



# Opskrift: Sundt havmiljø med klimafordele

Går du også og bliver sådan lidt småsulten efter et velsmagende og sundt sammenskudsgilde med alt godt fra himmel, hav og markerne? Så giv denne opskrift et skud. Det kræver, at du er frisk på at prøve noget nyt. Men er du det, så er der til gengæld 100% garanti for, at den smager, så fuglene synger, og fiskene springer. Faktisk kan man gå hen og blive helt afhængig af den.



## INGREDIENSER:

En knivspids samtale mellem Mogens, Dan og Lea: Sammen er de bedre, end de er hver for sig, og det er fiskeriforvaltning, klimatiltag og havbeskyttelse også. De tre ting hænger nemlig uløseligt sammen.

En god portion anerkendelse af opråbet fra 300+ forskere om havbeskyttelse som vigtig klimahandling.\*

En sjat erindring om nøglebudskaberne fra FN's klimapanel. For at få de mest friske varer fra hylden kan du bl.a. vælge specialrapporten om havet og klimaet fra september 2019 (SROCC)\* og IPBES-rapporten fra samme år.\*

Et skvæt ekstra tiltro til fiskeeksperterne i Det Internationale Havundersøgelsesråd: Følg deres videnskabelig rådgivning for fiskekvotesætning.

Masser af sund fornuft: Når man saver i den gren, man selv sidder på, så falder man som bekendt oftest ned på et eller andet tidspunkt.



## FREMGANGSMÅDE:

Sørg for at smøg ærmerne godt op. Det, du skal igang med nu, er ikke fast-food men derimod en rigtig solid, langtidsholdbar simreret fuld af lækre råvarer og kærlighed til verden omkring dig.

Når du er klar, varm så godt op under en samtale om overlap mellem fiskeriminister Mogens Jensen, klimaminister Dan Jørgensen og miljøminister Lea Wermelein - hvis du selv tilfældigvis netop er en af disse ministre, så skynd dig at ring til de andre og få sat det i gang med det samme. Lad samtalen stå og simre roligt,

imens du forbereder resten af ingredienserne.

Hæld underskrifterne fra de 300+ europæiske forskere sammen med resultatet fra de mest friske rapporter fra FN's Klimapanel og IPBES. For forstærket smag kan du med fordel tilsætte godt med udtalelser som: "Økosystembaseret fiskeriforvaltning er afgørende for havets sundhed og dets evne til at reagere på klimaændringer", "Et stop for overfiskeri vil være en betydelig klimahandling" og "Havet danner næsten hvert andet →

→ åndedrag, vi tager, har absorberet 90 % af de sidste 50 års overskydende varme, og har optaget op til 30 % af al kulstofudledning.” Citaterne kommer henholdsvis fra underskriverne - forskerne Sumaila & Tai, \* og FN’s eksperter. \* Lad det hele boble godt. Ingen grund til hastværk. Det er vigtigt at trække den fulde smag ud af de gode råvarer.

Tilsæt så langt om længe anbefalingerne fra de mange kloge hoveder i Det Internationale Havundersøgelsesråd. Det er vigtigt at få det hele med, og lad endelig være med at skrubbe for meget på anbefalingerne, inden du putter dem i. Anbefalingerne bør tilsættes præcis, som de er. Ellers kan retten godt komme

til at smage lidt besk. Det kan også anbefales at krydre yderligere med EU-Kommissionens anbefalinger for kvotesætning for 2021. De er sådan set ganske velsmagende, men husk at sortere dem fra, der ikke er i tråd med forskernes anbefalinger. De smager lidt af kælder.

Nu er du klar til at smide godt med sund fornuft i retten. Det kan især være en god idé at tænke på, dengang forskerne gentagne gange advarede mod at sætte torskekvoten i østlige Østersø højere end deres anbefalinger, og bestandens efterfølgende kritiske tilstand samt det efterfølgende behov for hasteforanstaltninger med nedlukning af fiskeriet i 2019, \* efter at deres anbefalinger var blevet

overhørt for længe. Du kan også med fordel tænke på god gammel snusfornuft omkring bæredygtighed og rettidig omhu: Det er en dårlig idé at bruge så meget af noget, at der ikke er mere tilbage - f.eks. til vores efterkommere. Præcis ligesom det er en dårlig idé at tisse i bukserne for at holde varmen.

Nå men nu er du klar til servering! Vi anbefaler imidlertid at toppe op med lidt modstandskraft mod evt. forsøg fra omverdenen på at smide gamle, halvvisne ingredienser i retten - f.eks. kortsigtede sociale og økonomiske hensyn eller lignende. Det bliver bare aldrig rigtig godt i længden.

God appetit!

---

Ref:

- 1) <https://our.fish/press/end-overfishing-300-scientists-urge-eu-to-protect-ocean-health-as-climate-action/>
- 2) Brugervenlig IPCC liste [her](#)
- 3) IPBES rapport: <https://ipbes.net/global-assessment>
- 4) [https://our.fish/wp-content/uploads/2019/09/2019-05-Sumaila\\_Ending\\_overfishing\\_can\\_mitigate\\_Impacts\\_of\\_climate\\_change.pdf](https://our.fish/wp-content/uploads/2019/09/2019-05-Sumaila_Ending_overfishing_can_mitigate_Impacts_of_climate_change.pdf)
- 5) <https://www.un.org/sustainabledevelopment/oceans/>
- 6) <https://www.consilium.europa.eu/da/press/press-releases/2019/12/16/baltic-cod-and-western-herring-fisheries-council-agrees-negotiating-position/>

