



PRESSEMITTEILUNG

„Für jedes Rindersteak, das man nicht isst, kann man acht Lachssteaks essen“

Der Fischereibiologe Dr. Christopher Zimmermann über den ökologischen Fußabdruck, überfischte Meere und die Rolle des Verbrauchers beim Fischkauf.

Berlin, 07.02.2020. Er tüftelt an innovativen Netzen, ist Fischereibiologe und Initiator von „Fischbestände Online“. Schon seit Jahren berät er die Politik, wie man Fischbestände nachhaltig nutzt. Dr. Christopher Zimmermann, Leiter des [Thünen-Instituts](#) für Ostseefischerei in Rostock, ist begeistert, wenn er Erfolge sieht. Erfolge, die sich seiner Ansicht nach mit dem MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei deutlich schneller erzielen lassen als ohne.

Zimmermann hat aber nicht nur Zahlenkolonnen und wissenschaftliche Daten im Blick – er sieht das große Ganze, wenn er mahnt: „Fischerei, also die Nutzung von wilden marinen Fischbeständen, kann als Beispiel für die Art und Weise dienen, wie wir mit unserem Planeten insgesamt umgehen.“

Zimmermann ist Teil der #besserfischer-Kampagne

Unter dem Hashtag #besserfischer bündelt der MSC die positiven Stimmen von Menschen wie Christopher Zimmermann, die sich mit ihrer Leidenschaft und Professionalität für mehr Meeresschutz und nachhaltigen Fischfang engagieren. „Mit der #besserfischer-Kampagne würdigen wir die Bemühungen von Menschen, die sich – ob als Wissenschaftler, Fischer, Koch oder Verbraucher – für den Schutz der Meere und Fischbestände einsetzen. Sie sollen anderen Menschen als Vorbilder dienen“, so Stefanie Kirse, Leiterin des MSC in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Überfischung ist eine der größten Gefahren für die Meere. Daher setzt sich der MSC als internationale, gemeinnützige Organisation mit seinem Zertifizierungsprogramm und dem blauen MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei und die Gesundheit der Fischbestände ein. Wer ein Fischprodukt mit MSC-Siegel kauft, wird so Teil einer positiven Wirkungskette, die zum Schutz der Produktivität und Gesundheit unserer Meere beiträgt. So haben MSC-zertifizierte Fischereien allein in den vergangenen zwei Jahren [288 konkrete Verbesserungen](#) für unsere Meere und Fischbestände umgesetzt und erwirkt.

Wildfisch hat ökologische Vorteile gegenüber Rindern, Schweinen und Hühnern

Meeresfische sind nicht nur gesund, sondern auch unter dem Aspekt der Welternährung ist ihre Nutzung für den menschlichen Konsum sinnvoll. Denn „die Nutzung von Wildfisch hat einige ökologische Vorteile“, betont Zimmermann. Der Mensch müsse viel weniger Energie in Form von Futter aufwenden, um die gleiche Menge Protein als wertvolles Nahrungsmittel zu erzeugen, als bei Landtieren. „Auf eine vereinfachte Formel gebracht: Für jedes Rindersteak, das man nicht isst, kann man acht gleich große Lachssteaks essen und hätte dann den gleichen ökologischen Fußabdruck.“



Christopher Zimmermann möchte, dass die Fischerei in 18 Jahren nicht mehr so aussieht, wie sie heute aussieht. „Ich habe eine starke eigene Motivation, für nachhaltige Fischerei zu sorgen. Ich möchte dazu beitragen, dass sich an der Situation der Meere etwas zum Positiven verändert hat.“

Einer seiner Ratschläge an alle, die gern Fisch essen und den Weg in Richtung Nachhaltigkeit einschlagen wollen, lautet: Erstmals überhaupt damit anfangen, Fisch als wertvolles Nahrungsmittel zu konsumieren.

Fotos und Interview O-Töne von Christopher Zimmermann finden Sie in unserem [Presseraum](#).

Den Film mit Christopher Zimmermann sowie alle Infos und Unterstützer der neuen Kampagne finden Sie auf www.besserfischer.msc.org.

ÜBER DEN MSC

Der MSC (Marine Stewardship Council) ist eine internationale gemeinnützige Organisation. Unsere Vision sind gesunde Meere, deren Ertragsfähigkeit für die heutige wie für künftige Generationen gesichert ist. Unser Zertifizierungsprogramm und das MSC-Siegel belohnen nachhaltige Fischereien und helfen dabei, ein positives Umdenken bei Fischereien herbeizuführen und ökologische Verbesserungen für unsere Meere zu erwirken.

Das MSC-Siegel auf Produkten bedeutet, dass:

- die Fische und Meeresfrüchte aus Fischereien stammen, die unabhängigen Gutachtern bewiesen haben, dass sie die strengen Nachhaltigkeitskriterien des MSC erfüllen. Welche Kriterien das sind, erfahren Sie in diesem [Video](#).
- die Rückverfolgbarkeit bis zum Ursprung gewährleistet ist.

Rund 370 Fischereien in 36 Ländern sind aktuell nach dem MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei zertifiziert. Zusammen fangen diese Fischereien fast 12 Millionen Tonnen Fisch und Meerestiere pro Jahr – das sind ca. 15 Prozent der weltweiten marinen Fangmenge. Weitere Informationen unter www.msc.org/de.

Kontakt für Anfragen

Maren Pfalzgraf
Public Relations Officer DACH
maren.pfalzgraf@msc.org
+49 (0) 30 609 8552 10