

## Auch Sie können etwas tun!

*Mit Ihrer Entscheidung können Sie Fischereien unterstützen, die Fisch auf nachhaltige Weise fangen.*

- ✓ Achten Sie beim Fischeinkauf auf das MSC-Siegel.
- ✓ Fragen Sie nach der Herkunft der Ware und bitten Sie Händler und Restaurants, Fisch und Meeresfrüchte mit MSC-Siegel anzubieten.
- ✓ Überraschen Sie Familie und Freunde mit einem leckeren Fischgericht. Rezepte mit MSC-zertifiziertem Fisch finden Sie auf unserer Webseite.
- ✓ Unterstützen Sie den MSC auf Facebook und werden Sie Fan von: MSC – Nachhaltige Fischerei.



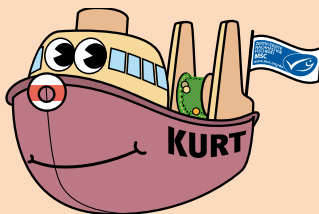
Halten Sie Ausschau nach unserem blauen Zeichen!

© ffpeters.de

## Lehrmaterial zum Download

Der MSC hat kostenloses Lehrmaterial entwickelt, das die Themen Fischkonsum und Nachhaltigkeit spielerisch und altersgerecht aufbereitet.

Unter „Bildungsprojekt“ finden Sie Unterrichtskarten und Übungsaufgaben, die zu den Lehrplänen für Naturwissenschaften und Erdkunde für Grundschulkindern passen.



Umschlagfotos: © ffpeters.de

*Fischen mit Weitsicht – damit Fisch und unsere Meere erhalten bleiben.*

Haben Sie Anregungen oder Fragen?  
Schreiben Sie uns.  
Wir freuen uns über eine Nachricht von Ihnen.

**MSC – Deutschland, Schweiz, Österreich**  
Schwedter Str. 9a  
10119 Berlin  
+49 (0)30 609 8552-0  
berlin@msc.org  
www.msc.org/de

Sie finden uns auch auf



FISCH UND MEERESFRÜCHTE  
AUS ZERTIFIZIERTER  
NACHHALTIGER FISCHEREI



Marine Stewardship Council

MSC – Das Siegel für nachhaltige Fischerei

Genuss mit Verantwortung



## Fischen mit Leidenschaft...

Das MSC-Siegel belohnt nachhaltige Praktiken beim Fischfang. Fischereien auf der ganzen Welt können sich freiwillig prüfen lassen, ob sie die MSC-Kriterien für eine nachhaltige Fischerei erfüllen. Auch nach erfolgter Zertifizierung müssen die Fischereien weiterhin an sich arbeiten und kontinuierlich ihre gute Leistung unter Beweis stellen.



© ffpeters.de

Das blaue Umweltsiegel des MSC.

### Das MSC-Siegel

Fisch mit MSC-Siegel kann weltweit lückenlos bis zu jener nachhaltigen Fischerei zurückverfolgt werden, die ihn gefangen hat. Das MSC-Siegel hilft Ihnen eine umweltbewusste Wahl beim Fischeinkauf zu treffen.

### Wer wir sind

Der MSC (Marine Stewardship Council) ist eine unabhängige und gemeinnützige Organisation, die das weltweit führende Zertifizierungsprogramm für nachhaltig arbeitende Fischereien verwaltet. Durch das Anerkennen und Belohnen umweltverträglicher Praktiken beim Fischfang, möchten wir die Fischerei in einen nachhaltigeren Wirtschaftssektor verwandeln und die Vielfalt in den Meeren erhalten. Erfahren Sie mehr auf unserer Webseite [www.msc.org/de](http://www.msc.org/de).



© IPNLF

Maledivische Thunfischfischer bei der Arbeit.

## Nachhaltige Fischerei in der Praxis – zwei MSC-zertifizierte Fischereien stellen sich vor

### Die Kutterfisch-Zentrale in Deutschland ... nachhaltig, verantwortlich, transparent

Als erster deutscher Fischfangbetrieb hat die Cuxhavener Firma Kutterfisch das MSC-Siegel für ihren Seelachsfang erhalten. Treibende Kraft war Kai-Arne Schmidt, der jüngste der drei Geschäftsführer. „Fischfang kann und muss auch im großen Stil bestandsschonend funktionieren“, sagt Kai-Arne Schmidt überzeugt.

### Netze für Flüchtlinge

Die Fischer arbeiten ausschließlich mit großmaschigen Netzen. Jungfische und anderem unerwünschten Beifang wird so die Flucht in die Freiheit ermöglicht. „Unsere Jungs wollen keine kleinen Fische fangen, da sie die nächste Generation sind. Mit größeren Maschen fangen wir nur ausgewachsene Tiere und sorgen so dafür, dass sich der Seelachs ausreichend fortpflanzen kann“, erklärt Schmidt. „Wir sind Fischer aus Leidenschaft und nur mit nachhaltigen Praktiken hat dieser Beruf Zukunft.“



© MSC

Seelachsfang auf dem Kutter „Susanne“.

### Angelrutenfischerei vor den Malediven ... Zukunft gestalten mit nachhaltiger Fischerei

Die zertifizierte maledivische Fischerei auf die Thunfischart „Echter Bonito“, auch „Skipjack“ genannt, ist eine sehr traditionelle und handwerkliche Fischerei. Ohne Gurt und Rebling stehen die Fischer am Heck ihrer Boote und locken die Thunfische mit Köderfischen an.

### Sauberer Fang

Mit einfachen Angelruten werden die Thunfische dann einzeln aus dem Wasser gezogen. Eine sehr saubere Methode, die so gut wie keinen Beifang verursacht.

## ... Essen mit gutem Gefühl

### Nachhaltigkeit schmeckt!

Wenn Sie Fisch aus nachhaltiger Herkunft wählen, tragen Sie dazu bei, dass auch künftige Generationen dieselbe Vielfalt an Fisch genießen können, wie wir es heute tun.

### Außer Haus

Immer mehr Gastronomiebetriebe bieten MSC-zertifizierten Fisch an und kennzeichnen diese Gerichte in der Speisekarte mit dem MSC-Logo.

### Im Handel

Viele Supermärkte, Marken und Großhändler haben Produkte mit MSC-Siegel in ihr Sortiment aufgenommen. Achten Sie beim Einkaufen auf das blaue Siegel.

### Im Netz

In unserer Online-Produktsuche können Sie gezielt nach MSC-gekennzeichneten Produkten aus nachhaltiger Fischerei suchen. Oder angeln Sie sich die kostenlose MSC-App.

### Zu Hause

Kochen Sie MSC-zertifizierten Fisch und laden Sie Freunde zu einem leckeren Essen ein.



© Joerg Lehmann

Klassischer Heringsstip mit Pellkartoffeln.

Weitere Rezeptideen mit Fisch und Meeresfrüchten aus nachhaltigem Fang finden Sie auf unserer Webseite unter „Kochen & Genießen“.