

Leiden für die Feinschmecker

Hummer gelten als Delikatesse. Ihr Weg in die Schweiz ist qualvoll, genauso wie ihr Ende: Sie landen lebendig im Kochtopf.

Auf den Flughäfen Genf und Zürich treffen regelmässig besondere Kartonschachteln ein. Der Inhalt ist als Lebensmittel deklariert, dennoch hört man ein Krabbeln und Kratzen. Es sind Hummer und Langusten. Sie gehören zu den Krebstieren.

Jeder Hummer ist in eine eigene, schmale Kartonröhre gepfercht, damit sich die Tiere nicht gegenseitig verletzen. Sie sind Einzelgänger. Wären ihre Scheren nicht abgebunden, würden sie auf so engem Raum übereinander herfallen.

Europäischer Hummer wird aus der Bretagne importiert und ist sechs bis zwölf Stunden im Lastwagen unterwegs. Amerikanische Hummer stammen aus dem Nordwestatlantik. Sie reisen bis zu 48 Stunden per Flugzeug.

Fangaison ist hauptsächlich im Sommer, von Mai bis Juli. Im Winter wechseln die Krebse den Panzer und müssen zuerst in den grösseren hineinwachsen. Gemäss Schweizer Importeuren ist die Nachfrage jedoch zu Feiertagen wie Ostern oder Weihnachten am grössten. Daher werden die Krebse in

der Fangregion wochen- bis monatelang mit zusammengebundenen Scheren in Kisten gelagert, wie Heinzpeter Studer vom Verein Fair-Fish weiss. Nach dem Fang erhalten die Tiere kein Futter mehr. Beim Transport halten Kühlelemente die Körpertemperatur der Tiere konstant tief. Langusten reagieren auf die harschen Transportbedingungen besonders empfindlich: Zuweilen sterbe unterwegs ein Drittel, heisst es bei einem Importeur.

Tote Langusten kann man nur noch kurze Zeit verzehren. Ein Indiz ist der Schwanz. Ist er angerollt, ist die Languste noch geniessbar. Ist er ausgestreckt und schlapp, darf der Krebs nicht mehr in den Kochtopf.

Der Todeskampf in den Kochtöpfen dauert mehrere Minuten

Weil die Hummer und Langusten beim Import als Lebensmittel statt als lebende Tiere deklariert sind, gelten nur minimale Tierschutzvorschriften. Die Grenztierärzte kontrollieren lediglich, ob die Kühlelemente nicht direkt auf den Tieren liegen und ob die Scheren abgebunden sind.

Mit der Ankunft ist das Leiden der Hummer noch nicht zu Ende. Im Gegenteil: Sie alle landen irgendwann lebendig im Kochtopf. Der Tod tritt laut der Zürcher Stiftung Tier im Recht erst nach minutenlangem Todeskampf ein. Manche Tiere müssen zuerst noch wochen-



Hummer, frisch gekocht: Lange Qualen durch Lebendimport

oder monatelang in kleinen Aquarien ausharren.

Jährlich werden mehr als 450 Tonnen Krebse in die Schweiz eingeführt, zwei Drittel davon – 180 Tonnen Hummer, 120 Tonnen Krabben und 3 Tonnen Langusten – lebend. Die lebenden Krebstiere landen gemäss den Schweizer Importeuren fast ausschliesslich in der Gastronomie.

Der Lebendtransport wäre nicht nötig. Das englische Unternehmen Crustastun aus Studham nördlich von London hat eine Anlage entwickelt, die Hummer mit einem Stromschlag betäubt und sekundenschnell tötet. Dabei wird das zentrale Nervensystem zerstört. Anschliessend werden die Tiere tiefgekühlt. Solche Anlagen sind in Fabriken auf den schottischen Hebrideninseln bereits in Betrieb.

Doch die Importeure in der Schweiz interessiert das nicht. Die Bianchi AG, einer der grössten Hummerimporteure, sagt, dass sie sich an die Gesetze halte und die lebenden Hummer nach modernsten Methoden aufbewahre. Zudem habe man nur bei lebendem Hummer die Garantie, ein qualitativ

hochstehendes Produkt zu erhalten.

Tatsächlich entstehen bei toten Hummern innert kurzer Zeit Giftstoffe, die zu einer Lebensmittelvergiftung führen können. Dieses Problem lässt sich einfach umgehen: mit Gefrieren. In der Schweiz finden sich allerdings kaum Gastrobetriebe, die tiefgefrorene Hummer verarbeiten, allenfalls einzelne Teile davon. Bei ganzen Hummern beharren sie auf dem Lebendimport. Nur so sei gute Fleischqualität garantiert, behauptet etwa Dante Tettamanti. Er bildet Köche an der Allgemeinen Berufsschule Zürich aus.

Versuche widerlegen die Mär vom geringen Schmerzempfinden

Importeur Fideco AG aus Murten beruft sich auf Forschungen: Gehirn und Nerven des Hummers seien weniger entwickelt als bei Fischen. Die Tiere empfänden deshalb kaum Schmerzen.

Tatsächlich zeigen Hummer im Kochtopf kaum eine Reaktion. Doch das liegt daran, dass sie vom Transport und der Kühlung entkräftet und benommen sind. Versuche an der Queen's University in Belfast (Irland) zeigen, dass Krebse durchaus heftige Reaktionen zeigen, die darauf schliessen lassen, dass sie sehr wohl Schmerzen empfinden. Tiere, die ungekühlt transportiert wurden, zitterten heftig und gaben einen lauten Pfeifton von sich.

Thaïs In der Smitten

FORUM

Halten Sie den Verzehr von Hummern und Langusten für vertretbar?

Schreiben Sie an: *saldo*, Postfach 723, 8024 Zürich, redaktion@saldo.ch. Oder diskutieren Sie im Internet unter www.saldo.ch.

DAS ZITAT

“Das Essen von Hummern und Langusten ist nicht vertretbar. Danke an saldo, dass Sie sich mit solch unvorstellbaren Tatsachen auseinandersetzen. Ich hoffe, dass Sie damit erreichen, dass viele Menschen umdenken.”

Catherine Güntert, Stein AG

Genügend andere Lebensmittel

saldo 7/12 «Leiden für die Feinschmecker»

Zu Ihrem Artikel über den Lebendtransport von Hummern: Es ist ungeheuerlich und zugleich zutiefst beschämend, welche Qualen den Tieren zugemutet werden, nur um dem verwöhnten Gaumen einer vermeintlich erlesenen Klientel Genüge zu tun!

Nicole Felix, Bronschhofen SG

Es ist eine Schande, dass wir zivilisierte Menschen als Feinschmecker gelten, wenn wir den Tieren solche Schmerzen zufügen. Wir hätten genug andere Lebensmittel zur Verfügung, die nicht mit Tierquälerei verbunden sind.

Hanny Gysin, Frenkendorf BL

Diese Angelegenheit finde ich einen Skandal. Über die Politik sollte man so schnell wie möglich erreichen, dass lebende Krustentiere, analog verbotener quälischer Viehtransporte durch die Schweiz, nicht mehr in die Schweiz eingeführt werden dürfen und dass Krustentiere im Tierschutzgesetz als lebende Tiere und nicht



als Lebensmittel deklariert werden. Ich hoffe sehr, dass solche Transporte bald ein Ende finden.

Bruno Muhl, Hausen AG

Es ist absolut unverantwortbar, Tiere derart zu quälen und zu töten; und das nur wegen einer kurzen Gaumenlust. Unwissenheit oder purer Egoismus?

Beat Stocker, Zürich

Vielen Dank für den Artikel über Hummer. Es ist unfassbar, was da geschieht. Wie können Gesetze so etwas zulassen und lebende

Tiere als Lebensmittel deklarieren? Hier müsste ganz klar das Tierschutzgesetz greifen! Wie kann man es verantworten, die Tiere für ein bisschen Delikatesse dermassen leiden zu lassen? Was denken sich die Köche, Restaurants und Gourmets dabei? Solange solche Zustände herrschen, müsste der Import sofort verboten werden.

Gaby Zimmermann,
Romanshorn TG

Es ist unerträglich, laufend zu hören und zu lesen, wie der Mensch aus Rentabilitäts-

gründen mit Tieren umgeht. Uns wurde einmal die Schöpfung anvertraut, wir sollten ihr Sorge tragen. Wir sind gegen jede Art von Haltung, Transport und Tötung, die Tieren vermeidbare Angst und Schmerzen macht.

Christine Fehlmann,
Gränichen AG

Unbekanntes Tierleid

saldo 6/12 «Daunen aus tierquälischer Haltung in teuren Outdoor-Jacken»

Vielen Dank für Ihren Beitrag über die Daunen aus tierquälischer Gänsemast. Es braucht solche Berichte, weil man heutzutage nicht immer weiss, für welche Produkte Tiere leiden müssen.

Heidi Gardon, Egg ZH