

A stylized light blue fish with a white belly and a small eye, swimming to the right. Its body forms the letter 'G' in the word 'Geschmack'.

Geschmack der Zukunft der Meere

Eine Veranstaltungsreihe im Wissenschaftsjahr 2016*17 –
Meere und Ozeane

Ein Projekt von



museum für
naturkunde
berlin

In Kooperation mit



bone.
BERLIN

Schon einmal Beifangcurry probiert oder beim Algen-Cocktail über Nachhaltigkeit der Meere diskutiert?!

Appetit auf... Lösungen! Bei der Veranstaltungsreihe „Ein Geschmack der Zukunft der Meere“ stellen Wissenschaftler*innen Erkenntnisse und Lösungsansätze aus der aktuellsten Forschung über die nachhaltige Nutzung und den Schutz der Meere vor. Die kulinarischen Partner **Küstlichkeiten** und **Bone.Berlin** servieren dabei Streetfood-Leckerbissen aus nachhaltigen Meeresprodukten.

Termine

Bei den abendlichen Science Sips können Teilnehmende sich von ausgefallenen Meeresleckereien und Impulsvorträgen begeistern lassen. Der Thementag bietet vielfältige Aktivitäten für alle Altersgruppen.

30. März 2017, Einlass 19:00	Science Sips: Nachhaltigkeit
28. April 2017, Einlass 19:00	Science Sips: Plastik und Citizen Science
21. Mai 2017, 10:00–18:00	Thementag „Geschmack der Zukunft der Meere“ zum Tag der Biologischen Vielfalt
21. Juni 2017, Einlass 18:30	Science Sips: Biodiversität
19. Juli 2017, Einlass 19:00	Science Sips: Fischereipolitik

Eintritt für die Science Sips: 5€, der Eintritt beinhaltet ein Streetfood-Häppchen. Für den Thementag gelten die Standard-Eintrittspreise für das Museum.

Alle Veranstaltungen finden im Museum für Naturkunde statt.
Anmeldung erbeten unter: besucherservice@mfn-berlin.de.

Weitere Infos: naturkundemuseum.berlin/GZM

#sciencesips

#wissenschaftsjahr

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Eine Initiative des Bundesministeriums
für Bildung und Forschung

Wissenschaftsjahr 2016 * 17

MEERE
UND OZEANE