



*Mundus
maris*

Gesunde Nahrung aus einem gesunden Ozean

Boot, Düsseldorf, Dienstag, den 21/01/2025

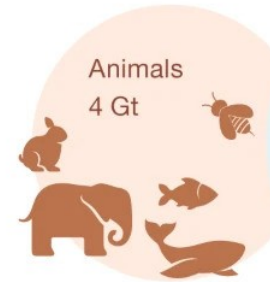


Bedrohte Artenvielfalt, besonders im Meer

Vergleich der wichtigsten
Komponenten globaler
Biomasse mit Produkten
menschlichen Ursprungs
im Jahr 2020*

* als Trockengewicht in Gigatonnen

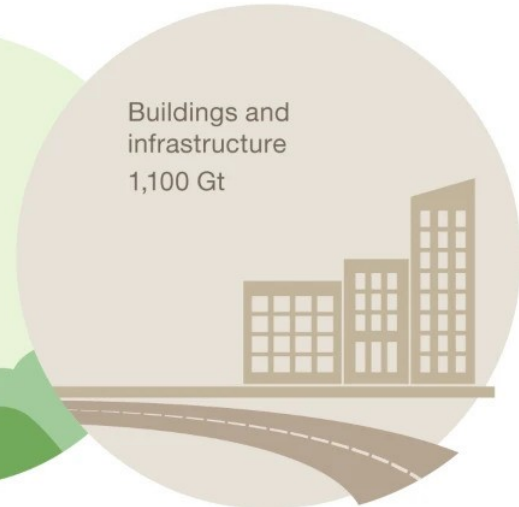
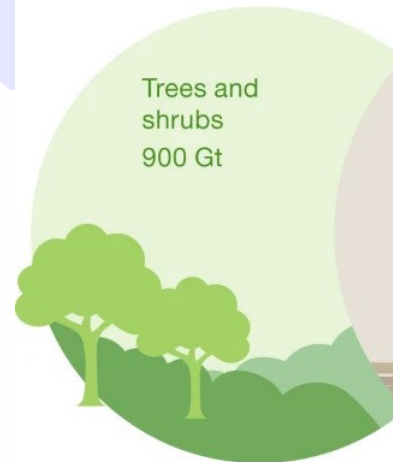
Quelle: Elhacham, E., Ben-Uri, L., Grozovski, J.
et al. Global human-made mass exceeds all
living biomass. *Nature* 588, 442–444 (2020).
<https://doi.org/10.1038/s41586-020-3010-5>



Living biomass



Human-made mass





Was die Fischerei bewirkt

Die FAO schätzt, dass jeder 5. Fisch aus illegaler, nicht registrierter und nicht regulierter Fischerei stammt.

Teufelskreis: reduzierte Wildfänge, mehr Aquakultur fleischfressender Lachse und Garnelen, Wildfischerei für Futter statt menschlichem Verzehr





Was der Klimawandel bewirkt

O₂-Mangel +
Temperaturplus

> kleinere Fische

> Abwanderung
polwärts





Was tun? - Plastik-Vertrag

Plastikproduktion reduzieren

Von fossilen auf Bio-
Grundstoffe umstellen

Kein Mikroplastik in
Produkten

Zusätze drastisch von 16.000
reduzieren, giftige verbieten

Mehr Kreislaufwirtschaft

Transparenz im Reporting
der Firmen



Skulptur des Kanadischen Künstlers Benjamin von Wong, hergestellt mit Plastik aus den Kibera Slums, Nairobi, vor der 5. Session der United Nations Environment Assembly (UNEA-5), 2022 - Quelle: Miragenews.com



Was tun? - Ende der Überfischung

Handwerkliche statt
industrielle Fischerei fördern

Bodenschleppnetze stoppen,
bes. in Schutzgebieten

Schädliche Fischerei-
Subventionen stoppen

Marine Schutzzonen erhöhen
die Produktion um 50% in
europäischen Meeren



(Photo: sarah faulwetter, via Flickr, CC BY-NC-SA 2.0)



Was tun? - Klimawandel

CO₂ Ausstoß drastisch
reduzieren, Subventionsstop
für fossile Brennstoffe

Seagrasswiesen, Mangroven,
Feuchtgebiete schützen &
regenerieren

30% zusammenhängende,
echte Schutzgebiete
einrichten

Internationale Abkommen
ratifizieren und tatsächlich
umsetzen



(Photo: Bishnu Sarangi from Pixabay)



Gesunder Wildfisch aus einem gesunden Meer

Essentielle Vitamine und Spurenelemente, nicht nur leicht verdauliche Proteine

Schon geringe Mengen unterstützen kognitive Fähigkeiten

Ohne Antibiotika, festes Muskelfleisch

Kleine Mengen reichen schon

Fish: Multiple, highly bioavailable micronutrients - more than just protein

Minerals

Fe Iron
essential for brain development in children and increases maternal survival rates.

I Iodine
essential for brain development in fetus and young children and helps prevent stillbirth.

Zn Zinc
crucial for childhood survival, reduces stunting in children and fights diarrhea.

Essential fatty acids

help prevent preeclampsia, preterm delivery, low birth weight, and support cognitive development and better vision in children.

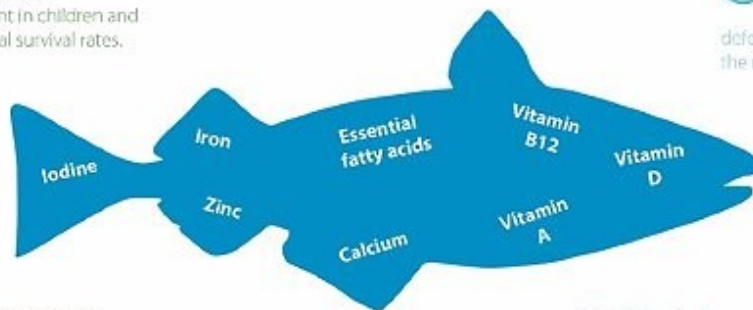
Vitamins

B12 Vitamin B12
essential for a healthy pregnancy; helps prevent brain and spinal cord birth defects, and supports healthy maintenance of the nervous system and brain in children.

D Vitamin D
essential for the development of strong, healthy bones, teeth and muscles in children and helps prevent preeclampsia, preterm delivery and low birth weight.

A Vitamin A
essential for childhood survival, prevents blindness, helps fight infections and promotes healthy growth.

Ca Calcium
helps prevent preeclampsia and preterm delivery, and is essential for strong bones and teeth.



(Infografik: WorldFish)





Recht auf korrekte Etikettierung einfordern

Beispiel eines Etiketts für ein unverarbeitetes, verpacktes frisches Erzeugnis

→ Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name

MAKRELE (*Scomber scombrus*)

→ Fanggerätekategorie

Trawls

→ Nettogewicht

Nettofüllmenge: 250g

→ Lebensmittelunternehmer

Firma und Anschrift: xxx

Irland
XXX-YYY-ZZ
EG

Identitätskennzeichen

OBLIGATORISCH → GMO-VERORDNUNG

FREIWILLIG → LMIV-VERORDNUNG

Zur Beachtung: Bei unverarbeiteten und nicht verpackten Erzeugnissen müssen die laut GMO-Verordnung obligatorischen Angaben u. a. auf Hinweistafeln oder Plakaten bereitgestellt werden.

→ Produktionsmethode

Gefangen in der nördlichen Keltischen See



→ Fanggebiet

→ Anlandehafen

Angelandet in Killybegs am 16.1.15

→ Tag der Anlandung

Verbrauchsdatum: 18.1.15

Aufbewahren bei 0 bis 2 °C

→ Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum

Nachhaltigkeit
tifiziert durch: YYY



→ Quick Response Code



→ Zertifizierungszeichen

→ Aufbewahrungsbedingungen



Macht mit bei Mundus maris

Gemeinsam schaffen wir me(e)hr!

weitere Infos:

www.mundusmaris.org

info@mundusmaris.org

