

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/6347/1552645/globaler-hunger-nach-haifischflossensuppe-schillerlocke-co-rottet-meeresraeuber-aus-nabu-fordert> abgerufen werden.



## Globaler Hunger nach Haifischflossensuppe, Schillerlocke & Co rottet Meeressäuger aus - NABU fordert strenge Schutzmaßnahmen

29.01.2010 - 10:10 Uhr, NABU

Berlin/Hamburg (ots) - Im Vorfeld zur 15. Konferenz zum Washingtoner Artenschutzübereinkommen (CITES) vom 13. bis 25. März in Doha/Katar fordert der NABU strenge Schutzmaßnahmen für durch Überfischung bedrohte Haiarten wie Dorn-, Herings- und Hammerhaie sowie den atlantischen Blauflossenthun (Roter Thun). "Der weltweite Appetit auf Delikatessen wie Sushi, Haifischflossensuppe oder auch die in Deutschland so beliebte Schillerlocke treiben diese Meeressäuger an den Rand der Ausrottung", warnt NABU-Präsident Olaf Tschimpke. Gleichzeitig wies Tierparkchef Dr. Stephan Hering-Hagenbeck beim gemeinsamen Pressegespräch von NABU und Tierpark Hagenbeck in Hamburg darauf hin, welche enorm wichtige Rolle Haie im Ökosystem Meer spielen und knüpfte die Verbindung zum für 2010 ausgerufenen "Internationalen Jahr der Biodiversität".

In sechs Wochen ist es wieder so weit: Mehr als 2.000 Delegierte aus 175 Ländern werden auf der 15. CITES-Konferenz für zwei Wochen zusammenkommen, um über das Schicksal vieler Tierarten zu entscheiden - darunter acht Haiarten und der atlantische Blauflossen-Thunfisch. "Nie zuvor gab es auf einer CITES-Konferenz so viele Schutzanträge für Haie oder die Forderung nach einem Handelsstopp für eine kommerziell so bedeutende Art wie den Roten Thun. Das kommt nicht zu früh, denn es ist wirklich allerhöchste Zeit, dass der internationale Handel für diese massiv bedrohten Fischarten endlich kontrolliert bzw. beendet wird", kommentiert die NABU-Artenschutz-Expertin Heike Finke.

Wirtschaftliche Interessen bedrohen das Überleben der Haie

Mehr als 100 Millionen Haie werden weltweit jährlich gefangen - vielen Arten droht durch die massive Überfischung das Aus. Dazu zählen auch heimische Arten wie der Dorn- und der Heringshai. Ihr hochwertiges Fleisch ist bei den europäischen Verbrauchern sehr begehrt. So wurden beispielsweise im Jahr 2000 allein in der EU 20.000 Tonnen Dornhai-Fleisch konsumiert - ob in Deutschland als Schillerlocke (geräucherter Bauchlappen) oder "very british" als Fish & Chips. Die große Nachfrage in Europa treibt international den kommerziellen Fischfang an und führt zur Ausrottung der Bestände. "Eine CITES-Listung auf Anhang II bedeutet zwar kein Fangverbot, dennoch begrüßt der NABU diesen wiederholten Anlauf der EU, über eine Listung zumindest Handelskontrollen einzuführen", betont Tschimpke. Schon auf der 14. CITES-Konferenz in Den Haag/Niederlande hatte Deutschland im Namen der EU einen Vorstoß gemacht, um entsprechende Regularien einzuführen. Ohne Erfolg.

Auch der Heringshai, der kleine "Neffe" des Weißen Haies, schaffte vor drei Jahren den Sprung auf Anhang II nicht und steht nun in Doha wieder auf der Agenda. Sein Fleisch gilt als sehr hochwertig, es wird bezüglich der Qualität oft mit dem des Schwertfisches verglichen. Seine Flossen sind ebenfalls begehrt und werden, wie auch das Fleisch, international gehandelt. Die Konsequenz: Laut einer Bewertung von 2009 sind die nord- und südatlantischen Heringshai-Bestände mittlerweile um mehr als 50 Prozent zurückgegangen.

Statussymbol Haifischflossensuppe

Das Fleisch der Hammerhaie wie beispielsweise des Bogenstirn-Hammerhais, des Großen Hammerhais und des Glatten Hammerhais hingegen gilt als verhältnismäßig wertlos, dafür sind ihre Flossen Gold wert. Sie sind groß und weisen eine besonders hohe Dichte an langen Kollagenfasern auf. Genau diese Besonderheit macht sie zu einer äußerst teuren Delikatesse. Verkocht zu Haifischflossensuppe, sehen diese Fasern aus wie Spaghetti - je dicker und länger, umso

besser und auch umso teurer. Bei Auktionen auf dem "Hong Kong Fish Market" gehen die Flossen des Großen Hammerhais durchschnittlich für 135 \$/kg über die Theke, für die Flossen des Bogenstirn-Hammerhais müssen ca. 103 \$/kg hingebblättert werden, Glatte Hammerhai ist für 88 \$/kg zu haben. Zusammengenommen machen die Flossen dieser drei Hammerhai-Arten geschätzt sechs Prozent aller Flossen auf diesem Markt aus. Jährlich sterben Millionen Hammerhaie, damit Gastgeber in Südostasien ihren Gästen das prestigeträchtige Gericht (je nach Land kostet eine Schale zwischen 70 und 100 US-Dollar) vorsetzen können. Das bleibt nicht ohne Folgen für die Bestände, die durch die intensive Befischung immer stärker zurückgehen. "Experten schätzen, dass in manchen Regionen, wie beispielsweise dem Nordwestatlantik, die Bestände der Bogenstirn-Hammerhaie innerhalb von 15 Jahren um 89 Prozent zurückgegangen sind", kommentiert Finke. Der Südseestaat Palau und die USA wollen dieser Ausbeutung nun endlich einen Riegel vorschieben und haben zur 15. CITES-Konferenz einen Antrag zur Listung dieser drei Hammerhai-Arten auf Anhang II eingereicht.

Die Flossen werden bei lebendigem Leib abgetrennt

Der Weißspitzen-Hochseehai kann sich ebenfalls der Unterstützung dieser beiden Staaten sicher sein - Palau und USA haben auch für ihn eine Anhang-II-Listung beantragt. Dem großen Hai geht es an den Kragen, weil er riesige Flossen hat, die sich gut im Suppentopf machen. Oft landet der Weißspitzen-Hochseehai, auch Longimanus genannt, als Beifang auf dem Deck von Thunfisch- und Schwertfischfänger-Booten. 65 bis 88 Prozent dieser Tiere leben noch, wenn sie an einer dieser Langleinen hängen. Und die meisten von ihnen würden wohl überleben, ließe man sie wieder vom Haken. Das Problem: Ein Kilo Longimanus-Flossen bringt im internationalen Handel 45 bis 85 US-Dollar - ein schönes Zubrot für viele Fischer. Und da auf diesen Booten der Platz für wertvolle Thun- oder Schwertfische gebraucht wird, schneiden sie den Haien einfach die kostbaren Flossen ab und entsorgen die verstümmelten, noch lebenden Tiere im Meer, wo sie elendig verenden. Finning wird diese grausame Praktik genannt. Mittlerweile sind weltweit drastische Rückgänge der Longimanus-Populationen zu verzeichnen. "Diese rücksichtslose Praktik muss aufhören! Der NABU hofft, dass die Mehrheit der Delegierten in Doha die Hai-Listungsanträge unterstützt", so Tschimpke.

Blauflossen-Thunfisch im Mittelmeer bald ausgestorben?

"Bei der Verhandlung des Antrags von Monaco - Handelsstopp für den atlantischen Blauflossen-Thunfisch - wird es bei der Konferenz hoch hergehen. Wir erwarten heftigen Widerstand einiger Vertragsstaaten", erläutert die Artenschutzexpertin Heike Finke. Für den Blauflossen-Thunfisch (Roter Thun) ist es eine Minute vor zwölf. Seit Jahren warnen Experten, dass die Bestände unter dem Druck der massiven Befischung kollabieren werden. Ihre Prognosen scheinen sich zu bestätigen: Der Bestand der fortpflanzungsfähigen Tiere ist im Ostatlantik und im Mittelmeer zwischen 1957 und 2007 um 74,2 Prozent zurückgegangen, am stärksten in den letzten zehn Jahren (60,9 Prozent). Selbst bei einem fast vollständigen Fangverbot bis 2022 würden die Bestandszahlen in den ersten Jahren weiter sinken, vermuten Wissenschaftler.

Thunfisch-Fang hat in den Mittelmeerländern lange Tradition. Schon die Römer haben die großen Fische mit Leinen gefangen. Allerdings blieb die Fischerei bis zum 20. Jahrhundert dank der einfachen Fangtechniken nachhaltig. Danach rüsteten die Fischer auf, denn Blauflossen-Thunfisch wurde - dank der Dose - lukrativ. Hinzu kam, dass in den Achtziger-Jahren der Sushi- und Sashimi-Markt in Japan förmlich explodierte. Um die große Nachfrage befriedigen zu können, machen heute High-Tech-Flotten mit Hilfe von Radar und Sonar, riesigen Netzen und Langleinen Jagd auf die schnellen Fische. Das große Geld lockt. Die Fangquoten sind - entgegen wissenschaftlicher Empfehlungen - immer noch großzügig bemessen, dazu kommt eine hohe Dunkelziffer an illegalen Fängen. Ändert sich die Situation nicht, droht die unwiederbringliche Ausrottung der Blauflossen-Thunfische im Mittelmeer.

"Monaco", erklärt Tschimpke, "ist mit gutem Beispiel vorangegangen. Im ganzen Fürstentum ist der atlantische Blauflossen-Thunfisch von den Speisekarten und den Regalen verschwunden - ganz freiwillig und ohne Handelsstopp."

-----  
-----  
Ziel der CITES-Konferenz (Convention on International Trade in

Endangered Species of Wild Fauna and Flora) ist es, Tiere und Pflanzen vor den Gefährdungen durch den internationalen Handel zu schützen. Eigentlich ein Handelsabkommen, ist CITES dennoch eines der wirkungsvollsten Instrumente des Artenschutzes. Es regelt mittlerweile die Ein- und Ausfuhr von rund 8.000 bedrohten Tier- und 40.000 Pflanzenarten. Der NABU wird an der 15. CITES-Konferenz in Doha/Katar vom 13. bis zum 25. März 2010 mit zwei Vertreterinnen teilnehmen, die Sie auch während der Tagung erreichen können.

Factsheets zu Dornhai, Heringshai, Hammerhai, Weißspitzen-Hochseehai und Thunfisch sind zu finden unter <http://www.nabu.de/themen/artenschutz/cites-konferenz/15/index.html>

Kostenlose Pressebilder sind zu finden unter <http://www.nabu.de/presse/fotos/#haie>

Originaltext vom NABU

@@infblk@@

Pressekontakt:

Heike Finke, NABU-Präsidiumsmitglied und Expertin für internationalen Artenschutz, mobil 0179-1102513, E-Mail: [E.Finke@t-online.de](mailto:E.Finke@t-online.de).  
Claudia Praxmayer, BAG Internationaler Artenschutz, mobil 0172-6166441, E-Mail: [cpraxmayer@gmx.de](mailto:cpraxmayer@gmx.de)

Originaltext:

NABU

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/6347/nabu>

Pressemappe als RSS:

[http://presseportal.de/rss/pm\\_6347.rss2](http://presseportal.de/rss/pm_6347.rss2)