



Geschmack der Zukunft der Meere

Science Sips Brief No. 3

Biodiversität

21. Juni 2017

Meere und Ozeane sind der Lebensraum von ungefähr einer Million Tier- und Pflanzenarten und über einer Milliarde Mikroben. Von diesen Millionen Arten landet nur eine Handvoll auf unseren Tellern. In diesem Science Sips thematisieren drei Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler den Zusammenhang zwischen der biologischen Vielfalt der Meere und unserer Ernährung. Dabei versuchen wir Antworten auf folgende Fragen zu finden: Was wissen wir über die biologische Vielfalt im Meer? Welche Auswirkung hat Fischerei und Aquakultur auf die biologische Vielfalt der Meere? Wie können wir mit unserem Konsum die biologische Vielfalt der Meere schützen?

Zukunft Fisch – Die richtige Wahl entscheidet

Fisch ist weltweit eine unentbehrliche Proteinquelle für einen erheblichen Anteil der Weltbevölkerung. So liegt der Fischkonsum im weltweiten Mittel jährlich bei über 20kg pro Kopf. Auch aus sozioökonomischer Sicht ist Fisch von hoher Relevanz, so verdienen etwa eine halbe Milliarde Menschen mit und in der Fischerei ihren Lebensunterhalt. Obwohl wir mit höherem technischem Aufwand fischen, stagnieren die weltweiten Fänge seit Mitte der 1980er Jahre. Betrachtet man die wissen-

schaftlich erfassten Fischbestände sind die globalen Daten zur Überfischung besorgniserregend. Die Aquakulturproduktion weist seit Jahrzehnten ein stetiges Wachstum auf und verlangt in einem hohen Maße nach einer nachhaltigen Entwicklung. Etwa 90 Prozent des in Deutschland verzehrten und verarbeiteten Fisches wird importiert. Welcher Fisch eingekauft wird oder zum Verkauf angeboten wird, hat Einfluss auf das Problem der Überfischung und die Gesundheit der Meere. Es ist wichtig Konsumentinnen und Konsumenten sowie den Handel bei der richtigen Wahl des Fisches zu unterstützen, so der WWF-Fischerei-Experte **Dr. Daniel Carstensen**.

Umweltfolgen von Aquakultur – Wie reagieren Bakterien in tropischen Küstenökosystemen?

Bakterien haben eine Schlüsselrolle im globalen Stoffkreislauf. Die diversen Bakteriengruppen haben spezifische Funktionen. Doch diese Funktion ist – wie viele andere auch – in Gefahr. Gerade durch menschliche Einflüsse, wie verunreinigte Zuflüsse, erhöhte Salzgehalte und die Schifffahrt, wird das Gleichgewicht immens gestört. Denn: Ist das Ökosystem erst aus den Fugen geraten, können sich pathogene Bakterien

Ein Projekt von



museum für
naturkunde
berlin

In Kooperation mit



ausbreiten – was letztlich auch für den Menschen zur Gefahr werden kann. Durch verunreinigtes Wasser können Krankheitserreger auf Meeresfrüchte übertragen werden, die letztlich im Kochtopf landen und so auch Menschen gefährden.

Insbesondere aus Aquakulturen gelangen schädliche Keime und Stoffe und der Überschuss an organischem Material ins freie Meerwasser. Darunter leiden nicht nur benachbarte Aquakulturanlagen, Korallenriffe oder Seegraswiesen, sondern auch verschiedene Bakterien. Mit diesen Bakteriengemeinschaften befasst sich die Mikrobiologin **Dr. Astrid Gärdes** vom Leibniz-Zentrum für Marine Tropenökologie (ZMT) und berichtet über die Umweltfolgen von Aquakultur für tropische Küstenökosysteme.

Krebse – essen oder lieber nicht?

Krebse – soll man sie lieber in der Natur bewundern oder ist es vertretbar, sie auch zu essen? Beides sollte man, meint **Dr. Charles Oliver Coleman**, Kustos der Krebstiere am Museum für Naturkunde Berlin. Als Nahrungsmittel sind Krebse besonders wertvoll. Mit dem Fleisch des Antarktischen Krills zum Beispiel könnten wir alle Menschen unseres Planeten mit Eiweiß versorgen. Andere Krebsarten werden von Sterneköchen serviert oder es gibt sie als Fastfood-Snack. Beim Kauf von Krebsen, die in der Natur gefangen wurden und denen, die aus der Aquakultur stammen, gibt es einiges zu bedenken, um negative Einflüsse auf die Ökosysteme beim Fang oder durch die Haltung zu minimieren.

Science Sips ist Teil von „Ein Geschmack der Zukunft der Meere“ – eine Veranstaltungsreihe im Rahmen des Wissenschaftsjahres 2016*17 Meere und Ozeane

Bei der Veranstaltungsreihe „**Ein Geschmack der Zukunft der Meere**“ vom Ecologic Institut und dem Museum für Naturkunde Berlin gehen wir den Herausforderungen und Möglichkeiten der nachhaltigen Nutzung von Meeren und Ozeanen auf den Grund. Die kulinarischen Partner **Köstlichkeiten** und **Bone.Berlin** servieren dabei Streetfood-Leckerbissen aus nachhaltigen Meeresprodukten, von denen sich die Teilnehmenden inspirieren lassen können.

Eine weitere Science Sips Veranstaltung folgt am 19. Juli 2017 zu dem Thema Fischereipolitik (Einlass: 19:00).

#sciencesips

#wissenschaftsjahr

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Eine Initiative des Bundesministeriums
für Bildung und Forschung

Wissenschaftsjahr 2016*17

**MEERE
UND OZEANE**