

DSFMB Fyraftensmøde

Onsdag den 11. december, 2019 kl. 17:00-19:00

Sted: Universitetsparken 4, 3. sal, 2100 København Ø.

Der må ikke gå fisk i julebordet

Gravad laks. Ål med æggestand. Hjemmelavet sild i alle variationer. Rejecocktails, østers og nytårstorsk. Til jul og nytår spiser danskerne masser af fisk, men er det bæredygtige fisk?



Medierne fremhæver ofte, at de fleste af verdens fiskebestande er fisket til bristepunktet eller overfisket, at nogle redskaber er bedre end andre og at nogle certificeringer ikke nødvendigvis helt lever op til, hvad de lover. Vi skal jo alle spise mere fisk, fordi fisk er sund og klimavenlig mad. Men er det i praksis muligt som forbruger at vælge "rigtigt"? Svaret er desværre ofte ikke så enkelt. Derfor har vi inviteret Henrike Semmler Le, der er seniorrådgiver og arbejder med udviklingen af WWFs fiskeguide, der er et værktøj til forbrugere og indkøbere til et mere bæredygtigt valg.

Henrike vil forklare os de forskellige parametre bag fiskeguiden, præsentere de data der ligger til grund for den og vil også vise os, hvordan man synliggør de mange forskellige komplekse udfordringer over for forbrugere og indkøbere, uden at afskrække dem fra at spise fisk. Hun vil også sætte ord på de mest kendte certificeringer for vildfisk samt opdrætsfisk og uddybe deres fordele og ulemper, samt endeligt hvorvidt fiskeguiden kan anvendes som et værktøj i forhold til at opnå nogle af verdensmålene.

Kom med til fyraftensmøde og bliv inspireret til hvad der skal serveres på julebordet – og få hjælp til fremtidens fiskevalg! Vi byder traditionen tro på æbleskiver og gløgg, så årets sidste fyraftensmøde som altid også kan blive årets hyggeligste.