

* „Schillerlocke“ ist ein Phantasiebegriff,
der den Konsumenten in die Irre leitet:
Sie essen den - nachweislich gesundheitsschädlichen -
geräucherten Bauchlappen des Dornhais!

Warum wir Sie überzeugen wollen,
keine Dornhai-Produkte zu kaufen.

SCHILLERLOCKE* =
KILLERLOCKE

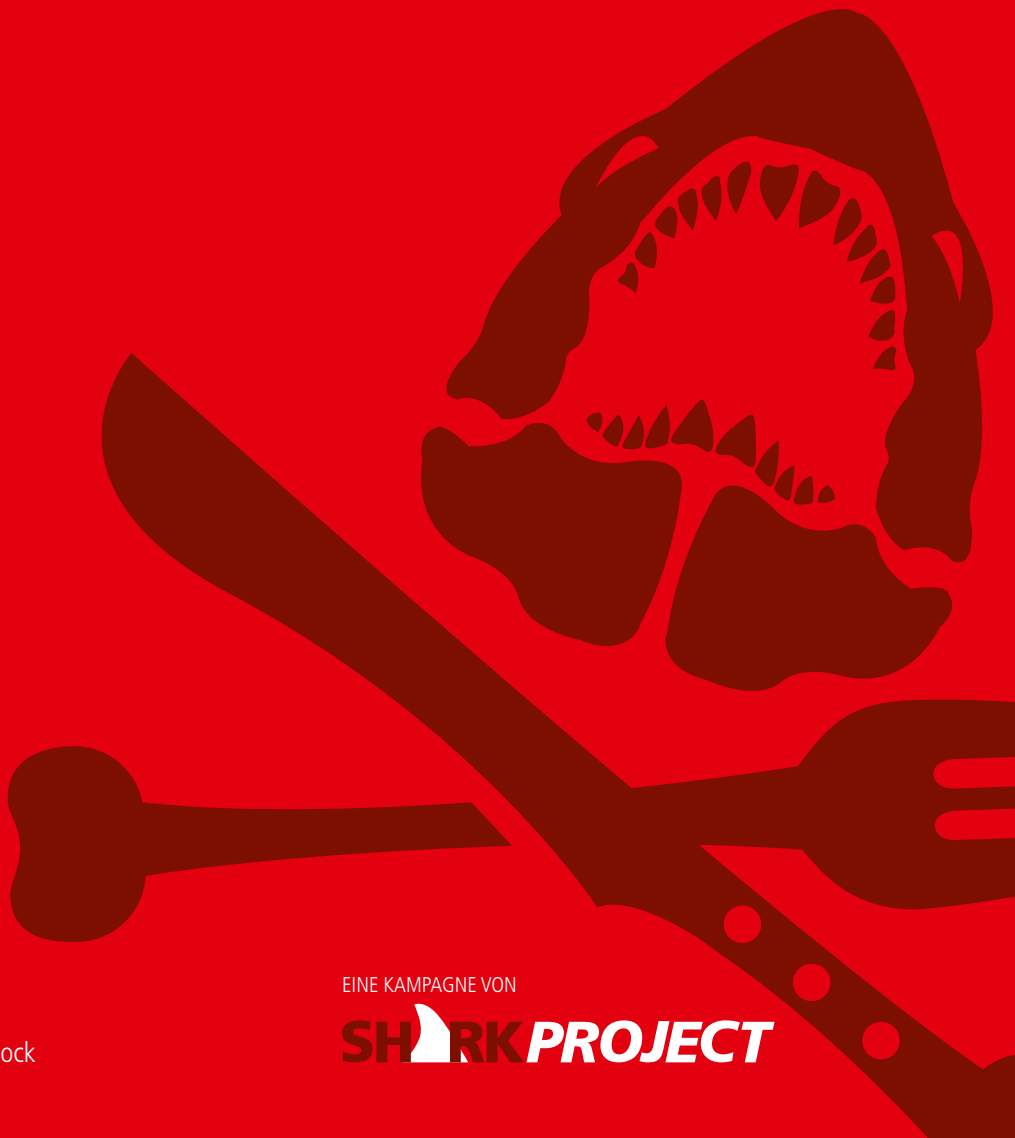


Kontakt:
SHARKPROJECT Germany e.V.
Ottostr. 13, 63150 Heusenstamm
schillerlocke@sharkproject.org

Rechtlich verantwortlich (auch V.i.S.d.P.):
SHARKPROJECT Germany e.V.,
vertr. d. Präsidentin Friederike Kremer-Obrock

EINE KAMPAGNE VON

SHARKPROJECT



SCHILLERLOCKE IST DORNHAI

„Schillerlocke“ ist ein Phantasiebegriff, der in die Irre leitet: Sie essen den geräucherten Bauchlappen des Dornhais.

Viele Verbraucher wissen nicht, dass sie Dornhai konsumieren, wenn sie Schillerlocken essen. Der Handel täuscht Sie: z.B. Seeaal, Karbonadenfisch, Steinlachs, Königsaal, Seestör oder Speckfisch – alles Handelsnamen für Hai-Fleisch.

▼ Dornhai ist gesundheitsschädlich

Dornhai sollte aus gesundheitlichen Gründen nicht verzehrt werden. Dies gilt für alle Haiprodukte, da das Fleisch stark mit Methylquecksilber belastet ist.

Es kann irreparable Hirn- und Nervenschäden, schwere Nierenschäden, Missbildungen bei Ungeborenen, Unfruchtbarkeit und möglicherweise Krebs verursachen. Methylquecksilber wird vom Menschen hundertfach besser resorbiert als Quecksilber und sammelt sich im Körper an – mit jedem Konsum.

Die EU, die WHO, das Bundesumweltamt – alle raten schwangeren Frauen und stillenden Müttern sowie Kindern und Jugendlichen ausdrücklich, auf jeglichen Verzehr von methylquecksilberhaltigen Fischen zu verzichten. Dies betrifft insbesondere Hai, Schwertfisch und Thunfisch. Aber auch für jeden anderen Erwachsenen gilt: Finger weg von diesen drei Fischarten.

▼ Vermeiden Sie den Verzehr von Schillerlocken!

Staatliche Lebensmittelkontrollen sind unzureichend. Das deutsche Verbraucherschutzgesetz sieht nur stichprobenhafte Kontrollen auf Schadstoffe in Seefisch vor. Viel unkontrollierter Fisch kommt so in den Handel. SHARKPROJECT hat über Jahre in staatlich anerkannten Laboren Proben testen lassen: Ein extrem hoher Anteil von Dornhaien im Handel ist weit über die ohnehin zu hoch angesetzten Grenzwerte mit Schwermetallen belastet.

▼ Dornhai steht vor der Ausrottung

Dornhaie stehen wie viele andere Hai-Arten weltweit vor der Ausrottung. Der Rückgang beträgt alleine im Nordatlantik 95% in wenigen Jahren. Dornhaie stehen auf der roten Liste der bedrohten Tierarten.

▼ Auch das MSC-Zertifikat schützt nicht

Es gibt MSC-zertifizierten Dornhai im Handel. Mit vordergründig „nachhaltiger“ Fischerei werden auch noch die letzten verbleibenden Bestände im Nordatlantik dezimiert.

Der MSC prüft aber auch nicht die Qualität des Fisches. O-Ton des MSC: „Die Bewertung des MSC-Standards bezieht sich auf die Bestandssituation... Sie umfasst keine Kriterien zur Qualität oder zur gesundheitlichen Verträglichkeit, wie etwa den Gehalt an Umwelt-Kontaminanten.“

(Quelle: <http://www.msc.org/presseraum/pressemitteilungen/dornhai>)



**Vermeiden
Sie den Kauf
von Haiprodukten!**