

Woche #2: Eine Woche Zeit... für das Leben im Meer

Was dich erwartet

Hallo, schön dass du mit dabei bist!

Jede Woche ein Nachhaltigkeitsthema. Jede Woche ein Brief mit Aufgaben.
Jede Woche eine andere gemeinsame Aktion. Jede Woche Input und Austausch
mit Gleichgesinnten.

„Gott sprach: ‚Im Wasser soll es von Lebewesen wimmeln‘“. (Gen1,20)

Wusstest du, ...

dass für Krabben oder Tintenfisch bis zu 20 mal mehr anderer Fisch mitgefangen wird, der überwiegend vernichtet wird? Ein großer Teil der von uns konsumierten Fische stammt aus Importen aus armen Ländern, deren Bevölkerung unter Mangelernährung leidet.

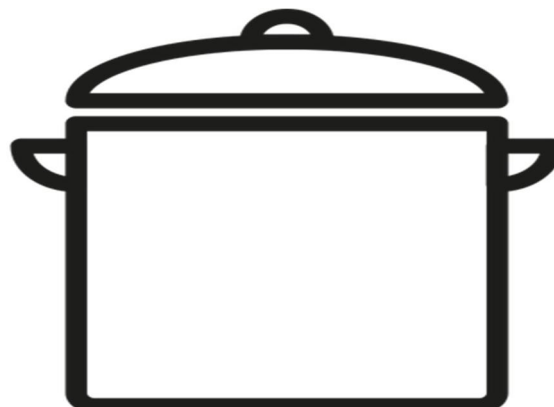
Diese Woche

- Finde ich mehr über nachhaltige Fischerei heraus, z.B. über alternative Fangmethoden
- Informiere ich mich über die Auswirkungen von Aquakultur auf Umwelt und Fischbestände
- Verschaffe ich mir einen Überblick über nicht überfischte Arten
- Finde ich heraus, welche Marktstände in meiner Nähe regionale Fische anbieten, z.B. Forelle
- Beschäftige ich mich mit den verschiedenen Zertifizierungen MSC, ASC, Bioland und Naturland

EXTRA
Schau auf die Rückseite, dort findest du Infos über die verschiedenen Siegel

*Du hast Lust dich mit Gleichgesinnten auszutauschen? Wir treffen uns in der Fastenzeit jeden **Mittwoch von 18 bis 19:30 Uhr online**. Komm einfach zu unserem Zoom-Meeting mit folgender Kennzahl: Meeting-ID: 988 4248 8643 Kenncode: Fasten22*

Was hat dich diese Woche bewegt? Welche nachhaltige Idee möchtest du mit anderen teilen?



Schneide mich aus, schreib deine Idee auf und bring mich im Umschlag zurück in die Gemeinde.

Hier findest Du die meist gebrauchten **Siegel/Zertifikate** für Fisch und weitere Meeresfrüchte in Deutschland: Die meisten Siegel unterscheiden zwischen Wildfisch und Fisch aus Aquakulturen. (Vergleiche z.B. msc und asc.) Nur „Friend of the sea“ (FOTS) hat nur ein Siegel.

Siegel	Wesentliche Grundsätze/Standards	Weitere Infos
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schutz der Bestände 2. Minimale Auswirkungen auf das marine Ökosystem 3. Effektives und verantwortungsvolles Management der Fischerei. 4. Rückverfolgbarkeit der Produkte (Erfüllung der Standards in Arbeit!!!) 	www.msc.org marine stewardship council (vgl. FOTS)
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hohe Umweltstandards: z.B. Minimale Verschmutzung der Umgebung, keine Beeinträchtigung der Biodiversität, kein Missbrauch von Antibiotika,.. 2. Hohe Sozialstandards 	www.asc-aqua.org aqua-culture stewardship council
	Öko-Siegel der Europäischen Union: Artgerechte Tierhaltung: Kontakt zu Artgenossen, Raumvorgaben,..... Schonung des Grundwassers, Keine Antibiotika, Wachstumsförderer, Keine Gentechnik	www.bio-siegel.de
	Ökologisch: artgerechte Tierhaltung, Schutz der Ökosysteme, Keine Fischerei zu Futterzwecken, Pflanzliche Futtermittel aus Ökoanbau, Keine Chemie, keine Gentechnik	
	Weltweit führendes Fischlabel FOTS: -Ökologische Standards: (zu erfüllen!!!) Keine Fische aus überfischten Beständen, Schutz des marinen Lebensraums, Schonende Fischereimethoden. -Soziale Standards	https://:friendofthesea.org oder FOTS
	Label für nachhaltige und verantwortungsvolle, weltweite Fisch- und Land-wirtschaftliche Praktiken: siehe auch Globalg.AP-Standards Schwerpunkt: hohe Transparenz der Zertifizierungen	www.ggn.org

Weitere Siegel für Fisch aus Norwegen, Island und Alaska findest Du z.B. unter der Adresse von Transgourmet-seafood zusammengestellt: www.tg-seafood.de/nachhaltigkeit/zertifizierungen/