

Meeresfrüchte oder Meerestiere?



[1]

Ob als Suppe, «Calamari fritti» oder als Cocktail – Hummer, Tintenfische und Garnelen gelten in vielen Kreisen als eine besondere Delikatesse. Doch in Wirklichkeit handelt es sich bei diesen Meerestieren um erstaunliche Lebewesen, deren aussergewöhnliche Fähigkeiten leider noch viel zu wenig bekannt sind.

Hummer

Der Bundesrat hat beschlossen, dass lebende Panzerkrebse vor dem Kochen betäubt werden müssen. Die Änderungen treten Anfang März 2018 in Kraft.¹

Hummer haben blaues Blut, kauen mit dem Magen und werden so alt wie Elefanten. Die nachtaktiven Einzelgänger leben in Höhlen und unter Steinen in Wassertiefen von bis zu mehr als 50 Metern. Entgegen den Behauptungen seitens der Verkäufer gibt es heute kaum noch Zweifel daran, dass Hummer – wie fast alle Tiere – Schmerz empfinden können.

Die meisten Wissenschaftler sind sich darin einig, dass das Nervensystem eines Hummers ziemlich gut entwickelt ist. Eine Studie der EFSA (European Food Safety Authority) vom Dezember 2005 besagt, dass Hummer (sowie Krabben und Krebse) höhere kognitive Fähigkeiten aufweisen, über ein komplexes Verhaltensrepertoire, ein Bewusstsein, ein Gedächtnis und komplexe Gehirnstrukturen verfügen und Schmerz empfinden können. Krebstiere werden von der EFSA in Kategorie 1 eingestuft (können eindeutig Schmerz und Stress empfinden und verdienen Schutz).¹

Umso grausamer, dass diese empfindsamen Wesen auf ihrem Leidensweg keinerlei Rücksichtnahme erfahren. Sie werden gewöhnlich bei lebendigem Leibe gekocht. Fallen, die nicht kontrolliert werden, führen zum Tod durch Verhungern. Während des Transports und der Lagerung leiden sie aufgrund der extremen Beengtheit an Dehydrierung, Bakterienerkrankungen und Schalenerkrankungen. Die grobe Handhabung der Hummer verursacht offene Wunden und Verletzungen. Ausserhalb des Wassers können sie nicht richtig atmen, in den Becken kommt es zu Konflikten mit anderen Hummern. Sie leiden auch unter plötzlichen Temperaturschwankungen, schlechter Wasserqualität und physischen Verletzungen. Die Schweiz, Staaten in Australien, Schottland, England und Norwegen lehnen das Lebendkochen von Hummern inzwischen ab. Österreich stellt Hummer per Gesetz seit dem 1. Januar 2005 mit Wirbeltieren gleich.

Hummer in kochendes Wasser werfen

Obwohl das Kochen bei lebendigem Leibe eine der gängigsten Methoden der Zubereitung von Hummern ist, könnte es sich dabei auch um die grausamste handeln (wie würde es Ihnen gefallen, bei lebendigem Leibe gekocht zu werden?). Im Journal «Science» bezeichnete der Wissenschaftler Gordon Gunter diese Tötungsmethode von Hummern als «unnötige Tortur». Wie jeder, der einmal einen Hummer bei lebendigem Leibe gekocht hat, bestätigen kann, winden sich Hummer heftig, wenn sie in kochendes Wasser geworfen werden, und kratzen an den Topfwänden in dem verzweiferten Versuch, zu entkommen, aber es kann mehrere Minuten dauern, bis sie sterben. [2](#)

Tintenfische

Obwohl Tintenfische farbenblind sind, können sie sich besser als jedes Chamäleon ihrer Umgebung anpassen. Die Veränderung ihrer Hautfarbe oder -muster dient nicht nur zur Tarnung, sondern auch als Mittel zur Kommunikation – sie drücken damit ihre Interessen und Stimmungen aus. Tintenfische sind zu komplexen Denkleistungen fähig, haben ein Kurz- und Langzeitgedächtnis, nutzen Werkzeuge, lernen durch Beobachtung, zeigen unterschiedliche Persönlichkeiten und haben ein ausgeprägtes Schmerzempfinden – Merkmale, die bislang nur Wirbeltieren zugeschrieben wurden.

In einer kürzlich im «Biological Bulletin» veröffentlichten Studie unterstreicht Binyamin Hochner, Neurowissenschaftler an der Universität Jerusalem, die erstaunliche Intelligenz der Tintenfische: «Vor allem die für die Erinnerung und die Lernfähigkeit verantwortlichen Gehirnregionen des Oktopus sind mit denen von Wirbeltieren völlig vergleichbar.»³

Garnelen, Muscheln & Co.

Aufgrund ihres komplexen Nervensystems können die Garnelen (auch Shrimps, Crevetten, Scampi usw. genannt) Schmerzen fühlen und Leiden empfinden.

Im Jahr 2000 betrug die «Produktion» dieser kleinen Krebstierchen mehr als 3 Millionen Tonnen (!). Da der Ozean allein diese Menge schon lange nicht mehr hergeben kann, werden die Garnelen zusätzlich auf sogenannten Aquafarmen gezüchtet. Die Probleme sind die gleichen wie auch bei der Fischzucht: Noch mehr Fische werden in Form von Fischöl oder -mehl als Nahrung für die Krebstiere verfüttert, Mangrovenwälder (welche einen guten Schutz vor Tsunamis bieten) werden vernichtet, um Platz für die Aquakulturen zu schaffen, Medikamente werden verabreicht, um ein vorzeitiges Sterben der Tiere zu verhindern.⁴

Die meisten der kleinen Krebstiere werden jedoch nach wie vor aus dem Meer gefangen. Bei der Garnelenfischerei werden die Meeresböden mit engmaschigen Netzen abgegrast. Alles Leben wird so am Meeresgrund zerstört, denn nicht nur Garnelen bleiben in den feinen Maschen hängen, sondern auch viele weitere Meerestiere, wie Seesterne, Muscheln, Wale, Seevögel und Haie.

Früchte oder Tiere?

Ihre Anhänger nennen sie liebevoll «Meeresfrüchte». Damit soll der Eindruck erweckt werden, dass es sich dabei um ein Nahrungsmittel handelt, das uns der Ozean natürlicherweise in nachwachsender Menge zur Verfügung stellt. In Wirklichkeit aber sind Hummer, Tintenfische und Garnelen genauso bedroht wie alle anderen Meeresbewohner auch.

Bernadette Raschle

Letzte Aktualisierung: 01.01.2020

Fussnoten:

1. Änderungen von [Verordnungen](#) [2] im Veterinärbereich
2. Link zu der im Januar 2007 [upgedateten Studie](#). [3]
3. Es gibt noch mehr Arten, einen Hummer zu töten. Die vollständige Liste finden Sie auf der Peta-Homepage: www.peta.de/freiheitfuerhummerde/hummer_schmerzlos_tten.412.html [4]
4. <http://www.stern.de/wissen/natur/tintenfische-glibber-mit-grips-577149.html> [5]
5. Mehr dazu finden Sie im Bericht: «Lachs: Mastschwein der Meere»

Weitere Infos:

- [Schalentiere haben Schmerzgedächtnis](#) [6], Bild der Wissenschaft, 28.3.2009
- Infoseite von Peta über Hummer: <http://freiheit-fuer-hummer.de/> [7]

Source URL (modified on 01.01.2020 - 17:35): <https://www.swissveg.ch/meerestiere?language=it>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/meerestiere?language=it>

[2] <https://www.admin.ch/gov/de/start/dokumentation/medienmitteilungen.msg-id-69446.html>

[3] <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/292.htm>

[4] http://www.peta.de/freiheitfuerhummerde/hummer_schmerzlos_tten.412.html

[5] <http://www.stern.de/wissen/natur/tintenfische-glibber-mit-grips-577149.html>

[6] <http://www.wissenschaft.de/wissenschaft/news/301981.html>

[7] <http://freiheit-fuer-hummer.de/>