

# Crevetten : fragwürdige Luxusdelikatessen

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **54 (1997)**

Heft 1: **Fisch als Nahrungsmittel : wie gesund? Wie sinnvoll? Wie lange noch?**

PDF erstellt am: **27.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-554187>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Crevetten – fragwürdige Luxusdelikatessen

**Über 80 Prozent nutzloser «Beifang», zerstörte Mangrovenwälder und auf Jahre hinaus verödete Meeresküsten – das sind die Folgen der intensiven Crevettenzucht in Südostasien und Lateinamerika. Nicht einfach Verzicht auf die trendig-gesunden Eiweiss-Häppchen ist die Lösung des Problems, sondern Genuss mit Verstand – aus verschiedenen Gründen.**

Der Name der zoologisch zu den Krebstieren gehörenden Crevetten umfasst sowohl die deutsche Garnele als auch die englischen Prawns oder Shrimps, die italienischen Gambaretti und die spanischen Camarones. Es handelt sich um jene eiweissreichen, engelingartigen Meerestiere, die gleichwohl zu den Fischerzeugnissen zählen und bei uns als trendiges Häppchen in der Paella, im Salat oder im exotischen Cocktail landen – ein knackiger Genuss, der in den westlichen Ländern seit den 80er Jahren als exotischer Leckerbissen boomt.

### Folgen dieses Booms

Mehr noch: Seit ein paar Jahren sind Crevettenzuchten *das* Business in Asien und Südamerika. Das hat zwei Gründe: Anhaltende und wachsende Nachfrage nach Crevetten in den Industrieländern und zunehmende Überfischung der Ozeane. 1994 wurden fast vier Millionen Kilogramm Garnelen in die Schweiz importiert. Ein Viertel stammt aus Zuchten in Lateinamerika und Südostasien, der Rest wird wild gefischt. Die Schattenseiten zeigen sich rund um die Zuchtanlagen in Thailand, Vietnam, Honduras oder Ecuador. Etwa fünf bis zehn Jahre können die intensiv betriebenen

Farmen genutzt werden, dann ist der Boden ausgelaugt. Jährlich entstehen auf diese Weise 200 km<sup>2</sup> verödetes Küstengebiet. Damit die Garnelenzucht weitergeht, erschliessen die Unternehmen neues, fruchtbares Land.

Bis zum Jahr 2000 sollen weitere 1000 km<sup>2</sup> Küstengebiet unbrauchbar werden. Auch der wichtige Mangrovenwald, der die Küsten vor Erosion und Überschwemmungen schützt, ist von die-

ser Intensivproduktion betroffen. Dieses Wildreservat, das vielen Vögeln als Nistplatz und den meisten Meerestieren als Laichort dient, wird vielerorts einfach abgeholzt.

### Was tun?

Der WWF und die Entwicklungsorganisation «Erklärung von Bern» (EvB) fordern nun zusammen mit

Organisationen der betroffenen Länder, dass das gesunde Crevetten-Eiweiss auch den lokalen Märkten zugute kommt und dass die ökologisch ruinöse Intensivzucht ein Ende findet. Nicht ein Crevetten-Boycott sei das Gebot der Stunde, sondern, mit Rücksicht auf die lokale Wirtschaft, ein zurückhaltenderer Genuss mit Verstand. Wichtig sei vor allem auch die Unterstützung lokaler Organisationen, die gegen die ökologischen und sozialen Auswirkungen des Crevettenbusiness kämpfen.

Eine gemeinsam von WWF und EvB verfasste Broschüre mit dem Titel «Crevetten – Zweifelhafte Delikatessen» ist mit einem vorfrankierten C5-Kuvert kostenlos erhältlich bei: WWF Schweiz, Konsum & Umwelt, Postfach, CH 8010 Zürich, Tel. CH 01/297 22 51 oder Erklärung von Bern, Postfach, CH 8031 Zürich, Tel. CH 01/271 64 34. • CU



**Folgen der Crevetten-Zuchten in Thailand: zerstörter Mangrovenwald und auf Jahre hinaus unbrauchbar gewordener Boden.**