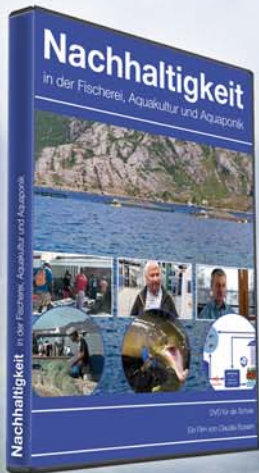


Nachhaltigkeit in der Fischerei, Aquakultur und Aquaponik

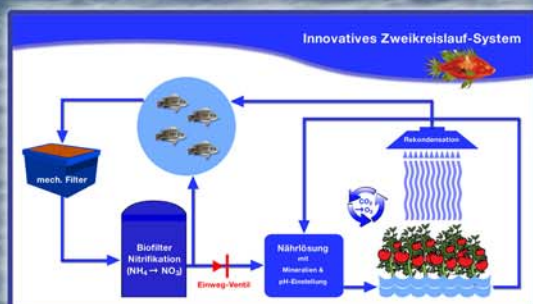


Neuer Lehrfilm

Speziell für den Unterricht erstellt

Lehrfilm, Deutschland 2020, Länge: 21 min., Erscheinungsdatum: April 2020
DVD-Signatur 46502383, Online-Signatur 55502015

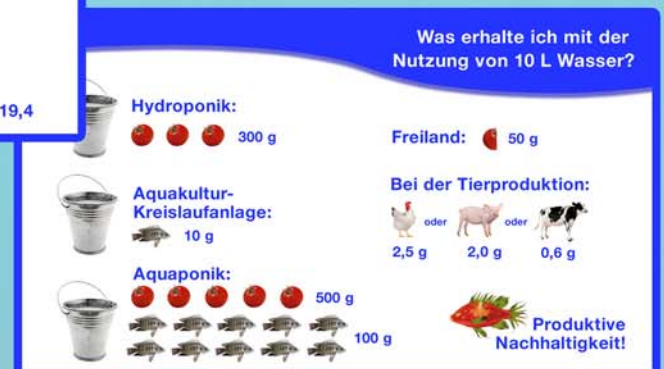
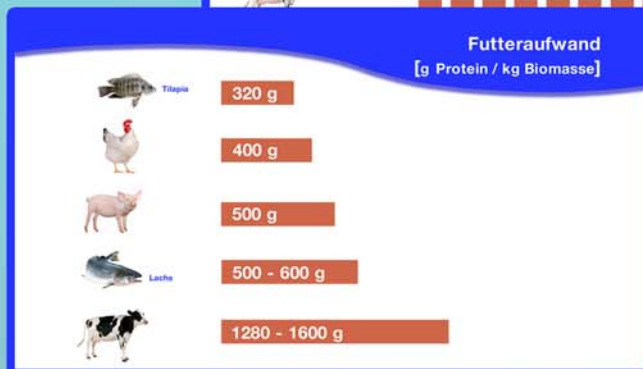
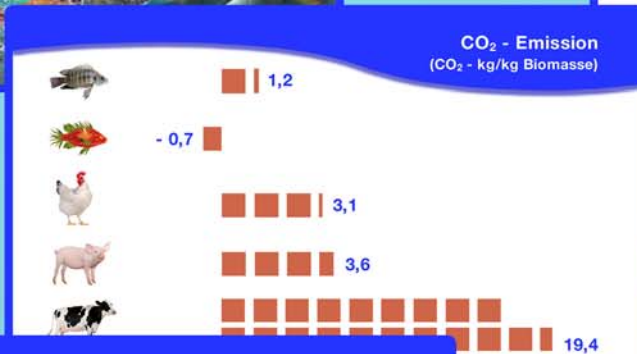
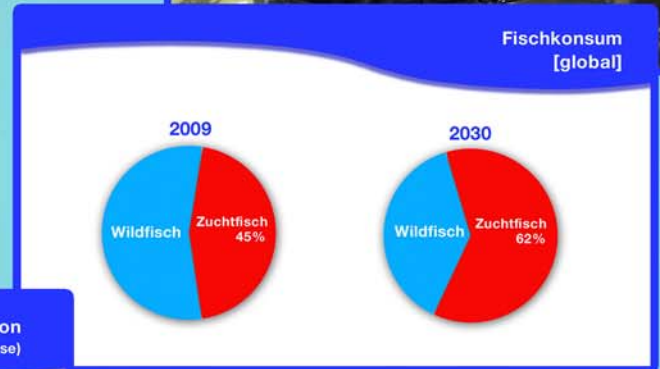
Während der globale Fischfang seit Jahren stagniert, wächst die globale Fischproduktion in der Fischzucht rasant an. Der Film geht der Frage nach, wie nachhaltig Fischfang und Aquakulturen sind und stellt ein in Deutschland entwickeltes Aquaponik-Verfahren vor, bei welchem eine geschlossene Kreislaufanlage zur Fischproduktion und eine Hydroponikanlage zur Pflanzenzucht nachhaltig miteinander verbunden werden.



Nachhaltigkeit in der Fischerei, Aquakultur und Aquaponik

Der Film wurde in 10 Kapitel eingeteilt, die auch einzeln vorgeführt werden können:

- (1) Fischfang und Überfischung
- (2) Aquakultur und Nachhaltigkeit
- (3) Futterfischerei: Fischmehl und Fischöl
- (4) In einer Lachsrogenfabrik
- (5) Lachszucht in Chile und Antibiotikaeinsatz
- (6) Aquaponik als Beispiel für Nachhaltigkeit
- (7) Proteineffizienz
- (8) CO₂ Emission
- (9) Wasser footprint
- (10) Was erhalte ich mit der Nutzung von 10 l Wasser?



Vergleiche, welche Ressourcen bei der Aufzucht von Raubfisch, Süßwasserfisch, Huhn, Schwein und Rind verbraucht werden, bilden eine Wissensgrundlage, die es den Schüler/innen ermöglicht, ihr eigenes Konsumverhalten nachhaltig zu gestalten.

Speziell für den Unterricht erstellt