

Das Restaurantsiegel von SHARKPROJECT Germany



GÜTESIEGEL VON SHARKPROJECT.GERMANY e.V. • WWW.SHARKPROJECT.ORG

Warum wir Sie zertifizieren wollen.

SHARKPROJECT

I. Noch ein Siegel?

SHARKPROJECT Germany stellt seit 2015 dem deutschen Markt ein neuartiges Gütesiegel zur Verfügung: Ziel ist der konsequente gastronomische Verzicht auf den Verkauf von Hai, Schwertfisch und Thunfisch.

Die bisherigen Siegel und Zertifikate schützen den Konsumenten und die Umwelt nicht konsequent! SHARKPROJECT Germany füllt diese Lücke.

Die Verbrauchergesetzgebung in Deutschland weist eklatante Lücken auf, was den Schutz des Verbrauchers vor Methylquecksilber und anderen hochgiftigen Schwermetallen anbetrifft. Wildfänge aus dem Meer werden nur stichprobenartig und nicht flächendeckend getestet. Zwar werden auffällige Chargen ausgemustert und kommen nicht in den Handel, aber ohne flächendeckende Prüfung ist die Fehlerlastigkeit der Prüfungen zu grob. Stichprobenprüfungen reichen bei Zuchtbetrieben mit einheitlichen und durchgängigen Bedingungen (Haltung, Futter, Herkunft) aus, nicht aber bei Wildfischen aus dem Meer. Daher kann es vorkommen, dass ein hochgradig giftiger Hai im Handel direkt neben einem Schwertfisch liegt, der niedrige Werte aufweist. Dies ist auch nicht zu ändern; die Topräuber der Meere sind Kosmopoliten. Niemand kann nachvollziehen, wo Hai, Schwertfisch & Co. den Großteil Ihres Lebens bis zum Fang verbracht haben.

SHARKPROJECT hat über Jahre hinweg Hai, Schwertfisch und Thunfisch in staatlich anerkannten Laboren stichprobenartig auf Methylquecksilber testen lassen.

Bei diesen Untersuchungen lag ein erschreckender Anteil der Proben aller drei Fischarten über den gesetzlich erlaubten Grenzwerten, zum Teil um ein Mehrfaches. Somit kommt der Konsum von Hai, Schwertfisch und Thunfisch einem russischen Roulette gleich.

Wer nun meint, dass die bisher am Markt anzutreffenden Gütesiegel eine Garantie für gute und gesunde Fischqualität bieten, der irrt.

Das wohl bekannteste Fischerei-Gütesiegel des MSC (Marine Stewardship Council) offenbart dies sogar einmütig selbst – auf der deutschsprachigen Internetseite¹ heißt es: „Die Bewertung nach MSC-Standard bezieht sich auf die Bestandssituation, die Auswirkung der Fischerei auf das marine Ökosystem und das Management der Fischerei. Sie umfasst keine Kriterien zur Qualität des Fisches oder zur gesundheitlichen Verträglichkeit, wie etwa den Gehalt an Umweltkontaminanten.“

Die Kühltheken des deutschen Handels weisen den größten Teil des wild gefangenen Fisches als MSC-zertifiziert aus. Angesichts der allgemein unbestrittenen Überfischung der Meere kann die so zertifizierte ‚Nachhaltigkeit der Fischerei‘ schon nicht vorliegen. Für SHARKPROJECT lässt dieser Umstand in Verbindung mit der Giftigkeit des Fleisches für den konsequenten Schutz des Verbrauchers und den verantwortungsbewussten Gastronomen nur einen Schluss zu: VERZICHT.

¹ <http://www.msc.org/presseraum/pressemitteilungen/dornhai>

II. Der Vorteil für Sie

Sie zeigen, dass Sie sich bewusst und aktiv für Nachhaltigkeit und Umwelt- und Tierschutz einsetzen.

Sie zeigen, dass Sie sich für den Verbraucherschutz und für das Wohl Ihrer Gäste einsetzen.

Sie zeigen, dass durch das Gastronomieangebot und die Konsumentennachfrage ein hoher Einfluss auf den Umweltschutz im Markt genommen werden kann.

Sie heben sich von anderen Restaurants und Gastronomiebetrieben positiv ab; Sie stellen sich als etwas Besonderes dar.

Sie profitieren von den vertrieblichen Vorteilen des Gütesiegels.

Darum möchten wir Sie für unser SHARKPROJECT-Gütesiegel begeistern.

Hai, Schwertfisch,
Thunfisch – gefährlich und
gefährdet.

Gerne erläutern wir Ihnen,
wie wir das meinen – und warum.





Foto: M. Staacks

III. Der Vorteil für Ihre Gäste & Kunden

Das Fleisch der großen Raubfische (Haie, Schwertfische und Thunfische) ist hochgradig gift-belastet.

Dieser dramatisch klingende Satz ist leider so wahr, wie er prägnant ist: Im Fleisch der Topräuber reichert sich Methylquecksilber an, das der Mensch beim Konsum dieses Fleisches aufnimmt.

Organisches Quecksilber vergiftet Menschen

Das Fleisch langlebiger Raubfische, die an der Spitze der Nahrungskette im Meer stehen, ist stark mit organischem Quecksilber belastet: dem Methylquecksilber. Hierbei gilt eine einfache Faustformel: Je näher die Art zur Spitze der Nahrungskette steht, und je älter der Raubfisch wird, umso mehr Umweltgifte reichert er in seinem Fleisch an. Haie, Schwertfische und Thunfische stehen ganz oben in der Nahrungskette und werden relativ alt, sind also besonders belastet.

Dieses Methylquecksilber ist für den Menschen hochgiftig. Es kann irreparable Hirn- und Nervenschäden, schwere Nierenschäden, Missbildungen bei Ungeborenen, Unfruchtbarkeit und möglicherweise Krebs verursachen. In dieser Hinsicht sind sich alle Experten einig, u.a. die Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen (WHO), die Experten des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit sowie viele Toxikologen weltweit.²

Es gibt sogar Studien, die den Verdacht äußern, dass Methylquecksilber eine Haupt-

ursache neurodegenerativer Erkrankungen wie Morbus Alzheimer oder Morbus Parkinson sein könnte, da es in der Lage ist, aus der Blutbahn ins Hirn und Nervensystem einzudringen und diese zu schädigen.

Organisches Quecksilber vergiftet – insbesondere unsere Kinder

Das Umweltbundesamt und andere staatliche und gemeinnützige Organisationen raten schwangeren Frauen und stillenden Müttern ausdrücklich, bei der eigenen Ernährung und der von Kindern und Jugendlichen auf den Verzehr von hoch methylquecksilberhaltigem Fisch zu verzichten. Dies betrifft insbesondere Haie, Schwertfische und Thunfische. Ungeboresenes Leben, Kinder und Jugendliche sind bis zum Erreichen des Erwachsenenalters fünf- bis zehnmal so empfindlich, durch Methylquecksilberbelastungen dauerhafte Schäden davon zu tragen.³

Methylquecksilber wird vom Menschen unmittelbar durch das Verspeisen des Fischfleisches aufgenommen und im Körper angereichert. Bereits kleinste Mengen des Konsums können ausreichen, die gesetzlich zugelassenen Grenzwerte für die tägliche Aufnahme zu erreichen und oft genug zu übersteigen.

Die Belastung durch Methylquecksilber wird durch die Fischindustrie nur stichprobenartig geprüft – eigene Kontrollen durch SHARKPROJECT haben mehrfach, wiederholt und europaweit belegt, dass die gesetzlichen Grenzwerte von einer erschreckend hohen Anzahl von Proben überschritten wurden. Dabei sind

sich Experten sogar einig, dass die Grenzwerte für den Konsum von Methylquecksilber vom Gesetzgeber zu hoch angesetzt sind.

Methylquecksilber ist kochresistent – es verändert sich durch die Zubereitung der Speise nicht in einer Weise, dass die Gefahr und Giftigkeit relevant reduziert würde.

SHARKPROJECT warnt daher seit Jahren vor dem Konsum des Fleisches von Haien, Schwertfischen und Thunfisch. Die Aufnahme sollte (wenn überhaupt unverzichtbar) auf ein sehr seltenes Verspeisen beschränkt werden, weil die Zeit, die der Körper zum Abbau des eingelagerten Methylquecksilbers braucht, bis ein vertretbarer Grenzwert der Gesamtbelastung des menschlichen Körpers wieder eingehalten ist, durch erneute Aufnahme verlängert wird. Bei einem durchschnittlichen Verbrauch führt dies oft dazu, dass kein Abbau des Gifts im Menschen mehr stattfindet – das Gift verbleibt dauerhaft im Körper und wirkt dort.

Wer auf den Konsum des Fleisches langlebiger Raubfische von der Spitze der Nahrungskette verzichtet, reduziert die Aufnahme und damit die Risiken des Gifts Methylquecksilber. Der Mensch vergiftet sich nicht länger durch Fischkonsum.

² BMU LAVES, Kruse, Bartelt et al., Forschungskennzahl 08 49 745 aus 2008 & Forschungskennzahl 705 61 416; Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit; Lebensmittelmonitoring 2001 (S.24) und 2006 (S. 24-26); WHO International Agency for Research on Cancer: „Methylmercury compounds are possibly carcinogenic to humans (Group 2B)“, <http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol58/volume58.pdf>

³ Umweltbundesamt, Umwelt & Gesundheit: „Start ins Leben“, <http://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/publikation/long/3518.pdf>; Bundesamt für Risikobewertung Nr. 41/2008 vom 10.09.2008: „Verbrauchertip für Schwangere und Stillende, den Verzehr von Thunfisch einzuschränken hat weiterhin Gültigkeit“



Foto: C. Gstöttner

IV. Der Vorteil für das Ökosystem & die Menschheit

Raubfische an der Spitze der Nahrungskette sind unverzichtbar – ohne sie stirbt das Meer.

Als große Raubfische stehen Haie, Schwertfische und Thunfische an der Spitze der Nahrungskette. Sie erfüllen somit die wichtige Aufgabe der „Gesundheitspolizei“ im Ökosystem Meer. Ein Fehlen der Topräuber hat katastrophale Auswirkungen auf das Ökosystem, wenn das Räuber-Beute-Gleichgewicht zusammenbricht.

Der bekannte Autor Frank Schätzing hat in seinem Buch „Nachrichten aus einem unbekanntem Universum“ eine treffende Parallele erzählt, bei der die Löwen der Savanne plötzlich verschwinden und in kurzer Zeit alles Leben vom Aussterben bedroht ist.⁴

Im Meer könnte das Verschwinden der Topräuber letztlich bedeuten, dass das Plankton stirbt. Dies würde sich weltweit auswirken, da diese Kleinstorganismen für deutlich mehr als die Hälfte der CO₂-Bindung und Umwandlung in Sauerstoff auf der Erde verantwortlich sind. Ohne Plankton fehlen uns 60% des Sauerstoffs.

Verschwinden die Top-Räuber wie Haie, Schwertfische oder Thunfische aus den Meeren, stirbt das Meer biologisch ab, und uns Menschen geht buchstäblich die Luft aus ...

Zugegeben – dieses Szenario ist nur eine Vermutung, da es aktuell ja noch Topräuber gibt und das Meer noch nicht umgekippt ist. Aber es gibt wissenschaftliche Simulationen,⁵ die genau diesen Effekt belegen.

Und nicht nur SHARKPROJECT ist der sicheren Meinung, dass wir Menschen nicht immer alle Grenzen ausloten müssen; denn: Wenn es stimmt, ist es in demselben Moment für eine Umkehr zu spät, in dem der letzte Beleg eintrifft. Denn was einmal ausgestorben ist, bleibt ausgestorben.

Die großen Topräuber (Haie, Schwertfische, Thunfische) sind akut „aussterblich“

Jedes Jahr werden über 100 Millionen Haie getötet, über 300.000 Schwertfische und mindestens 500 Millionen Thunfische. Die meisten dieser Raubfische werden mittels Langleinen gefangen, die oft über 100km lang sind und mehr als 20.000 Köderhaken haben. Diese Langleinen fangen wahllos alles, was im Schleppbereich lebt (auch Schildkröten und Seevögel).

SHARKPROJECT liegt besonders der Hai am Herzen, der zudem besonders grausam getötet wird, wenn die Flossen beim „Finning“ vom lebenden Tier abgetrennt und „geerntet“ werden. Haiflossen werden überwiegend nach Asien exportiert; das Haifleisch hingegen wird auch hier in Europa konsumiert. Mit den oben angesprochenen, schlimmen Folgen nicht nur für die Fische, sondern auch für die Konsumenten.

Viele Haiarten stehen deswegen vor der Ausrottung; sie sind – wie ein Kind im Rahmen einer SHARKPROJECT-Umfrage 2014 es treffend nannte – „aussterblich“.

Es gibt seriöse Schätzungen, dass in den letzten 40 Jahren etwa 95% der großen Raub-

fische aus den Meeren gefangen wurden – es ist damit buchstäblich nur noch wenige Sekunden vor 12.

Top-Räuber haben „Bio-Bremsen“, die ihre ungehinderte Vermehrung verhindern. Viele Arten werden spät geschlechtsreif, bekommen im Laufe ihres Lebens selten Nachwuchs, und dann meistens nur wenige Nachkömmlinge. Es dauert also außerordentlich lang, bis sich reduzierte Arten biologisch erholen. Intensive Fischerei dezimiert diese Arten schnell bis an die Grenze zum biologischen Aussterben: dies ist der Zustand, bei dem die vorhandenen Resttiere zu wenige sind, um den Artenerhalt durch normale Nachwuchsproduktion zu sichern.

Hier schlägt dann als letzter zusätzlicher Problembaustein der Aspekt zu, dass Top-Räuber nicht wirklich gezüchtet werden können. Anders als bei anderen Tierarten, die vom Aussterben bedroht sind, kann der Artenerhalt durch den Menschen (Schutz- und Aufzuchtprogramme) nicht in Zoos oder Aquarien stattfinden, sondern nur in Reservaten – das natürliche Ökosystem des Meeres muss vor Ort gesund erhalten und vor Eingriffen geschützt werden, damit diese Tiere aus eigener Kraft ihren Fortbestand gewähren können.

Dies kann nur funktionieren, wenn der Absatz dieser Fischarten endet.

Es ist unverzichtbar, dass weniger Raubfische von der Spitze der Nahrungskette gefangen werden, weniger Haie, weniger Schwertfische, weniger Thunfische.



⁴ Seine Autorenlesung für SHARKPROJECT als Video: <http://youtu.be/-a3ZnMwqJUM>

⁵ Ransom A. Myers, Julia K. Baum, Travis D. Shepherd, Sean P. Powers, Charles H. Peterson; Cascading Effects of the Loss of Apex Predatory Sharks from a Coastal Ocean; SCIENCE, MARCH 2007

V. Das SHARKPROJECT-Restaurant-Gütesiegel

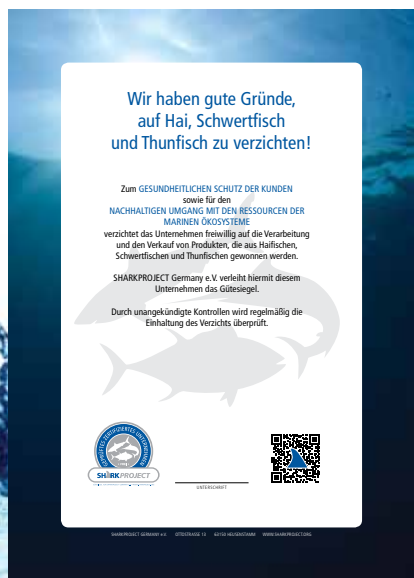
Was es ist, wie es funktioniert.

SHARKPROJECT Germany e.V. zertifiziert Restaurants, die freiwillig auf Speisen mit Fleisch von großen Raubfischen verzichten.

SHARKPROJECT setzt sich aktiv gegen die Fischereimethode des „Long-Lining“ ein, bei dem vor allem Haie, Schwertfische und Thunfische gefangen werden. Zudem werden bei industrieller Schleppnetzfischerei vor allem Haie und Schwertfische als ungewünschter Beifang getötet.

Antragsberechtigt sind Restaurants (ortsansässige oder mobile Gaststätten mit und ohne Sitzbereich, in denen Speisen zum unmittelbaren Konsum verzehrfertig angeboten werden), die sich verpflichten, auf den Verkauf und die Zubereitung von Hai, Schwertfisch und/oder Thunfisch nachhaltig zu verzichten.

Das Gütesiegel wird jeweils für zwei Kalenderjahre verliehen und erneuert.



Es gibt drei Zertifikatsstufen:



Kein Hai



Kein Hai, kein Schwertfisch



Kein Hai, kein Schwertfisch,
kein Thunfisch

Andere Kombinationen sind nicht erhältlich. Wenn nach Prüfung durch SHARKPROJECT die Voraussetzungen vorliegen, wird das entsprechende Zertifikat verliehen.

Dies wird durch vier Veröffentlichungen publiziert:

1. Zertifikatsiegel am äußeren Eingangsbereich
2. Zertifikatsurkunde im Gastraum an grundsätzlich frei wählbarer, repräsentativer Stelle
3. Informationsmaterial für Gäste – Flyer, QR-Codes, Anzeigen und Texte (teilweise downloadbar zur eigenen Einbindung durch den Restaurantbetreiber in Speisekarte, Internetauftritt usw. gem. Lizenzvereinbarung mit SHARKPROJECT)
4. Benennung des Restaurants im Rahmen des Internetauftritts von SHARKPROJECT (Homepages, Social Media)

Das Zertifikat ist für den Restaurantbetreiber kostenfrei. Natürlich ist SHARKPROJECT Germany dankbar für Spenden und/oder Patenschaften im Rahmen der üblichen Angebote. Solche sind aber ausdrücklich keine Voraussetzung zur Zertifizierung.

Nehmen Sie Kontakt zu uns auf – germanysiegel@sharkproject.org

Wir senden Ihnen Ihr Zertifikatsiegel und Ihre Urkunde, sowie Flyer für Ihre Gäste zu.



Foto: SharkprojectY&R

VI. Wer ist eigentlich SHARKPROJECT?

SHARKPROJECT International e.V. und deren Landesvereine ist eine Artenschutzorganisation, die sich satzungsgemäß für die über 500 Arten Haie und deren Umfeld, das marine Ökosystem, einsetzt.

Trotz vieler wissenschaftlicher Studien, die dringend davor warnen, so weiterzumachen wie bisher, geht der Raubbau der Meere weiter. [Egal, ob es Thunfische sind oder Haie – Business schlägt Meeresschutz, und zwar um Längen.](#)

Ein halbes Dutzend der großer Haiarten, an vorderster Stelle Große Weiße Haie, Bullenhaie und Tigerhaie, sind sicherlich in der Lage, Menschen gefährlich zu werden. Aber: Menschen stehen nicht auf der Speisekarte der Haie.

Die in den Medien gerne sensationsgierig ausgebreiteten Vorfälle, bei denen Surfer, Schwimmer oder Taucher von Haien verletzt oder gar getötet werden, sind zunächst derart selten, dass man eigentlich nicht darüber berichten müsste. Selbst Moskitos töten pro Jahr mehr Menschen als alle Haie weltweit zusammen.

Es ist erwiesen, dass die meisten der sogenannten „Hai-Attacken“ eigentlich „Hai-Unfälle“ sind und auf fehlerhaftem Verhalten der Menschen basieren. Kein vernünftiger Mensch würde auf die Idee kommen, an einem Wasserloch mit Löwenrudel in der Serengeti den Schutz des Autos zu verlassen. Milliarden von Menschen gehen aber jedes Jahr im offenen Meer ihrem Freizeitvergnügen nach, im Revier der Haie. Und fast alle, ohne verletzt zu werden.


SHARKPROJECT versucht, den Menschen ein richtiges Gefühl zu geben, wie Haie eigentlich zu betrachten sind, und macht darauf aufmerksam, wie es um den Zustand in den Weltmeeren bestellt ist.

Die Nicht-Regierungs-Organisation (engl. NGO) mit Stammsitz bei Offenbach am Main wurde 2002 gegründet. Unter dem Dachverein SHARKPROJECT International e.V. wurden die Landesvereine in Deutschland, Österreich und Schweiz gegründet, die vor Ort die Botschaft tragen und verbreiten.

Nähere Informationen zu SHARKPROJECT erhalten Sie unter:

Internet: www.sharkproject.org
Blog: www.sharkproject.org/blog
Facebook: www.facebook.com/sharkproject

SHARKPROJECT



Kontakt / Antragsunterlagen:
SHARKPROJECT Germany e.V.
„Restaurant-Gütesiegel“
Ottostraße 13
63150 Heusenstamm
Deutschland
germanysiegel@sharkproject.org

Rechtlich verantwortlich (auch V.i.S.d.P.):
SHARKPROJECT Germany e.V.

3. Auflage 2018