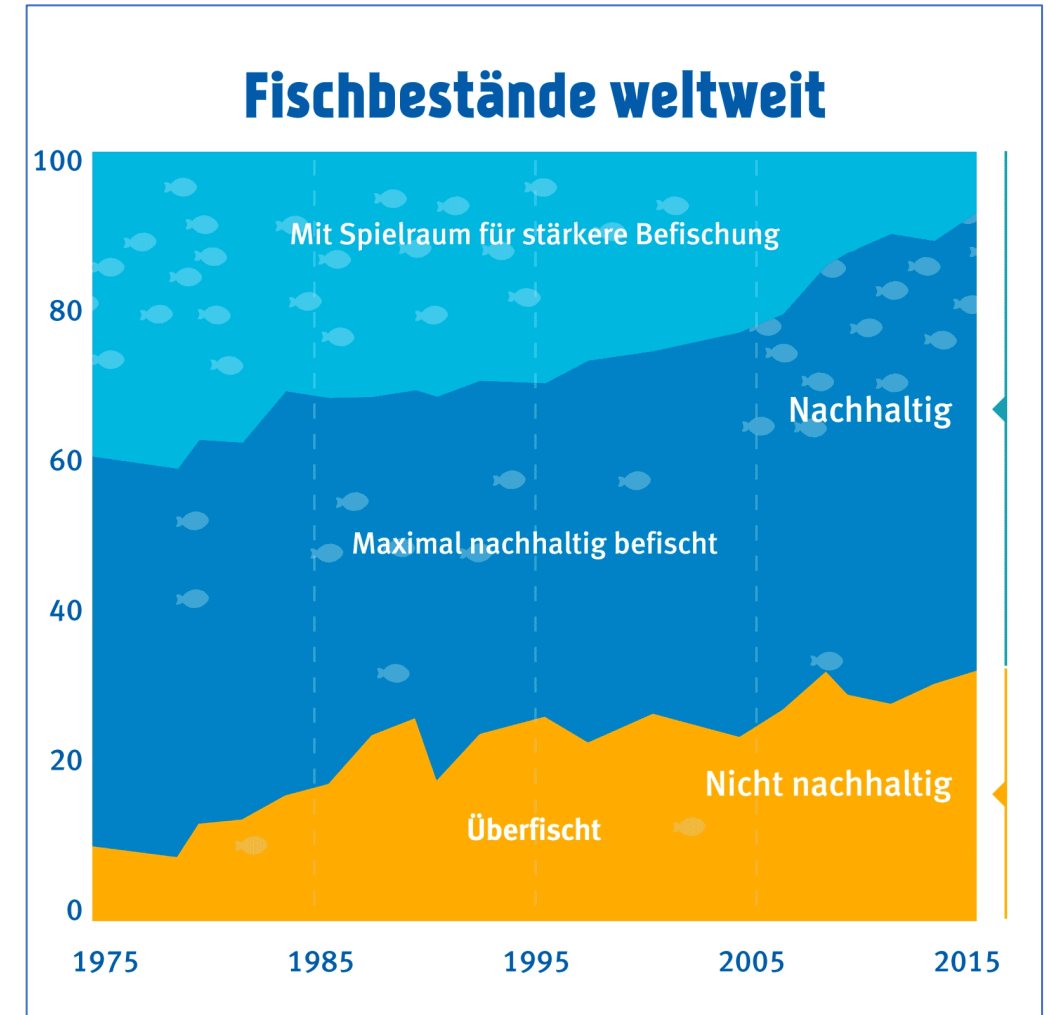


Bild downloaden

Zurück zur Übersicht

NACHHALTIGE FISCHEREI

Nachhaltige Fischerei

Würden alle Fischereien weltweit nachhaltig fischen, gäbe es mehr Fisch für alle.

🐟 16.000.000 Tonnen mehr Fisch pro Jahr wären möglich, wenn Fischfang weltweit nachhaltig und ohne Überfischung umgesetzt würde.

🐟 Das wären jährlich 1,3 Millionen zusätzliche Tonnen reines Protein oder auch - bei einer empfohlenen täglichen Proteinmenge von 50g pro Person - mehr als 26 Milliarden Tagesrationen.

🐟 72.000.000 Menschen - mehr als heute - könnten ihren Proteinbedarf damit vollständig decken.

Denn: ein nicht überfischter Bestand ist viel ertragreicher als einer, der überfischt wird. MSC-zertifizierte Fischereien arbeiten nach Prinzipien, die Überfischung verhindern und so Fischbestände für die Zukunft sichern.

Achtet beim Fischkauf auf das kleine blaue Siegel und unterstützt Fischereien, die nachhaltig fischen und so Fischbestände für die Zukunft sichern. ❤️

Mehr spannende Insights zum Thema gibt's in unserer aktuellen, interaktiven Analyse: <https://stories.msc.org/de/kampf-gegen-ueberfischung/>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung
#kampfgegenüberfischung #fisch2050 #fischerei #fisch #nachhaltig
#nachhaltigkeit #zukunft #wissen #fakten #lernen #faktenwissen #wissen
#welternährung #fischkonsum



Video downloaden

Zurück zur Übersicht

NACHHALTIGE FISCHEREI

Verschwindet mein Lieblingsfisch?

Immer mehr Menschen sorgen sich um die Gesundheit unserer Gewässer und Fischbestände. Fast ein Drittel der Menschen denkt, dass „sein“ Lieblingsfisch in 20 Jahren nicht mehr erhältlich sein wird, so die Studie vom MSC.

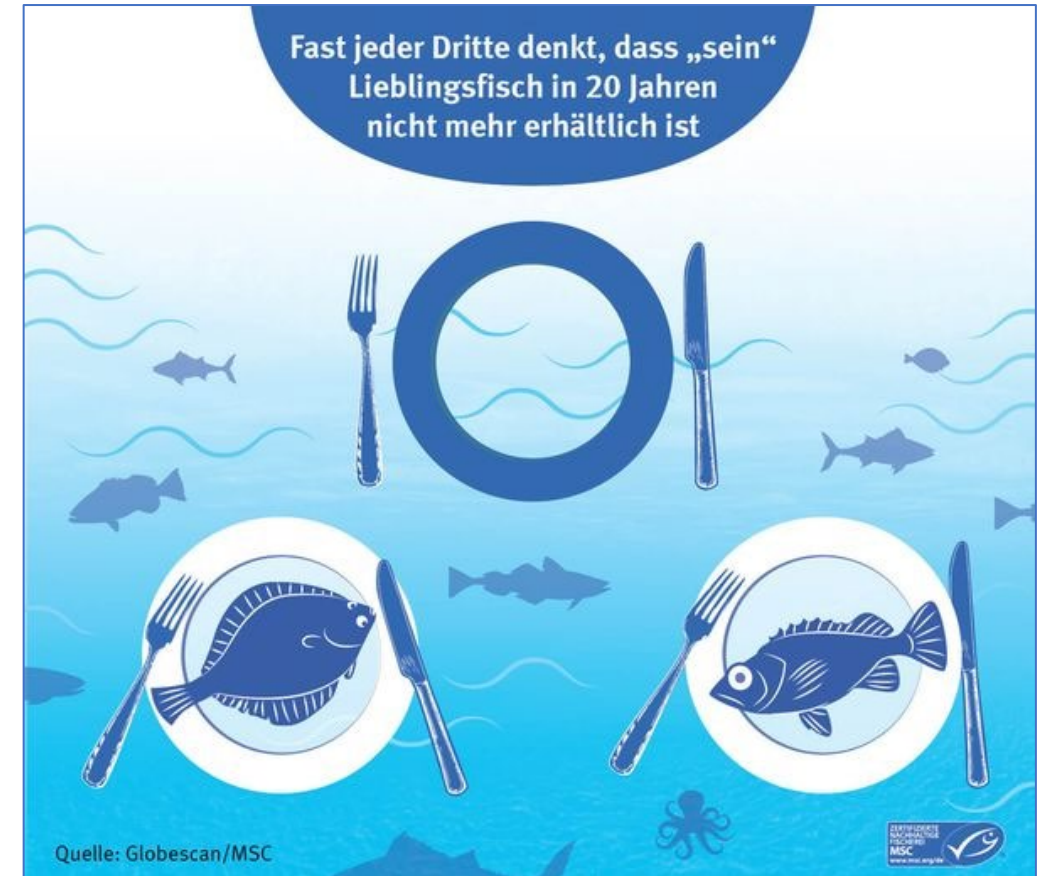
Gewässer- und Meeresschutz sind heute für jeden Fünften (20 Prozent) das wichtigste Umweltthema, während jeder Dritte in Deutschland den Klimawandel als seine größte „Umweltsorge“ benennt (33 Prozent).

An alle Fischliebhaber, wir zählen auf euch: Achtet beim Einkauf bitte auf das MSC-Siegel! ♥ Denn nachhaltiger Fisch mit MSC-Siegel kommt aus nicht überfischten Beständen und wurde umweltverträglich gefangen.

Zur Umfrage des MSC:

<https://www.msc.org/de/presse/neuigkeiten/2020/06/09/verschwindet-mein-liebblingsfisch>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung #fischerei
#fisch #nachhaltig #nachhaltigkeit #wissen #fakten #lernen #faktenwissen
#wissen #fischkonsum



NACHHALTIGE FISCHEREI



Fischverzicht als Lösung?

Müssen wir auf Fisch und Meeresfrüchte verzichten, um sie besser zu schützen?
Nein, ergab eine vom MSC und ASC in Auftrag gegebene Umfrage von 28 WissenschaftlerInnen und ExpertInnen. Ein vollständiger Verzicht auf Fisch ist nicht nötig – nach Ansicht aller Befragten.

Im Gegensatz dazu sind sich 43 Prozent der befragten VerbraucherInnen unsicher, ob man Fisch überhaupt noch essen kann oder denken, dass es nötig sei, auf den Konsum von Fisch zu verzichten, um die Meere wirkungsvoll zu schützen. Die jüngeren Menschen zwischen 18 und 29 Jahren denken sogar mehrheitlich so (57 %).

Fisch ist als Delikatesse anzusehen und sollte bewusst und nicht täglich konsumiert werden. Wichtig ist es in jedem Fall, beim Kauf von Fisch und Meeresfrüchten auf eine nachhaltige Herkunft zu achten.

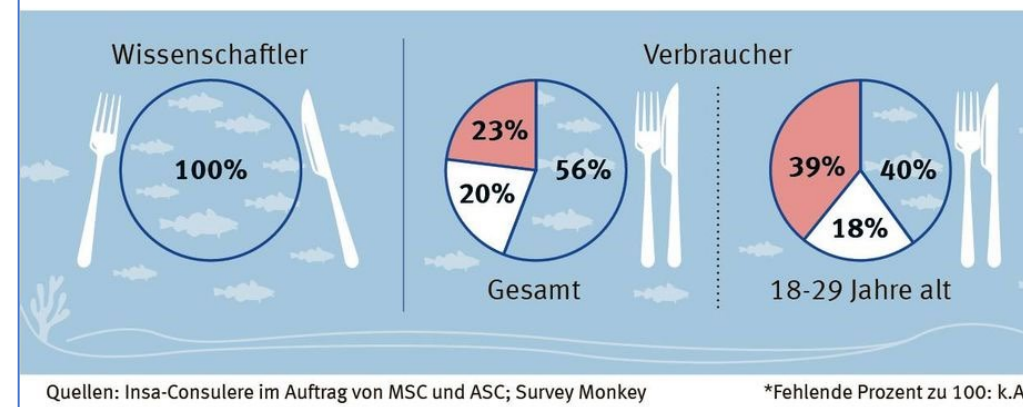
Hier mehr dazu: <https://www.msc.org/de/presse/neuigkeiten/2021/11/02/darf-man-fisch-noch-essen-wissenschaftler-und-konsumenten-sind-sich-uneins>

#msc #msczertifiziert #mscsiegel #kleinesSiegelgroßeWirkung
#kampfgegenüberfischung #fisch2050 #fischerei #fisch #nachhaltig
#nachhaltigkeit #zukunft #wissen #fakten #lernen #faktenwissen #wissen
#welternährung #fischkonsum

Fischverzicht

Müssen wir auf Fisch verzichten, um die Meere zu schützen?

■ Nein ■ Weiß nicht ■ Ja*





VIELEN DANK!