

31.07.2016 – 10:29 Uhr

Olympische Sommerspiele 2016 setzen Zeichen für Meeresschutz / 75% des Fischbedarfs der Athleten wird aus nachhaltigen, MSC- oder ASC-zertifizierten Fischereien kommen

Berlin (ots) -

Bis zuletzt haben das olympische Organisationskomitee und seine Partner dafür gekämpft, eine maximal nachhaltige Fischversorgung für die Olympischen Spiele in Rio de Janeiro zu ermöglichen. Gestern Nacht konnte das Komitee nun in Rio de Janeiro bekannt geben, dass die Athleten der Olympischen und Paralympischen Sommerspiele 2016 zu 75% mit Fisch und Meeresfrüchten aus nachhaltigen, verantwortungsbewussten Fischereien versorgt werden.

Mehr als 70 Tonnen bzw. mehr als 350 Tausend Portionen Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Wildfang oder verantwortungsvoller Fischzucht werden den Sportlern und Sportlerinnen während der Olympischen Sommerspiele 2016 serviert. Die Fischereien, die diesen Fisch gefangen haben, wurden ausnahmslos nach den strengen Nachhaltigkeitskriterien des MSC (Marine Stewardship Council) zertifiziert, oder erfüllen den internationalen Standard für verantwortungsvolle Fischzucht des ASC (Aquaculture Stewardship Council). Noch nie gab es bei Olympischen oder Paralympischen Spielen einen so hohen Anteil nachhaltiger Fischerzeugnisse wie in diesem Jahr.

Julie Duffus, Nachhaltigkeitsmanagerin des Organisationskomitees der Olympischen und Paralympischen Spiele 2016, sagte: "Die Olympischen und Paralympischen Spiele bieten eine einzigartige Gelegenheit, unendlich viele Menschen über kulturelle und soziale Grenzen hinweg zu erreichen und zu begeistern. Mit unserer Entscheidung für MSC- und ASC-zertifizierte Fischerzeugnisse belohnen wir nicht nur verantwortungsbewusste Fischereien, sondern hoffen vor allem, in Brasilien wie auch über Brasilien hinaus ein dauerhaftes Vermächtnis für den nachhaltigen Fang und Konsum von Fisch und Meeresfrüchten zu hinterlassen."

Fische und Fischprodukte, die das blaue MSC-Siegel oder das grüne ASC-Label tragen, können lückenlos zu ihrer Fischerei oder Fischfarm zurückverfolgt werden. Sie stammen aus Fischereien, die von unabhängiger Seite zertifiziert wurden und die die weltweit anerkanntesten Standards für nachhaltigen Fischfang oder verantwortungsvolle Zucht erfüllen. Die zertifizierten Fischer und Züchter minimieren ihren Einfluss auf das Ökosystem, schützen die Ozeane und sichern den Erhalt der Fischbestände für die Zukunft.

Auf den Speiseplänen im Olympischen Dorf stehen u.a. MSC-zertifizierter atlantischer Kabeljau - als Bacalhau in verschiedensten Zubereitungsformen eines der Nationalgerichte der Brasilianer - und ASC-zertifizierter chilenischer Zuchtlachs.

MSC-Geschäftsführer Rupert Howes setzt große Hoffnung in das Nachhaltigkeitsbekenntnis des olympischen Komitees: "Dieses wichtige Bekenntnis der Olympischen Sommerspiele kann zu dauerhaften Veränderungen beim Einkauf von Fisch und Meeresfrüchten, hin zu einer bewussten Entscheidung für nachhaltige Produkte führen. Gegenwärtig kommen etwa zehn Prozent aller in Ozeanen und anderen wilden Gewässern gefangenen Fische und Meeresfrüchte aus MSC-zertifizierten Fischereien. Wir hoffen, dass sich dieser Anteil im Zuge der wachsenden Anerkennung für nachhaltigen Fischfang weiter vergrößern wird."

Kontakt:

Andrea Harmsen
andrea.harmsen@msc.org
+49 (0)30 609855210