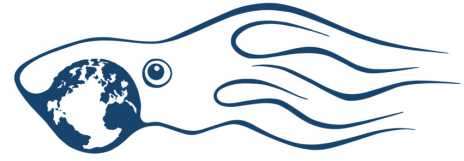


Hintergrund

Shrimps:

Der bittere Nachgeschmack einer fast schon alltäglichen Delikatesse

DEEPWAVE



Die Meeresschutzorganisation

Sie sind sexy, sie sind gesund, sie sind chic behauptet die Werbung: Tropische Shrimps, auch Garnelen genannt. Einst ein Luxusartikel, heute ein Muss auf jedem Buffettisch und in jedem Supermarkt erhältlich. Billig-Shrimps aus industrieller Aquakultur kosten nicht viel, denn ihren Preis zahlen nicht die Konsumenten in den Industrienationen, sondern die Bevölkerung an den Küsten Asiens, Lateinamerikas und Afrikas.

Um die wachsende Nachfrage nach der rosa Delikatesse zu befriedigen, werden an zahlreichen tropischen Küsten gewaltige Flächen Mangrovenwald abgeholzt und Menschen vertrieben, um Zuchtbecken anzulegen. Mit den Mangroven verschwindet dort ein Ökosystem, das ökologisch wie wirtschaftlich zu den produktivsten der Erde gehört. Um nur einige Funktionen zu nennen: Das Dickicht der Mangrovenwurzeln ist die "Kinderstube" der meisten Meeresfische, Mangroven sind CO₂-Senke und überlebenswichtiger Schutz gegen Flutwellen (Tsunamis!) und Tropenstürme. Neben Fischen, Muscheln und Krustentieren liefert der Wald eine Vielzahl von Produkten, die seit Jahrhunderten die Existenzgrundlage der örtlichen Bevölkerung bilden.

Doch eine enorme Staatsverschuldung veranlasst viele Entwicklungsländer, ihre natürlichen Ressourcen zugunsten von exportorientierter Massenproduktion zu opfern – nicht nur an den Küsten. Verschmutzte Gewässer, vergiftete und versalzene Böden, Erosion und eine rasante Abnahme der Fisch- und Muschelbestände sind die Folgen. Da Shrimps bis zur Ernte das 3-4 fache ihres Gewichtes an Fisch benötigen, werden die Wildbestände der Meere weiter reduziert.

Für die Anlage der riesigen Farmen wird traditionell öffentlich nutzbares Land in Privateigentum umgewandelt – oft genug gegen gültiges Recht. So sind auch Verelendung, Vertreibung und Migration Ergebnis einer wirtschaftlichen Entwicklung, die in den siebziger Jahren als "Blaue Revolution" gelobt wurde und neue Einkommensquellen schaffen sollte. Doch die betroffene Bevölkerung wird kaum am Gewinn dieser Industrie beteiligt. Nach wie vor ist der Fischfang an vielen tropischen Küsten die einzige Eiweißquelle für die Bevölkerung. Auf ihre Kosten wird dort heute eine Delikatesse produziert,



Shrimp auf Salat - sexy?

Lizenz CC-BY-SA; Foto von Georg Mittenecker

Systematik Shrimps

Unterstamm: Krebstiere (Crustacea)

Ordnung: Zehnfüßkrebse (Decapoda)

Unterordnung: Dendrobranchiata

Familie: Geißelgarnelen (Penaeidae)

Unterordnung: Pleocyemata

Familie: Felsen- und Partnergarnelen (Palaemonidae)

die fast ausschließlich für den Export bestimmt ist – zu Menschen, die schon heute zuviel Eiweiß zu sich nehmen.

Wollen wir ihnen also schon wieder ein beliebtes Produkt mies machen? Allerdings!

Aber Garnelen sind doch aus vielen traditionellen Gerichten, z. B. der Mittelmeerküche gar nicht wegzudenken?

Mag sein. Doch genauso wenig wie Austern und Kaviar sich als Standardessen sämtlicher Großkontinenten eignen, gehören tropische Zuchtshrimps in unsere Supermärkte. Wild gefangen oder fair produziert wären sie bald wieder, was sie immer waren: ein teurer und seltener Exportartikel.

Aber sie sind doch angeblich so gesund?

Sicher, wenn Sie die oft unzulässig hohen Rückstände gefährlicher Chemikalien und Antibiotika wegdenken, die in dieser Massentierhaltung massiv eingesetzt werden. Es gibt zwar Versuche, Shrimps nach ökologischen Kriterien zu produzieren, doch nachhaltig oder empfehlenswert sind auch diese

Produkte bisher nicht. Versuche, Garnelen umweltfreundlicher in europäischen Zuchtbetrieben mit "geschlossenem Kreislauf" zu produzieren, stecken noch in den Kinderschuhen.

Ja darf man denn gar nichts mehr essen?

Aber klar doch: Es gibt andere Garnelenarten, die ebenso schmackhaft sind wie die tropischen Zuchtshrimps: Am besten aus nachhaltigem Fang und am liebsten frisch aus der Region. Unsere landestypischen Nordseekrabben sind sicher eine besonders wohlschmeckende Alternative. Allerdings wird auch hier tendenziell überfischt und die bisherigen Fangmethoden führen zu unerwünschtem Beifang und sind damit umweltschädigend. Eine den Bestand erhaltende Fischerei mit Winterschonzeiten und einem international gültigen Verbot von "schwerem Gerät" in der Nordsee könnte uns den Genuss dieser Delikatesse jedoch auch in Zukunft sichern. Setzen Sie sich dafür ein!

In vielen Erzeugerländern gibt es inzwischen Zusammenschlüsse betroffener Kleinfischer und Muschelsammlerinnen, die für den Erhalt ihrer Existenzgrundlagen kämpfen – denn die Nachfrage nach Tropenshrimps steigt. Ihr Widerstand gegen die Shrimpsindustrie kann jedoch nur Erfolg haben, wenn auch wir, die Konsumenten, unser Essverhalten ändern und sie in ihrem Protest unterstützen. Wie ernst die Situation in einigen Ländern ist, verdeutlicht das Zitat eines Fischers aus Bangladesch: "Those who are eating shrimps (...), are eating the blood, sweat and livelihood of the poor people in the Third World". (Banka Behary)

Der bittere Nachgeschmack einer fast schon alltäglichen Delikatesse ...



Das bleibt: Giftiger Schlamm sickert nach der Shrimp-Ernte aus dem Boden einer indonesischen Shrimp-Farm.
Attribution:Herman Gunawan

DEEPWAVE e.V. fordert:

- verzichten Sie auf Shrimps
- essen Sie stattdessen landestypische Nordseekrabben und nerven Sie Ihren Fischhändler mit Fragen nach der Fangmethode, oder gehen Sie gleich zum Biofischhandel, den es z.B. auf jedem Ökochenmarkt gibt.
- unterstützen Sie Deepwave im Kampf gegen Grundschleppnetzfishere

Helfen Sie **DEEPWAVE e.V.** beim Schutz der Meere. Werden Sie Mitglied oder fördern Sie unsere Arbeit mit einer Spende:

DEEPWAVE e. V.

Hamburger Sparkasse

IBAN: DE10 20050550 1208116713

Internet: <http://www.deepwave.org>

Kontakt: Info@deepwave.org

Tel. 040 - 46 85 62 62 Fax ...63

Lindenallee 72, 20259 Hamburg

Quellen:

Mangreen

<http://www.mangreen.org>

FIAN Gruppe Hamburg

<http://www.fian.de>

Wikipedia Enzyklopädie

<http://de.wikipedia.org/wiki/Shrimps>