

Nachhaltiger Blick über den Tellerrand hinaus

Gewinnerinnen des Rezeptwettbewerbs „Klug gefischt“ im Wissenschaftsjahr Meere und Ozeane werden bei der Veranstaltung „Science Sips“ im Museum für Naturkunde Berlin für ihre kulinarischen Kreationen ausgezeichnet / Bundesforschungsministerin Wanka: „Es ist wichtig, dass auch Fischliebhaber wissen, welchen Fisch man guten Gewissens essen kann.“

Berlin, 21.06.2017. Das sei ein Abend nach ihrem Geschmack, so Bundesforschungsministerin Johanna Wanka bei der heutigen Preisverleihung des Rezeptwettbewerbs „Klug gefischt“: Die Teilnehmenden haben nicht nur mehr darüber erfahren, welche Fische mit gutem Gewissen zubereitet werden können. Es gab obendrein noch inspirierende und nachhaltige Rezepte mit Seelachs, Scholle und Co.

Mit dem Rezeptwettbewerb „Klug gefischt“ hat das Wissenschaftsjahr 2016*17 – Meere und Ozeane gemeinsam mit EDEKA und dem WWF (World Wide Fund For Nature) dazu aufgerufen, überfischte Bestände zu schonen und schmackhafte Alternativen in nachhaltigem Fisch entdecken. Zehn Freizeit-Köchinnen haben den Wettbewerb gewonnen.

„Mit unserem Wissenschaftsjahr wollen wir Bürgerinnen und Bürger für die Situation der Meere sensibilisieren“, sagt Bundesforschungsministerin Wanka. „Viele Fischbestände gelten nach wie vor als überfischt. Es ist wichtig, dass auch Fischliebhaber wissen, wo ihr Fisch herkommt, wie er gefangen wurde, wann, und in welchen Mengen – und welchen Fisch man guten Gewissens essen kann.“

Dr. Gerd Kraus vom Thünen-Institut für Seefischerei ergänzt, dass weltweit jährlich rund 80 Millionen Tonnen Meeresfisch gefangen werden. „Trotz einiger positiver Signale sind aber noch immer knapp 30 Prozent der globalen Bestände übernutzt“, so der Wissenschaftler. „Es ist wichtig, dass wir alle Fischbestände nachhaltig nutzen und gesund erhalten, damit sie auf lange Sicht auch den Auswirkungen des Klimawandels und der Ozeanversauerung Stand halten können.“

Auch der Handel sei sich der Verantwortung im Umgang mit der Ressource Meer bewusst, betont Rolf Lange, Leiter der Unternehmenskommunikation der EDEKA-Zentrale. „Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, nur noch Fisch aus verantwortungsvoller Fischerei in unserem Sortiment anzubieten. Fachliche Beratung liefert dabei auch der WWF, dessen regelmäßig aktualisierter Fischratgeber mit einem Ampelsystem beim Konsum von Fischprodukten Orientierung bietet.“ Dieser Fischratgeber war auch für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Wettbewerbs Grundlage für die Auswahl der zubereiteten Fische.

Spitzenkoch Kevin von Holt, Fotomodel und Umweltschützerin Barbara Meier und der Fischereibiologe Dr. Gerd Kraus bildeten die Jury und bewerteten die mehr als 250 eingereichten Gerichte nach streng festgelegten Kriterien. „Bei so vielen kreativen Rezepten fiel die Auswahl der Gewinner natürlich sehr schwer. Aber es war auch toll zu sehen, wie wichtig das Thema für Menschen in allen Bundesländern ist und wie gut Gerichte mit nachhaltigem Fisch und reinem Gewissen schmecken“, betont Barbara Meier. Als WWF-Botschafterin gegen Geisternetze setzt sich das engagierte Model für den Meeresschutz ein.

Eine Initiative des Bundesministeriums
für Bildung und Forschung



Am Ende überzeugte das Seelachs-Saltimbocca mit Zucchini-Tagliatelle von Irmgard Bremer. Schon gestern durfte sich die Siegerin über den Hauptpreis freuen und auf dem Forschungsschiff Alkor bei einer Tagesausfahrt dabei sein.

Die Preise werden heute im Museum für Naturkunde Berlin während der Veranstaltungsreihe „Science Sips – Ein Geschmack der Zukunft der Meere“ verliehen, einem Projekt des Museums für Naturkunde Berlin und des Ecologic Instituts im Wissenschaftsjahr 2016*17. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler stellen in Kurzvorträgen Erkenntnisse und Lösungsansätze aus der aktuellen Forschung zur nachhaltigen Nutzung und dem Schutz der Meere vor, kulinarisch begleitet von Street-Food-Häppchen aus verantwortungsvoller Fischerei.

Im Anschluss an die Preisverleihung steht heute das Thema Biodiversität im Fokus, mit Impulsvorträgen von Dr. Charles Oliver Coleman vom Museum für Naturkunde Berlin, Dr. Daniel Carstensen, Experte für nachhaltige Fischereiprodukte im WWF und Dr. Astrid Gärdes vom Leibniz-Zentrum für Marine Tropenforschung. „Meere regulieren das Klima der Erde und beherbergen einen großen Anteil an der Vielfalt des Lebens. Wer die Natur und den Menschen schützen will, muss sich für den Schutz der Meere einsetzen“, so Prof. Johannes Vogel, Generaldirektor des Museums für Naturkunde Berlin. „Mit unseren fast 300 Jahre alten Fische Sammlungen hat die Erforschung der Meere im Museum für Naturkunde Berlin eine lange und stolze Tradition.“

Die nächste „Science Sips“-Veranstaltung wird am 19. Juli zum Thema „Fischereipolitik“ im Museum für Naturkunde stattfinden.

Im Anschluss an die Preisverleihung steht unter www.wissenschaftsjahr.de/presse Fotomaterial zum Download bereit.

Wissenschaftsjahr 2016*17 – Meere und Ozeane

*Die Meeresforschung ist Thema des Wissenschaftsjahres 2016*17. Zu 71 Prozent bedecken Ozeane und Meere unseren Planeten. Sie sind Klimamaschine, Nahrungsquelle, Wirtschaftsraum – und sie bieten für viele Pflanzen und Tiere Platz zum Leben. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler untersuchen die Ozeane seit Jahrhunderten; und doch sind sie noch immer geheimnisvoll und in weiten Teilen unerforscht. Im Wissenschaftsjahr 2016*17 – Meere und Ozeane geht es um die Ergründung der Gewässer, ihren Schutz und eine nachhaltige Nutzung. Die Wissenschaftsjahre sind eine Initiative des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) gemeinsam mit Wissenschaft im Dialog (WiD). Sie tragen als zentrales Instrument der Wissenschaftskommunikation Forschung in die Öffentlichkeit. Das Wissenschaftsjahr 2016*17 wird vom Konsortium Deutsche Meeresforschung (KDM) als fachlichem Partner begleitet.*

Pressekontakt

Redaktionsbüro Wissenschaftsjahr 2016*17 – Meere und Ozeane

Christine Rutke

Gustav-Meyer-Allee 25 | Gebäude 13/5 | 13355 Berlin

Tel.: +49 30 308811-70 | Fax: +49 30 818777-125

presse@wissenschaftsjahr.de

www.wissenschaftsjahr.de

Eine Initiative des Bundesministeriums
für Bildung und Forschung

Wissenschaftsjahr 2016*17

**MEERE
UND OZEANE**