

# INTERNATIONAL

## Slow Fish-Kampagne: Die Meere verstehen

In den vergangenen Jahren standen die Jugend, die Frauen, die regionalen Netzwerke, die Kunst und die herausfordernden Fragen der Fischerei, wie Konsolidierung und Privatisierung, Fischmehlfischerei und industrielle Aquakultur im Fokus. Inklusion, Kooperation und Solidarität sind Teil der Antwort des Netzwerks auf diese Herausforderungen, zentrale Elemente zur Wiederbelebung von Kultur und Sozialgefüge und zur Humanisierung einer kommerziellen Versorgungskette.



Ein Bericht von Serena Alaimo

2016 war ein wichtiges Jahr, um die entscheidenden Bausteine für eine nachhaltige Fischerei zu identifizieren: das vernetzte System der Wasserwelt vom Plankton bis hin zu den spirituellen Dimensionen des Ozeans und der Fische und Meeresfrüchte, das Wasser- und Ressourcenmanagement auch in den Binnengewässern bis hin zum Gemeinwohl, von Gastronomie und Konservierungsmethoden bis hin zu lokalen Kulturen und deren Wissen.

### Netzwerke, Veranstaltungen und andere Projekte *Terra Madre, Salone del Gusto, Turin 2016*

Mehr als 90 Teilnehmer versammelten sich im Slow Fish-Bereich bei Terra Madre und dem Salone del Gusto (Turin, 22.-26. September). Fast die Hälfte davon waren Frauen, viele unter 40 Jahre alt. Eine größere Delegation der afrikanischen Fi-

scherei war ebenfalls anwesend.

Zum ersten Mal fand die Veranstaltung im öffentlichen städtischen Raum statt und hat eine größere und breitere internationale Öffentlichkeit angesprochen als bei früheren Gelegenheiten.

Das Programm mit dem Titel „Reclaim the Ocean and Waterways Commons“ umfasste das weite Themenfeld von Plankton bis zu den symbolischen Dimensionen der Fische. In den fünf Tagen mit Diskussionen, Präsentationen und künstlerischen Events wurde das Slowfood-Netzwerk und die Öffentlichkeit mit der Problematik der Gemeingüter, der Allmende verknüpft.

Vor allem ein ganztägiger Workshop zum „Storytelling“ brachte zehn Beispiele für neue Formen der Führung und alternative Märkte hervor,

die durch kollektive Maßnahmen zum Schutz vor Spekulation und Ausgrenzung und die Integration lokaler Besonderheiten in oftmals zentralisierten Management-Systemen neue Wege gefunden haben. Anhand dieser Beispiele wurden die Gemeinsamkeiten herausgearbeitet, um Wege zu einer nachhaltigen Fischerei - oder auch darüber hinaus - eine nachhaltige Zukunft unseres Planeten aufzuzeigen.

Die Slow Fish-Kampagne inspirierte auch das „Slow Food Youth Network“ sich bei einem ganztägigen Workshop mit dem Design von Konserven nachhaltiger Fisch- und Meeresfrüchte zu befassen. Dazu gehörten auch gastronomische und künstlerische Experimente mit der Tinte von Tintenfischen auf Papier und Teller. Für die jüngsten Besucher des Salone del Gusto 2016 wurde zudem eine Gyotaku-Aktion (Fischdruck) im Slow Food Bereich organisiert.

Das Thema Indigenität durchzog die Slow Fish Agenda mit vielen Beispielen indigener Fischergemeinschaften, ergänzt durch vergleichbare Problematiken wie dem Landgrabbing oder die Waldproblematik in Madagaskar und Tansania. Vor allem ein ausführlicher Bericht des Masai-Hirten und Rechtsanwalts Eduard Loure machte den Anwesenden die Parallelen zwischen wasser- und landbezogener Enteignung transparent.

Slow Fish Africa wurde offiziell als regionales Slow Fish Netzwerk ins Leben gerufen. Ein ganzer Tag widmete sich den Berichten der afrikanischen Delegierten und Beiträgen über die wichtigsten Herausforderungen für die handwerkliche Fischerei entlang der afrikanischen Küstenlinie, der Flüsse und Binnengewässer. Der Blick ins Binnenland wurde im Vergleich zu früheren Veranstaltungen auch weiterentwickelt. Ein ganzer Vormittag widmete sich speziell den Initiativen an Binnengewässern. Der anwesende Vizepräsident von Slow Food Italien, Lorenzo Berlendis, wird dieses Thema auf nationaler Ebene durch die Initiative „Slow Lakes“ unterstützen.

Verschiedene Kunstaktionen zeigten den Anwesenden Wege auf, wie die Öffentlichkeit auch mit künstlerischen Mitteln auf nonverbale Art

über die Schutzbedürftigkeit, die Schönheit und Vielfalt der aquatischen Welt angesprochen werden kann und dies z.B. beim Fundraising nutzbar ist. Tatsächlich nutzte Terra Madre die bei den Slow Fish-Workshops entstandenen Materialien gezielt zur Dekoration und eine Papierfisch-Auktion am letzten Tag diente dazu, Gelder für ecuadorianische Gemeinden zu sammeln, die von zwei großen Erdbeben im April 2016 getroffen worden waren. Mehrere Slow Fish Gemeinschaften weltweit haben bereits berichtet, dass sie die



Workshop bei der Veranstaltung Terra Madre, Salone del Gusto, in Turin 2016.

in Terra Madre gezeigten Techniken nutzen oder anwenden werden.

Neben den Broschüren (*Towards a New Vision of Fishery*, in vier Sprachen gedruckt), dem Slow Fish Manifest auf einer Serie von 20 Postkarten und Werbematerial für Fish Presidia wurde grafische Materialien entworfen und vor Ort ausgestellt, um alle Besucher anzusprechen. Die Wortbeiträge von Fischern, Köchen und Vertretern der Gemeinschaften wurden für die zukünftige Kommunikation gefilmt.

#### Slow Fish Nordamerika

Slow Food New Orleans veranstaltete Slow Fish 2016: Gateways to America, vom 10.-13. März in New Orleans, organisiert von Slow Fish in Nordamerika. Mehr als 200 Fischer, Köche, Wissenschaftler, Aktivisten und Studenten aus 20 US-Bundesstaaten (einschließlich aller Küstenstaaten und drei kanadischer Küstenprovinzen)

sowie aus Costa Rica, Mexiko und Kolumbien versammelten sich dort, um über Fischerei und das Meer zu diskutieren und Strategien zur Förderung von Kleinfischerei und die traditionelle Nutzung von Meeresfrüchten zu entwickeln. „Kennen Sie Ihren Fischer!“, „Kennen Sie Ihre Meeresfrüchte!“ waren zwei der Schlüsselthemen der Veranstaltung. Die Teilnehmer konzentrierten sich auf Lösungen für typische Herausforderungen, wie z.B. Billigimporte von Fisch und Schalentieren oder die Küstenerosion. Slow Fish 2016 präsen-



„Know your fisherman!“ „Know your seafood!“ war das wichtige Motto bei „Gateway to America“ in New Orleans.

tierte eine Reihe von informativen Sitzungen zu einer Vielzahl von Themen wie dem kooperativen Fischereimanagement von öffentlicher Verwaltung und lokalen Fischern, grenzüberschreitende Fragen des globalen Handels und der lokalen Märkte, die Information der Öffentlichkeit über Fischereiprobleme und die Bedeutung des Kaufs lokaler Produkte.

#### Slow Fish in Südamerika

Das Netzwerk in Brasilien hat die ersten Schritte für zwei neue Slow Food Presidia gemacht:

- das Porto-Bello-Ökosystem, zu dem Veranstaltungen und die Arbeit an den Richtlinien voraussichtlich im nächsten Jahr beginnen.
- die Quilombo Oyster in der Nordostregion.

Unterstützt wurde die „Förderung der handwerklichen Fischerei in der Region Bahia“, die im Rahmen eines von der Europäischen Kommission finanzierten Projekts erarbeitet wurde. Diese

unterstreicht den Wert der Biodiversität in den Gewässern Bahias und die Notwendigkeit, den Konsum lokaler Meeresfrüchte zu fördern und damit auch den Lebensgrundlagen der kleinen Fischergemeinden zu schützen.

Ebenfalls unterstützt wurde die Terra Madre Küstengemeinde Muisne in Ecuador. Während der Terra Madre 2016 organisierte das Netzwerk eine gemeinnützige Kunstauktion, um der Gemeinschaft nach dem massiven Erdbeben im Frühjahr wirtschaftlich zu helfen. Über diesen Notfall hinaus konzentrierten sich die Bemühungen auf die Rotalgenblüten in Chile, die die Fischbestände und viele kleine Fischergemeinden an der Küste massiv beeinträchtigt.

#### Slow Fish der Nordsee

In Zusammenarbeit mit dem Aalborg Convivium organisierte Slow Food die „SLOW MEAT trifft SLOW FISH“-Veranstaltung in Thorup Strand in Dänemark (8.-10. April). Die Veranstaltung besuchten rund 60 Delegierte aus Dänemark, Norwegen, Niederlande, Schweden, Irland, Großbritannien, Deutschland, Polen und Italien.

Die dreitägigen Präsentationen, offenen Diskussionen und Arbeitsgruppen brachten neue Verbindungen und förderten den kollaborativen Geist. Die Veranstaltung, zu deren Teilnehmern auch lokale Köche und Produzenten gehörten, beinhaltete auch Geschmackswerkstätten, um die Diskussion über die Wahl des Verbrauchers und die Koexistenz von handwerklichen und industriellen Produktionssystemen anzuregen.

Die Veranstaltung sollte eine stärkere Verbindung zwischen den beiden Slow Food Kampagnen Slow Fish und Slow Meat herstellen und die Parallelen zwischen diesen beiden verwandten Themen hervorheben. Zudem ging es um zwei Fragen, die vom Slow Fish Nordsee Netzwerk gewählt wurden: Aquakultur und *Reclaiming the Commons*. Die ersten Schritte zum Thema Commons bei dieser Veranstaltung führten letztlich zu dem entsprechenden Programm bei Terra Madre.

Die Veranstaltung war eine gute Gelegenheit,

mit der Arbeit an dem zukünftigen Slow Food Presidium der Fischergilde von Thorup Strand zu beginnen. Es ist ein anschauliches Beispiel dafür, wie kollektives Handeln dazu beigetragen hat, den zerstörerischen Auswirkungen der Privatisierungspolitik auf die dänische Fischerei zu begegnen. Bemerkenswert ist das Engagement junger Menschen unter 35 Jahre in Thorup Strand: 80% der Aktivitäten im Zusammenhang mit der Fischerei gehen von dieser Gruppe aus.



In Thorup Strand in Dänemark engagieren sich vor allem die jungen Fischer für ein kollektives Handeln in der Fischergilde

### Slow Fish Med

Vom 2. bis 4. September fand in Ouled Ezzedine (Kerkennah, Tunesien) das Charfia Festival statt, organisiert von Slow Food und der lokale Kooperative der handwerklichen Charfia-Fischer. Das Festival zog ein großes Publikum an und war eine großartige Gelegenheit, das Bewusstsein für die Erhaltung dieser traditionellen umweltfreundlichen Reusenfischerei (Charfia) zu wecken, die ein gutes Beispiel dafür ist, dass nachhaltige Fischerei ohne Erhaltung und Förderung lokaler Handwerksfischerei und die Sicherung der traditionellen Kenntnisse nicht möglich ist. Die Diskussion um die Gründung eines Presidiums hat begonnen.

Im Dezember besuchte Slow Food das Tigri-Meer-Festival in Aglou (Marokko, 300 km von Marrakesch), um die Möglichkeit eines zukünftigen Slow Fish Afrika zu prüfen, das hier im nächsten Jahr veranstaltet werden könnte. Loka-

le Verwaltung und Politiker scheinen diese Idee ebenso zu unterstützen wie die lokale Gemeinschaft. Gastronomie und die auf Meeresfrüchte fokussierten kulinarischen Traditionen werden aktiv zelebriert, während sich die Aufmerksamkeit auf soziale und ökologische Fragen wie die Förderung der lokalen Meereskultur und die Bedeutung eines umweltfreundlichen Ansatzes für die lokale Wirtschaft richtete. Der Besuch ergab günstige Voraussetzung für ein Slow Fish Afrika-Projekt mit einigen logistischen Herausforderungen, denen man sich schließlich stellen sollte.

### Kino und Fischerei

Slow Fish erneuerte die Unterstützung des Kinofestivals *Pêcheurs du Monde*, das jedes Jahr im März in der Bretagne (Lorient) von Mitgliedern des Netzwerks organisiert wurde. Der Slow Fish Koordinator nahm als Mitglied der Jury 2016 teil und konnte mehrere Teilnehmer für Slow Fish Afrika gewinnen.

Das Festival wurde mit dem Dokumentarfilm „Océane, la voix des invisibles“, von Mathilde Jounot, über die Marginalisierung der Küstengemeinschaften als Folge von Umweltspekulationen eröffnet und der viele Slow Fish Gemeinschaften während der Teilnahme am Gegengipfel des Climate Change Gipfels in Paris am Ende des Jahres 2015 porträtiert. Auf diesen Film folgte eine Dokumentation von Lösungsansätzen, die Filmmaterial und Geschichten von Terra Madre 2016 verwendet.

### Klimawandel

Auf der Slow Fish Website wurde ein neuer Abschnitt erstellt, wobei die ersten drei Artikel nach Interviews und Diskussionen des Slow Fish Teams an drei verschiedenen italienischen Orten gemacht wurden. Dieser Abschnitt zielt darauf ab, Daten, Bilder und Zeugnisse über die Auswirkungen des Klimawandels auf die Fischerei zu sammeln, um aufzuzeigen, wie der Klimawandel die kleinen Fischergemeinden weltweit betrifft. Darüber hinaus führte dieses Thema zu einer eigenen Diskussion bei Terra Madre und dem Salone del Gusto in Turin (Wind of Change - Donnerstag, 22. September 2016), gefolgt von einer Präsentation unserer Partner von TNI über

die falschen Antworten auf den Klimawandel. Es wurde damit begonnen, begutachtete Artikel und Hintergrund-Dokumentation zu diesem Thema zu sammeln.

Die Arbeit im Netzwerk führte dazu, dass dieses Thema um Community-Anpassung und Resilienz in Zeiten des schnellen Wandels als grundlegende Themen bei Terra Madre 2016 erweitert wurde.



Die Fischer der Lagune von Orbetello in der Toskana wurden zu den Auswirkungen des Klimawandels interviewt.

### Grassroots-Projekte

#### *Arche des Geschmacks*

2016 widmete Slow Food dem Ark of Taste-Projekt besondere Aufmerksamkeit:

- Mehr als 100 Anträge für Fisch- und Meeresfrüchteleprodukte wurden ausgewertet und 64 Produkte aus mehr als 15 Ländern kamen „an Bord“ der Arche.
- Die Anhänge zur Fischerei für die Broschüren von *Arche des Geschmacks* und die Presidia wurden noch nicht produziert, aber die Analyse der 100 Bewerbungen war für ein tieferes Verständnis und die Festlegung besserer Kriterien wichtig, um die Einbeziehung von Fischprodukten, Fischereitechniken und Fischergemeinschaften in die Arche und die Presidia zu erleichtern und zu begleiten. Diese Kriterien in einem Papier zu bündeln wurde auf 2017 verschoben.

### Neue Presidia

#### 1) Orbetello Lagoon - Traditionelle Fischerei

Das Präsidium wurde offiziell ins Leben gerufen. Es wuchs aus dem Orbetello-Meeräschen-Rogen-Präsidium. Das neue Präsidium will das gesamte traditionelle und historische Fischereisystem der Bucht auf der Grundlage der lokalen Gezeitenzyklen fördern. Das Präsidium will alle lokalen Fischer der Bucht vereinen und dazu anregen, die Fischereipraktiken kollektiv zu verwalten und zu überwachen, um die Umweltbedingungen in der Bucht zu verbessern.

#### 2) Okanagan Sockeye-Lachs

Um die Ziele und Werte des Präsidium-Projekts weit zu verbreiten, arbeitete ONAs Leitungsausschuss daran, mehr indigene und lokale Fischergemeinden entlang des Okanagan-Beckens einzubeziehen. Bei Terra Madre 2016 förderte Slow Food das Präsidium auch durch die Verteilung einer entsprechenden Promotion-Karte mit der Beschreibung des transnationalen Projekts.

Mit ersten Besuchen, dem Zusammentragen von Informationen und der Beteiligung der lokalen Netzwerke wurde begonnen, zwei neue Presidia in Brasilien sowie eines in Dänemark zu gründen - wie in den obigen Abschnitten erwähnt. In Apulien (Italien) nahm Slow Food an mehreren Sitzungen teil, um ein mögliches Präsidiumsprojekt für drei Küstengemeinden der Fischer zu bewerten und zu planen. Der Vorschlag sieht die Möglichkeit vor, an den kollektiven Managementmodellen der Ressourcen zu arbeiten, bei denen in erster Linie die Fischer beteiligt sind und sich zum Beispiel aktiv an marinen Schutzgebieten beteiligen. Ein Entwurf der spezifischen Regeln wurde erstellt und die drei Presidien werden wahrscheinlich in Genua während der Slow Fish 2017 präsentiert werden.

### Kommunikation

Für die Kommunikation der Slow Fish Kampagne werden verschiedene Werkzeuge eingesetzt:

- Slow Fish Website: Die Seiten zu Themen, Veranstaltungen, Kampagnen und Slow Fish in Action wurden aktualisiert und ein Ocean Threats-Abschnitt entwickelt. Ein Teil dieses Materials wurde auf der Slow Food International Website sowie im Slow Food Newsletter veröffentlicht. Die Website registrierte insgesamt 225.000 Nutzer.

### Slow Food International (Facebook Post)

Jeder Artikel, der auf der Slow Fish Website veröffentlicht wurde, wurde auch auf der Slow Food International Facebook Seite veröffentlicht. Rund 15 weitere Slow Fish-bezogene Beiträge wurden das ganze Jahr über geteilt.

- Facebook Gruppen und Seiten:

Weir Here (um die Diskussion über die Reusenfischerei weltweit zu fördern) und Yes we can (Meeresfrüchte-Konserven-Netzwerk) wurden eingerichtet und zählen mittlerweile 70 und mehr Mitglieder. Slow Food International, Slow Fish, Ocean Regeneration und Mangroven für das Leben sind andere Seiten und Gruppen, durch die das Netzwerk weiterhin auf Content-Sharing und interne Kommunikation setzt.

- Erste Schritte zu einem Slow Algae-Netzwerk wurden mit einer Diskussion hat per E-Mail begonnen, mit dem allgemeinen Ziel, weitere Aktionen zu planen und zu zukünftigen Slow Food Events und Meetings beizutragen.

### Kapazitätsaufbau und Austausch

Im Rahmen von Terra Madre wurde eine Commons and Commoning Session geplant und durchgeführt, das sich über einen ganzen Tag erstreckte und sich um kollektives Handeln drehte, gefolgt von einer Präsentation des Themas durch die Anthropologin Andrea Nightingale von der Schwedischen Universität für Agrarwissenschaften (SLU) mit anschließender Diskussion. Die Teilnehmer erhielten ein besseres Verständnis der Verbindungen zwischen der Fischerei und den Gemeingütern aus unserer Sicht. Darüber hinaus hat dieses Kernthema das Interesse mehrerer Slow Food-Mitarbeiter geweckt, was zu einer multisektoralen Arbeitsgruppe führte, die darauf abzielt, diesen Ansatz auf andere Slow Food-Projekte und -Initiativen zu erweitern. Zum Beispiel wurde ein Workshop über die Commons auch im indigenen Netzwerkraum während Terra Madre 2016 organisiert.

Mitglieder der Wattenmeer Predisia in den Niederlanden trafen sich im Februar in der Bretagne mit anderen Slow Fish Teilnehmern wie den Austernfarmern aus den Wild-Auster-Prsidia, um zu besprechen, wie man die wilden Austern besser hegen kann sowie die Möglichkeit, eine Austern-

zucht im Wattenmeer zu beginnen. Dabei war auch ein Biologe als Experte für Plankton und Algen, um diesen Aspekt der marinen Ökosysteme besser in ihre Arbeit zu integrieren.

Die Zusammenarbeit von Slow Fish mit LIFE (Low Impact Fisheries of Europe) wurde fortgesetzt, Kontakte erneuert und die Fischergemeinschaften ermutigt, sich der Plattform als Mittel zur Selbstorganisation der Kleinfischerei-Sektors anzuschließen und dadurch eine politische Stimme zu gewinnen.

### Förderungszeitraum:

seit Mai 2012

### Fördersumme 2016:

50.400 Euro

### Projektpartner:

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