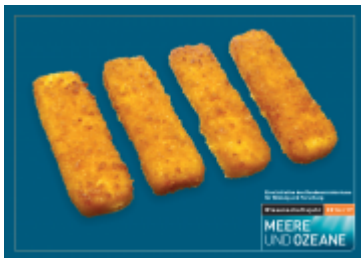


PUBLIKATION

Postkarte
Bildung
Biodiversität
Küsten + Meere
Nachhaltigkeit
Verbraucherpolitik
Wasser

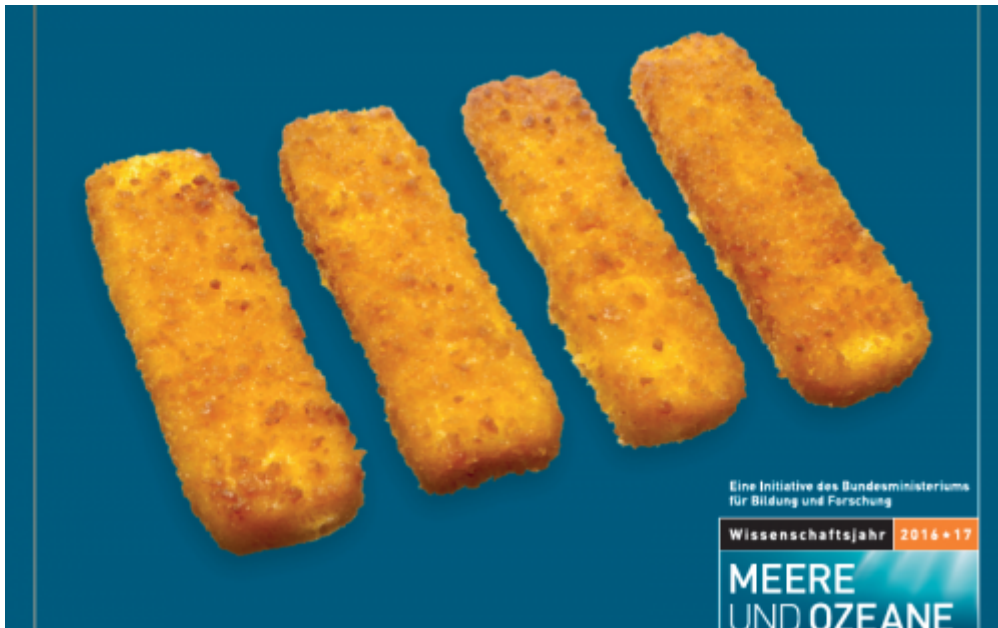
Geschmack der Zukunft der Meere - Fischstäbchen



[1]

Für das Projekt "Geschmack der Zukunft der Meere" entwarf das Ecologic Institut einige Infokarten als auch einen Projektflyer im kleinen Postkartenformat. Der Flyer wirbt für die Science Sips-Projektveranstaltungen sowie den Thementag. Die Infokarten beinhalten verschiedene Fakten über die Nachhaltigkeit beliebter Fischprodukte und konkrete Empfehlungen über nachhaltige Konsumoptionen.

[View the full image](#) [2]



[View the full image](#) [3]

Geschmack der Zukunft der Meere

Fischstäbchen – aus Beifang mal selber machen?!

Die Deutschen lieben Fischstäbchen. Über 58.000 Tonnen konsumieren wir davon im Jahr – pro Kopf sind das circa 24 Fischstäbchen. * Diese werden allerdings nicht selten mit Fisch aus Beständen gemacht, die nicht nachhaltig bewirtschaftet sind.

Wie wäre es aber mit selbstgemachten Fischstäbchen aus Beifang-Fischarten?
Viele Fischarten werden zusammen mit den bekannten, gut vermarkteten Arten gefangen, aber nicht in den Handel gebracht, weil sie beispielsweise schwieriger zu verarbeiten oder zu klein sind und deren Vermarktung daher nicht wirtschaftlich ist. Sie landen als Beifang oft im Abfall, obwohl sie gesund und lecker sind. Man kann beim Fischhändler nach weniger bekannten Fischen wie Knurrhahn, Franzosendorsch oder weiteren Beifang-Arten fragen und zu Hause Fischstäbchen mal selber daraus zubereiten!

* Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2015. Quelle: www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/2015/091-Zahl-der-Woche-Fischstaebchen.html

#wissenschaftsjahr






GEFÖRDERT VOM  Bundesministerium für Bildung und Forschung

Ein Projekt von  museum für naturkunde berlin

Weiterführende Informationen und Links sind auf unserer Internetseite verfügbar: www.naturkundemuseum.berlin/gzm



Attachments

-  Austern Infokarte
-  Fischstäbchen Infokarte
-  Thunfisch Infokarte
-  Wildlachs Infokarte
-  Aal Infokarte

Wichtigster Link

[Download der Postkarte](#) [pdf, 0.9 MB, Deutsch]

Thematisch verwandte Artikel

- [Science Sips Fischereipolitik im Wissenschaftsjahr 2016*17 - Meere und Ozeane](#)

- Science Sips Citizen Science und Meeresplastik im Wissenschaftsjahr 2016*17 - Meere und Ozeane
- Science Sips Biologische Vielfalt der Meere im Wissenschaftsjahr 2016*17 - Meere und Ozeane
- Science Sips Nachhaltigkeit im Wissenschaftsjahr 2016*17 - Meere und Ozeane
- Geschmack der Zukunft der Meere - Postkarten
- Geschmack der Zukunft der Meere - Auster
- Geschmack der Zukunft der Meere - Lachs
- Geschmack der Zukunft der Meere - Thunfisch
- Geschmack der Zukunft der Meere - Aal

Weiterführende Links

- Website des Wissenschaftsjahres 2016*17 - Meere und Ozean [Deutsch]

Zitiervorschlag

Ecologic Institut (2017): Geschmack der Zukunft der Meere - Fischstäbchen. Flyer.

Sprache

Deutsch

Credits

Medienformat: Postkarte DIN A6

Konzept: Beáta Welk Vargová, Keighley McFarland

Grafikdesign: Beáta Welk Vargová

Finanzierung

- Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), Deutschland

Verlag

- Ecologic Institut, Deutschland

Jahr

2017

Umfang

Postkarte DIN A6, beidseitig

Projekt

Ein Geschmack der Zukunft der Meere

Projektnummer

2287

Schlüsselwörter

nachhaltiger Konsum, Fischerei, Meeresschutz, Überfischung, Artenschutz, Fischereipolitik, Wildlachs, Lachs, Auster, Fischstäbchen, Thunfisch, Aal, Ausbeutung, Deutschland, Europa, Meere, Ozeane

Links

[1] https://www.ecologic.eu/sites/files/presentation/2018/gzm_fischstaebchen.png

[2] https://www.ecologic.eu/sites/files/presentation/2018/gzm_fischstaebchen_0.png

[3] https://www.ecologic.eu/sites/files/presentation/2018/gzm_fischstaebchen2_0.png