

Küchengespräch spezial: Fisch

Warum eigentlich "Küchengespräch spezial"? Weil dieses Küchengespräch hybrid stattfindet, also zum ersten und einzigen Mal (auch) in Präsenz! Wir finden, das ist eine schöne Gelegenheit, sich mit anderen interessanten Menschen aus der Branche zu vernetzen.

Der Hintergrund ist, dass dieses Küchengespräch im Rahmen des "Thementags Fisch" im LOWINFOOD-Projekt stattfindet - aber nicht auf Projektteilnehmende begrenzt ist! Angesprochen fühlen sollen sich alle, die beruflich mit dem Thema Fisch zu tun haben.

Fisch ist eine immer knapper und teurer werdende Ressource, die teilweise übernutzt wird. Gleichzeitig wird der regelmäßige Verzehr von Fisch nach wie vor empfohlen, da es sich um eine ernährungsphysiologisch wertvolle Quelle für Protein, Omega-3-Fettsäuren und weitere Nährstoffe handelt. Wichtig ist daher,

Fisch so zu nutzen, dass die Bestände langfristig gesichert werden und der Fisch, der aus dem Wasser geholt wird, möglichst vollständig genutzt wird. Denn auch wenn die teure Ressource Fisch in Deutschland relativ effizient verwertet wird, landet doch ein erheblicher Teil dessen, was global gefischt wird, am Ende nicht auf dem Teller.

Gleichzeitig vollzieht sich derzeit binnen weniger Jahrzehnte eine Entwicklung, die mit der neolithischen Revolution vergleichbar ist: Immer mehr Fisch wird in Aquakultur produziert, während die Fangmengen stagnieren. Seit wenigen Jahren liegt die Produktionsmenge an Fisch aus Aquakultur über der Menge an gefangenem Fisch. Damit werden jedoch die Probleme, die sich aus einer Übernutzung von Wildbeständen ergeben, nicht zwangsläufig kleiner, und andere Herausforderungen, die mit der (Massen-)Tierhaltung verbunden sind, kommen hinzu.

Veranstaltungsinhalte:

Wir werden versuchen, die folgenden Fragen zu beantworten:

- Welche Herausforderungen gibt es beim Thema Fisch entlang der gesamten Wertschöpfungskette - auf die Umwelt, aber auch auf die beteiligten Menschen?
- Welche Auswirkungen auf Umwelt und Menschen hat mein Handeln?
- Woran erkenne ich bestandserhaltend gefangenen oder nachhaltig erzeugten Fisch, wo bekomme ich ihn her ?
- Welche Alternativen zu beliebten, aber problematischen Fischen gibt es - in Form anderer Fische oder auch ganz anderer Produkte?
- Und alles, was Sie sonst zum Thema Fisch wissen wollen...

Rahmendaten der Veranstaltung

Veranstalter:

iSuN, FH Münster

Veranstaltungsart:

Hybrides Küchengespräch mit Input und Austausch



Veranstaltungsort: Fachhochschulzentrum (FHZ)
Corrensstraße 25
48149 Münster
Raum: Raum und Zoom-Link werden noch bekannt gegeben

Termin(e), Uhrzeiten

3. September 2024

14:30 - 16:00 Uhr

