

Ausgefischt?!

Gruppenstunde zum Thema Überfischung der Weltmeere und was wir selbst tun können?



Ziele:

Die Gruppenstunde „Ausgefischt?!“ soll spielerisch das Wissen der Teilnehmenden über Fische als Lebewesen und Nahrungsmittel und zur Problematik der weltweiten Überfischung abfragen. Außerdem soll das eigene Konsumverhalten in Bezug auf das Lebensmittel Fisch analysiert werden und Wege für einen „nachhaltigen Fischkonsum“ aufgezeigt werden.

Teilnehmer: Gruppe ab ca. 6 Jugendlichen

Alter: Jugendliche ab etwa 14 Jahren

Dauer: etwa 30 – 45 Minuten

Material: alle Vorlagen im Anhang

- Quiz „Fischchampion“, eine Ausführung für Gruppenleiter
- Kärtchen der versch. Fischarten (Anzahl je nach Teilnehmerzahl: max. 9 Karten pro Teilnehmer)
- Bingo Matrix „Verschiedene Fischarten“, eine für jeden Teilnehmer
- Poster der verschiedenen Fischarten & „Grad der Gefährdung“ in grün, rot und orange ausgedruckt in A5/A4
- Wand, Tafel, Flipchart etc., um die verschiedenen „Poster“ zu befestigen

Aufbau und Ablauf:

Teil 1: Fischkombi: „Quiz Fischchampion“ & „Fischkarten Bingo“

Der erste Teil der Gruppenstunde besteht aus einem Quiz, bei dem das Wissen der Teilnehmenden zu den Themen Lebensraum Wasser, Fischarten, Überfischung der Weltmeere und Konsum von Fischen abgefragt werden soll. Durch weitere Zusatzinformationen und Erläuterungen nach Auflösung der jeweiligen Fragen, soll außerdem ein zusätzlicher Wissensinput stattfinden. Kombiniert werden soll das Fischquiz mit einem „Fischbingo“. Jeder, der eine Frage richtig beantworten konnte, erhält eine „Fischkarte“. Diese kann der Teilnehmende auf seine zu Beginn ausgehändigte Bingo-Matrix legen. Das Fisch Bingo läuft nach den bekannten Regeln des Bingo Spiels ab. Selbst wenn bereits vorzeitig ein Sieger feststeht, werden dennoch alle neun Quizfragen gestellt. Durch die auf den „Fischkarten“ abgebildeten Fische lernen die Teilnehmenden dabei einige der Bekanntesten kennen.

Teil 2: Schon alles weg?! – Welchen Fisch kann man noch guten Gewissens essen?

Der zweite Teil der Gruppenstunde behandelt die Frage welche Fische, aufgrund der Problematik der weltweiten Überfischung, noch guten Gewissens konsumiert werden können. Dabei wird auch die Frage beleuchtet, ob es sich bei Fischen aus Aquakulturen um eine Alternative handelt und was unter nachhaltiger Fischzucht, erkennbar u.a. anhand verschiedener Nachhaltigkeitsiegel (z.B. MSC, Naturland Wildfisch/Naturland Aquakultur, Bioland oder ASC) zu verstehen ist. Abschließend wird kurz erklärt, wie sogenannte Fischeinkaufsratgeber eine Hilfestellung bei der Konsumententscheidung sein können. Hierfür sollen zusammen mit den Teilnehmenden die neun verschiedenen Fische, welche auch auf den „Fischkärtchen“ abgebildet sind, den beiden Kategorien „Wenn Fisch, dann dieser“ und „Finger weg, nicht nachhaltig“ zugeordnet werden. Ist keine klare Zuordnung möglich, so sollen diese mittig zwischen beiden Kategorien unter der Kategorie „nicht eindeutig zuzuordnen“ platziert werden. Es bietet sich an, die verschiedenen „Fischposter“ an eine (Pinn-)wand, Tafel etc. zu heften. Zur Beurteilung, ob die Fische guten Gewissens gegessen werden können, befinden sich im Anhang eine Übersicht und weitere Informationen.

Globale Nachhaltigkeitsziele – KLJB Projekt „Trick 17“:

Diese Gruppenstunde eignet sich um das Thema der Überfischung der Weltmeere im Rahmen der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (Sustainable Development Goals), speziell Ziel 14 „Leben unter Wasser“, aufzugreifen.

Der KLJB Diözesanverband Augsburg widmet sich mit seinem Projekt „Trick 17“ von Dezember 2018 bis Mai 2020 jeden Monat einem Nachhaltigkeitsziel.



Erstellt von:
Thomas Müller, Referent für Agrar, Verbraucherschutz und Ökologie (AVÖ),
KLJB Diözesanverband Augsburg



Anhang: Übersicht Fischarten und Informationen zu „Nachhaltige Fischzucht“

Fischart	Grad der Gefährdung	Weitere Infos
Forelle	„Nicht eindeutig zuzuordnen“	<p>Regenbogenforelle: Regenbogenforellen werden in verschiedenen Besatzdichten in geschlossenen oder Durchstromsystemen gezüchtet. Im Vergleich zu Durchstromsystemen verbrauchen Geschlossene Systeme mehr Energie. Da Forellen Fleischfresser sind, werden für die Aufzucht Fischmehl und -öl benötigt (etwa 1,8 Kilogramm Wildfisch pro Kilo Forelle), was die Wildfischbestände zusätzlich belastet. Bei der Bioaufzucht wird auf ökologisch verträgliches Futter geachtet, z.B. durch die Verwendung von Nebenprodukten aus der Fischverarbeitungsindustrie . Ausnahmen: z.B. aus Dänemark, Deutschland, Großbritannien, Italien und extensive Teichzucht (z.B. Naturland zertifiziert)</p> <p>Bachforelle: teilweise gefährdet Ausnahmen: z.B. aus Deutschland, Großbritannien, Italien, Österreich Schweiz und extensiven Teichzucht (z.B. Naturland zertifiziert)</p>
Aal	„Finger weg, nicht nachhaltig“	<p>Wildfang: Der Aal ist stark gefährdet Zucht: Aale sind Fleischfresser und haben dementsprechend einen hohen Energiebedarf. Für die Produktion von einem Kilogramm Zuchtaal werden mehr als 5 Kilogramm Wildfisch benötigt (->Gefahr der Überfischung weiterer Wildfischbestände); Aale können sich in Gefangenschaft nicht erfolgreich fortpflanzen. Die Zucht ist damit abhängig vom Fang junger Glasaale aus Wildbeständen.</p>
Kabeljau	„Nicht eindeutig zuzuordnen“	<p>Der Bestand des Atlantischen Kabeljaus in Nordostarktis und der Norwegischen See ist in einem sehr guten Zustand.</p> <p>Für den Pazifischen Kabeljau und die Fischbestände im Nordost-Pazifik (Kanada) liegen momentan keine detaillierten Informationen vor. Es wird aber vermutet, dass die Bestände mindestens voll befischt bzw. teilweise zu intensiv befischt werden.</p>
Garnele	„Nicht eindeutig zuzuordnen“	<p>Wildfang: Garnelen pflanzen sich generell schnell fort und haben entsprechend viele Nachkommen. Dennoch sind die meisten Garnelen Arten überfischt. In Australien liegen die Fangmengen innerhalb der biologisch sicheren Grenzen. Zucht: Tropische Garnelen werden in Südostasien und Lateinamerika in extensiven, semi-intensiven und intensiven Teichwirtschaften gehalten. Lateinamerika, Südostasien (außer Indonesien, extensiv genutzte Teiche)</p> <p>GlobalGAP-zertifiziert, BAP-zertifiziert (4 Sterne)</p> <p>Bioaquakultur (z.B. Naturland), Zucht in Zero-Input Systemen</p>
Rotbarsch	„Finger weg, nicht nachhaltig“	<p>Wildfang: Der Rotbarsch ist in allen Gebieten überfischt.</p>

Sardine	„Nicht eindeutig zuzuordnen“	<p>Wildfang: In der Biskaya (Nordostatlantik) ist der Bestand in gutem Zustand. Er liegt über dem Zielwert und die aktuellen Nachwuchsjahrgänge sind überdurchschnittlich gut.</p> <p>Für die südlichen Keltischen Meere und Ärmelkanal, die Kantabrische und Iberische See, Marokko, Mauretanien, Nördliche Adria (Mittelmeer) sind entweder keine verlässlichen Informationen vorhanden oder sie sind bereits überfischt.</p> <p>Alboran-Meer, Nördliche Ägäis, Südlich Siziliens (Mittelmeer)</p>
Atlantischer Lachs	„Nicht eindeutig zuzuordnen“	<p>Wildfang: Der Zustand der Lachspopulationen in Europa ist in einem besorgniserregenden Zustand. Der Großteil ist voll überfischt oder überfischt.</p> <p>Zucht: Lachszuchtfarmen gibt es vor allem in Norwegen, Chile und Schottland und erfolgt meist in offenen Netzgehegen. Gerade bei intensiv wirtschaftenden Betrieben ist die Bestandsdichte sehr hoch. Zur Bekämpfung, der dabei vermehrt auftretenden Krankheiten und Parasiten, wird meist auf einen hohen Einsatz von Antibiotika und Chemikalien zurückgegriffen. Als Futter wird meist Fischmehl und -öl verwendet, nur selten aus nachhaltiger Fischerei. Damit werden die Wildfischbestände zusätzlich belastet. Für die Aufzucht von einem Kilogramm Zuchtlachs werden etwa drei Kilogramm Wildfisch benötigt. Chile, da hoher Einsatz von Antibiotika, Fischmehl etc.</p> <p>Nordeuropa (Irland, Schottland, Norwegen)</p> <p>-Bioaquakultur in Europa (z.B. Naturland, ASC zertifiziert)</p>
Karpfen	„Wenn Fisch dann dieser“	<p>Zucht: Karpfen ernähren sich als Allesfresser sowohl von Pflanzen und Algen im Gewässer, als auch von Bodentieren. Als zusätzliches Futter werden in der Zucht meist Getreideprodukte verwendet. Für ein Kilogramm Karpfen wird lediglich ca. 100 Gramm Fischmehl oder -öl verwendet (nur während einer kurzen Zeit im Frühjahr). Zu empfehlen sind aufgrund der besseren Kontrolle vor allem Fische aus der Teichzucht (z.B. aus Franken)</p>
Hering	„Nicht eindeutig zuzuordnen“	<p>Wildfang: (keine Zucht) Nordostatlantik (außer Keltische Meere westlich Irlands und Schottlands, Nordwestatlantik (USA), Zentrale Ostsee</p> <p>Skagerrak, Kattegat und westliche Ostsee, Keltische Meere westlich Irlands und Schottlands (Nordostatlantik), Nordwestatlantik (Kanada), westlich Neufundlands), Westlich Neufundlands (Nordwestatlantik, Kanada)</p> <p>Westlich Neufundlands (Nordwestatlantik, Kanada)</p>

Die Übersicht basiert auf Informationen aus dem WWF Fischratgeber; Quelle: <https://fischratgeber.wwf.de/desktop/#/>

Hinweis: Die genaue Gefährdung der einzelnen Fischarten ist abhängig, je nach Ursprung (Wildfang oder Aquakultur), Fanggebiet bzw. Herkunftsland und Fangmethode bzw. Haltungsform. Nur bei den wenigsten Fischen kann eine generelle Aussage getroffen werden. In der Regel muss man all diese genannten Punkte bei der Beurteilung miteinbeziehen. Ein Fischeinkaufsratgeber wie der von WWF oder Greenpeace kann dabei eine gute Hilfe sein.

Nachhaltige Fischerei – Nachhaltige Zucht

„Unter nachhaltigem Fischfang versteht man, dass die eingesetzten Fangmethoden und ihre Anwendung die Fischbestände auf bestanderhaltendem Niveau halten und diese nicht in ihrer Reproduktionsfähigkeit eingeschränkt wird. Weiterhin zielt nachhaltige Fischerei darauf ab, die Auswirkungen auf die Meeresökologie sowie ungewünschte Beifänge weitestgehend zu minimieren. All diese Ziele sind in der [Gemeinsamen Fischereipolitik der EU \(GFP\)](#) festgeschrieben, werden jedoch von den EU-Mitgliedsstaaten nur langsam und unzureichend umgesetzt“ (WWF).

Um Fisch aus nachhaltiger Fischerei leichter erkennen zu können, gibt es verschiedene Labels. Das blaue MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) ist sicherlich das bekannteste Label für nachhaltigen Fischfang. Hier darf der Fang nicht zu Überfischung führen und Beifang muss auf ein Minimum reduziert werden. Allerdings steht das Siegel auch zunehmend in der Kritik. Der Ökoanbauverband Naturland zertifiziert mit dem Siegel „Naturland Wildfisch“ vor allem Fische aus kleinen handwerklichen Fischereien. Außerdem müssen die Fische nach Naturland Richtlinien weiterverarbeitet und soziale Standards eingehalten werden.

Da mittlerweile etwa die Hälfte aller konsumierten Fische aus Aquakulturen kommt, ist es notwendig, auch hier auf die Bedingungen zu schauen. Viele Anlagen halten die Fische auf engstem Raum, Krankheiten können sich ausbreiten, was häufig einen hohen Antibiotika Einsatz notwendig macht. Als Futter wird in der Regel Fischmehl aus Wildfang verwendet. Aquakulturen sind also nicht unbedingt nachhaltiger als Fisch aus Wildfang. Daher gibt es auch für Aquakulturen verschiedene Labels, auf die man beim Kauf achten kann, z.B. das ASC-Siegel (Aquaculture Stewardship Council) oder die Siegel von Bioland und Naturland. Diese fordern beispielsweise niedrigere Bestandsdichten, den Verzicht auf Antibiotika und Chemikalien, zertifiziertes Futter oder Zuchtverfahren, die dem Tierwohl gerecht werden.

Tipp:
Greenpeace und WWF
haben Fischratgeber auch
als App für das Smartphone.
Verfügbar bei den bekannten
App-Stores.

Quellen und weitere Infos:

„Fisch – Einkaufsratgeber“, Greenpeace : https://www.greenpeace.de/sites/www.greenpeace.de/files/publications/20160120_greenpeace_fischratgeber_2016_0.pdf

„Fisch – Hintergrundinformationen zum Einkaufsratgeber“, Greenpeace: https://www.halle.greenpeace.de/sites/www.halle.greenpeace.de/files/greenpeace-leporello-einkaufsratgeber-fisch-hintergrundinformationen-e0778_0_0.pdf

„Überfischung – Sekundarstufe I“, WWF:

https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/120103_Fisch.PDF

„Fische und Meeresfrüchte, Einkaufsratgeber“, WWF

https://mobil.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Einkaufsratgeber_Fische_und_Meeresfruechte.pdf

<https://www.msc.org/de>

<https://www.naturland.de/de/naturland/was-wir-tun/fisch.html>

Anhang: Quiz „Fischchampion“ , eine Ausführung für Gruppenleiter

Quiz „Fischchampion“

1. Wieviel Prozent Wasser bedeckt die Erdoberfläche?

a) $\frac{2}{3}$

b) $\frac{1}{4}$

-> a) $\frac{2}{3}$ der Erdoberfläche besteht aus Wasser. Nur 1 Prozent davon ist Süßwasser

2. Welcher Fisch ist hier zu sehen?

a) Forelle

b) Karpfen

-> b) Bild vom Karpfen zeigen!

3. Wie viel Prozent aller Fischarten sind überfischt?

a) $\frac{1}{4}$

b) $\frac{1}{6}$

-> a) $\frac{1}{4}$ aller Fischarten sind überfischt.

4. Wie viel Fisch verbraucht der Konsument durchschnittlich im Jahr?

a) 18,6 Kilo

b) 28,6 Kilo

-> a) Der durchschnittliche Konsument verbraucht durchschnittlich 18,6 Kilo Fisch im Jahr.

5. Wie viel Prozent des weltweiten Fischbestands ist bedroht?

a) 60 %

b) 90 %

-> b) 90 % des Fischbestands ist bedroht.

6. Beim Kauf von Fischprodukten kann man auf Nachhaltigkeitssiegel achten. Welches von beiden ist ein Siegel für nachhaltigen Fischfang?

a) MSC

b) FSC

-> a) MSC (Marine Stewardship Council); FSC (Forest Stewardship Council) ist ein Siegel für nachhaltiges Holz

7. Wie ist eine andere Bezeichnung für den Dorsch?

a) Scholle

b) Kabeljau

-> b) Kabeljau: Kabeljau und Dorsch sind verschiedene Namen für den gleichen Fisch. Während er in der Nordsee Kabeljau heißt, wird er in der Ostsee ausschließlich Dorsch genannt

8. Wie viel Kilogramm Beifang fällt für 500g Nordseegarnelen/Krabben an?

a) 1,5 Kilo

b) 4,5 Kilo

-> a) 4,5 Kilo

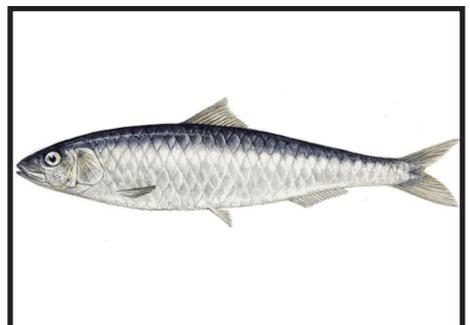
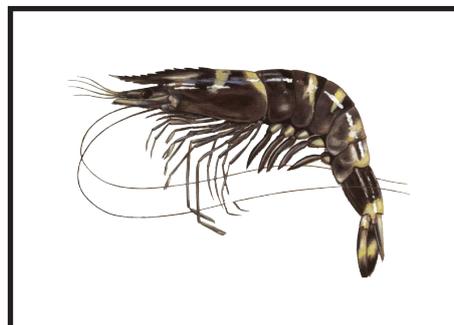
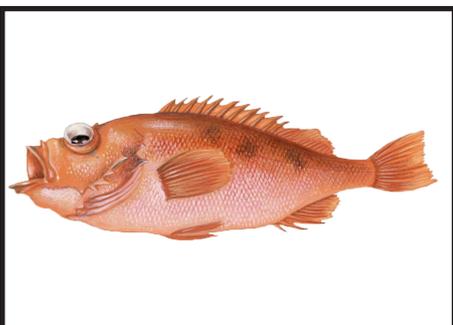
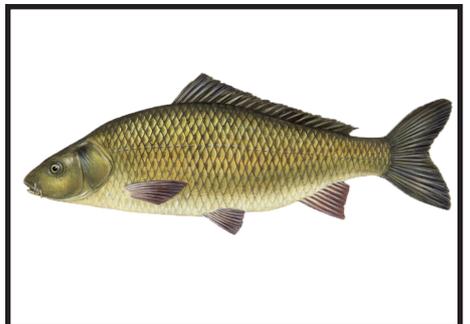
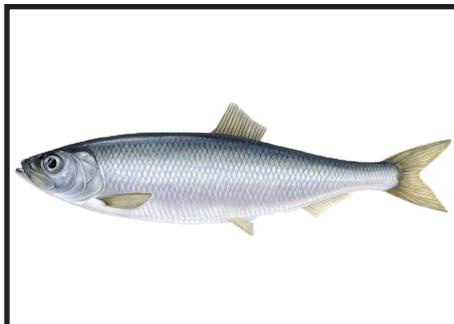
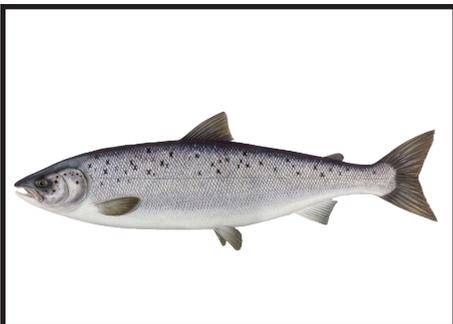
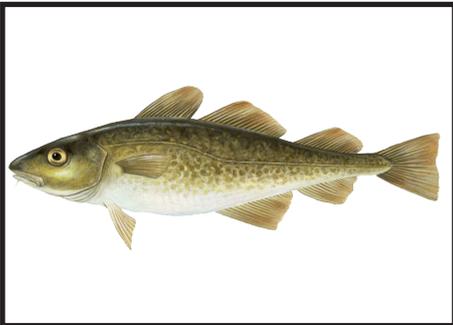
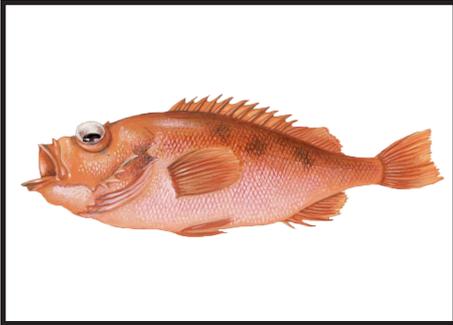
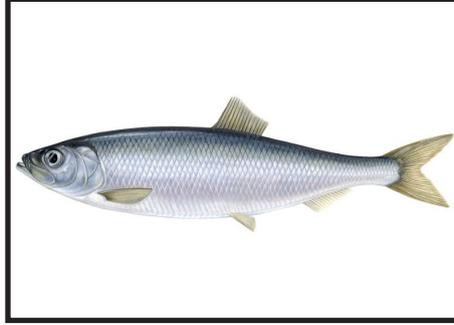
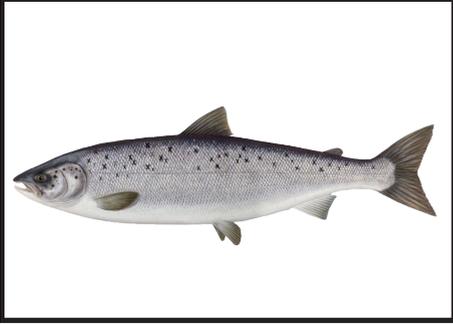
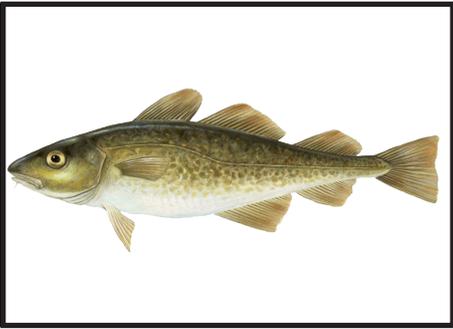
9. Woran kann man das Alter von Fischen erkennen?

a) An der Anzahl der Schuppen

b) Am Gehörknochen

-> a) Das Alter von Fischen erkennt man an ihrem Gehörknochen.

Anhang: Kärtchen der versch. Fischarten



Forelle

Aal

Kabeljau

Karpfen

Hering

Lachs

Sardine

Garnele

Rotbarsch

Forelle

Aal

Kabeljau

Karpfen

Hering

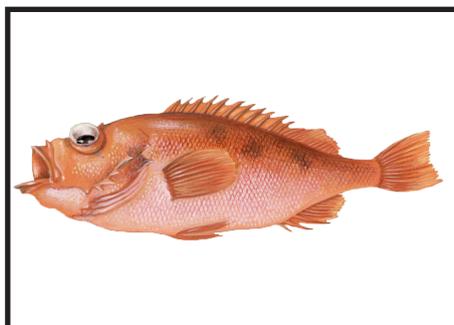
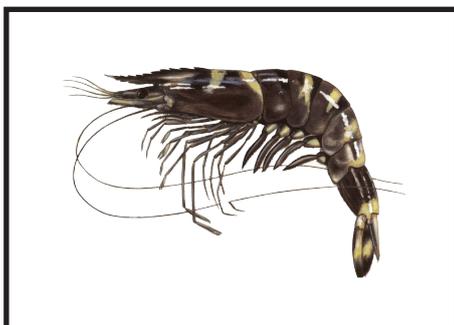
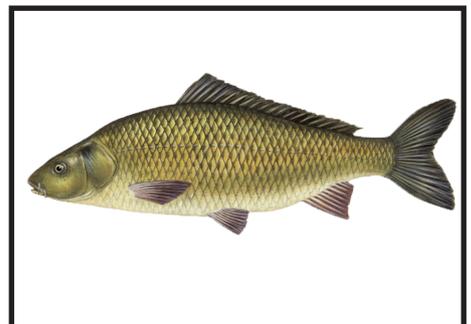
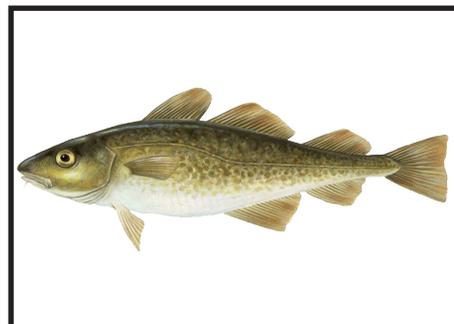
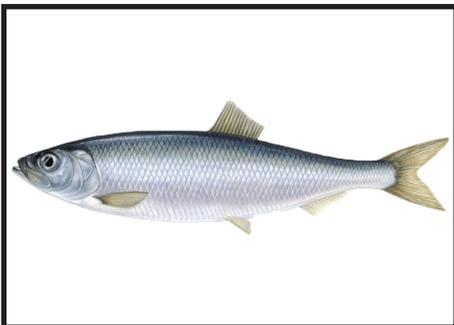
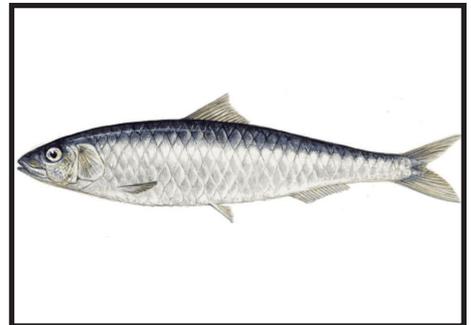
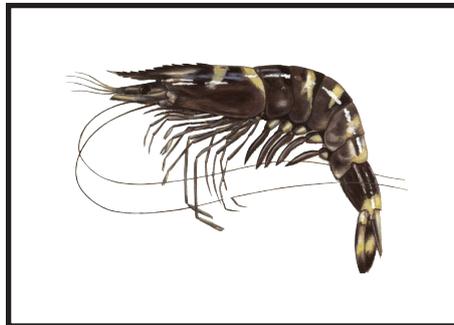
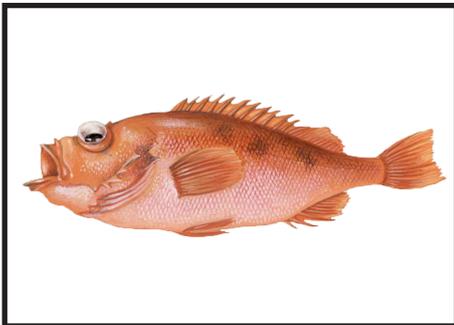
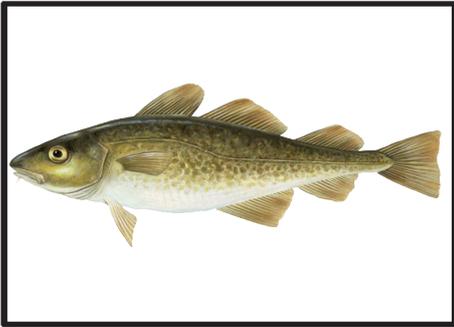
Lachs

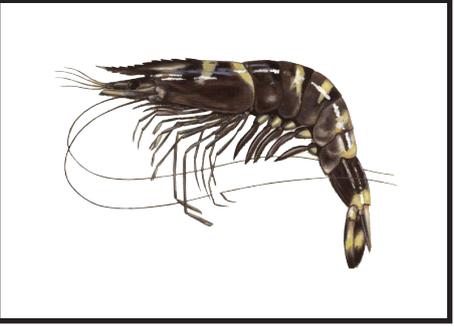
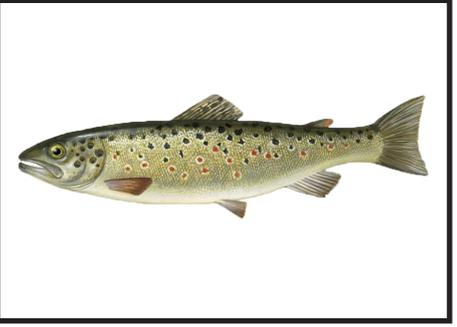
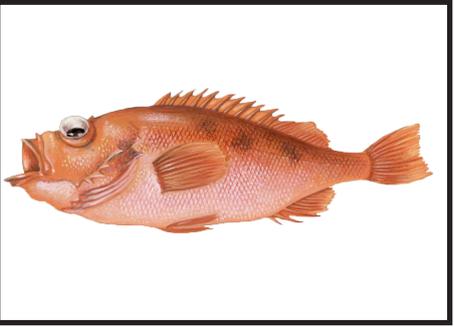
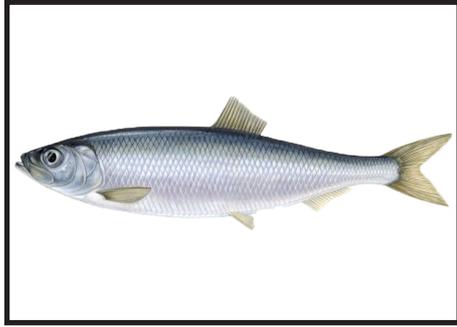
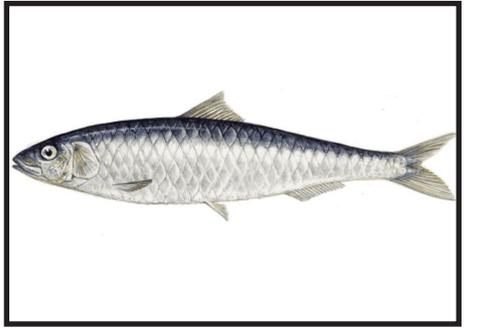
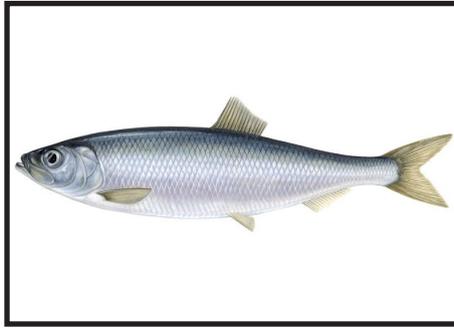
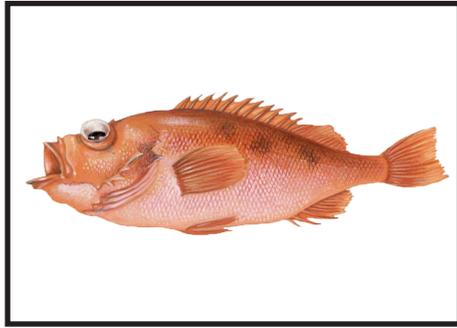
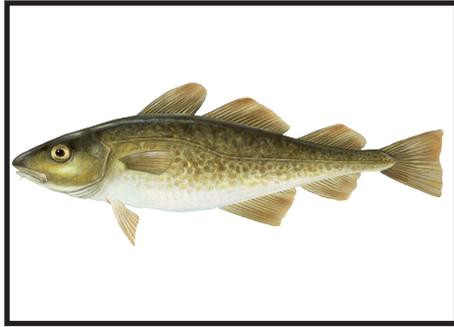
Sardine

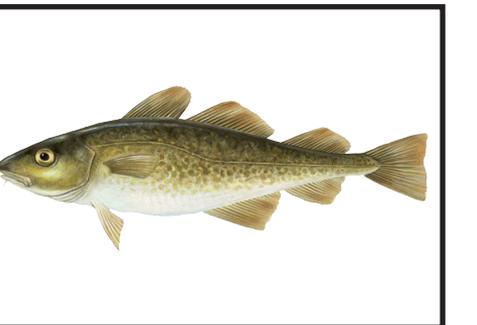
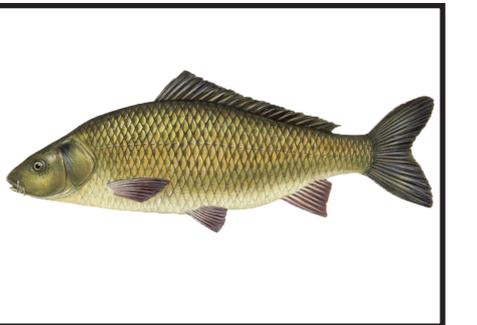
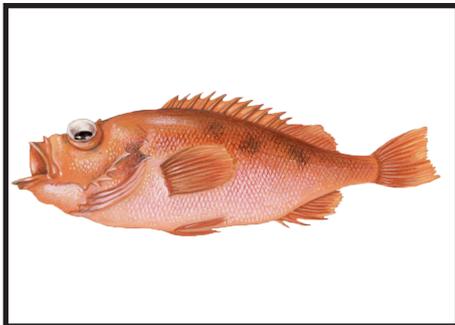
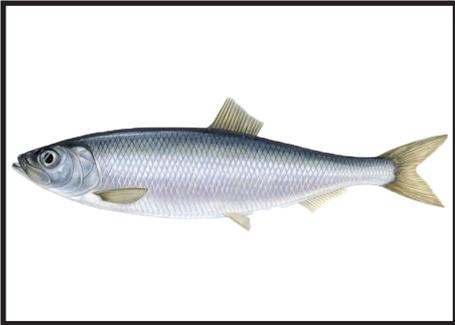
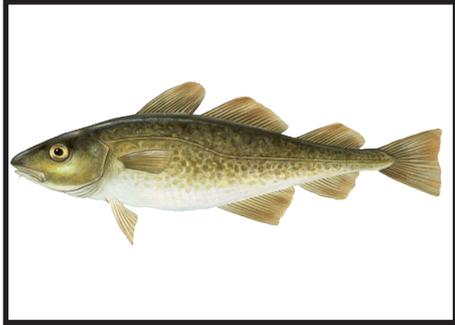
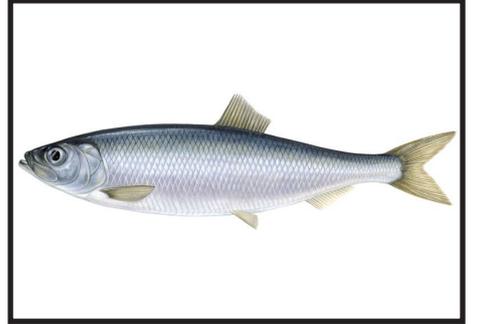
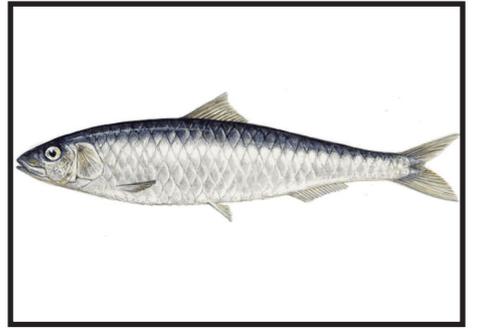
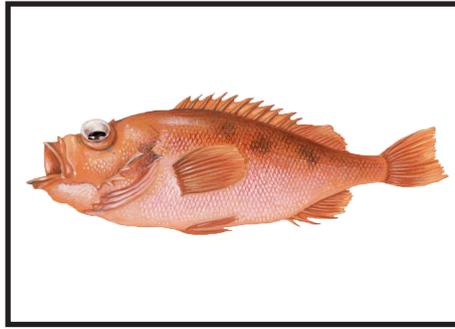
Garnele

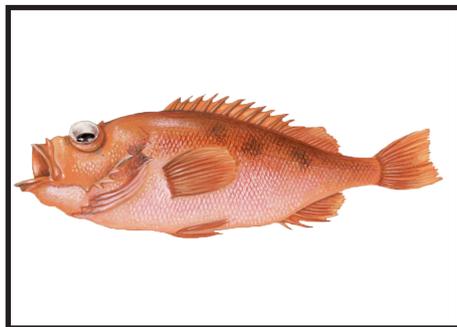
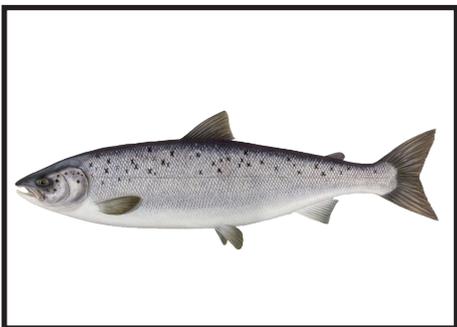
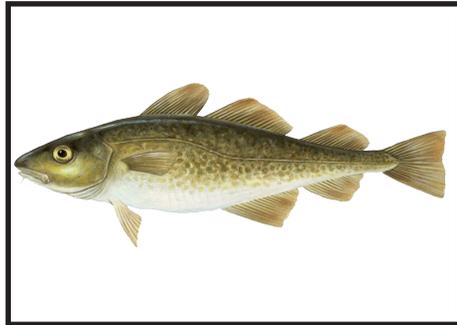
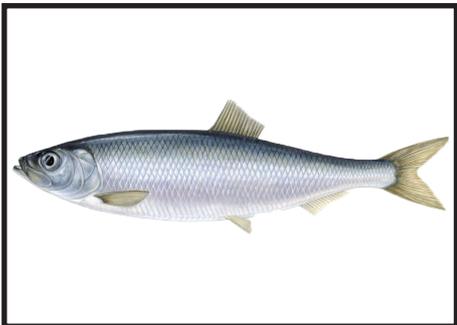
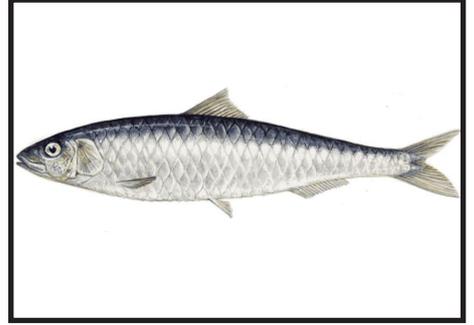
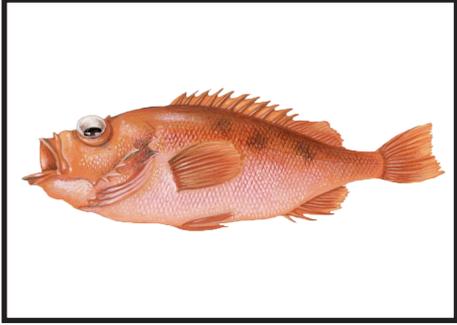
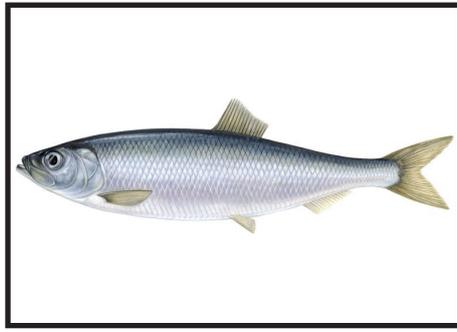
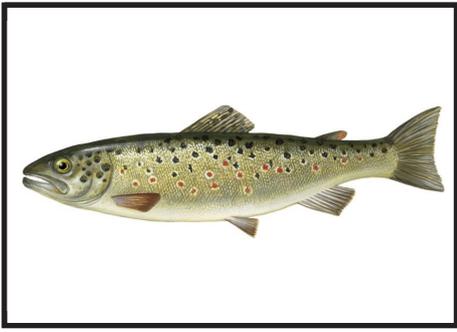
Rotbarsch

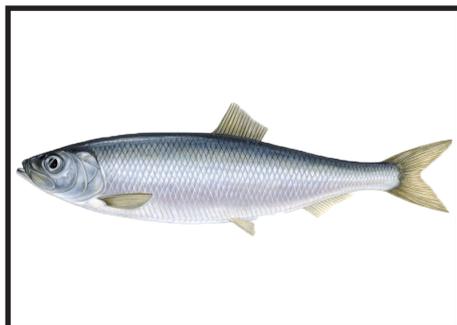
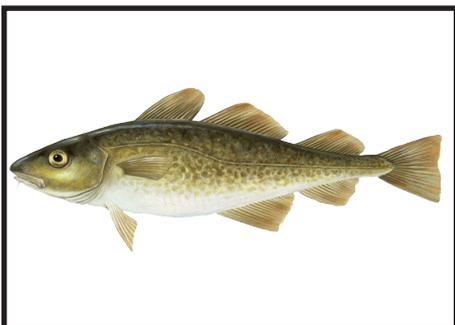
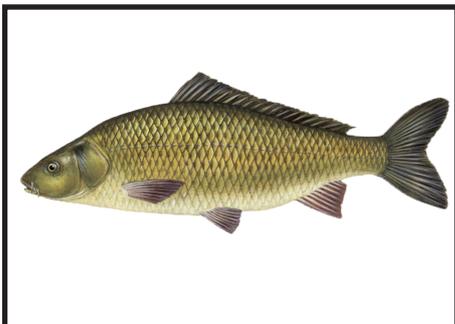
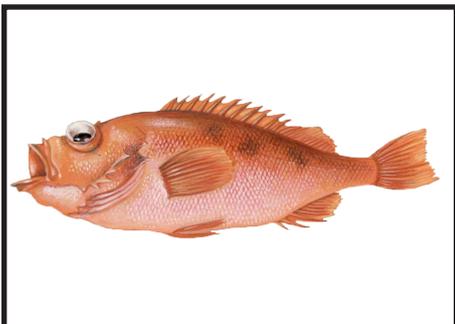
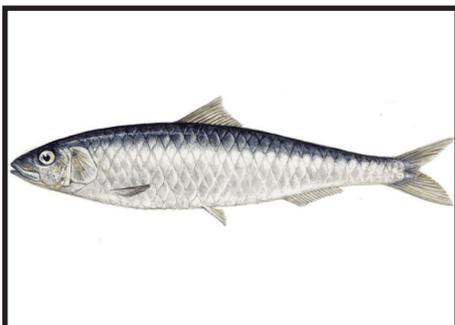
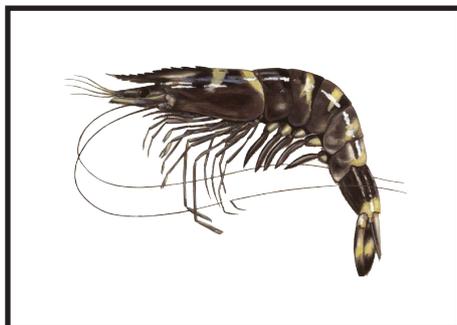
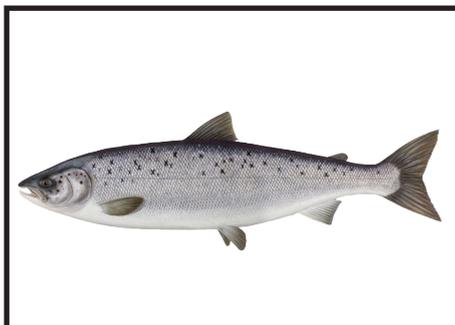
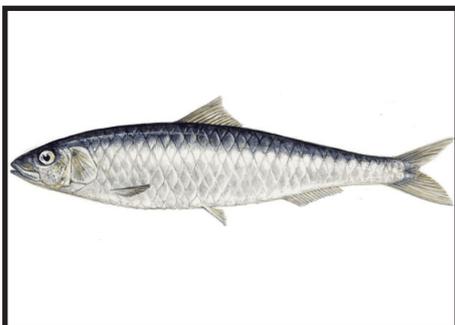
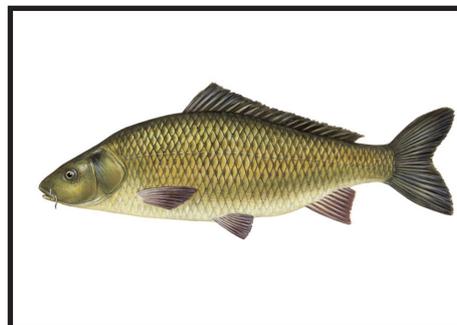
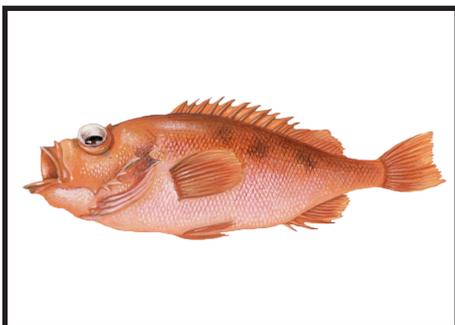
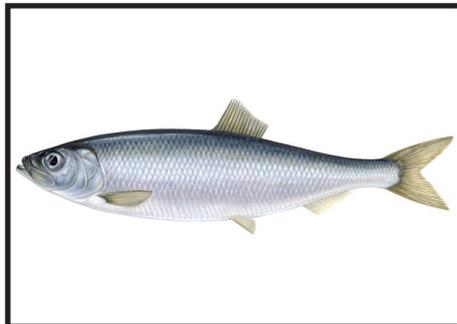
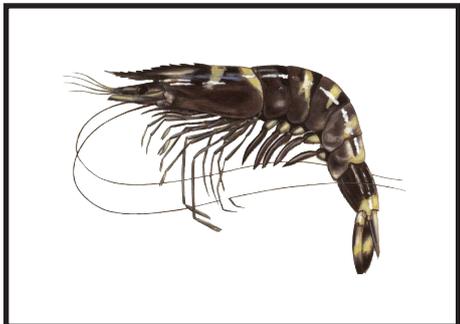
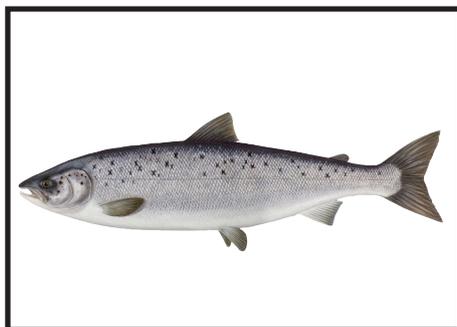
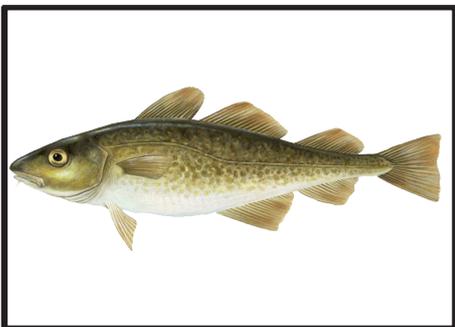
Anhang: Bingo Matrix „Verschiedene Fischarten“, eine für jeden Teilnehmer

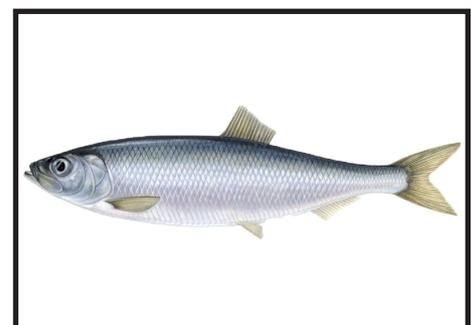
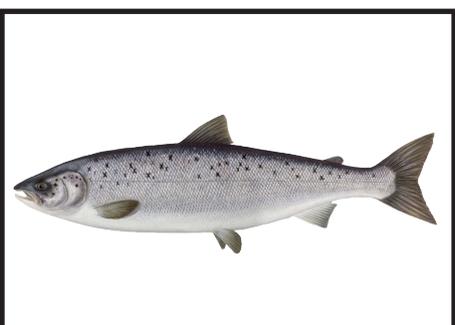
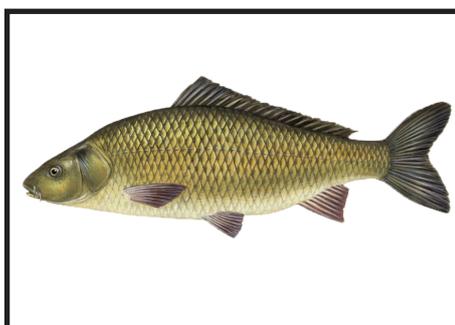
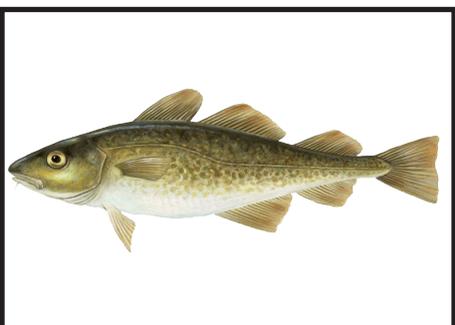
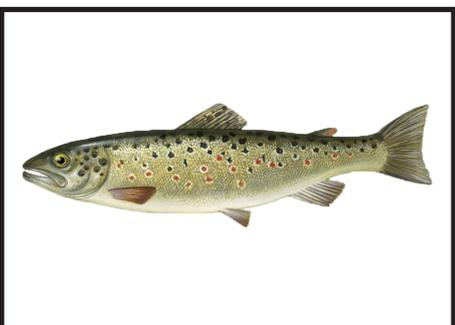
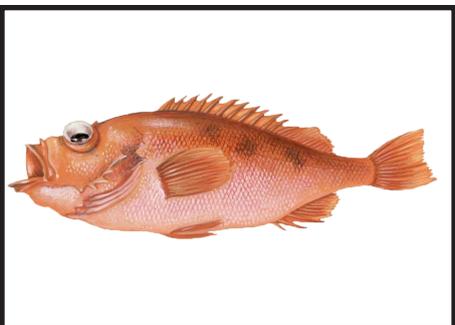
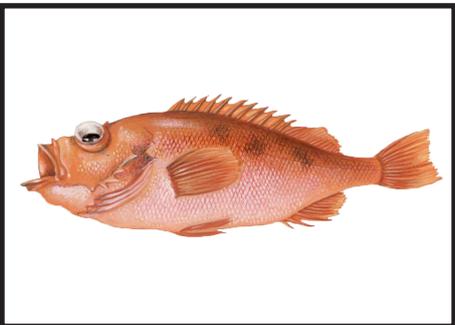
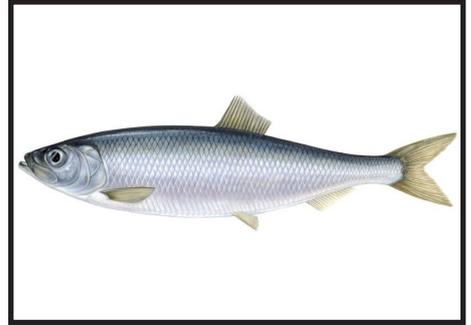


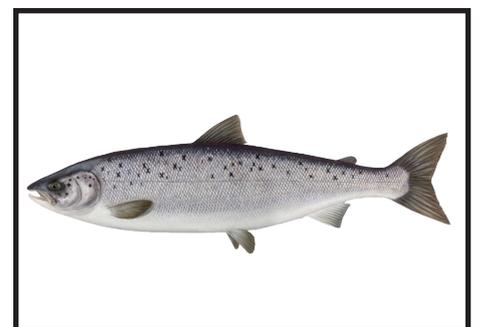
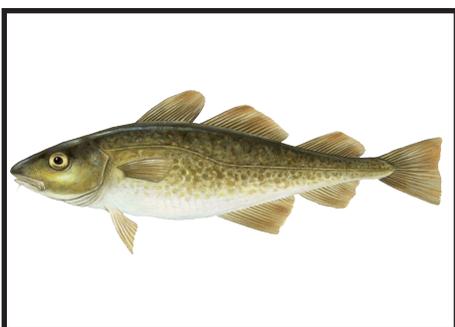
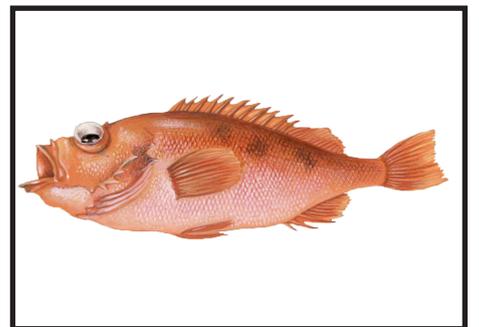
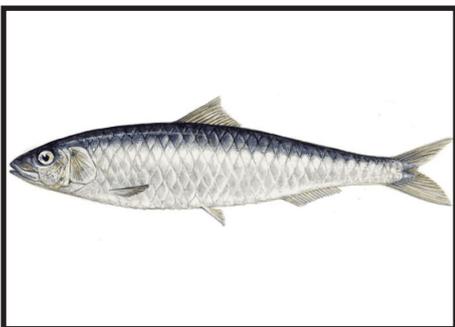
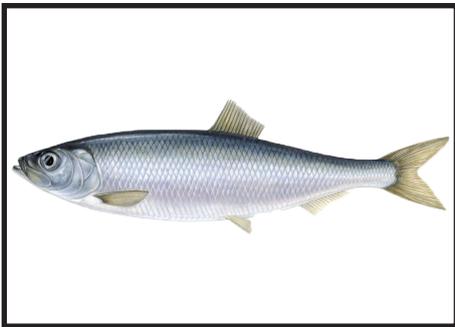
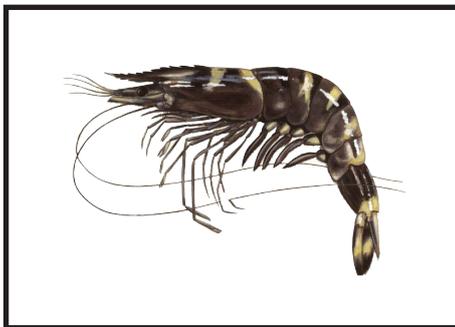
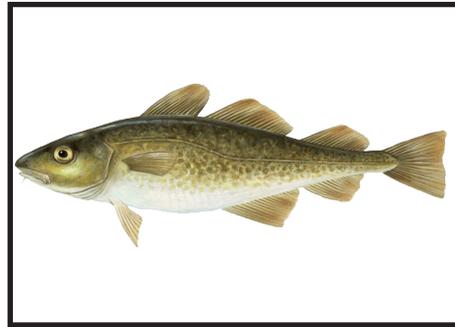
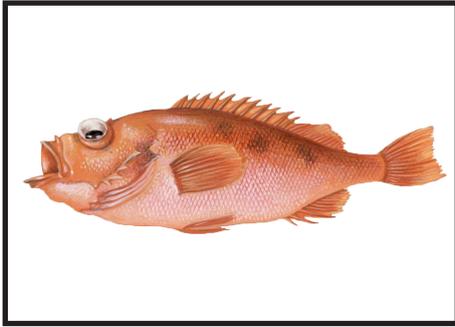
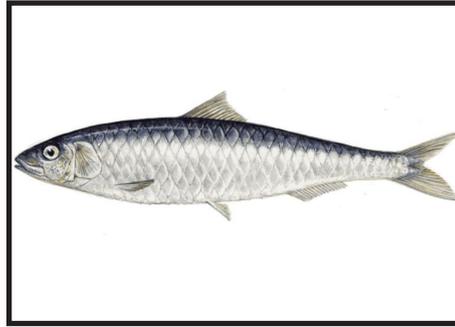
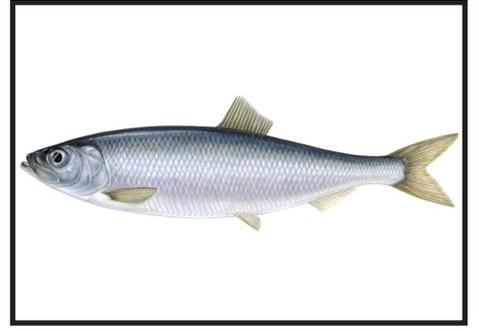
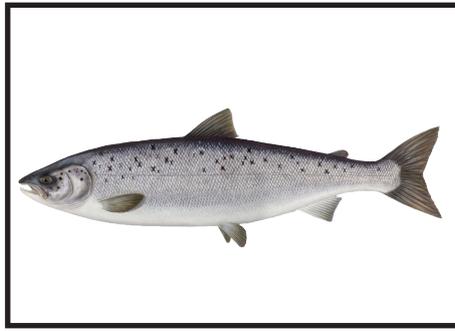
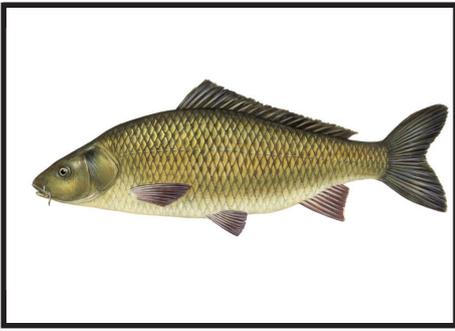












Finger weg, nicht nachhaltig

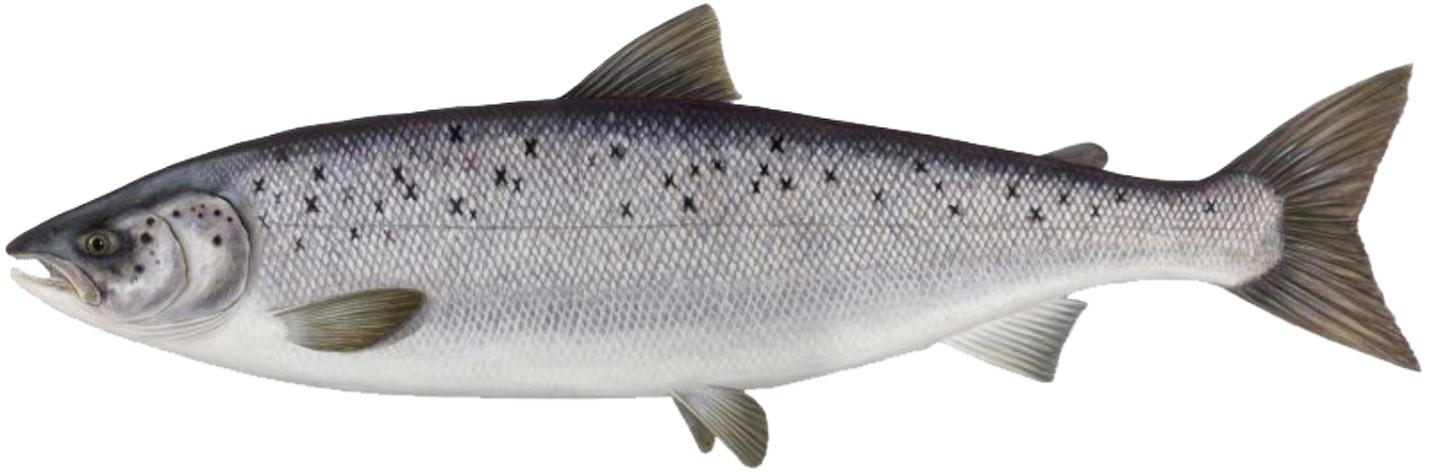
Nicht eindeutig zuzuordnen

Wenn Fisch, dann dieser

Sardine



Lachs



Hering



Aal



Forelle



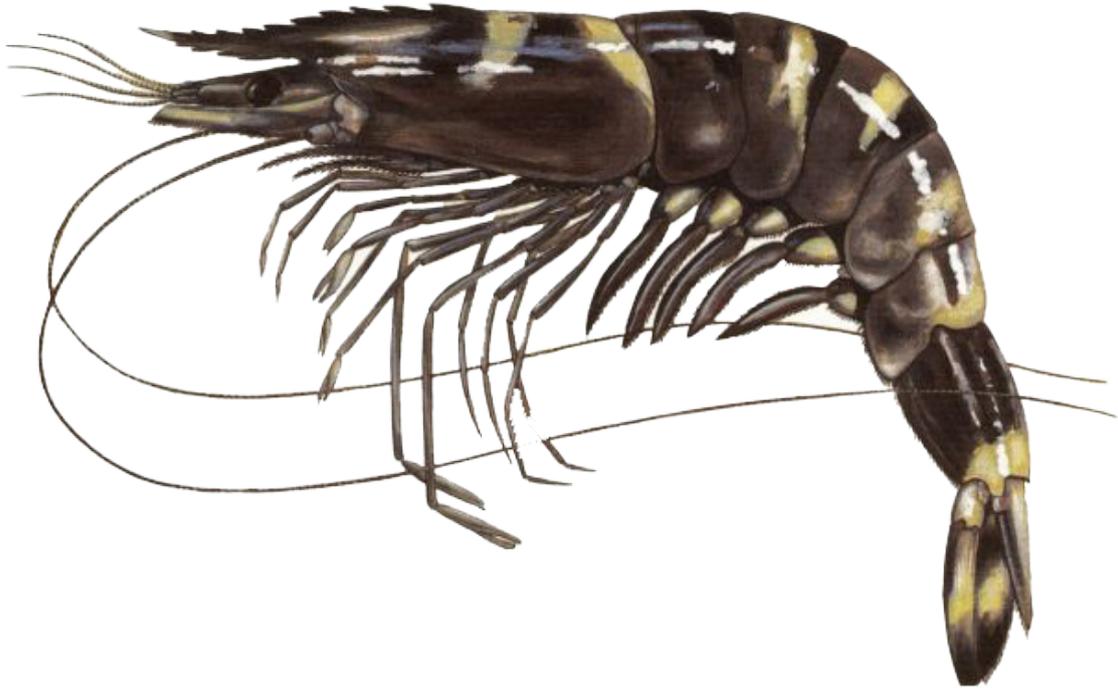
Karpfen



Kabeljau



Garnele



Rotbarsch

