

## *Slow Fish-Kampagne: Die Meere verstehen*

Es ist ermutigend zu sehen, dass unsere Einleitung im Jahresbericht 2013 weiterhin gilt, was vielleicht die Kohärenz und Zielstrebigkeit der Kampagne widerspiegelt: Das Netzwerk wächst, festigt sich und strukturiert sich zunehmend auf lokaler Ebene in den Fischergemeinschaften, wobei sich auch zunehmend eine breitere Öffentlichkeit beteiligt, einschließlich jüngerer Leute.



Ein Bericht von Michèle Mesmain

Die allgemeine Botschaft und die Schwerpunkte befassen sich mit der gesamten Komplexität des Themas und sorgen dafür, dass die Stimmen der Fischer Gehör finden.

Der Sektor wird mehr und mehr aufmerksam auf unsere Kampagne, die ihr zugrunde liegenden Prinzipien werden zunehmend geteilt und der Raum für ehrliche, progressive und transparente Dialoge wird größer. Wichtige lokale Botschaften und Aktionen wurden in der globalen Kampagne vorangetrieben und erhielten mehr Zugkraft im Slow Food Netzwerk wie auch in den Medien. Unsere wichtigsten Aktivitäten beziehen sich weiterhin auf alternative Wertschöpfungsketten, progressive Managementsysteme und das Zelebrieren der mit Fisch verbundenen Küstenkultur.

### 1. AUFBAU VON KAPAZITÄTEN

Professor Seth Macinko (Marine Department, University of Rhode Island) hat auch in diesem Jahr interne Schulungen für Slow Food Mitarbeiter gegeben, um die Mechanismen der Privatisierung zu erläutern und wie sie den von Slow Food vertretenen Werten entgegen wirken.

### 2. KOMMUNIKATION

#### Slow Fish Webinhalte

Die Profile neuer Mitglieder der Netzwerkes (Köche und Fischer) sowie Nachrichten und Artikel von verschiedenen Autoren wurden zusammen mit der Berichterstattung über die wichtigsten Ereignisse des Slow Food/Slow Fish-Netzwerkes regelmäßig veröffentlicht.

Die Website ([www.slowfood.com/slowfish](http://www.slowfood.com/slowfish)) hatte im vergangenen Jahr 216.500 Besuche (163.000 im Jahr 2013) von 189.600 Besuchern

(140.000 im Jahr 2013). Dies entspricht einem Anstieg von mehr als 30%, bei einer jeweiligen Verdoppelung der englisch- bzw. deutschsprachigen Besucher. 12% der Besucher waren wiederkehrende Besucher, etwas weniger als im Jahr 2013. Die meisten Besucher kamen aus den USA, gefolgt von Italien.

Informationsmaterial von der Slow Fish-Website wurde ebenfalls unter [slowfood.com](http://slowfood.com) veröffentlicht, auf der Facebook-Seite von Slow Food International und in mindestens einem internationalen Newsletter (der Newsletter hat eine Leserschaft von 100.000 Lesern in acht Sprachen). Artikel zu Fischereifragen wurden auch im Slow Food-Almanach 2014 und der Slow Europa-Website veröffentlicht.

#### Kommunikationsmaterialien

Mehrere Dokumente über unsere Vorstellung zu Fischerei und Küstenentwicklung wurden von Slow Fish Kanada, Slow Fish USA und dem Netzwerk Nördliche Meere produziert, letztere wenden sich zudem mit einem poetischen Manifest an ihre Mitglieder. Das poetische Manifest wurde sowohl auf eine Postkartenserie gedruckt, die bei Veranstaltungen verteilt werden können, als auch zu einer Präsentation entwickelt, die im Hintergrund einer Slow Fish Veranstaltung gespielt werden kann.

Große Wandplakate wurden ebenso für Veranstaltungen hergestellt wie Kommunikationsmaterialien für die neuen Presidi<sup>1</sup> (*Prud'homies* am Mittelmeer und *Black Crab* aus Providence). Für die Slow Fish-Veranstaltungen in Toronto wurden T-Shirts hergestellt.

#### Pressearbeit

Im vergangenen Jahr wurde die Pressearbeit verstärkt und erreichte Teile der auf Fischerei spezialisierten Medien. 14 Artikel wurden von der

---

<sup>1</sup> Ein **Presidio** (ital. für Schutzraum) versteht sich als ein Netzwerk von engagierten Landwirten, handwerklich arbeitenden Lebensmittelproduzenten, interessierten Händlern, Köchen, wissenschaftlichen Experten und bewussten Verbrauchern, die sich zusammen aktiv um den Erhalt von bestimmten Pflanzensorten, Tierrassen, Lebensmitteln und Kulturlandschaften einsetzen.

internationalen Presse veröffentlicht und zwei Presetexte ausgegeben.

#### Interaktion

Der Slow Fish-Facebook-Gruppe wuchs von 530 bis 820 Mitglieder. Auch gibt es bei Facebook jetzt Gruppen von Slow Fish USA und Slow Fish Kanada.

### 3. INTERNATIONALE VERANSTALTUNGEN

Slow Food ist Veranstalterin von Fachmessen im Bereich Nahrungsmittel wie zum Beispiel der Cheese in Bra und des Salone del Gusto in Turin, die alle zwei Jahre stattfinden. 2004 gab es erstmals parallel zum Salone del Gusto das Treffen Terra Madre, zu dem 4.600 Bauern aus aller Welt unter der Schirmherrschaft von Prinz Charles zusammenkamen.

#### Terra Madre 2014

2014 fand Terra Madre im italienischen Turin vom 23. bis 27. Oktober statt, mit 120 Delegierten von allen Kontinenten und mit erhöhter Beteiligung der Jugend und der sozialen Bewegungen. Die Veranstaltung ist weiterhin die beste Plattform für Pflege und Ausbau der Beziehungen und den Austausch innerhalb des Netzwerks und ermöglicht die Vertiefung und Verbreitung der Themen, die das Netzwerk sich zu bearbeiten vorgenommen hat.

In einem speziellen Bereich für Delegierte gibt es täglich Veranstaltungen wie Workshops und Diskussionen, öffentliche Konferenzen, Verkostungen und spontane Aktivitäten zur Präsentation verschiedener Meeresfrüchte, beispielsweise einen Wettbewerb im Austernöffnen. Diese Veranstaltungen weisen auf die Problematik einer verbreiteten, irreführenden Darstellung der Fischerei hin und benennen die Notwendigkeit für differenziertere, auch an Menschenrechten orientierten, ganzheitlichen und spezifischen Lösungen Sichtweisen.

#### Workshop-Programm

Workshops, Konferenzen und Netzwerktreffen fanden in einem eigenen Raum von 180 qm und fast 90 Sitzplätzen statt. Sechs Workshops wurden rund um das Thema Fischerei organisiert, um

das Bild zurechtzurücken, um positive Erfahrungen und kreative Lösungen für die Zukunft auszutauschen und um in einem kollektiven Denkprozess zu klären, wie man sich den dringendsten Herausforderungen stellen kann.

In kleinen Gruppen wurden in vier Bereichen gemeinsame Aktionen definiert, die in Zukunft durchgeführt werden sollen:

- Fisch auf der Liste *Arche des Geschmacks*<sup>2</sup> und Fisch-Presidi: es sollen zusätzliche Leit-



2015 findet am alten Hafen von Genua zum siebten Mal die Slow Fish Messe statt.

linien zur Unterstützung bei der Nominierung von Fischprodukten und Fangtechniken in unseren Biodiversitätsprojekten.

- Aquakultur: es soll ein Werkzeug entwickelt werden um zu beurteilen, wann ein Aquakultur-Projekt gut, sauber und fair ist.
- Privatisierung: es soll eine Weltkarte erstellt werden, um Fischereigemeinschaften sichtbar zu machen, verbunden mit einem Alarmierungs- und Informationssystem sowie einem Werkzeug zum Erkennen von Sprache und Konzepten, hinzugefügt von den Befürwortern der Privatisierung.
- Umsetzung der FAO-Kleinfischerei-Richtli-

<sup>2</sup> Die *Arche des Geschmacks* ist eine von Slow Food erstellte Liste von gefährdeten Lebensmitteln, Kulturpflanzenarten und Nutztierassen, die angesichts einer globalisierten Lebensmittelwirtschaft und einseitig an Ertragshöhe und Vermarktungsfähigkeit orientierter Zuchtauswahl und einem Kostendruck in der Verarbeitung im Fortbestand gefährdet sind.

nien: gemeinsam mit anderen Beteiligten soll auf die Regierungen zur Integration der Leitlinien in die Gesetzgebung eingewirkt werden.

Drei öffentliche Konferenzen standen auf dem offiziellen Veranstaltungsprogramm, um für Fragen der Aquakultur und des *Ocean* und *Land-Grabbing* zu sensibilisieren und die positive Stimmung während des Fischerei-Workshops zu wiederholen.

Das Programm für die Deligierten enthielt neun Verkostungen und Präsentationen der Presidi sowie der Arche des Geschmacks.

Link zum Programm:

[http://slowfood.com/slowfish/filemanager/news/pics/slowfishxterramadre\\_program.pdf](http://slowfood.com/slowfish/filemanager/news/pics/slowfishxterramadre_program.pdf)

#### [Arche des Geschmacks bei Terra Madre](#)

Eine Ausstellungsfläche von 600 qm zur Präsentation und Bewerbung von Arche Produkten, von Verarbeitung und Konservierungstechniken wurde als Teil der Terra Madre Veranstaltung eingerichtet. Auch acht Fischereiprodukte wurden in diesem Rahmen dargestellt, der von etwa 200.000 Menschen besucht wurde.

Vor und nach der Veranstaltung wurden Artikel auf unseren Websites und in den Sozialen Medien veröffentlicht. Während der Terra Madre Veranstaltung erschienen drei Artikel in der internationalen Presse.

Slow Food Radio, das während der Terra Madre-Veranstaltung gestartet wurde, übertrug auch eine Reihe von Interviews zu Fischereithemen und zum *Ocean grabbing*, zum Beispiel mit:

- Ian und Barbara Rodenburg-Geertsema, Produzenten im Presidio *Traditionelle Fischerei im Wattenmeer*
- Shannon Elbridge und Brett Tolley, Northwest Atlantic Marine Alliance
- Seth Macinko, Professor am Marine Department, University of Rhode Island.

Slow Fish war vertreten und wurde diskutiert in den verschiedenen Regionaltreffen, die bei Terra Madre abgehalten wurden (Kanada, USA, Südamerika, Brasilien und Holland). Dies war der

Beginn eines neuen Dialogs, der hoffentlich das Interesse in Japan, Hongkong, Korea und Australien wecken wird.

#### Präsenz der EU-Organisationen bei der Veranstaltung

Die Europäische Kommission Generaldirektion für Maritime Angelegenheiten und Fischerei hatte in der Nähe von Slow Fish einen eigenen Bereich von 18 Quadratmetern. Ernesto Peñas Lado, Direktor für Politische Planung und Koordinierung,



Barbara Rodenburg-Geertsema koordiniert Slow Fish in den Niederlanden und *Traditionelle Fischerei im Wattenmeer*

Generaldirektion für Maritime Angelegenheiten, nahmen an der öffentlichen Konferenz zum Thema *Aquakultur: Lösung oder Problem?* teil. Während der Veranstaltung schlug die GD Maritime Angelegenheiten verschiedene Initiativen vor, etwa Aktivitäten mit Schulen zur Bewusstseinsbildung für eine nachhaltige Fischerei und den Start einer gemeinsamen Kampagne von Erzeugern und Verbrauchern, gegen den Fang von untermäßigigen Fischen.

#### 4. NETZWERKE

Tagungen und Veranstaltungen haben an Zahl und Reichweite zugenommen, haben jedes Mal neue Teilnehmer angezogen. Dennoch hat sich der Gemeinschaftsgeist am Leben erhalten und eine gemeinsame Zukunftsvision ist im Entstehen. Die thematische Gruppen haben ihr Engagement erneuert, auch wenn die vereinbarten Aufgaben sehr anspruchsvoll sind und der Fortschritt sich sehr langsam einstellt.

#### Slow Fish Méditerranée

Das Netzwerk Slow Fish Med hat während der Veranstaltung „Größte Bouillabaisse der Welt“ das neue Presidio *Prud’homie*<sup>3</sup> eingeführt. Diese Veranstaltung wird von den Fischern in Marseille alle zwei Jahre organisiert, bei der die traditionelle Suppe für etwa 1.000 Gäste gekocht wird. Während dieser Veranstaltung wurden Informationen zu Slow Food und eine Beschreibung des neuen Presidio an die Gäste verteilt und ein Dokumentarfilm über die Veranstaltung hergestellt.



Die *Tres Hombres*, das weltweit einzige Segelfrachtschiff in der Nordatlantik-Fahrt

Am nächsten Tag wurde das neue Presidio den Vertretern der verschiedenen Slow Food Convivien<sup>4</sup> vorgestellt, die sich in Gap zur Jahrestagung von Slow Food Frankreich versammelt hatten. Für einen integrierenden und anspornenden Ansatz begann der Dialog über die neuen Presidi bereits früh während der Nominierungsphase, begleitet von einem Beratungsprozess mit allen Convivien und dem Komitee der *Arche des Geschmacks*. Viele haben ihre kontinuierliche Unterstützung für diese Initiative zum Ausdruck gebracht.

<sup>3</sup> „Prud’homies“ sind Fischergemeinschaften in Südfrankreich, entstanden aus den mittelalterlichen Zünften, die aus ihrer Mitte einige prud’hommes wählen und die sich um die Organisation des Fischfangs in ihrem Gebiet und die Einhaltung entsprechender Gesetze und Regeln kümmern.

<sup>4</sup> Convivien werden die regionalen Gruppen von Slow Food genannt. Der Name leitet sich ab vom lateinischen Wort *convivium*, das Gastmahl. In diesen Basiszellen von Slowfood werden gemeinsames Genießen und auch das Engagement für die Themen gepflegt, denen sich Slow Food widmet.

Das Convivium Provence Méditerranée hat die ersten Aktionen des Presidio unterstützt. Unser Partner, der Verein *Encre de Mer* hat ebenfalls zusammen mit anderen Mitgliedern der Slow Fish Med kleine und große Konferenzen, Theaterabende, Filmvorführungen und Verkostungen für ein besseres Verständnis der gemeinsamen Ressourcen organisiert, von Plankton bis zur Institution Prud'homie. Das Netzwerk organisierte auch eine Versammlung der Fischer zum Welttag der handwerklichen Fischerei am 28. November mit lokalen Köchen und dem Fang des Tages. Das Netzwerk untersucht, wie neue Arbeitsfelder (Museen, alternative Nahrungskooperativen, etc.) entwickelt werden können.

### Slow Fish Netzwerk der nördlichen Meere

Das Netzwerk Northern Seas vollendete die Arbeit an dem Manifest in Vorbereitung für Terra Madre, wo es öffentlich vorgestellt wurde, und führte die erste der 2013 beschlossenen Reisen durch: Die *Tres Hombres*, das weltweit einzige Segelfrachtschiff in der Nordatlantik-Fahrt, erreichte das englische Falmouth am 18. April zur Teilnahme an einem Foodfestival und zahlreicher Aktivitäten von Slow Fish UK.

Anschließend ging es in Richtung Amsterdam, wo es am 9. Mai randvoll mit einer Auswahl an Fisch- und Algen-Produkten direkt aus dem englischen Cornwall einlief. Darunter waren eine Vielzahl von Fischkonserven sowie Algen für die Fischer des *Wadensea Sea Slow Food Presidio*, die sie an ihrem Goede Vissers Fischstand auf dem Bio-Bauern-Markt Noordermarkt in Amsterdam bei Gesprächen und Verkostungen verkauften. Alle Gewinne aus dieser Zusammenarbeit gingen an die Slow Fish Kampagne.

Diese Initiative von Slow Fish der Nördlichen Meere sollte auch auf die negative Folgen der Versauerung der Ozeane und den Klimawandel aufmerksam machen.

### Slow Fish in den Niederlanden

Die Wattenmeer-Fischer organisierten mehrere Treffen und Aktivitäten mit der internationalen Koordinatorin von Slow Fish, Michèle Mesmain, um die Beziehungen zwischen Slow Food Nether-

lands, der Slow Food Youth-Bewegung, den Köchen der *Chef's Alliance*<sup>5</sup> sowie den Fischern des Presidio *Wadensea Sea Slow Food* zu vertiefen. Das Rückverfolgbarkeitsprojekt *Thisfish* wurde zahlreichen Fischern vorgestellt, um Interesse zu wecken. Ein Slow Fish Netherlands Komitee und eine Facebook-Seite sollte bis Anfang 2015 eingerichtet werden.

### Slow Food Spanien

Unsere Partner in Galizien, die *Lonxanet Foundation*, erhielten einen von einer großen Zahl spanischer Convivien unterzeichneten Brief, durch den die Erweiterung eines Fischerei-Förderprogramms als Krönung eines 12-jährigen Comanagement-Projekts unterstützt werden sollte. Dieses Projekt, das Slow Food als gelungenes Modell für Fischereiverwaltung herausstellen wird, inspiriert auch andere Regionen Spaniens.

### Slow Fish in Kanada

Das nationale Treffen von Slow Food Canada bot eine willkommene Gelegenheit zur Diskussion der Erfolge und Defizite von Slow Fish in Kanada ein Jahr nach der Gründung. Lokale Gruppen waren begeistert und unterstützten die bisherigen Aktivitäten und Initiativen des Slow Fish Komitees. Hierzu wurden Werbe- und Informationsmaterialien hergestellt und der Kampagne damit eine erste Richtung gegeben, was andere Gruppen zur Teilnahme etwa am Slow Fish-Monat stimulierte. Es wurde darüber diskutiert, wie die Anzahl der Fischprodukte auf der Arche zu erhöhen sei und diejenigen unterstützt, die Veranstaltungen zum Thema Fischerei organisierten.

Das Slow Fish Komitee verlängerte die Sitzung um einen zusätzlichen Tag, um das weitere Vorgehen zu besprechen und ein Schreiben zu verfassen, das Kontext und Ziele der Kampagne in Kanada klarstellt und einen transparenten, integrativen und effektiven Aktionsplan aufzeichnet. Das Komitee integrierte neue Mitglieder, damit alle kanadischen Küsten und Binnengewässer vertreten sind.

<sup>5</sup> **Chef's Alliance** ist ein Netzwerk von Köchen, die lokale Produkte verwenden sowie Produkte aus Presidio-Projekten und der Arche des Geschmacks. Die Köche sind aufgefordert, die Herkunft der verwendeten Zutaten auf den Speisekarten zu nennen.

### Slow Fish USA

Die erste Hauptversammlung der Fish Lokally Collaborative (FLC), die für einen gesünderen Ozean durch gemeindenahere Fischerei eintritt, wurde von *Nama*, unserem Partner in der Region New England, organisiert. Die FLC vereint Fischer, Fischerfamilien, Wissenschaftler, Gemeindevertreter, Politikreformer, Jugendaktivisten, Vertreter der New Economy, Ernährungsexperten und viele andere Akteure in dynamischer und flexibler Zusammenarbeit mit dem Ziel, Politik zu ändern und ein soziales, wirtschaftlich-politisches Gegengewicht zu schaffen.

Sowohl Fischereipolitik als auch die Märkte für Fisch und Meeresfrüchte sind Themen, die durch den Austausch von Informationen und die Unterstützung für innovative Maßnahmen in Angriff genommen werden. Mitglieder des Slow Food-Jugendnetzwerk und der Slow Food Convivien waren anwesend, darunter auch Mitglieder des aktuellen Slow Fish-Komitees und andere, an der Slow Fish-Kampagne engagierte Personen.

Die FLC ist dezentral strukturiert, um lokale Vertreter in ihren eigenen Gemeinden und Organisationen zu unterstützen. Dies ist hilfreich, um Kapazitäten aufzubauen und um zu verstehen, wie man eine gemeinsame Anstrengung mit Menschen fördern und organisieren kann, die zwar gemeinsame Werte teilen, aber über verschiedene Hintergründe und unterschiedliche Perspektiven und Interessen verfügen.

Das Slow Fish USA Komitee wurde mit einem klaren Leitbild, Grundsätzen und Zielen gegründet und versucht nun, Vertreter aus allen Regionen zu gewinnen. Unter der Leitung des New England Slow Food Jugendnetzwerks läuft ein ehrgeiziges Projekt mit dem Ziel, alle Universitäten und Studentenvereinigungen wie der *Real Food Challenge* dazu zu drängen, in ihren Küchen lokale Fischprodukte zu nutzen und Schulungen zur Fischverarbeitung und Zubereitung anzubieten. Ein Leitfaden zur Organisation solcher Ereignisse wurde von dem jungen Team produziert.

### Slow Fish Südpazifik

Die erste Zusammenkunft von Slow Fish Südpazi-

fik fand in Ecuador vom 23.-27. April 2014 statt, mit Vertretern aus den ecuadorianischen Küstenprovinzen, dem Norden von Peru und aus Kolumbien. Fischer, Muschel- und Krabbensammler, Hirten und Bauern kamen zusammen, um Erfahrungen auszutauschen und gemeinsame Ziele zu definieren. Es war eine Demonstration von kollektiver Stärke und Mobilisierungsfähigkeit.

Die Veranstaltung begann mit dem Besuch von fünf Küstengemeinden an der Mangrovenküste der Provinz Esmeralda, der Heimat einer sozialen Bewegung, die vor einem Jahrzehnt hier begann und unter dem Namen „Menschen der Mangroven“ bekannt ist. In den besuchten Gemeinden wurden traditionelle Gerichte gereicht und informelle Abendessen in Privat- und Gemeinderäumen veranstaltet. Die einheimischen Fischer nahmen ihre Besucher mit in die Mangroven und zeigten, wo Garnelenfarmen die empfindlichen Ökosysteme ersetzt haben und wie sie selbst die Mangroven wieder aufzuforsten.

Die Veranstaltung setzte sich in Quito fort. Der erste Tag an der Universität von UTE drehte sich in acht Workshops um Themen wie Wiederaufforstung, die Nahrungsmittelproduktion, Zertifizierungssysteme und Küstenökologie und darüber, wie das Vertrauen in einem kaputten System wieder aufgebaut werden kann. Koch-Workshops wurden abgehalten und jungen Köchen wurde gezeigt, wie man unterbewertete Spezies aus den Mangroven zubereiten kann und ihnen damit ein Vorgeschmack auf eine ganz eigene Kultur und ein einzigartiges Ökosystem gegeben.

Das Kulturzentrum *Martin Pescador*, das den Menschen in den Mangroven gewidmet ist, veranstaltete Gespräche und Diskussionen zwischen den 80 Delegierten und organisierte gemeinsamen Mahlzeiten sowie eine Abschlussfeier, bei der Produkte aus den Mangroven ebenso präsentiert wurden wie Musik der afro-ecuadorianischen Kultur von Esmeralda. Die Veranstaltung zog Besucher aus der ganzen Umgebung Quitos an und der örtliche Radiosender interviewte die Hersteller, die ihre Produkte auf dem Markt vorstellten.

### Slow Fish in Brasilien

Das brasilianische Netzwerk hat sich entschieden die Themen Wasserverschmutzung, verantwortungsbewussten Konsum und die Verwaltung der lokalen Ökosysteme, von denen Fischer und Sammler in den Gezeitenzonen abhängig sind, zu bearbeiten.

### Slow Fish in Mexiko

Die laufenden Diskussionen zwischen mehreren führenden Slow Food-Vertretern und Terra Madre-Gemeinden wurden fortgeführt, um Richtlinien zur Einführung eines Slow Fish Mexiko Komitees zu entwerfen und am Nominierungsprozess für die Hummer aus Sian Kaan zu arbeiten. Ein Besuch in einer der sechs Fischergemeinden wurde organisiert und insbesondere das Konzept „This-fish“ löste ein großes Interesse. Eine Slow Fish Konferenz und Verkostung wurde während des Weltkongress der Hummer Forscher organisiert.

### Slow Fish in Indien

Inspiziert von der Slow Fish Veranstaltung im Mai, hat die OMCAR Foundation, unser Partner in Tamil Nadu, ein Bildungsprogramm entwickelt, an dem 6.000 Kinder teilgenommen haben.

### Auf dem Weg zu Terra Madre Indigenous

Indigene Gemeinschaften hatten während Terra Madre reichlich Platz zur Präsentation und Diskussion ihrer Erfahrungen in der Fischerei und haben zur Vorbereitung von Terra Madre Indigenous in Indien 2015 Verbindungen geknüpft.

### Andere mit Slow Food verbundene Netzwerke:

- Afrika: Die Kampagne hat dazu beigetragen, stärkere Beziehungen nach Südafrika und zum WFFP (World Forum of Fisher Peoples) aufzubauen.
- Youth Network USA: Kommunikationsmaterial wurde vom Jugend-Netzwerk hergestellt, um mehr Interesse und Engagement für die Low Fish Kampagne auszulösen. Es wurde während Terra Madre auch an andere Jugendnetzwerken verteilt.
- Chefs: Die Verbindungen zwischen der Chef's Alliance und dem Slow Fish Netzwerk, vor allem in Holland, Italien, Spanien und Frankreich wurden vertieft.

### 5. GRASSROOTS-PROJEKTE

Traditionelle Fischprodukte und Fischereitechniken gehören ebenso zu den Biodiversitätsprojekten von Slow Food wie zwei neue Fisch-Presidi und 30 neue Fischprodukte als Arche des Geschmacks, die im Jahr 2014 aufgenommen wurden. Durch die Entwicklung eines speziellen Fragenkatalogs wurde die Beurteilungsmethode der Presidi angepasst und wird auf bereits bekannte wie auch neue Fischprodukte und Meeresfrüchte angewendet werden.

#### Neue Presidi

- 1) Mediterran Prud'homies, Frankreich
- 2) Black Crab of Providence, Kolumbien

#### Neue Arche des Geschmacks Produkte:

- 1) Tehuelche Octopus, Argentina
- 2) Colorado Octopus from the Chubut Province, Argentina
- 3) Angasi Oyster, Australia
- 4) Malagash Oyster, Canada
- 5) Robinson Cove - Big Island Oyster, Canada
- 6) Sober Island Oyster, Canada
- 7) Providencia Black Crab, Colombia
- 8) Eulmoon, South Korea
- 9) Toha Freshwater Shrimp, South Korea
- 10) Ulleung Hand Caught Saury, South Korea
- 11) Bakskuld, Denmark
- 12) Fesikh, Egypt
- 13) Tawilis, Philippines
- 14) Sinarapan, Philippines
- 15) Bussu, Jamaica
- 16) Bonito Preserved in Salt, Japan
- 17) Lúra, Iceland
- 18) Traditionally Dried Catfish, Iceland
- 19) Lake Iseo Traditional Dried Shad, Italy
- 20) Lake Garda Carpione, Italy
- 21) Suporei, Kenya
- 22) Lake Skadar Bleak, Montenegro
- 23) Zeeuwse Platte Oester, Netherlands
- 24) Penclawdd Cockles, United Kingdom
- 25) Cromer Crab, United Kingdom
- 26) Mangrove Swamp Oyster from Casamance, Senegal
- 27) Kejax Dried Fish, Senegal
- 28) American Shad, United States
- 29) Long Island Oyster, United States
- 30) Nkejje, Uganda

### Werbung für die Rückverfolgung

Mit der Vorstellung des Instrumentariums zur Rückverfolgung von Fisch und Meeresfrüchten in Fischereigemeinden wurde in diesem Themenfeld weiter gearbeitet. Organisiert wurde eine Erkundungsreise mit unseren Partnern von Eco-trust Kanada nach Galicien, um einschätzen zu können, welche Fischerei das Programm umsetzen und davon profitieren könnte. Das Programm liegt derzeit in Mexiko wegen fehlender Schulungsmittel auf Eis.

### Virtuelle Foren

Vertreter von Slow Food oder des Slow Fish Netzwerkes haben regelmäßig am virtuellen Forum „Dialogue and Learning circle“ teilgenommen, um den Diskussionen zu Fischereithemen zu folgen und die Netzwerkverbindung zu anderen Fischereigemeinden aufzubauen.

## 6. POLITISCHE UND INSTITUTIONELLE ARBEIT

FAO - Freiwillige Richtlinien für die internationale Kleinfischerei

Slow Food hat an zwei Sitzungen der FAO teilgenommen, zunächst eine technische Beratung und später zur Umsetzung der freiwilligen Richtlinien für die internationale Kleinfischerei. Slow Food bearbeitet dieses Themenfeld durch dessen Kommunikation in der Öffentlichkeit, die Hervorhebung von Projekten und Initiativen, die den Grundsätzen der Richtlinien folgen und durch die Arbeit am Erscheinungsbild der Kleinfischerei.

Die Teilnahme an dieser institutionellen Übung war auf mehreren Ebenen nützlich:

- um zu sehen, welches Konzept die Regierungen sich weigerten zu akzeptieren, wie Governance (systematisch durch Management ersetzt), einen menschenrechtsbasierten Ansatz, Rechte (durch Rolle ersetzt), Transparenz (aus dem Text gestrichen, um Geheimhaltungsvereinbarungen zu schützen).
- um zu sehen, wie die Wahrnehmungen sich nach Jahren der Diskussion im Hinblick auf die vollständige Erfassung der Zusammenhänge zwischen Fischerei und Gender und der großen Bedeutung von Kleinfischerei in allen Ländern einschließlich der Industrieländer geändert haben.

- um zu sehen, wie gut organisierte soziale Bewegungen Veränderungen in großen Institutionen bewirken können, wenn sie beständig sind.
- um zu sehen, wie die Haltung der FAO sich verschoben hat von Pro Privatisierung hin zu einem menschlicheren Ansatz im Fischereimanagement. Ob dies ein genereller Wandel ist und ob er im Einklang mit anderen FAO-geführten Initiativen steht, bleibt abzuwarten.
- Es war eine einzigartige Gelegenheit für Slow Food Beziehungen mit sozialen Bewegungen aufzubauen, die sich ansonsten allen NGOs verweigern. Als Kulturorganisation und weniger als Umweltorganisation hat Slow Food eine Rolle zu spielen, die sonst niemand kann.

### Europäisches Programm Blue Growth 13

Wir untersuchten die Möglichkeit, dem Aufruf zur Einreichung eines großen europäischen Projekts zu Ozean und Bildung zu folgen, beschlossen aber, dass dessen Verpflichtungen unsere Kapazitäten übersteigen.

### Förderungszeitraum:

seit Mai 2012

### Fördersumme 2014:

54.000 Euro

### Projektpartner:

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