

**Weitere Informationen****für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Wolfgang Heumer, T 0421 3505 - 341

heumer@messe-bremen.dewww.messe-bremen.de

Von Aquakultur bis zu veganen Alternativen: Fachmesse zeigt alles zum Thema Fisch

4. September 2022 · Fisch und Meeresdelikatessen stehen seit diesem Sonntag im Mittelpunkt in der MESSE BREMEN. Mehr als 320 Ausstellende aus 27 Ländern präsentieren dort auf der fish international die neuesten Produkte und Produktionstechnologien rund um das beliebte Lebensmittel. Zu den zentralen Themen in den Fachforen der einzigen deutschen Fachmesse dieser Art zählen die Auswirkungen des Klimawandels sowie Nachhaltigkeitsaspekte in der Fischerei und in der Aquakultur.

Bereits heute sind die Folgen des Klimawandels auf die Fischbestände in Nord- und Ostsee spürbar, berichtete der Direktor des Thünen-Institutes für Seefischerei, Dr. Gerd Kraus, in der Auftaktveranstaltung. Als Folge eines Anstieges der durchschnittlichen Wassertemperaturen in Nord- und Ostsee um bis zu 2° Celsius während der Sommermonate wandern laut Kraus Kälte liebende Arten wie der Kabeljau nach Norden aus. Im Gegenzug wandern an wärmeres Wasser gewöhnte Arten wie Kalmare aus dem Süden in die Nordsee ein. Grundsätzlich sieht Kraus die Versorgung mit Fisch nicht als gefährdet an. Gleichzeitig appellierte der Chefberater der Bundesregierung in Fischereifragen: „Wir müssen auf dem Pfad der Nachhaltigkeit bleiben und den Fischbeständen ausreichend Raum und Zeit geben, sich an die veränderten Bedingungen anzupassen.“

Um die Versorgung der Weltbevölkerung mit Protein sicherzustellen, gewinnt die Fischzucht in Aquakulturen in einem schnell zunehmenden Maß an Bedeutung. Die fish international lenkt den Fokus der Branche dabei unter anderem auf moderne Kreislaufanlagen, die mit einem Minimalbedarf an Frischwasser auskommen und nur geringe Auswirkungen auf die Umwelt haben. Auf der Fachmesse zeigen verschiedene Ausstellende solche Anlagen, in denen hochwertige Arten wie White Tiger Garnelen sowie Kingfisch (Gelbschwanzmakrele) in Deutschland sowie den angrenzenden Nachbarländern gezüchtet und frisch in den Handel gebracht werden.

Technologien für diese Aquakulturen sowie eine breite Palette von Techniken für die Produktion von Meereskost gehören ebenso traditionell zum breiten Spektrum der fish international wie die jüngsten Produktentwicklungen. Zu den aktuellen Trends zählen vegane „Fisch“-Alternativen. Mehrere Ausstellende zeigen dabei Zubereitungen, die auf pflanzlichen Proteinen beruhen, die aus Algen hergestellt werden.

Bereits am ersten Ausstellungstag war die Veranstaltung in der MESSE Bremen durch eine ausgesprochen positive Stimmung geprägt. Offensichtlich genossen die Fachbesucher:innen der fish international das besondere persönliche Treffen. Die Fachmesse findet alle zwei Jahre statt. Aufgrund der Pandemie wurde sie in diesem Jahr vom traditionellen Termin Anfang Februar auf Anfang September verschoben. Mit mehr als 320 vertretenen Firmen und Institutionen ist die Beteiligung an der diesjährigen fish international höher als 2020. Der Branchentreff ist noch bis Dienstag geöffnet.

Mehr Infos:

www.fishinternational.de

(2.884 Zeichen inkl. Leerzeichen)