

## Fisch als Lebensmittel – Nachhaltiger Genuss?

Kostenloser Abendvortrag am

**Donnerstag, den 04.05.2017**

**um 18:30 Uhr**

im DBU Zentrum für Umweltkommunikation

An der Bornau 2

49090 Osnabrück

Ab 17:45 Uhr: Führung durch die  
Ausstellung »ÜberLebensmittel«

Die Menschheit verzehrt 160 Mio. Tonnen Fisch und Meeresfrüchte jährlich – Tendenz steigend. Können solche gigantischen Mengen nachhaltig gefangen oder gezüchtet werden? Wie stark sind die Weltmeere überfischt und woher kommt eigentlich der Fisch, der hier in Deutschland gegessen wird?

**Philipp Kanstinger vom Zentrum für Meeresschutz des WWF** gibt eine Übersicht über den Zustand der Ressource Fisch und spricht über die Gefahren und die Potenziale von Fischerei und Aquakultur. Welche Herausforderungen müssen gemeistert werden, um auch in Zukunft Fisch genießen zu können, und wie können Konsumentinnen und Konsumenten nachhaltige Fischereien oder Fischzuchten fördern?

Weitere Informationen unter [www.ausstellung-ueberlebensmittel.de](http://www.ausstellung-ueberlebensmittel.de)

Ausblick:

**Donnerstag, 08.06.2017, 18:30 Uhr:** Dr. Toni Meier, Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, »Umweltschutz mit Messer und Gabel? Die Ökobilanz unserer Ernährung unter der Lupe«