

Geschmack der Zukunft der Meere

1. Science Sips

Nachhaltigkeit der Meere

30. März 2017

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.

Beim ersten Science Sips thematisieren drei Wissenschaftler_innen in kurzen Impulsvorträgen mit anschließender interaktiver Diskussionsrunde die Zusammenhänge im Ökosystem Meer/Ozean – bei der nicht nur Fische sondern sogar auch Seekühe eine wichtige Rolle spielen können. Dabei versuchen wir Antworten auf folgende Fragen zu finden: Welche Auswirkung hat die Fischerei auf den Meeresschutz? Können Meeresprodukte überhaupt nachhaltig sein? Und wie erkennt man, ob Meeresprodukte nachhaltig sind?

Meere nachhaltig bewirtschaften und schützen – aber wie?

Die Ozeane bedecken 70 Prozent unserer Erde. Sie regulieren das Klima, sie produzieren Sauerstoff, Fisch und Meeresfrüchte. Über die Meere läuft ein Großteil unseres Handels und Transports. Nicht zuletzt zieht es jedes Jahr Millionen von Touristen ans Meer. Durch diese vielfältigen Nutzungsweisen haben sich die Meere stark verändert. Überfischung, der übermäßige Eintrag von Plastik, Nähr- und Schadstoffen und die

Versauerung der Meere durch den Anstieg von CO_2 in der Atmosphäre sind nur einige der Faktoren, durch die der Mensch die Ökosysteme der Meere verändert.

Die Entwicklung und Durchführung von geeigneten Maßnahmen zur nachhaltigen Nutzung der Meere ist langwierig. Nationale und sektorale politische Strukturen werden den globalen Zusammenhängen der Meere meist nicht gerecht. Allerdings zeugen einige Beispiele davon, wie wirkungsvoll politische Maßnahmen sein können, um die Meeresumwelt zu schützen. So ist es in den letzten Jahren beispielsweise gelungen, die Beifangraten zu drosseln und die Überdüngung der Ostsee einzugrenzen.

Ina Krüger, Expertin für Wasser- und Meerespolitik am Ecologic Institut zeigt an einigen vielversprechenden Trends welche politischen Maßnahmen Wirkung zeigen und welche Entwicklungen derzeit auf nationaler und internationaler Ebene entstehen um die nachhaltige Bewirtschaftung unserer Meere zu garantieren.

Lassen sich marine Fischbestände nachhaltig nutzen?

Meeresfische als Lebensmittel sind nicht nur besonders gesund, sondern auch unter dem Aspekt der Welternährung ist ihre Nutzung

Ein Projekt von



museum für
naturkunde
berlin

In Kooperation mit



für den menschlichen Konsum sinnvoll. Wilde Fischbestände können nachhaltig genutzt werden, wenn die Zielarten in einem guten Zustand gehalten werden (z.B. durch Anpassung des Fischereidrucks) und die Umweltauswirkungen der Fischerei minimiert werden. **Dr. Christopher Zimmermann** vom Thünen-Institut für Ostseefischerei zeigt an Beispielen, welche Herausforderung eine nachhaltige Bewirtschaftung für Wissenschaft und Politik darstellt und was Verbraucher_innen tun können. Wie können nachhaltige Fangmengen ermittelt werden und dann auch so umgesetzt werden, dass die Interessen von Umwelt, Fischer_innen, Angler_innen und Verbraucher_innen gleichermaßen berücksichtigt werden? Technische Lösungen können hierbei unterstützen, beispielsweise durch Reduzierung unerwünschter Beifänge, wie von Plattfischen in der Schleppnetz-Dorschfischerei oder von Schweinswalen in Ostsee-Stellnetzen.

Und was haben eigentlich Seekühe mit unserem Essen zu tun?

In der Betrachtung einer nachhaltigen Nutzung der Meere und Ozeane stehen die Nahrungsquellen, die wir nutzen oft und berechtigt im Vordergrund, weil sich z.B. das Fehlen von Ressourcen wie Fische, direkt und spürbar auf das Leben der Menschen auswirken würde. Weniger vorhersagbar hingegen ist, welche Folgen das Schrumpfen oder gar der Verlust von Arten haben kann, die auf den ersten Blick nichts mit den Fischbeständen dieser Welt zu tun haben. Am Beispiel der vermeintlich unscheinbaren Seekühe zeigt **Dr. Manja Voss** vom Museum für Naturkunde Berlin, Leibniz-Institut für Evolutions- und Biodiversitätsforschung, welche ökologische Rolle diese Tiere spielen und wie sich die

Zusammenhänge im Ökosystem Meer darstellen. Das Überleben anderer Arten, wie Fische, ist unter anderem abhängig von diesen küstennahen Meeresbewohnern. Die grasende Lebensweise der Seekühe wirkt sich lebenserhaltend auf die Laichplätze und „Kinderstuben“ von Fischen aus. Umgekehrt „düngen“ Seekühe durch ihre Stoffwechselfvorgänge nährstoffarme Lebensräume wie z.B. Riffe. Seekühe leisten somit einen Beitrag für den Erhalt eines gesunden Ökosystems und deren Schutz trägt zum Erhalt dieser wichtigen Nahrungsquelle bei.

Science Sips ist Teil von „Ein Geschmack der Zukunft der Meere“ – eine Veranstaltungsreihe im Rahmen des Wissenschaftsjahres 2016*17 Meere und Ozeane

Bei der Veranstaltungsreihe „Ein Geschmack der Zukunft der Meere“ vom Ecologic Institut und dem Museum für Naturkunde Berlin gehen wir den Herausforderungen und Möglichkeiten der nachhaltigen Nutzung von Meeren und Ozeanen auf den Grund. Die kulinarischen Partner **Küstlichkeiten** und **Bone.Berlin** servieren dabei Streetfood-Leckerbissen aus nachhaltigen Meeresprodukten, von denen Teilnehmer_innen sich inspirieren lassen können.

Weitere Veranstaltungen folgen im Frühling und Sommer 2017

Science Sips: Plastik und Citizen Science
28. April 2017, Einlass 19:00

Thementag „Geschmack der Zukunft der Meere“ zum Tag der Biologischen Vielfalt
21. Mai 2017, 10:00–18:00

Science Sips: Biodiversität
21. Juni 2017, Einlass 18:30

Science Sips: Fischereipolitik
19. Juli 2017, Einlass 19:00

#sciencesips

#wissenschaftsjahr

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Eine Initiative des Bundesministeriums
für Bildung und Forschung

Wissenschaftsjahr 2016*17

MEERE
UND OZEANE