

INTERNATIONAL

Slow Fish-Kampagne: Die Meere verstehen

Der Fischfang ist seit vielen Jahren ein strategisches Thema für Slow Food. Beim Fischfang, wie auch bei der Landwirtschaft, ist Slow Food der festen Überzeugung, dass jeder Einzelne dazu beitragen kann, das derzeitige globalisierte Lebensmittelsystem, das auf der intensiven Ausbeutung von Ressourcen basiert, zu verändern.



Ein Bericht von Joseph Puglisi & Paula Barbeito

Slow Fish ist ein internationaler Zusammenschluss von Menschen, die mit dem Meer leben. Gemeinsam mit anderen Partnern wurde auch 2022 eine fünftägige Reihe von Vorträgen und Meetings auf der *Terra Madre*-Jahreskonferenz in Turin organisiert. Jeder Tag war gefüllt mit Vorträgen, Diskussionen, Foren, Verkostungen verschiedenster Lebensmittel, ausgelassener Stimmung am Abend in der Enoteca, leidenschaftlichem Austausch über neue Strategien, Interviews, ersten Präsentationen und emotionalen Verabschiedungen.

Die zahlreichen kulturellen Erfahrungen und Möglichkeiten zur Interaktion boten einen Raum

für die rasche Verbreitung von Ideen und die Schaffung eines Gefühls der gemeinsamen Gemeinschaft. Das Event steht damit *pars pro toto* für die vielfältigen Aktivitäten des weltweiten Netzwerkes und seiner Mitglieder im Jahr 2022.

Viele der Themen aus früheren Veranstaltungen wurden wieder aufgegriffen. Dabei ging es um die realen Herausforderungen wie Enteignung, Kolonisierung und Praktiken der Einfriedung und Ausgrenzung, aber auch um Projekte, die sich für Vielfalt, Lokalisierung, Selbstverwaltung und die Verteidigung der menschlichen Gesellschaften einsetzen, die mit dem Ozean leben und in vielen Fällen auch noch gedeihen.

Vor allem aber wurde deutlich, dass das Konzept der Blue Commons, das erstmals auf der Slow Fish 2019 vorgestellt wurde, nach wie vor das Herzstück der Slow Fish-Botschaft ist. Es

ist eine konzeptionelle Antwort auf das, was als „Ocean Grabbing“ oder die Privatisierung von Meeresressourcen bezeichnet wurde.

Kämpfe auf See

Die Blue Commons waren ursprünglich der Gegenpol zur Blue Economy. Wie der Name schon sagt, ist die Blue Economy grundsätzlich im Diskurs des wirtschaftlichen Fortschritts angesiedelt. Sie konzentriert sich auf die Entwicklung der weltweiten Gewinnung von Meeresressourcen

die Mangroven entlang der Pazifikküste besetzt hat. Trotz ihres Status als Kohlenstoffsenken und natürlicher Schutz vor Stürmen werden die Mangroven systematisch zugunsten der Garnelenzucht entfernt. Die indigene Bevölkerung, die bis vor kurzem dort lebte, verliert ihren Landbesitz. Die Shrimp-Industrie in Ecuador setzt auf konsequente Ausgrenzung mit bewaffneten Sicherheitskräften, Elektrozäunen, Stacheldraht und Kampfhunden.



Der Parco Dora ist ein innerstädtischer Park in Turin in Oberitalien. Der Park war bis in die 1990er Jahre ein Industriegelände auf 450.000 Quadratmetern, zentral am Fluss Dora

Riparia. Die geräumten Areale wurden teilweise begrünt oder zu Veranstaltungsflächen umgewidmet.

und basiert auf Modellen des Wachstums und der Akkumulation. Trotz des Versprechens der Nachhaltigkeit muss sie daher um jeden Preis der Gewinnmaximierung Vorrang einräumen und provoziert Konflikte.

Beispiel aus Peru und Ecuador: Hilda Fany León Aguayo, erntet Muscheln und ist Anwältin einer lokalen Gemeinschaft von Frauen, die um den Erhalt der komplexen Beziehungen in den peruanischen Mangroven kämpfen. Gegenspieler ist die groß angelegte Shrimp-Industrie, die

Aus Blauer Wirtschaft wird „Blaue Angst“, wie afrikanische Kleinfischer es formulierten. Die lokale Bevölkerung ist durch die Garnelenindustrie, die die Uferzonen kolonisiert hat, verarmt und unterernährt. Grundlegend ist das System der Bestechung, das die finanziellen Kontrolltechnologien verstärkt. Diese können sowohl auf lokaler als auch auf höchster Regulierungsebene stattfinden.

Die Wirtschaft wird das Meer nicht retten

Um Fragmentierung, Desintegration und Un-

gerechtigkeit zu überwinden, müssen lokale, indigene Produkte aufgewertet und ein Co-Management-System zwischen allen Parteien wiederhergestellt werden. Die Commons, das Gemeingut, gehört allen gemeinsam und daraus ergibt sich auch eine gemeinsame Verantwortung. Diese Verpflichtungen ergeben sich nicht aus der rechtlichen Zuständigkeit oder aus Eigentumsansprüchen, sondern bestehen immer dann, wenn wir uns um die Gemeingüter kümmern und auf sie zugreifen.

In einer Gruppenpräsentation berichteten kanadische Mitglieder auf dem Activist Square über das Thema „Ocean Grabbing“. Tasha Sutcliffe, eine Expertin für Fischerei, wirtschaftliche Entwicklung von Gemeinden und Geschäftssysteme ist Mitglied des internationalen Beirats von Slow Fish sprach über unlauteren Lobbyismus. Es gibt eine Übernahme durch Unternehmen, Investoren werden an den Entscheidungstisch der Regierung eingeladen.

Beispiel: Da der legale Zugang und die Fischereirechte zu einem weiteren knappen Gut werden, wird das Kapital zu einem begrenzenden Faktor für den Einstieg in das Fischerleben. Die Lizenzkosten sind für viele zu hoch, um sie sich leisten zu können. In vielen Fällen sind die Investoren aus der Industrie am Ende die alleinigen Eigentümer aller Fischereirechte in einer Region, wodurch die einzelnen Fischer in die Position von Lohnempfängern gedrängt werden, die keinen Anspruch auf ihren eigenen Fang erheben können. Unter diesen Bedingungen stellt sich am Ende auch die Frage, wie junge Menschen für die Fischerei gewonnen werden können.

Auch der Handel spielt eine wichtige Rolle bei der Erzeugung anderer Formen der blauen Angst. Thor Øivind Jensen stellte das norwegische „Makrelen-Paradoxon“ vor. Junge Makrelen, „Pir“ genannt, zu essen, hat in Norwegen Tradition, das Problem ist der Vertrieb. Denn weil viele kleine Fischhändler*innen in den Ortschaften entlang der norwegischen Küste aufgegeben haben und viele kleine Anlandestellen der Fischer zugunsten weniger großer Fischereihäfen geschlossen wurden, ist frischer Fisch oftmals nur mit einiger

zeitlicher Verzögerung an den Fischtheken der großen Supermärkte vor der Stadt zu bekommen. Pir aber sind klein und leicht verderblich, die Lebensmittelketten gehen kein Risiko mit verderblicher Ware ein und bevorzugen stattdessen Zuchtlachs. Pir werden zwar weiterhin gefischt, weil sie aber nicht mehr zu den Menschen gelangen, wird aus der wertvollen Ressource eben Fischfutter für die Aquakultur von Zuchtlachs. Und man braucht etwa zehn Kilogramm Makrelenfutter, um ein Kilo Zuchtlachs zu produzieren.

Caroline Bennett, Gründerin des Restaurants Moshi Moshi erinnerte das Publikum daran, dass Sushi seit jeher ein Festessen und kein alltäglicher Snack ist. Mit der wachsenden weltweiten Nachfrage nach Sushi wurde ein Fischprodukt benötigt, das die Lücke der verschwindenden Arten wie Roter Thun und Steinbutt füllt. Die Entwicklung von Zuchtfischen ab den 1980er Jahren machte den Lachs zu einer industriellen Zutat für die Sushi-Produktion in aller Welt. Das exponentielle Wachstum der Aquakultur bedeutete jedoch auch eine Intensivierung des Inputwachstums.

Zuchtlachs liefert zwar mehr Kalorien pro Kilo, diese Kalorien jedoch auf einen höheren Gehalt an entzündungsfördernden Omega-6-Fettsäuren und den Verzehr von minderwertigen Futtermitteln zurückzuführen seien. Wild gefangene Lachse hingegen ernähren sich von Krill und Schalentieren, die zwar magerer sind, aber neben anderen Nährstoffen auch einen höheren Gehalt an Vitamin B und viel gesünderen Omega-3-Fettsäuren aufweisen.

Clement Oliviera erläuterte die ineffiziente Verteilung, mit der kleine Fischer in Katalonien, Spanien, konfrontiert sind. Dort, wie auch in Norwegen, wird der Vertrieb entweder durch private oder staatliche Sortieranlagen geregelt. Ähnlich wie bei den Lizenzkosten hat die Regierung die rechtlichen Voraussetzungen dafür geschaffen, dass alle Fischer, unabhängig von ihrer Größe oder ihrem Standort, ihre Fänge über solche Korridore verarbeiten müssen. So muss Herr Oliviera alle Fische und Krustentiere, die er in seinen örtlichen Fischgründen fängt, 35 Kilometer weit zur nächsten Station transportieren. Dort geht er

einfach mit seinen Kisten durch und bezahlt die Gebühr. Dann kann er wieder zurückfahren, um seinen Fisch an das Restaurant zu verkaufen, das nur wenige Meter von der Anlegestelle seines Bootes entfernt liegt.

Als Antwort auf diese Situation haben die Fischer gemeinsam eine Genossenschaft gegründet, die es ermöglicht, den Fisch direkt an der Anlandestelle zu verarbeiten. Indem sie auf ein stärker integriertes System setzen, ebnet sich



Das Slow Food Youth Network solidarisiert sich mit den Fridays for Future.

der Weg für eine größere finanzielle Rentabilität und eine kohlenstoffärmere Fischerei, während es gleichzeitig der Gemeinschaft mehr Autonomie und Integration bietet.

Anhand der vielen Beispiele, die in diesem Jahr präsentiert wurden, wird deutlich, dass die Blaue Angst viele Formen annimmt. In den Food Talks und Foren auf Terra Madre 2022 wurde jedoch ebenso deutlich, dass die Blue Economy ein einheitliches Ziel für die gesamte blaue Allmende der Welt hat: sie strebt auf die Monokultur von Fischereipraktiken, auch wenn eine solche Monokultur zu sozialer Ungerechtigkeit führt,

weiterhin zielt sie darauf ab, die Macht in den Händen von immer weniger Investor*innen und Interessenvertreter*innen zu konsolidieren, auch wenn eine solche Konsolidierung zur Auflösung der lokalen Gemeinschaft führt, und sie nutzt ihre Macht, um Regierungs- und Wirtschaftsentscheidungen zu manipulieren und zu beeinflussen. So asymmetrisch die Größenverhältnisse zwischen Klein und Groß in der Branche auch geworden sind, die Slow-Fish-Gemeinschaft sucht weiterhin nach der Wiederherstellung des



Das fünf-tägige Festival ist offen für Besucher.

Gleichgewichts.

Auf der Suche nach einem blauen Vertrauen

Wie sieht also die Regeneration in den Blue Commons aus? Wenn Commoning tatsächlich eine Aktion ist, welche Aktionen werden dann zum Schutz unserer Ozeane unternommen? Und wenn das Blaue Gemeingut im Widerspruch zur Blauen Wirtschaft steht, können wir dann Kräfte mobilisieren, um der Blauen Angst zu widersprechen?

Mit ihrer Organisation Havhøst (Meeresernte) hat Jannie Vestergaard aus Dänemark zusammen mit Gemeindemitgliedern Unterwasser-Gärten für den gemeinschaftlichen Anbau von Muscheln,

Austern und Seetang eingerichtet. „Wir sind Bauern in Neoprenanzügen“, sagte Vestergaard. Das System soll ökologisch und sozial regenerativ sein, die Meeressäaten dienen auch der Umweltbildung und sollen die Essgewohnheiten verändern, sollen das Verständnis von Lebensmitteln und ihrer Produktion zu beeinflussen. Das Programm gibt es in zehn dänischen Gemeinden und soll sich in der nordischen Region replizieren.

Die Verbreitung von Ideen war für viele Vorträge



Die internationale handwerkliche, nachhaltige Fischerei ist bei Terra Madre mit Fisch und Meeresfrüchten präsent.

gende ein wichtiger Aufruf zum Handeln. Marta Cavallé, Mittelmeerkoordinatorin der Plattform Low Impact of Fishers of Europe versucht, das Entstehen von kurzketten Lebensmittelsystemen zu fördern. Durch die Zusammenarbeit mit Partner*innen aus Spanien, Italien und der Türkei werden derzeit Daten ausgewertet, um Erfahrungen und Methoden zu systematisieren, die mit anderen geteilt werden können. Einige Fischer sagen, dass sie nicht den Mut gefunden hätten, weiterzumachen, wenn sie nicht einen anderen Fischer getroffen hätten, der versucht, die gleichen Probleme zu lösen. Der Zugang zu

Wissen und inspirierenden Erfolgsgeschichten hat große Bedeutung. Die Medien vermitteln oft, dass wir mit unseren Bestrebungen allein sind. Sie neigen dazu, die Erfolge der Blue Economy herauszustellen, auch wenn diese Erfolge in einem negativen Licht stehen. In der Tat findet man nur selten Berichte, die sich mit dem gemeinsamen Handeln befassen. Infolgedessen fühlen sich weltweit Kleinfischer*innen oft zunehmend allein und kämpfen gegen eine immer größer werdende Hegemonie.



Im Forum „Meeresschutzgebiete: Biodiversität, Tourismus, Schönheit“ wurde ein Projekt in der italienischen Region Apulien vorgestellt, das Meeresschutz und Kleinfischerei miteinander verbindet. Die handwerkliche Fischerei dort verfolgt seit einiger Zeit aufmerksam die Erfolge der Meeresschutzgebiete (MPA) Porto Cesareo und Torre Guaceto. Obwohl beide Gebiete sehr unterschiedlich sind, werden sie kooperativ verwaltet. In zehnjähriger Arbeit wurden wissenschaftliche Erkenntnisse und traditionelles ökologisches Wissen integriert, was zu einem Bewirtschaftungsplan führte, der nicht nur der biologischen Vielfalt des Meeres zugutekam, sondern auch die Lebensqualität der lokalen handwerklichen Fischer verbesserte. Dies hat das Interesse anderer handwerklicher Fischer in dieser Region geweckt, die das Konzept übernehmen möchten.

Sonia Strobel, Leiterin und Mitbegründerin von Skipper Otto in Vancouver, Kanada, erläuterte in einem Vortrag mit dem Titel „Fischernetze und Netzwerke“ das Modell ihres Unternehmens für eine gemeinschaftsgestützte Fischerei. Nach dem Vorbild der Kleinbauern können die Ver-

braucher eine Partnerschaft mit dem Netzwerk von Fischern eingehen, die mit Skipper Otto zusammenarbeiten. Durch diese Unterstützung und den Erhalt von Zahlungen im Voraus können Entscheidungen darüber getroffen werden, welche Fischarten gefangen werden, wo sie vertrieben werden und wie Informationen am besten auf möglichst transparente Weise vermittelt werden können.

Der Ansatz von Frau Strobel ist sehr interdisziplinär. Sie wirft ein weites Netz aus, um ein breites Spektrum an Wissen aus Fischerei, Landwirtschaft, Wirtschaft und Politik zu sammeln und für neue Anwender*innen, die die Arbeit von Skipper



Die Vielfalt von Lebensmitteln und die Vielfalt der Zubereitungswege wird in zahlreichen Workshops präsentiert.

Otto nachahmen wollen, bereit zu stellen.

Die präsentierten Ideen zu Vertrauen, Gemeinschaft und Integrität helfen eine Alternative zur blauen Angst zu definieren. Es ist nicht die Angst, die das Slow-Fish-Netzwerk antreibt, seine leidenschaftliche Reise zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln fortzusetzen. Vielmehr ist es der Mut, den wir aus unserem Glauben an die blaue Allmende schöpfen. Vielleicht sollten wir anfangen, über das blaue Vertrauen zu sprechen.

Eine Strategie zur Vertrauensbildung

Der Höhepunkt unseres Diskurses fand während des Slow Fish-Strategietreffens am Sonntag statt. Unter der Leitung von Paula Barbeito, der Direktorin von Slow Fish, bot das Treffen einen Raum für alle interessierten Akteure innerhalb des internationalen Slow Food Netzwerks. In der dreistündigen Debatte, an der sechs der sieben

Kontinente und über 20 Nationen teilnahmen, wurden viele der im Vorfeld diskutierten Themen vertieft. Sie war daher ein Schmelztiegel für die Zusammenfassung von Ideen und die Erörterung der wichtigsten Themen, mit denen Slow Fish in diesem Jahr konfrontiert ist.

Zu den Herausforderungen zählen die Industrialisierung, die Verbraucherverziehung und der Mangel an Ressourcen. Zu den Strategien gehörten die Entwicklung eines besseren Verständnisses zwischen den Interessengruppen, der Aufbau von Netzwerken mit Kleinfischern, die Verbindung zu den Verbrauchern, das Feiern von Erfolgen und die Bildung von Allianzen.



Terra Madre ist eine wichtige Plattform für den internationalen Informationsaustausch der Mitglieder von Slow Fish

Als ein Instrument zur Bewältigung dieser Herausforderungen und Umsetzung der Strategien kann ein Slow-Fish-Atlas und eine Blue-Commons-Kampagne sein. Der Atlas wurde erstmals auf dem Strategietreffen 2016 erwähnt. Das Konzept der blauen Allmende wurde dem Netzwerk erstmals 2019 vorgestellt. Es wurden jedoch noch keine konkreten Maßnahmen ergriffen, um beide Projekte voranzubringen. Wie kann ein solches Instrument aussehen? Auf welche Weise können die Blue Commons unterstützt und gefördert werden?

Nach und nach begannen diese einzelnen Taktiken, sich zu bündeln. Im Allgemeinen ging es darum, einen Weg zu finden, die Wahrheit über die Blue Economy an bestimmten Orten aufzudecken, und sie konzentrierten sich auf einzelne Produkte oder Projekte. Mit der Zeit begann die

Gruppe jedoch, die Blue Commons nicht als bestimmte Menschen, Orte oder Dinge zu beschreiben, sondern als die Beziehungen, die zwischen ihnen bestehen. Anstatt sich auf ihren individuellen Platz in den Blue Commons zu konzentrieren, begannen sie, über die Verbindungsfäden zwischen den einzelnen Handlungen zu sprechen, die zur Konstruktion der Commons dienen.

What do we stand for?

Vielleicht kann das blaue Vertrauen, das wir anstreben, nur durch eine stärkere Integration des Wissens und der Weisheit, über die unser Netzwerk verfügt, erreicht werden. Ausgehend von unserer Erfahrung bei Terra Madre 2022 kann dieses Vertrauen auf drei Leitaktionen beruhen:

- 1) Es zielt darauf ab, Fischereipraktiken, Produkte und Vertriebsmethoden zum Nutzen aller Mitglieder der Gemeinschaften, die sie produzieren, zu diversifizieren,
- 2) Es zielt darauf ab, die Macht und den Zugang zu den Gemeingütern des Ozeans zu dezentralisieren, um die soziale und ökologische Gerechtigkeit zu regenerieren, und
- 3) Es arbeitet daran, Geschichten und Praktiken der blauen Gemeingüter mit einem immer größer werdenden Netzwerk von Interessenvertretern zu teilen, um alle Menschen überall zu ermutigen, ihre eigenen Praktiken der Regeneration beizubehalten.

Am Ende des Treffens rief Jens Ambsdorf von der Lighthouse Foundation alle Mitglieder des Slow-Fish-Netzwerks dazu auf, ihre Überzeugungen in Stichpunkten darzulegen. Sobald diese gesammelt sind, wird ein Beirat ausarbeiten, wofür die Mitglieder von Slow Fish stehen.

Wenn Slow Food die Idee eines Slow-Fish-Atlas und einer Kampagne zu den blauen Gemeingütern vorantreiben will, geht es darum die gemeinsame Verantwortung, den Wissensreichtum unserer Gruppe zu bündeln und Ressourcen für die Vernetzung zu mobilisieren. Wenn es gelingt, einen Raum für die Mitglieder des Netzwerks zu schaffen, in dem sie sich über bewährte Praktiken austauschen und um Unterstützung bitten können, könnte es gelingen, die so dringend benötigte interne Vernetzung zu schaffen.

Ein weiterer Akt des Commoning

Die japanische Delegation hielt am Freitag auf dem Rasen neben dem Hauptpavillon im Parco D'ora einen „Seegras-Gipfel“ ab. Sie entfalteten einen vier Meter langen Stoffstreifen, auf den sie getrocknete Algen in allen erdenklichen Variationen ausloten: knusprige Aonori, gerbstoffreiche Mozuko, schwarze Hijiki und viele andere. Nach und nach wurde die kleine Delegation aus Japan von Schaulustigen umringt und in der Zwischenzeit fügten Produzenten aus Europa und anderen Ländern Irischmoos und Seesalat hinzu. Bald war das gesamte Stück reinweißen Stoffs von Rand zu Rand mit etwas bedeckt, das jemand aus den Weltmeeren gesammelt hatte.

Förderungszeitraum:

seit Mai 2012

Fördersumme 2022:

27.500 Euro

Projektpartner:

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