

# Ringvorlesung Aquakultur im Spannungsfeld zwischen Welternährung und Nachhaltigkeit

## Aquakultur im Spannungsfeld zwischen Welternährung und Nachhaltigkeit

Aquakultur boomt und ist der am stärksten wachsende Sektor in der Ernährungs-  
wirtschaft. Gründe liegen etwa in der steigenden Nachfrage nach Fisch- und  
Meeresfrüchten und im Rückgang der Wildbestände aufgrund von Überfischung.  
Kann Aquakultur aber eine Antwort auf Überfischung sein und den Bedarf einer  
wachsenden Weltbevölkerung sichern? Aktuelle Forschungsergebnisse und neue  
Technologien zeigen, dass eine ökologisch-sensitive Aquakultur möglich ist.  
Folgen der traditionellen Aquakultur wie Umweltverschmutzung, Beeinträchti-  
gungen von Wildpopulationen oder der Energie- und Wasserverbrauch können durch-  
aus minimiert und artgerechte Haltungsbedingungen berücksichtigt werden.



Die Ringvorlesung „Aquakultur im Spannungsfeld zwischen Welternährung und Nachhaltigkeit“ informiert über die Geschichte der Aquakultur, über Lösungsansätze und neue Verfahren für eine nachhaltige Produktion sowie über die Bedeutung für Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft. Expertinnen und Experten aus Wissenschaft, Wirtschaft und Politik beleuchten aktuelle Themen aus unterschiedlichen Blickwinkeln.

Nach den Kurzvorträgen gibt es eine moderierte Diskussion, im Anschluss ein Get-together.  
Ausführliche Informationen zu den Vorträgen unter [www.futureocean.org/nachhaltige-aquakultur](http://www.futureocean.org/nachhaltige-aquakultur)

### Kontakt

**Dr. Sabine Haas**  
Koordination Semesterthema  
„Nachhaltige Aquakultur“  
[shaas@bot.uni-kiel.de](mailto:shaas@bot.uni-kiel.de)

**Friederike Balzereit**  
Öffentlichkeitsarbeit  
[presse@ozean-der-zukunft.de](mailto:presse@ozean-der-zukunft.de)

Exzellenzcluster „Ozean der Zukunft“  
Christian-Albrechts-Universität zu Kiel  
Christian-Albrechts-Platz 4  
24188 Kiel

[www.futureocean.org](http://www.futureocean.org)

### Veranstaltungsort

Christian-Albrechts-Universität zu Kiel (CAU)  
**Klaus-Murmann-Hörsaal**, Leibnizstraße 1

Eine Wegbeschreibung zum Campus Leibniz-  
straße - mit Hinweisen zu Buslinien - finden  
Sie im Internet unter:  
[www.uni-kiel.de/lageplan/weg-ls.shtml](http://www.uni-kiel.de/lageplan/weg-ls.shtml)



**25. April 2018** | 17:00 bis 19:00 Uhr  
**Fisch für alle – Ist Aquakultur die Lösung?**

Die steigende Nachfrage der Weltbevölkerung nach Fisch kann langfristig nicht durch Wildfänge gedeckt werden. Aquakultur könnte diese Lücke schließen. Doch welche Herausforderungen kommen auf die Weltgemeinschaft zu? Die Auftaktveranstaltung gibt einen Überblick über die Entwicklung der Aquakultur, ihrer Bedeutung für die Welternährung, sowie die Potentiale und Risiken. Vorträge von **Prof. Harald Rosenthal**, **Dr. Stefan Meyer (KNAQ)** und **Erik Gutzmann (Krüger A/S)**.



**2. Mai 2018** | 17:00 bis 19:00 Uhr  
**Nachhaltige Aquakulturverfahren versus Marktpotenzial – Wohin geht die Reise?**

Ökologisch verträgliche Aquakultursysteme tragen dazu bei, Fische ohne größere Schäden für die Umwelt zu produzieren – etwa mit den Verfahren „Integrierte multitrophische Aquakultur“ (IMTA) und Aquaponik. **Valentin Eckart (BioCon Valley)**, **Dr. Patrick Unger (Uni Rostock)**, **Dr. Hilke Alberts-Hubatsch (AWI)** und **Dr. Sebastian Rakers (Fraunhofer EMB)** stellen die Möglichkeiten für einen Einsatz der neuen Verfahren vor.



**16. Mai 2018** | 17:00 bis 19:00 Uhr  
**Tierwohl in der Aquakultur – Massentierhaltung unter Wasser?**

Ebenso wie bei Nutztieren an Land gewinnt auch in der Aquakultur das Thema ‚Tierwohl‘ an Bedeutung, allerdings gibt es etwa bei Fischen nur wenige Methoden zur Bestimmung des Wohlbefindens. **Dr. Henrike Seibel (GMA)**, **Dr. Bernice Bovenkerk (Universität Wageningen)** und **Mark Schumann (Fischereiforschungsstelle Langenargen)** stellen den aktuellen Forschungsstand vor.



**30. Mai 2018** | 17:00 bis 19:00 Uhr  
**UnRecht auf nachhaltige Aquakulturen – Fischzucht zwischen Umweltauflagen und Genehmigungsprozessen**

Aquakultur gehört zu den Wirtschaftszweigen, die im Rahmen der europäischen „Blue-Growth-Strategie“ unterstützt werden. Oftmals hemmen aber bürokratische Hürden den Aufbau von Aquakulturanlagen. **Dr. Florian Mühlbauer (GIZ)**, **Dr. Yvonne Rößner (Marine Aquaculture Consulting)**, **Dr. Bert Wecker (Förde Garnelen)** und **Milan Müller (LLUR)** informieren über Möglichkeiten für die Förderung einer nachhaltigen Aquakultur.



**13. Juni 2018** | 17:00 bis 19:00 Uhr  
**Blaue Biotechnologie – Neue Produkte aus der Aquakultur**

Marine Organismen, in Aquakultur produziert, lassen sich in der Medizin, Lebensmittelbranche oder Kosmetik einsetzen. Über aktuelle Erkenntnisse, aber auch das wirtschaftliche Potential der „Blauen Technologie“ informieren **Prof. Deniz Tasdemir (GEOMAR)**, **Dr. Marina Gebert (Fraunhofer EMB)** und **Anja Chalmin (International Biologists` Services Consultancy)**.



**20. Juni 2018** | 17:00 bis 19:00 Uhr  
**Nachhaltiges Aquakulturmanagement – Eine Perspektive für Entwicklungsländer?**

Ein Großteil der Aquakulturprodukte stammt aus Entwicklungsländern. Wie kann ein ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltiges Aquakulturmanagement gelingen? **Dr. Stefan Bergleiter (Naturland e.V.)**, **Siegfried Harrer (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)** und **Prof. Ulfert Focken (Thünen Institut für Fischerei-ökologie)** berichten über wirkungsvolle Ansätze in Entwicklungsprojekten.



**4. Juli 2018** | 17:00 bis 19:00 Uhr  
**Neue Lebensmittel aus Aquakultur – Liegt die Zukunft der Ernährung im Wasser?**

Wurst aus Muschelpaste? Spaghetti aus Algen? Rohstoffe aus dem Meer könnten die Ernährung der Menschheit sichern. Welche neuen Lebensmittel und Lebensmittelzusatzstoffe erforscht werden und wie die Ernährung in Zukunft aussieht, sind Themen von **Robert Stieber (Fraunhofer EMB)**, **Dr. Sebastian Lippemeier (BlueBioTech)**, **Barbara Janker (ASC)** und **Dr. Matthias Keller (Fisch-Informationszentrum e.V.)**.