

Warum wir Sie überzeugen wollen,
auf Dornhai-Produkte zu verzichten.

SCHILLERLOCKE* =
KILLERLOCKE



EINE KAMPAGNE VON

SHARKPROJECT

„Deutschland: Verzichtet auf Dornhai!“

Keine Schillerlocken,
kein Königsaal,
kein Dornfisch,
kein Steinaal,
kein Karbonadenfisch,
kein Forellenstör,
und kein Seeaal!*



I. Speisegifte mit Umweltsiegel? Leider ja.

Es ist allgemein nicht bekannt, welche Gefahr für Konsumenten durch die Schadstoffbelastung eines Fisches wie des Dornhais bestehen kann.

Die Gesetzgebung 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 Raubfisch liegt, der niedrige Werte aufweist. Dies ist auch nicht zu ändern; die Topräuber der Meere sind Kosmopoliten. Niemand kann nachvollziehen, wo Haie und andere große Räuber den Großteil Ihres Lebens bis zum Fang verbracht haben.

SHARKPROJECT hat über Jahre hinweg Haie in staatlich anerkannten Laboren stichprobenartig auf Methylquecksilber testen lassen. Bei diesen Untersuchungen lag ein erschreckender Anteil der Proben insbesondere von Dornhai über den gesetzlich erlaubten Grenzwerten, zum Teil um ein Mehrfaches. Somit kommt der Konsum von Dornhaiprodukten 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 – auch **Schillerlocken, Königsaal, Dornfisch, Steinaal, Karbonadenfisch, Forellenstör und Seeaal**.*

* Dies sind nämlich alles Handelsnamen für Dornhai.



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

II. Ihr Beitrag zur Verbesserung? Verzicht.

SHARKPROJECT richtet den Aufruf an Sie:
Verzichten Sie auf Dornhai!

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

2. Als Fischhändler zeigen Sie, dass Sie sich für den Verbraucherschutz und für das Wohl Ihrer Kunden einsetzen.

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

4. Verantwortungsbewusste Händler heben sich von anderen Fischständen und Fischhändlern positiv ab; stellen Sie sich als etwas Besonderes dar.

SHARKPROJECT Germany
fordert den Verzicht auf
Dornhai-Produkte.

Dornhai ist gefährdet –
und vor allem **gefährlich!**

Dornhai ist
hochgradig mit
Methylquecksilber
belastet!



III. Der Vorteil für Ihre Kunden? Keine Giftbelastung

- Das Fleisch der großen Raubfische (z.B. Haie) ist hochgradig mit Giften 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 Hai wird, umso mehr Umweltgifte hat er in seinem Fleisch angereichert. Haie wie der Dornhai stehen ganz oben in der Nahrungskette und werden bis zu 90 Jahre alt. Sie sind somit besonders belastet.

Dieses Methylquecksilber ist für den Menschen hoch giftig. 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 Hauptursache neurodegenerativer Erkrankungen wie Morbus Alzheimer oder Morbus Parkinson sein könnte, da es in der Lage ist, aus der Blutbahn ins Hirn und ins 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 Hai.

Ungeborenes 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.

Dieser Kumulationseffekt bewirkt, dass die Zeit, die der Körper zum Abbau des eingelagerten Methylquecksilbers braucht, bis ein vertretbarer Grenzwert der Gesamtbelastung des menschlichen Körpers wieder eingehalten ist, durch jede erneute Aufnahme verlängert wird. Bei einem auch nur durchschnittlich häufigen Verbrauch führt dies oft dazu, dass kein Abbau des Giftes im Menschen mehr stattfindet – das Gift verbleibt dauerhaft im Körper und wirkt dort.

Bereits kleinste Mengen des Konsums wie eine einzelne Portion Schillerlocke können aber auch für sich bereits ausreichen, die gesetzlich zugelassenen Grenzwerte für die tägliche Aufnahme zu erreichen und oft genug zu übersteigen. Eine Studie der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel⁴ hat eine Überschreitung um das Zehnfache der duldbaren Tagesmenge ergeben ...

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 in 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 – insbesondere vor dem Konsum von Schillerlocken.

Fazit

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“, www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/.../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“

⁴ Hermann Kruse: Quecksilberanreicherungen in der Schillerlocke: Toxizität des Methylquecksilbers. In: Meeresumweltsymposium 2010, http://www.bsh.de/de/Das_BSH/Veranstaltungen/MUS/2010/Kurzfassungen.pdf#page=23 (Kurzfassung, S. 23)

IV. Der Vorteil für das Ökosystem und die Menschheit? Überleben.

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

Als große Raubfische stehen Haie an der Spitze der Nahrungskette. Sie erfüllen somit die wichtige Aufgabe der „Gesundheitspolizei“ im Ökosystem Meer. Ein Fehlen dieser 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.⁵

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 z. B. die Haie 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 Simulationen⁶, 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 (insbesondere die Haie) sind akut „aussterblich“.

SHARKPROJECT liegt besonders der Hai am Herzen. Jedes Jahr werden über 100 Millionen Haie getötet. Viele davon sterben besonders grausam, 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 Raubfische aus den Meeren gefangen wurden – es ist damit buchstäblich nur noch wenige Sekunden vor 12.

Eine Studie im Auftrag von SHARKPROJECT hat 2015 belegt, dass Deutschland 2013 mehr als 528 Tonnen Dornhai importiert hat – zum größten Teil gefroren aus den USA, ansonsten

frisch aus Dänemark und Norwegen. Im Jahr 2014 waren es demgegenüber nur noch 176,8 Tonnen aus Dänemark, den Niederlanden, Neuseeland, Belgien und den USA. Der Rückgang ist nicht durch die Industrie gewollt, sondern ein trauriger Beleg für die stark dezimierten Bestände.

So werden nur noch in zwei Fanggebieten überhaupt die Bestände als gesund angesehen, eines im Pazifik (FAO 67) und eines im NW Atlantik (FAO 21). Für den NO Atlantik vor Europas Toren sind die Fangquoten bereits seit 2011 auf Null gesetzt worden. Reduzierte Haibestände erholen sich auch nicht kurzfristig. Dies hat mit der Stellung an der Spitze der Nahrungskette zu tun – Top-Räuber haben „Bio-Bremsen“, die ihre ungehinderte Vermehrung verhindern. Beim Dornhai tritt Geschlechtsreife erst nach mehreren Jahren (zwischen dem 6. und 23. Lebensjahr) ein – und dann bringen die Weibchen nach knapp zwei Jahren Tragzeit nur 2 bis 11 Jungtiere zur Welt.⁷

Intensive Fischerei dezimiert die Bestände daher drastisch, insbesondere beim Fangen von Jungtieren vor der ersten Vermehrung. Hierbei ist zusätzlich ein arttypisches Verhalten der Dornhaie zu berücksichtigen: die Tiere schließen sich zu Schulen zusammen, nach Größe und Geschlecht getrennt – fängt ein Großnetz eine solche Schule, sind möglicherweise auf einen Schlag alle fortpflanzungsfähigen Weibchen einer Population aus dem Biosystem entfernt.

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 Arterhalt 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, vor allem weniger Haie wie der Dornhai.



⁵ Seine Autorenlesung für SHARKPROJECT als Video: <http://youtu.be/-a3ZnMwqJUM>

⁶ 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

⁷ WWF Deutschland & TRAFFIC Europe-Germany, Hintergrundinformation „Gemeiner Dornhai“, Herbst 2009



Foto: Y&R Frankfurt

V. 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 Meereslebewesen 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

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

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

3. Auflage 2018

