

ERNÄHRUNG AUS DEM MEER

angenehme gestaltung - bildwerk

ÖFFENTLICHE ABENDVERANSTALTUNG

Montag, 28. November 2011, 18.30 Uhr s.t.

Berlin-Brandenburgische Akademie der Wissenschaften
Akademiegebäude am Gendarmenmarkt
Leibniz-Saal, Markgrafenstraße 38, 10117 Berlin

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



berlin-brandenburgische
AKADEMIE DER WISSENSCHAFTEN

Seit Mediziner und Ernährungswissenschaftler empfehlen, eiweißreich und fettarm zu essen, steigt der Fischkonsum in Deutschland kontinuierlich an. Wer ein- bis zweimal in der Woche Fisch isst, profitiert nach Meinung der Experten reich davon: Omega-3-Fettsäuren, Vitamin D und andere Inhaltsstoffe beugen Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Demenz vor, stärken das Immunsystem und wirken entzündungshemmend. Doch die Verbraucher sind verunsichert: viele Arten gelten mittlerweile als überfischt und auch Zuchtfisch aus Aquakulturen scheint vor dem Hintergrund der Skandale um Antibiotika, Chemikalien und verschmutztes Wasser keine Lösung zu sein.

Wie steht es also um das Image vom „gesunden Fisch“? In welchem Zustand sind die Fischbestände der Welt wirklich und wie können sie nachhaltig gesichert werden? Welche Fische können wir bedenkenlos essen und auf welche sollten wir besser verzichten?

ERNÄHRUNG AUS DEM MEER

Begrüßung

Klaus Lucas

Vizepräsident der Berlin-Brandenburgischen
Akademie der Wissenschaften

Gesunder Genuss

Fisch und Meeresfrüchte

Hartmut Rehbein

Max Rubner-Institut für Sicherheit und Qualität
bei Milch und Fisch, Hamburg

Chemische Rückstände im Fisch?

Kontrolle ja, Panik nein

Olaf Pöpke

Wissenschaftlicher Direktor Eurofins | GfA GmbH, Hamburg

Unerschöpflich oder fast ausgerottet?

Der Zustand der Weltfischbestände

Christopher Zimmermann

Stellvertretender Leiter des Instituts für Ostseefischerei (OSF),
Johann Heinrich von Thünen-Institut (vTI), Rostock

Podiumsdiskussion mit den Referenten

Moderation: **Hartmut Wewetzer**

Leiter Wissenschaftsressort, Der Tagesspiegel, Berlin

Weitere Informationen:

Dr. Karin Elisabeth Becker

030/20 370 583, becker@bbaw.de

www.bbaw.de

Der Eintritt ist frei. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.