

INTERNATIONAL

Slow Fish-Kampagne: Die Meere verstehen

Der Fischfang ist seit vielen Jahren ein strategisches Thema für Slow Food. Beim Fischfang, wie auch bei der Landwirtschaft, ist Slow Food der festen Überzeugung, dass jeder Einzelne dazu beitragen kann, das derzeitige globalisierte Lebensmittelsystem, das auf der intensiven Ausbeutung von Ressourcen basiert, zu verändern.



Ein Bericht von Paula Barbeito

Das Entwicklungsmodell, das wir fördern wollen, basiert stattdessen auf der Einbeziehung aller lokalen Akteure, der Unterstützung der Verbindung zwischen Land und Meer und einer harmonischen und verantwortungsvollen Nutzung aller verfügbaren Ressourcen, insbesondere der Meeresressourcen, um die Anwendung nachhaltiger Praktiken durch die Förderung traditioneller Techniken, die die Gleichgewichte der Ökosysteme respektieren, zu gewährleisten.

Die aktuelle Situation mit der Pandemie bestärkt Slow Food in seiner Überzeugung: Wir müssen unsere gesamte Gesellschaft neu denken, um den neuen Herausforderungen unserer Zeit zu begegnen. Der Wandel beginnt damit, dass wir die Verbraucher näher an den Ursprung ihrer

Lebensmittel heranführen und solide Beziehungen aufbauen. Trotz der durch COVID-19 auferlegten Einschränkungen hat sich das Slow Fish-Netzwerk sehr aktiv an der Diskussion darüber beteiligt, wie das Lebensmittelsystem und insbesondere die Bewirtschaftung der mit der Fischerei verbundenen Ressourcen verbessert werden können.

[Graswurzel-Projekte](#) [Presidia](#)

Slow Food Präsidium Prud'homies des Mittelmeers. Der Slow Food Resilienz-Fonds hat mit Unterstützung von FPT Industrial die Modernisierung der Einrichtungen der Fischereigenossenschaft am städtischen Hafen finanziert für die Verarbeitung und Konservierung des Produkts finanziert, beginnend mit Kühlräumen und Geräten für die Verarbeitung des Tagesfangs, um so die handwerkliche Fischerei zu fördern, zusätzli-

che Arbeitsplätze zu schaffen und eine nachhaltige und umweltschonende Art des Fischfangs zu unterstützen.

Gemeinschaften

Um den Herausforderungen zu begegnen, die mit der Nicht-Nachhaltigkeit des vorherrschenden Lebensmittelsystems verbunden sind, geht Slow Food nun zu Gemeinschaften über, einem offenen und inklusiveren Organisationsmodell, das in lokalen Gebieten verwurzelt ist, aber international gemeinsame Ziele verfolgt (Kongress in Chengdu, China, September-Oktober 2017).

Neue Slow Food-Gemeinschaften mit spezifischen Interessen in der Slow Fish-Kampagne umfassen: Moeraki Area Local Food & Seafood Providers (Neuseeland), Huîtres nées en mer de Bretagne et Charente (Frankreich), Ito-Omu Fishing and Women Farmer Island (Nigeria), Danakola Sustainable Fishing Katsina (Nigeria), Charfia et méthodes de pêche traditionnelles des îles Kerkennah (Tunesien), Slow Fish Miaoli - Taiwan (Taiwan), Nkombwe small scale artisanal fishing (Uganda).

Bildung

„Orti in Condotta“, ein Projekt, das etwa 20.000 italienische Kinder zwischen den verschiedenen Festen und Aktivitäten, die während des gesamten Schuljahres stattfinden, einbezieht, hatte die thematische Achse „Wasser - kostbares Gut“. Eine der Aktivitäten bezog sich auf den Lebenszyklus von Filterorganismen wie Muscheln und Venusmuscheln und die Vorteile ihres Verzehrs.

Kommunikation, Bewusstseinsbildung, Interessenvertretung

Kanada, Britisch-Kolumbien

10. und 11. Februar: BC Fisheries for Communities Gathering. Dieser zweitägige Workshop hat Einzelpersonen, Gemeinden, Organisationen und Regierungen zusammengebracht, deren Lebensgrundlage, Wirtschaft, Zugang zu Nahrungsmitteln, Kultur und Wohlbefinden mit der lokalen Fischerei verbunden sind. Die neu gewählte Bundesregierung wird entscheiden müssen, ob und wie sie auf den kürzlich veröffentlichten Bericht und die 20 Empfehlungen des FOPO zur Reform

der Fischereilizenzpolitik an der Westküste reagieren wird. Diese Veranstaltung bot den Teilnehmern die Möglichkeit, Gedanken, Sorgen und Wünsche bezüglich dieser Empfehlungen auszutauschen und der Regierung zu zeigen, dass in diesen wichtigen Fragen gehandelt werden muss. Die Versammlung bot auch einen Raum für diejenigen, die sich um die Gesundheit unserer Fischerei und Fischereigemeinden sorgen, um miteinander in Kontakt zu treten, Beziehungen aufzubauen und Sorgen, Ideen und Hoffnungen für eine bessere Zukunft zu teilen.

USA, New Hampshire

März-Juni 2020. Das Slow Fish-Netzwerk hatte ein Treffen in New Hampshire im März 2020 geplant. Zu diesem Zeitpunkt des Jahres begann der COVID-19-Ausbruch die USA besonders hart zu treffen. Also wandelte das Netzwerk die Veranstaltung kurzerhand in eine Webinarreihe mit dem Namen „Slow Fish Crew Together“ um. Dieser Name hat eine tiefe Bedeutung, da er die Wichtigkeit einer größeren Fischereigemeinschaft in dieser schwierigen Zeit anerkennt und wie wir gemeinsam vorankommen können.

- Slow Fish Crew Together#1. In diesem Webinar gab es eine indigene Begrüßung, Geschichten von jungen und indigenen Fischern aus ganz Nordamerika und Perspektiven von Blue-Commons-Vordenkern. Wir haben eine Vielzahl von Standpunkten, eine Fischer-Poesie-Lesung sowie einige Gedanken über die aufkeimende Zusammenarbeit zwischen Slow Fish und Slow Food USA vorgestellt. Außerdem gibt es eine Botschaft von der Kongressabgeordneten Chellie Pingree aus Maine, die eine Gesetzgebung zum Schutz der arbeitenden Uferzonen gefördert hat.
- Slow Fish Crew Together#2. Dieses Webinar besteht aus Fischerntern, deren Direktverkauf in die Höhe geschneit ist; indigenen Frauen, die die Widerstandsfähigkeit ihrer Wampanoag- und Okanagan-Gemeinschaften beschreiben; dem Gründer einer britischen Fischernte-Kooperative; der Vorsitzenden von Slow Food San Francisco; einem indigenen Willkommensgruß von Anführern des Cowasuck-Bandes des Pennacook-

Abenaki-Volkes; einem Fischer-Poeten; und spirituell erhebender Live-Musik aus Alaska und Wisconsin.

- Die Geschichte des Lachses ist eine Geschichte von Ausdauer, Stärke, unerschütterlichem Instinkt und schierem Willen. Wir haben die Geschichte des Lachses aus der Perspektive derjenigen gehört, die für ihr Leben von ihm abhängig sind. Bei diesem Webinar waren internationale Redner zu Gast, allesamt Mitglieder der Slow Fish-Familie: Jefferson Greene von den Confederated Tribes of Warm Springs; Sally Barnes von Woodcock Smokery in West Cork, Irland; Skyeler Folks von der Okanagan Nations Alliance; Jon Broderick, ein Stellnetzfisher aus Bristol Bay, Alaska; Katherine Carscadden, Treibnetzfisherin aus der Bristol Bay, Alaska; Mark Titus, Regisseur des Films „The Wild“; Marsh Skeele, Mitbegründer/Vizepräsident von Sitka Salmon Shares und Fischer in zweiter Generation; der Kongressabgeordnete Jared Huffman; und Melanie Brown, Bristol Bay Stellnetzfisherin. Dieses Gespräch ist von großer Bedeutung, da das Genehmigungsverfahren für die Pebble Mine immer weiter voranschreitet.

Italien, Rom

23. bis 24. März und 18. bis 19. Mai, Alles in Blau. Während des letzten Jahrzehnts haben verschiedene internationale Organisationen und nationale Agenturen Agenden für eine „blaue Wirtschaft“ oder „blaues Wachstum“ entwickelt. Diese Agenden gehen von einer ozeanbasierten Wirtschaft aus, die sowohl alte Nutzungen seiner Ressourcen (Nahrungsmittelversorgung, mariner Transport und Infrastruktur sowie Energieproduktion und -gewinnung) als auch aufstrebende Industrien (z.B. marine Biotechnologie, Meeresbodenbergbau, Kohlenstoffbindung) umfasst. Sie fördern im Allgemeinen eine Verschmelzung von wirtschaftlichem Wachstum aus diesen Sektoren mit ökologischer Nachhaltigkeit, die oft erreicht werden soll durch Meeresschutzgebiete und Zonen, die für den Fischfang gesperrt sind. Die Rolle, die die Kleinfischerei in der Agenda der blauen Wirtschaft einnimmt, ist jedoch noch nicht klar. In diesem Zusammenhang organisier-

ten die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO), das Internationale Kollektiv zur Unterstützung von Fischern (ICSF) und SwedBio „Everythin in Blue“, eine Reihe von Webinaren über Kleinfischerei und alles „Blaue“, um verschiedene Kritiken und alternative Visionen zusammenzubringen, vereint durch die Prinzipien der Menschenrechte, der sozialen und ökologischen Gerechtigkeit und eines integrativen Ansatzes zur Förderung einer inklusiveren, nachhaltigeren und gerechteren Nutzung unserer Ozeane und aquatischen Ressourcen.

Spanien, A Coruña

30. September - 2. Oktober, V. Internationales Treffen des Meeremülls: Strandbewohner rund um die Welt. Organisiert von der Association Mar de Fabula, der Association RetoqueRetro und dem Referenzzentrum für Umwelterziehung in Galicien (CEIDA mit seinen spanischen Akronymen), wurde die fünfte Ausgabe des internationalen Treffens des Meeremülls gefeiert. Mit Hilfe von Kunst, die aus Meeremüll hergestellt wurde, zielt dieses Festival darauf ab, die Vergiftung durch Plastik zu vermitteln, unter der unser Planet leidet. Diese virtuelle Veranstaltung hat internationale Redner beherbergt. Slow Food hat die Slow-Fish-Kampagne und das Netzwerk vorgestellt, um zu zeigen, dass es möglich ist, durch den nachhaltigen Umgang mit den vorhandenen Ressourcen ein gemeinsames Schicksal zu entwickeln.

Italien, Genua

1. bis 6. Oktober, 60. Salone Nautico Genova. Zusammen mit den lokalen und regionalen Slow Food Chapters wurden verschiedene Aktivitäten durchgeführt, um ein Bewusstsein für den verantwortungsvollen Konsum von Meeresfrüchten und die Verbindung zur biologischen Vielfalt der Meere zu schaffen. Zum Abschluss der Veranstaltung hat die Meeresbiologin Nadia Repetto die Slow Fish-Kampagne in der Konferenz „Slow Fish, eine Slow Food-Kampagne zum Verständnis der Ozeane“ vorgestellt.

Slowenien

Als Ergebnis der Diskussionen auf dem Workshop LabMAF - Developing a Labelling Scheme

for Mediterranean Small-Scale and Artisanal Fish Products (Liubiana, 14.-16. Mai 2019) wurde ein Bericht² erstellt, der die Entwicklung eines Instruments zur Erhöhung der Sichtbarkeit von Produkten der Kleinfischerei mit geringen Auswirkungen zum Ziel hat, um einen sozial, wirtschaftlich und ökologisch nachhaltigen Kleinfischereisektor im Mittelmeer zu schaffen.

Italien, Bra

Veröffentlichung des Slow Food-Positionspapiers

schläge an die europäischen Institutionen dar.

TERRA MADRE 2020

„UNSER ESSEN, UNSER PLANET, UNSERE ZUKUNFT“ (OKTOBER 2020 - APRIL 2021)

Die Unmöglichkeit, international zu reisen und sich persönlich zu treffen, hat Terra Madre, die größte Veranstaltung von Slow Food, in Frage gestellt. Anstatt sich vier Tage lang physisch in der Stadt Turin zu treffen, wurde diese Ausgabe in ein sechsmonatiges Treffen umgewandelt, bei



zur biologischen Vielfalt „Wenn die biologische Vielfalt lebt, lebt der Planet „3 Biodiversität ist die Vielfalt allen Lebens, von einzelnen Genen über Arten bis hin zu den komplexesten Ebenen, den Ökosystemen. Ohne eine Vielfalt von Lebensformen würde das Leben selbst verschwinden, weil es die Fähigkeit verlieren würde, sich an Veränderungen anzupassen. Seit über 20 Jahren setzt sich Slow Food mit zahlreichen Projekten für den Schutz der biologischen Vielfalt ein, angefangen bei der Arche des Geschmacks und den Förderkreisen, und hat im Laufe der Zeit ein globales Netzwerk von Zehntausenden von Erzeugern aufgebaut, die die Vielfalt der Lebensmittel, der Landwirtschaft und der Fischfangtechniken in der Welt bewahren und teilen. In dem Maße, in dem das Verständnis für den Wert der biologischen Vielfalt interdisziplinär wird, stehen sie nicht mehr alleine da, aber nun muss dieses Verständnis in konkrete Aktionen umgesetzt werden. Dieses Dokument legt die Position von Slow Food, seine laufenden Initiativen und seine Vor-

dem wir ein reichhaltiges Programm an digitalen und physischen Veranstaltungen (wenn möglich) entwickelt haben, die die Tausenden von Knotenpunkten des Slow Food-Netzwerks und seine Aktivisten sowie viele andere Organisationen, Institutionen und Unternehmen. Das globale Netzwerk hat enorm dazu beigetragen, dass die Veranstaltungen weltweit verbreitet sind.

Was Slow Fish betrifft, wurden die Aktivitäten durch eine Mischung von Formaten präsentiert, die von Festivals, Webinaren, kurzen Videos und Verkostungen zu Hause reichen. Die Veranstaltungswebsite entwickelt sich zu einer Fundgrube für hochwertige Inhalte. Nachfolgend die Anzahl der Veranstaltungen gruppiert nach Region.

Nord- und Südamerika

Karibisches Meer

Im Rahmen des Slow Fish Caribe-Projekts wurden mehrere Aktivitäten durchgeführt, um die Bedeutung der endemischen Arten, der Ökosys-

teme, auf die sie angewiesen sind, und der Kulturen, die sich um sie herum entwickelt haben, hervorzuheben.

- Das Gebiet der Großen Karibik: ihre Ökosysteme, ihre Beziehungen und die Nachhaltigkeit ihrer Kleinfischerei
- Mangroven: mehr als ein Wald, ein Hauch von Leben, wo sich Flüsse in Meer verwandeln
- Edgar Jay Stevens - Das Karibische Meer: Fischer, Piraterie, Ressourcen



Die Providencia-Schwarze Krabbe ist eine endemische Art und von großer Bedeutung für die Kultur des Volkes der Raizal und wichtige Beitrag zum Lebensunterhalts.

- Providencia - Schwarze Krabbe mit Bami
- Gloria McNish - die Schwarze Krabbe von Providencia: die Zukunft einer Ressource
- Der Rotfeuerfisch in der karibischen Küche
- Slow Fish Caribe: Afro-kolumbianische Küche und Schutz der Seaflower-Biosphäre
- Slow Fish Caribe - Providence Sweet Black Crab Festival

Brasilien

Terra Madre Brasil wurde als Teil von Terra Madre gefeiert und beinhaltete einige Aktivitäten mit Bezug zu Slow Fish

- Contratempos à Beira-Mar
- Oficina do Gosto - Ecosystema Mangue

USA und Kanada

Das nordamerikanische Netzwerk von Slow Fish hat ein Webinar zum Thema „Sich entwickelnde

Lieferketten für Meeresfrüchte“ veranstaltet, um Geschichten von Menschen aus der Lieferkette für Meeresfrüchte vorzustellen, deren Märkte durch Direktverkäufe innerhalb einer lokaliserten Wirtschaft gewachsen sind. Wir haben gehört, was sie tun, um ihre Aktivitäten zu erweitern und mehr Menschen in das Gespräch über lokal bezogene Meeresfrüchte zu bringen. Wir haben auch erforscht, welche Erzählungen und Geschäftsmodelle es wert sind, anderswo nachgeahmt zu werden, um die Richtung unserer lo-



Die traditionelle Bedeutung des Fisches stand im Mittelpunkt der Veranstaltungen des Slow Food Netzwerkes in Russland.

kalen Fischereisysteme weiter zu verändern.

Russland

„Terra Madre Indigenous: Fisch“ fand in Sokolniki als Teil der Ausstellung „Schätze des Nordens - Meister und Künstler Russlands 2020“ statt. Indigene Gruppen haben über verschiedene Fischarten, nationale Gerichte, in denen sie verwendet werden, die Besonderheiten ihrer Zubereitung und Lagerung, den Platz in der traditionellen Kultur des Volkes oder die Verbindung mit der Gesundheit gesprochen. Meisterkurse für Erwachsene und Kinder über das Fischhauthandwerk und Stickerei, sowie interaktive Spiele rund um den Fisch wurden während der gesamten Ausstellung abgehalten.

Neuseeland

Lebensmittel Hui Festival. Obwohl es sich um

einen südpazifischen Inselstaat mit einer ausschließlichen Wirtschaftszone handelt, die fünfzehnmal größer ist als seine Landfläche, sind die neuseeländischen Fischer für ihre Esser weitgehend unsichtbar geworden, was zu Abkopplung und Problemen mit der sozialen Lizenz führt. Das Forum „Slow Fish - Community access to our fish and artisan fishers“ war ein Moment, um die einzigartige Geschichte der neuseeländischen Kai-moana den eigenen Leuten zu erzählen und die von Slow Food Auckland geförderte Kampagne

on des Großen Sees und der ganzen Welt definiert. Alle Fischer, die sich organisieren und gemeinsam neue Strategien entwerfen wollen, um angesichts der aktuellen und zukünftigen Krisen noch widerstandsfähiger zu sein, sind zu dieser Veranstaltung eingeladen, um die Akademie zu starten.



Das Plakat kündigt die erste Ausgabe des „Slow Fish Miaoli“-Festivals in Taiwan an.

„Eat New Zealand #KnowYourFisher“ zu starten.

Taiwan

die neu entstandene Slow Food-Gemeinschaft „Slow Fish Miaoli“ hat ihre erste Ausgabe des Festivals „Slow Fish Miaoli“ mit einer Reihe von Bildungsaktivitäten über den verantwortungsvollen Einkauf von Meeresfrüchten und die Bedeutung der handwerklichen Fischereikultur gefeiert.

Demokratische Republik Kongo

In dieser sehr schwierigen Zeit, in der COVID-19 dem täglichen Leben der Fischer einen tödlichen Schlag versetzte, fasste der Slow Food Ortsverband Tanganjika den festen Entschluss, eine „Akademie für bäuerliche Fischerei“ zu gründen. Diese Akademie wurde als Raum für Austausch, Erfahrungsaustausch, Warnung und Lernen zwischen lokalen Fischern vom Tanganjikasee und ihren Kollegen aus der D.R. Kongo, der Subregi-

Förderungszeitraum:

seit Mai 2012

Fördersumme 2020:

55.000 Euro

Projektpartner:

Slow Food International (SF)
Secretary General, Paolo Di Croce
Piazza XX Settembre, 5
12042 Bra (CN), Italy