



Die Rolle blauer Lebensmittel und nachhaltiger Fischerei für die Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung

Emefa Attigah, Senior Commercial Manager DACH, MSC

Fischwirtschaftsgipfel Hamburg 6. November 2023

Blaue Lebensmittel



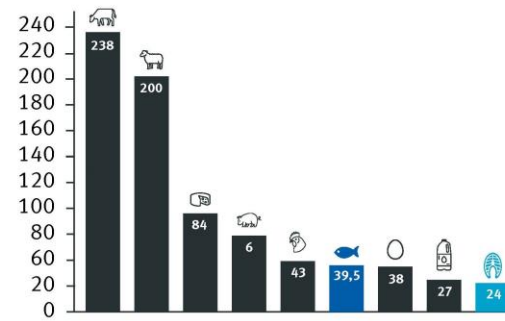
- Blaue Lebensmittel – Blue Foods
sind Lebensmittel aus Süß – oder Salzwasser**
- **Geringer ökologischer Fußabdruck**
 - **Hohe Nährstoffdichte**

Ökologischer Fußabdruck

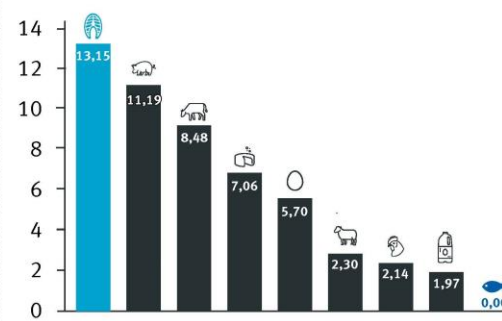


Ökologischer Fußabdruck von Wild- und Zuchtfisch im Vergleich zu anderen Proteinquellen

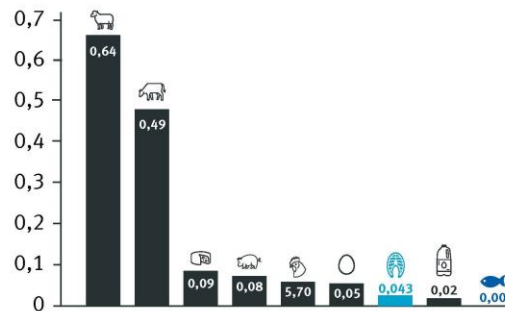
CO2 Ausstoß
in gCO₂ Äquivalent pro Gramm Protein



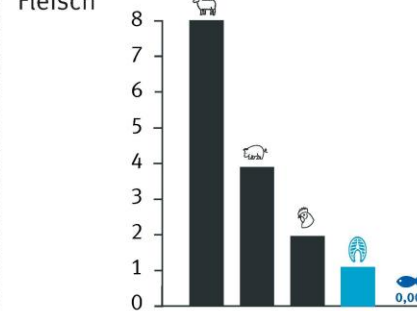
Süßwassernutzung
in Liter pro Gramm Protein



Landflächenverbrauch
in m² pro Gramm Protein



Futtermittelverwertung
in Kilogramm Futterbedarf pro Kilogramm Fleisch



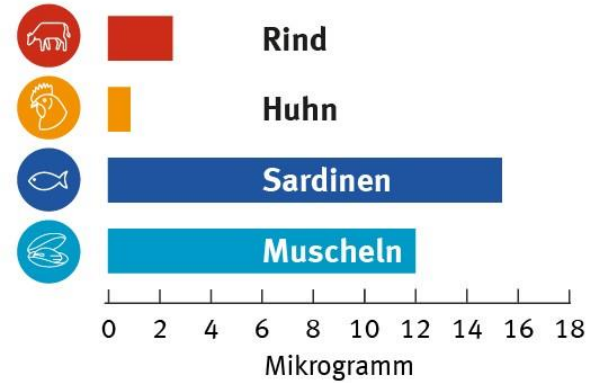
Quelle: IOP science/FAO Präsentation beim Seafood Futures Forum 2023 © MSC

Nährstoffgehalt

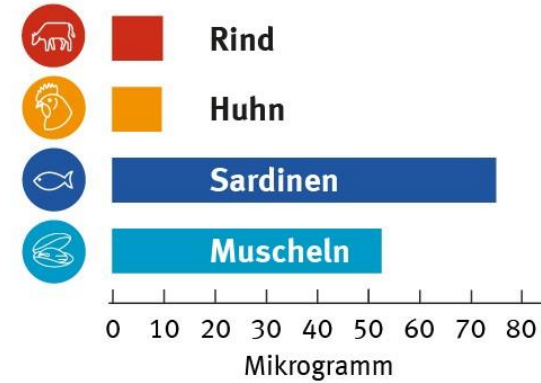


Nährstoffgehalt von Muscheln,
Sardinen, Huhn und Rind
in Mikrogramm pro 100g

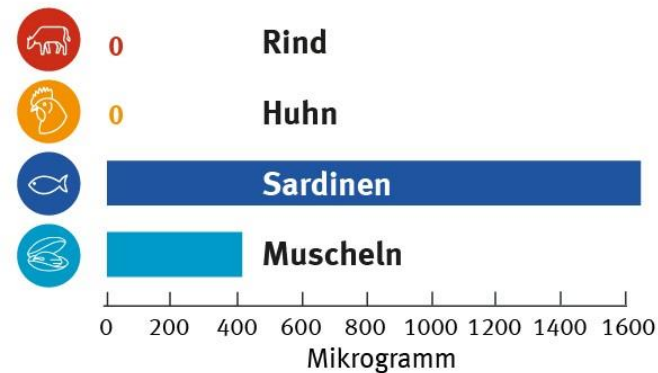
Vitamin B12



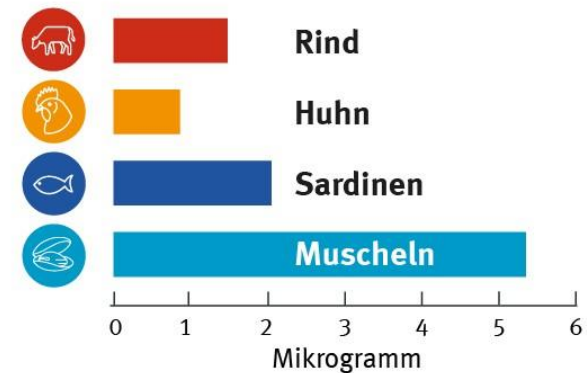
Kalzium



Omega-3 Fettsäuren (EPA und DHA)



Eisen



Quelle: FAO/Golden et al. Nature 2021

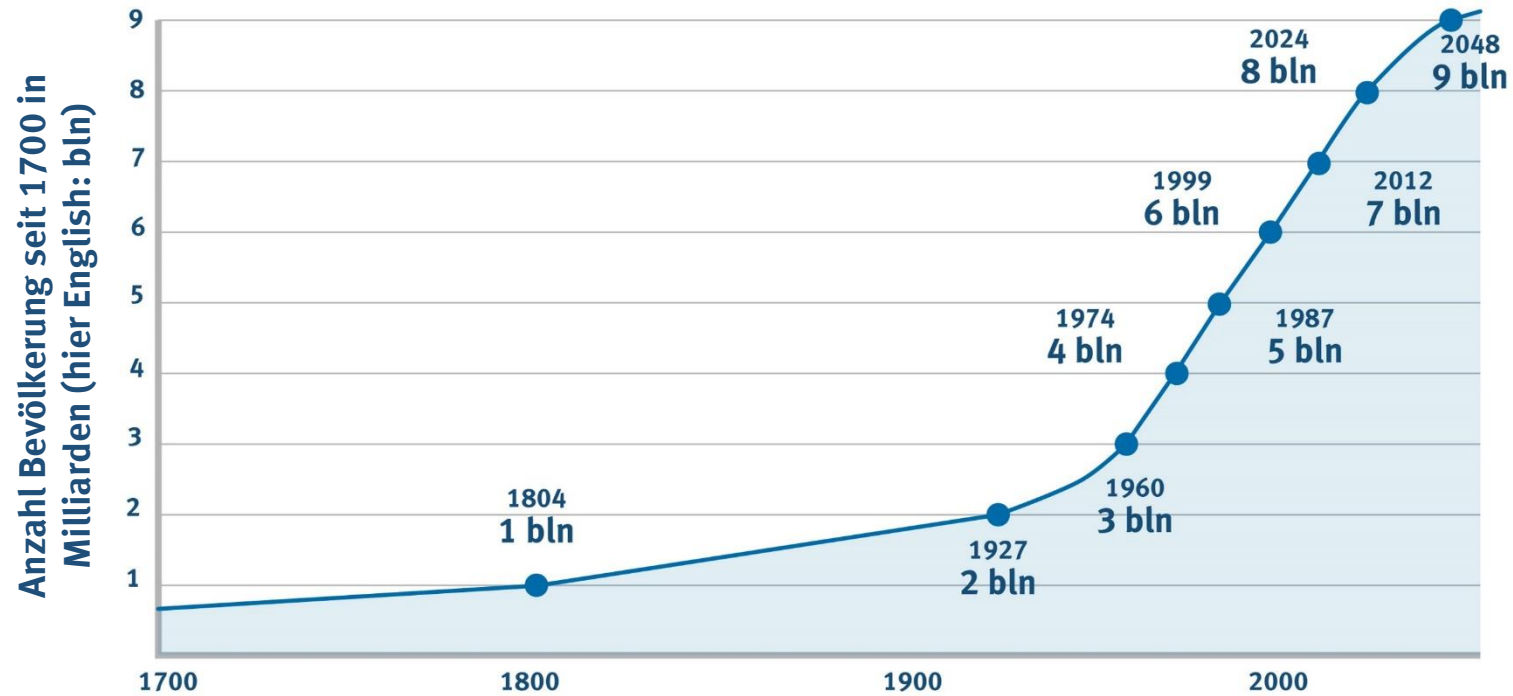
Globale Nahrungsmittelproduktion



Verantwortlich für:

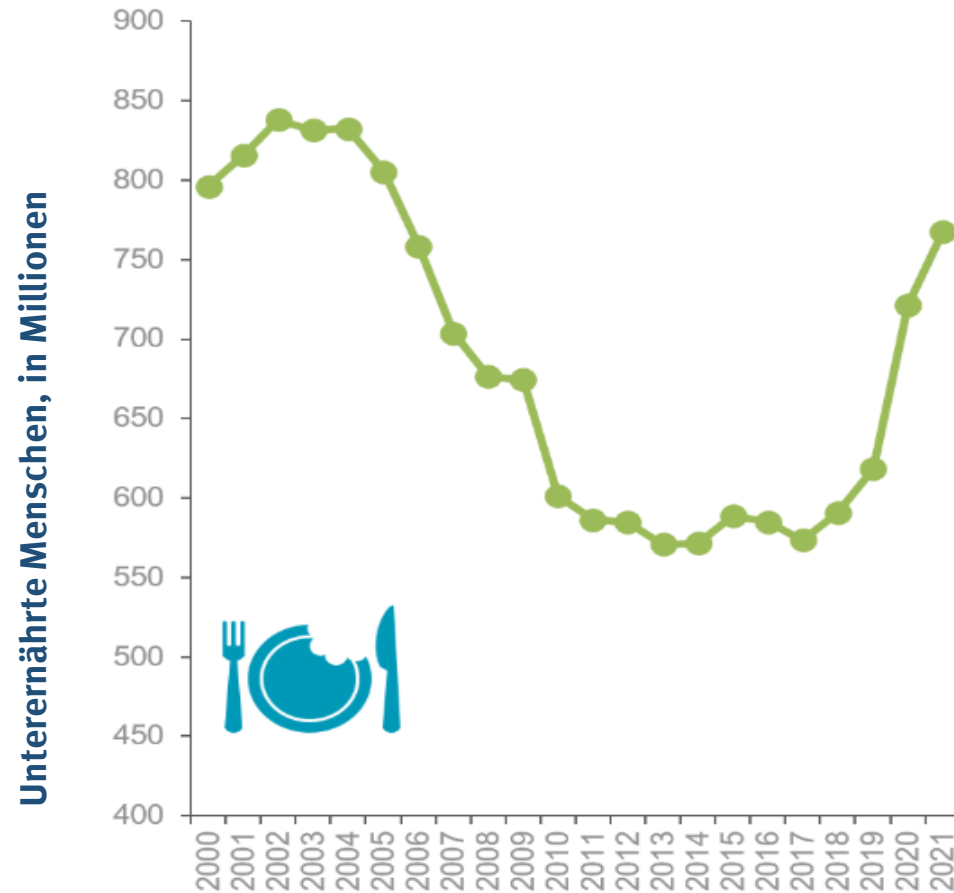
- $\frac{1}{4}$ aller Treibhausgasemissionen
- $\frac{3}{4}$ Wasserverbrauch
- Beanspruchung $\frac{1}{2}$ aller eisfreien Landflächen

Entwicklung Weltbevölkerung



Source: open.edu

Entwicklung Unterernährung



Quelle: FAO

Klimawandel



Auswirkungen auf die Lebensmittelproduktion:

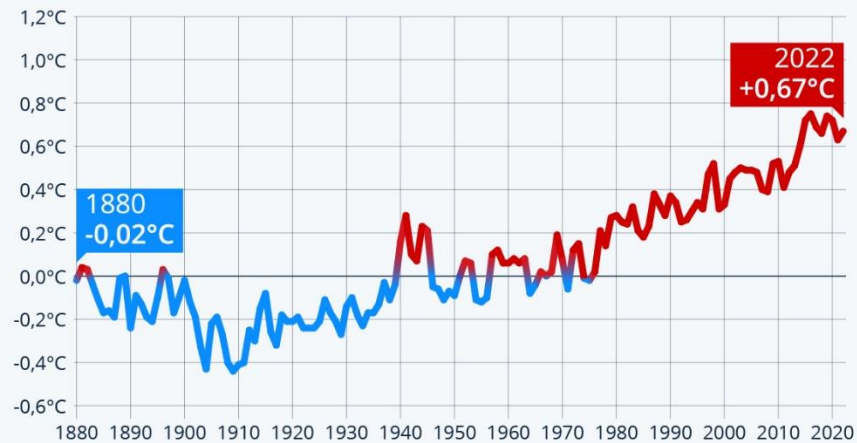
- **Landwirtschaft stärkeren Schwankungen unterworfen:**
 - Extreme Wetterereignisse
 - veränderter Niederschlag
 - höhere Temperatur
- **Verstärkung von bereits vorhandenem Verlust von Ackerland (10 Millionen ha/Jahr) – ausgetrocknet, ausgelaugt**

Klimawandel – Auswirkungen Ozeane



Die schleichende Erwärmung der Weltmeere

Abweichung der weltweiten Meerestemperatur vom Temperaturdurchschnitt 1901-2000*



* Meeresoberflächentemperatur

Quelle: National Oceanic and Atmospheric Administration



statista

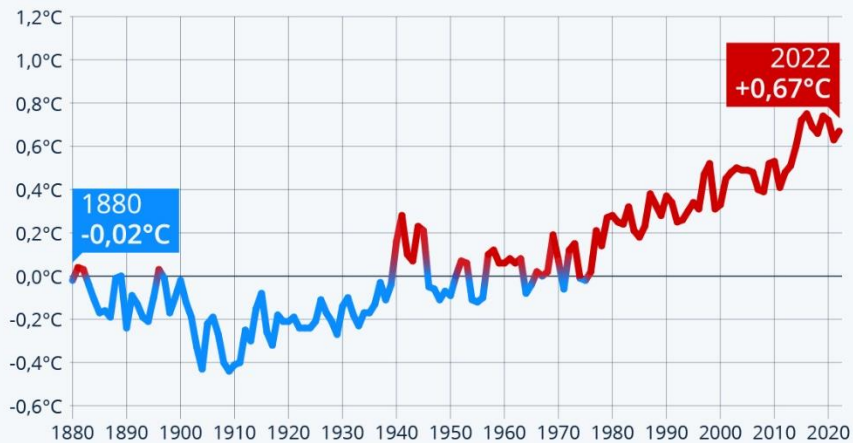
- Meerestemperatur steigt
- Sauerstoffgehalt sinkt
- Ozeane nehmen CO₂ aus Luft auf
- Versauerung der Meere
- Auswirkungen auf Verlauf von Meeresströmungen

Klimawandel – Auswirkungen Ozeane



Die schleichende Erwärmung der Weltmeere

Abweichung der weltweiten Meerestemperatur vom Temperaturdurchschnitt 1901-2000*



* Meeresoberflächentemperatur

Quelle: National Oceanic and Atmospheric Administration



statista

- Veränderung Fischbestände, z.B.:

- geographische Verteilung
- ökologisches Gleichgewicht gerät aus dem Lot



Auswirkungen auf Management

UN-Sustainable Development Goals



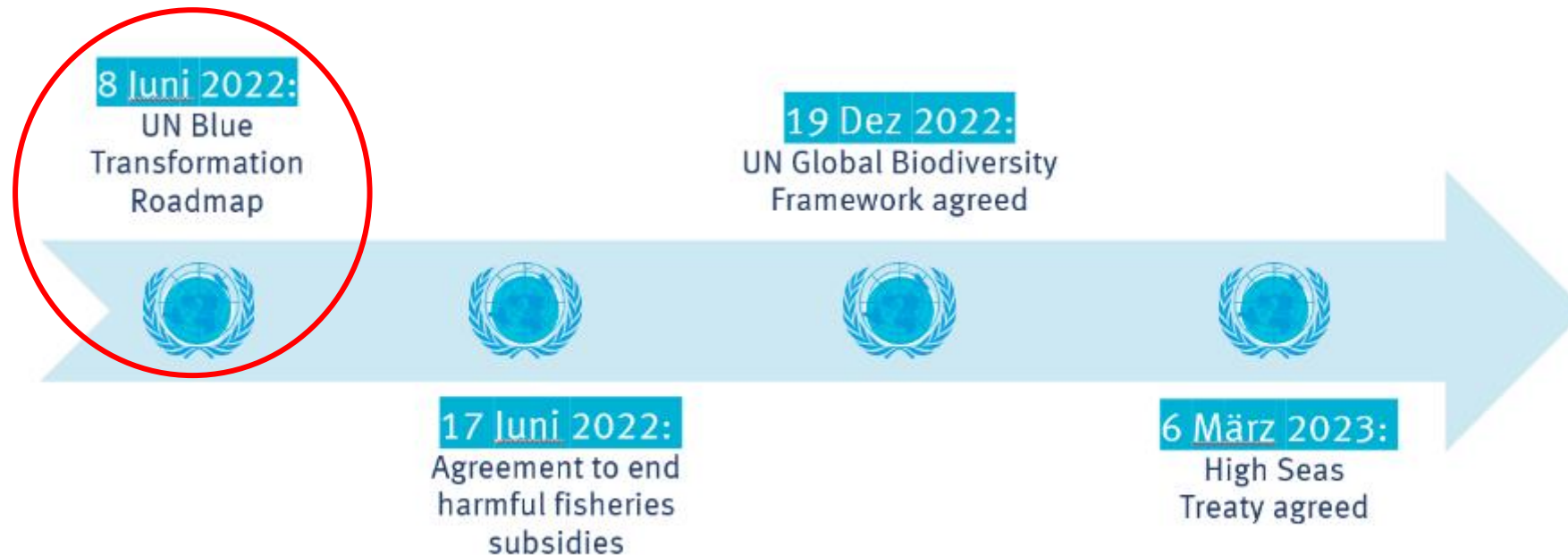
Meilensteine erreicht



- Befinden uns in UN „Dekade der Ozeane“



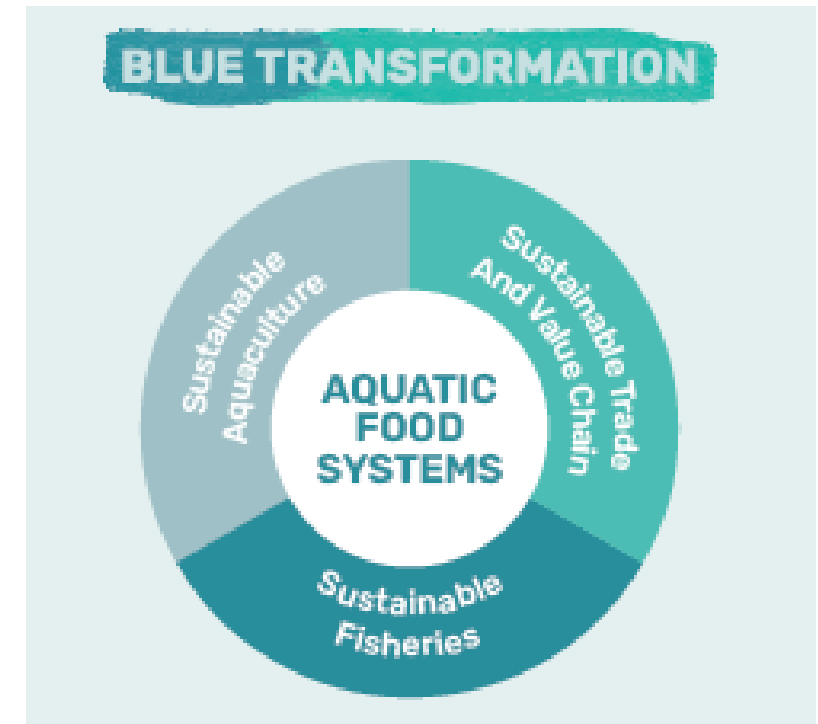
- Viele Meilensteine erreicht in letzten Jahren:



Die „blaue Transformation“ der FAO



- **FAO – Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen**
- **Blue Transformation: Wegweiser für u.a. Politik und Unternehmen**
- **Blaue Lebensmittel als Lösungsbeitrag für Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung!**
- **Unter der Bedingung: Nachhaltigkeit**



1. Verantwortungsvolle Aquakultur



Ziel:

Erhöhung Produktion von Fisch und Meeresfrüchten aus verantwortungsvoller Aquakultur - um globale Nachfrage bedienen zu können

- **Mind. 35% Wachstum nachhaltiger Aquakultur bis 2030 - besonders in Regionen mit Nahrungsmangel**

2. Lieferketten



Ziel:

Wertschöpfungsketten sichern soziale, wirtschaftliche und ökologische Rentabilität von blauen Lebensmitteln

- **Reduzierung von Fischverlusten und –abfällen: -50% bis 2030**
- **Nutzung Beifang und Verwendung von Nebenprodukten**
- **Experteure aus Entwicklungsländern können Anforderungen der wichtigsten Importländer erfüllen**
- **Mehr Transparenz und Rückverfolgbarkeit**

3. Nachhaltige Fischerei



Ziel:

Effektives Management aller Fischereien welche zu gesunden Beständen und gerechten Lebensgrundlage führt

- **100% aller Fischereien (Süß+Salzwasser) werden effektiv gemanagt (u.a. bessere Daten, Anpassung an Klimawandel, neue Bestandserfassungsmethoden)**
- **Keine illegale, unregulierte und undokumentierte (IUU) Fischerei**

Nachhaltige Fischerei



Nachhaltige Fischereien und nachhaltig befischte Bestände sind langfristig produktiver als nicht-nachhaltige Fischerei und überfischte Bestände!

- **Schätzungen: 16 Millionen Tonnen mehr Fisch+Meeresfrüchte/Jahr***
- **u.a. Deckung Proteinbedarf/Tag von + 72 Millionen Menschen**

Nachhaltige Fischerei –Ziel des MSC

Wer ist der MSC?

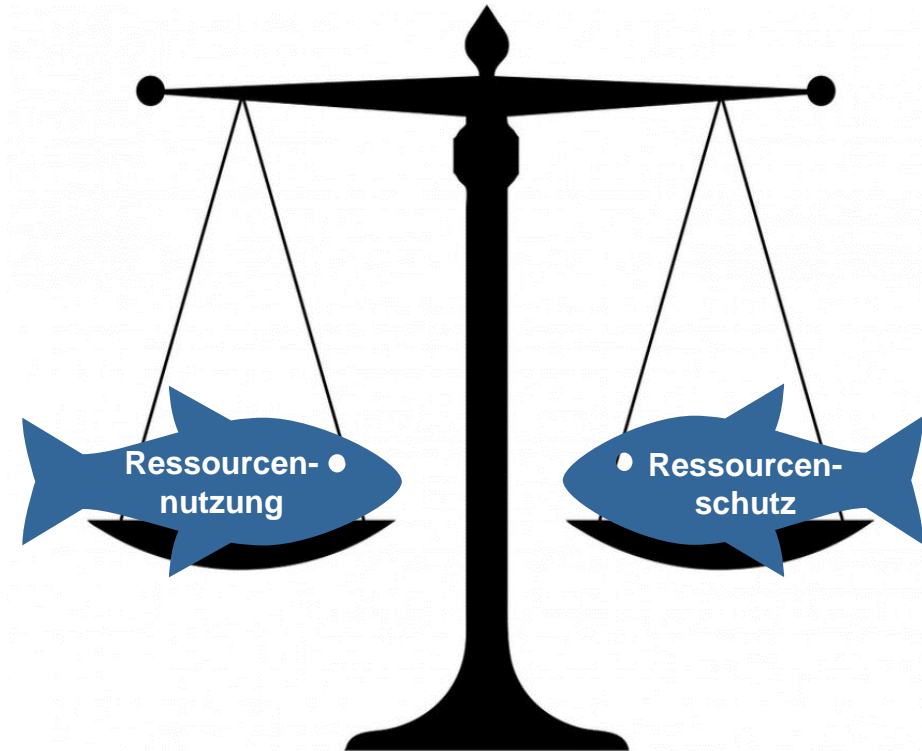


- **1995 UN FAO Code of Conduct for Responsible Fishing**
- **1996 WWF und Unilever**
- **1997 Gründung des MSC als unabhängige, gemeinnützige Organisation**
- **Erarbeitung MSC-Umweltstandard: Konsultationen mit 200 WissenschaftlerInnen + ExpertInnen aus Umweltschutz und Industrie**
- **Ziel: nachhaltige Fischerei: langfristiger Erhalt von Fischbeständen und Ökosystemen**
- **Erhalt von Wildfisch als bedeutende Nahrungsquelle**

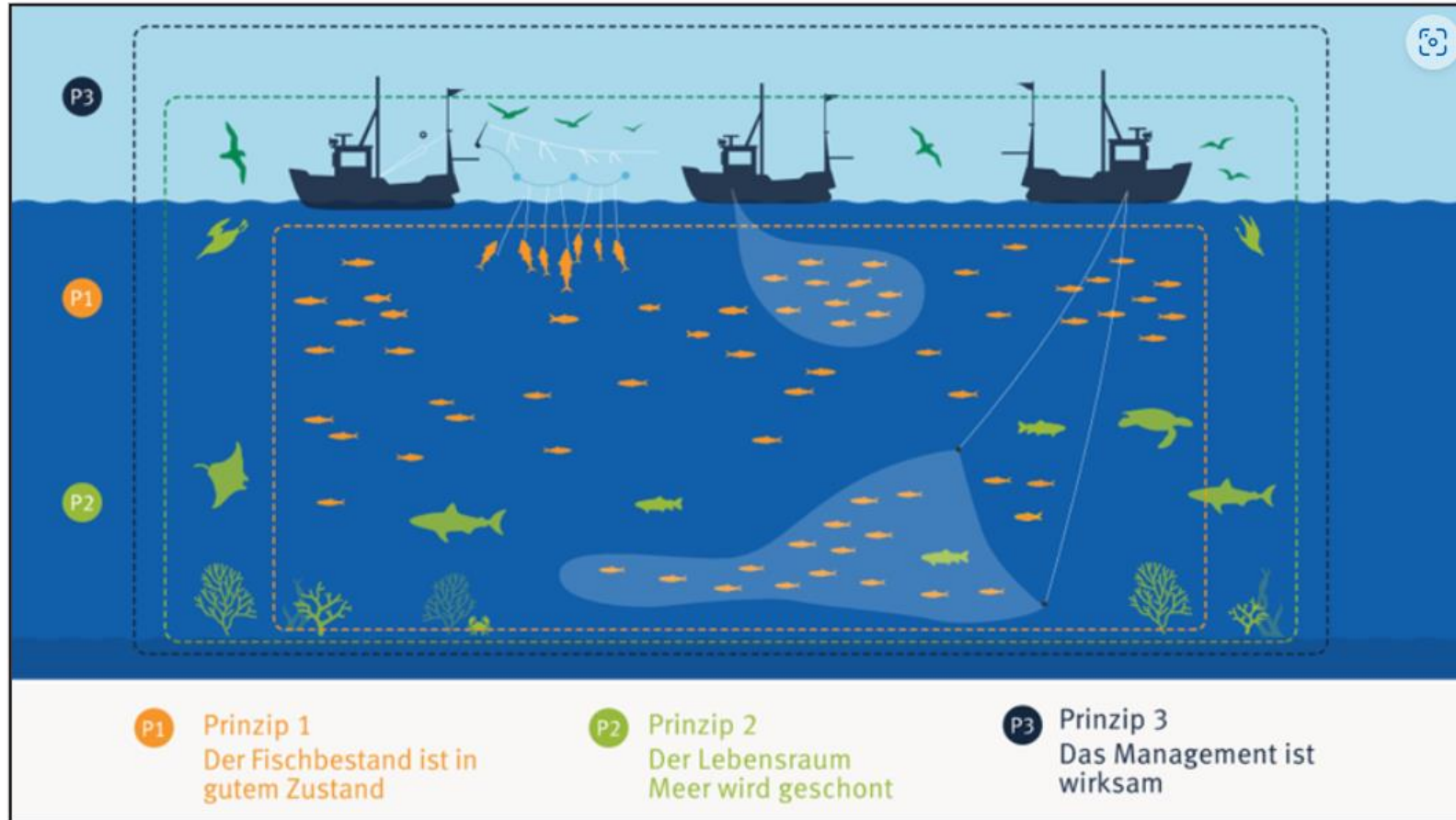
Wie arbeitet der MSC?



- **Wissenschaftsbasiert**
- **Transparent**
- **Unabhängig**
- **„3rd party“ Überprüfung**
- **Langfristige Verbesserungen**
- **Bindet alle Stakeholder ein**
- **Erkennt an: Fischerei greift immer in Ökosysteme ein – doch Erholung muss möglich sein**



MSC-Fischereistandard



Lieferkettenstandard



Fischerei



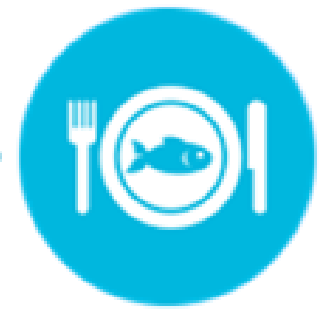
Fischerei-
Zertifizierung



Lieferketten-
Zertifizierung



Lizenz-
vergabe



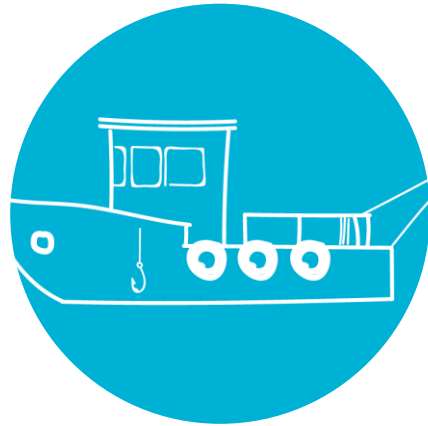
Endprodukt

25 Jahre MSC



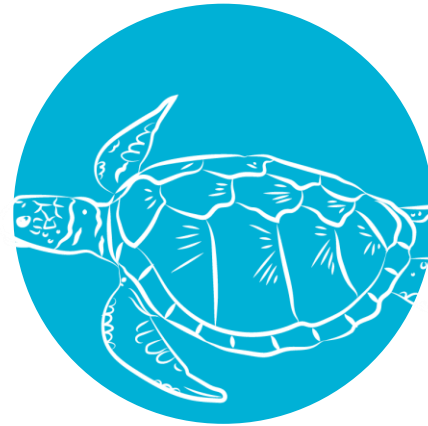
19%

der globalen Fangmenge
von Fischereien im MSC-
Programm*



659

Fischereien im
MSC-Programm**



2.087

Verbesserungen, die
von MSC-zertifizierten
Fischereien
umgesetzt wurden
(Stand 2022)



Über **20.000**

Produkte mit MSC-
Siegel weltweit,
über 2.700 davon in
Deutschland

* 16% MSC-zertifiziert, 2 % in MSC-Bewertung, 1,3% suspendiert
** April 2022- März 2023; inkl. zertifiziert, suspendiert, in Bewertung***

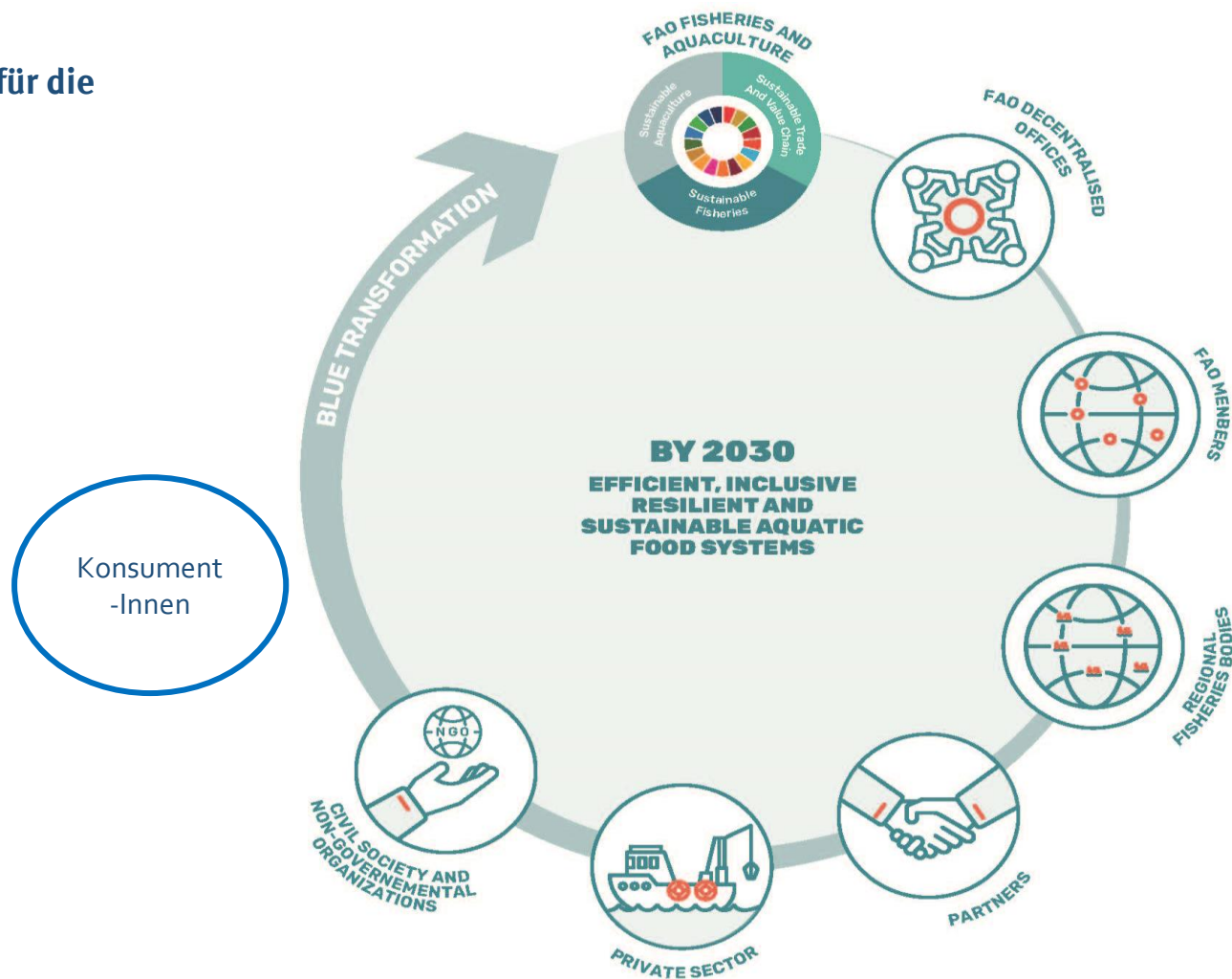


Und nun?

Der Weg vor uns



FAO-Darstellung der Stakeholder für die blaue Transformation





**Danke für Ihre Aufmerksamkeit!
Gibt es Fragen?**



Interesse an mehr Informationen?
Kontaktieren Sie emefa.attigah@msc.org

Registrieren Sie sich für kostenlose Veranstaltungen + Newsletter

Lesen Sie: [Blue Food | Marine Stewardship Council \(msc.org\)](https://www.msc.org)

Folgen Sie uns auf Social Media:

