



Science Sips Nachhaltigkeit im Wissenschaftsjahr 2016*17 - Meere und Ozeane

Veranstaltung

[Diskussion](#)

Datum

30. März 2017

Ort

Berlin, Deutschland

Schon einmal Beifangcurry probiert oder beim Algen-Cocktail angeregt über die Nachhaltigkeit der Meere diskutiert? Bei der ersten Science Sips Veranstaltung am 30. März haben rund 200 Teilnehmer genau dies im Museum für Naturkunde Berlin getan!

Meere und Ozeane sind als Nahrungsquelle für weltweit etwa eine Milliarde Menschen von zentraler Bedeutung. Die nachhaltige Nutzung der Ressource Meer/Ozean stellt jedoch eine große Herausforderung dar. Verschmutzung der Meere, Überfischung, illegale Fischerei, und der Klimawandel gehören zu der Vielzahl von Problemen, welche die natürlichen Funktionen und Nahrungsnetze in Meeren und Ozeanen gefährden. Bei dem Projekt "Ein Geschmack der Zukunft der Meere" im Rahmen des Wissenschaftsjahrs 2016*17 - Meere und Ozeane gehen wir den Herausforderungen und Möglichkeiten der nachhaltigen Nutzung von Meeren und Ozeanen auf den Grund.

Im Rahmen des ersten von insgesamt vier Science Sips lauschte ein interessiertes Publikum spannenden Impulsvorträgen von drei Experten zum Thema "Meere und Ozeane":

[Ina Krüger](#), Expertin für Wasser- und Meerespolitik am Ecologic Institut hat an

einigen Trends gezeigt, welche politischen Maßnahmen Wirkung zeigen und

welche Entwicklungen derzeit auf nationaler und internationaler Ebene entstehen um die nachhaltige Bewirtschaftung unserer Meere zu sichern.

[Dr. Christopher Zimmermann](#), Leiter des Thünen-Institut für Ostseefischerei, hat an Beispielen gezeigt, welche technische Lösungen entwickelt werden, um Beifang zu reduzieren und so den negativen Einfluss von der Fischerei auf Fischbeständen und Meeresökosystemen zu reduzieren.

[Dr. Manja Voss](#), Expertin für Schutz von Meeressäugtieren, Museum für Naturkunde Berlin, hat am Beispiel der vermeintlich unscheinbaren Seekühe aufgezeigt, welche wichtige ökologische Rolle diese Tiere spielen und wie sich die Zusammenhänge im Ökosystem Meer darstellen.

Der angeregte Abend wurde von [Dr. Camilla Bausch](#), der Geschäftsführerin des Ecologic Instituts, moderiert.

Anschließend haben die Teilnehmenden den drei Experten im Rahmen einer enthusiastischen Diskussionsrunde Fragen zu diversen Themen gestellt, beispielsweise zur Wirksamkeit nationaler und internationaler Fischerei- und Meeresschutzpolitik, zu gesundheitlichen Aspekten von Meeresprodukten und zur Vereinbarkeit von Meeresschutz und Fischerei. Besonders spannend war die Vielzahl unterschiedlicher Meinungen und Betrachtungsweisen zu den Herausforderungen einer nachhaltigen Nutzung der Meere.

Nach der Diskussion konnten die Teilnehmer bei Musik und während des Verzehrs von Streetfood-Leckerbissen aus nachhaltigen Meeresprodukten, welche die kulinarischen Partner [Küstlichkeiten](#) und [Bone.Berlin](#) serviert haben, sich noch mit den drei Experten in informeller Runde austauschen.

Zum mitnehmen gab es Postkarten zu nachhaltigem Fischkonsum am "Wissensimbiss FutureFish", und an der Selfie-Station wurde unter Matrosenmützen und Kapitänshüten viel gelacht!

[Der nächste Science Sips findet am 28 April 2017 statt.](#)

Veranstaltungsort: Museum für Naturkunde Berlin, Invalidenstr. 43, 10115 Berlin

Einlass: 19:00 Uhr, Veranstaltungsbeginn um 19:30 Uhr

Eintritt: 5,-€, Eintritt beinhaltet ein Streetfood-Häppchen

Finanzierung

[Bundesministerium für Bildung und Forschung](#) (BMBF), Deutschland

veranstaltet von

[Ecologic Institut](#), Deutschland

Partner

[Museum für Naturkunde](#), Deutschland

Team

Keighley McFarland

Lina Röschel

[Chiara Mazzetti](#)

[Jennifer Reck](#)

Datum

30. März 2017

Ort

Berlin, Deutschland

Sprache

Deutsch

Participants

200

Projekt

[Ein Geschmack der Zukunft der Meere](#)

Projekt-ID

[2287](#)

Schlüsselwörter

[Landwirtschaft](#)

[Biodiversität](#)

[Küsten + Meere](#)

[Ernährung](#)

[Veranstaltungen](#)

Nachhaltigkeit, Meeresschutz, Biodiversität, Konsum, Fische
Meer, Europa

Source URL: <https://www.ecologic.eu/14589>