



**Weitere Informationen**

**für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Wolfgang Heumer, T 0421 3505 - 341

[heumer@messe-bremen.de](mailto:heumer@messe-bremen.de)

[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

## Das Programm: Jede Menge Fachwissen

Die fish international bietet im Rahmenprogramm eine Plattform für alle aktuellen und zukunftsweisenden Themen der Fischwirtschaft. Neben den Fachforen, Diskussionen und Präsentationen gehört die in Deutschland selten zu sehende Kaitai-Zeremonie zu den Höhepunkten der Fachmesse. Die Programm-Highlights im Überblick:

### **Sonntag, 4. September, 11.00 Uhr, Halle 5, Forum**

Auftaktveranstaltung und Podiumsdiskussion: Wie beeinflusst der Klimawandel die Fischindustrie?

**Themen:**

„Der Klimawandel und seine Folgen – Kernaussagen des neuen Weltklimaberichtes“

Dr. Katja Mintenbeck, Wissenschaftliche Direktorin in der Technischen Unterstützungseinheit der Intergovernmental Panel on Climate Change Arbeitsgruppe II, Alfred-Wegener-Institut für Polar- und Meeresforschung

„Klimawandel in Nord- und Ostsee – Sind unsere Fischbestände in Gefahr?“

Dr. Gerd Kraus; Institutsleiter, Thünen-Institut für Seefischerei

„Klimaschutz mit Strategie, für eine lohnende Zukunft“

Harald Rettich, Bereichsleiter Corporate Partnerships, myclimate Deutschland gGmbH,

Moderation: Moderation: Christa Langen, Kommunikation- und Projektmanagerin bei foodrespect

### **Montag, 5. September 13.00 Uhr, Halle 5, Forum**

#### **Thunfisch-Filetieren in Form einer japanischen Kaitai-Zeremonie**

Kaitai, die alte japanische Kunst des präzisen Zerschneidens von großem Thunfisch, wird auch außerhalb Japans immer beliebter. Die Technik, die von Generation zu Generation weitergegeben wird, erfordert ein genaues Studium der Fischanatomie – und natürlich eine Menge Übung. Das spanische Unternehmen Balfego, das dieses Kaitai-Event ermöglicht, hat ein System geschaffen, das den kompletten Weg der Fische vom Meer bis auf den Teller verfolgt und so für Groß- und Endverbraucher transparent macht. Vertriebspartner in Deutschland sind Deutsche See und Zeelandia van Belzen.

### **Montag, 5. September, 16.30 Uhr, Halle 7, Business Lounge**

#### **Seafood-Studie 2022 des Norwegian Seafood Council**

Welche Rolle spielt die gesunde Ernährung? Welche Chance zur Steigerung des Fischkonsums in Deutschland gibt es? Zu diesen und weiteren Fragen hat der Norwegian Seafood Council Fakten zusammengetragen und in der Seafood-Studie 2022 gebündelt. Die Präsentation wird simultan ins Englische übersetzt. Interessierte Journalist:innen melden sich vor der Veranstaltung beim Norwegian Seafood Council an unter E-Mail [info@fischausnorwegen.de](mailto:info@fischausnorwegen.de) oder in Halle 5 am Stand 5F52.

Das vollständige Programm ist unter <https://www.fishinternational.de/de/programm-2022> zu finden.