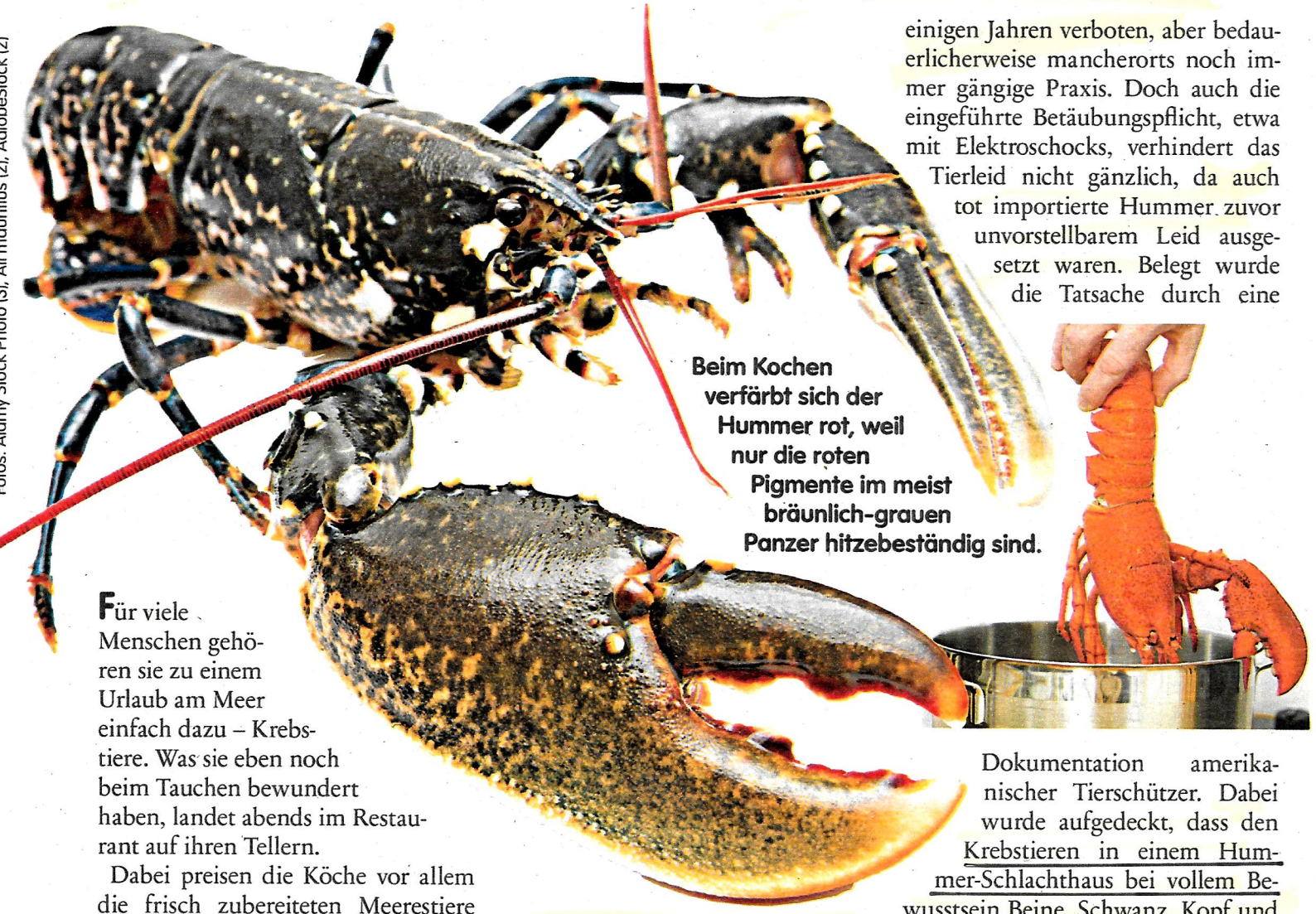
EVAL-INFO-SYSTEM (EIS): TIER30-TB05

Die gequälte Delikatesse

Hummer und andere Krebstiere sind für einige Feinschmecker noch immer nur dann eine Delikatesse, wenn sie lebend im brodelnden Kochtopf landen. Wer jedoch weiß, welche Höllenqualen die Tiere dabei erleiden müssen, dem vergeht ganz schnell der Appetit.



Beim Kochen verfärbt sich der Hummer rot, weil nur die roten Pigmente im meist bräunlich-grauen Panzer hitzebeständig sind.

Fotos: Alamy Stock Photo (5), Animotimos (2), Adobestock (2)

Für viele Menschen gehören sie zu einem Urlaub am Meer einfach dazu – Krebstiere. Was sie eben noch beim Tauchen bewundert haben, landet abends im Restaurant auf ihren Tellern.

Dabei preisen die Köche vor allem die frisch zubereiteten Meerestiere an, was insbesondere für den Hummer einen grausamen Tod im brodelnden Kochtopf bedeutet.

Der „König der Krustentiere" darf erst in der Küche sterben, da sein kostbares Fleisch rasend schnell verdirbt. Hummer verfügen allerdings über ein komplexes Nervensystem und sind nachweislich schmerzempfindlich. Beim „Abkochen" sind die Zehnfußkrebse daher unermesslichen Todesqualen ausgesetzt.

„Die Krustentiere versuchen daher verzweifelt, der heißen Brühe zu entkommen – meist vergebens", berichtet Susanne Hagen vom Verein „Fair-Fish", der sich für die tierschutzgerechte Fischnutzung engagiert.

Hin und wieder gelingt dieses Kunststück dennoch. „Und zwar, indem sich die Tiere bei der Flucht aus dem Kochtopf selbst eine Schere abtrennen, die in der freien Wildbahn bei der nächsten Häutung sogar wieder nachwachsen würde."

Körperteile werden bei lebendigem Leib abgerissen

Glücklicherweise lehnen immer mehr Menschen das Kochen von lebenden Krebstieren ab. In der Schweiz, in Italien und Norwegen sowie in unserem Land ist diese Form des Küchentodes deshalb schon seit einigen Jahren verboten, aber bedauerlicherweise mancherorts noch immer gängige Praxis. Doch auch die eingeführte Betäubungspflicht, etwa mit Elektroschocks, verhindert das Tierleid nicht gänzlich, da auch tot importierte Hummer zuvor unvorstellbarem Leid ausgesetzt waren. Belegt wurde die Tatsache durch eine Dokumentation amerikanischer Tierschützer. Dabei wurde aufgedeckt, dass den Krebstieren in einem Hummer-Schlachthaus bei vollem Bewusstsein Beine, Schwanz, Kopf und Panzer vom Körper gerissen wurden. Die Nachfrage nach dem nussig schmeckenden Fleisch ist immerhin so groß, dass der Bestand des europäischen Hummers nicht ausreicht und die Tiere daher hauptsächlich aus den USA oder Kanada importiert werden.

Um das ganze Jahr hindurch ein gleichbleibend starkes Angebot bereitstellen zu können, müssen die Tiere noch dazu „gehältert" werden.

„Das bedeutet, dass die im Sommer gefangenen Hummer wochenlang eng zusammengepfercht mit gefesselten Scheren, ohne Nahrung, in viel zu kleinen Behältnissen oder

gar auf Eis gelegt gehalten werden", kritisieren die Tierschützer. In freier Wildbahn sind Hummer allerdings Einzelgänger. Den Tag verbringen die bis zu 60 Zentimeter langen und bis zu sechs Kilo schweren Tiere in vier bis 50 Meter tiefen Felshöhlen.

Nachts kommen sie hervor und suchen auf dem Meeresboden nach Nahrung. Zu Hilfe kommt ihnen dabei ihr charakteristischstes Merkmal – die gewaltigen Scheren des vordersten Beinpaares. „Mit der größeren Knackschere zertrümmern oder zerschneiden sie ihre Beute aus Seeigeln, Muscheln, Borstenwürmern und manchmal sogar die eigenen Artgenossen. Die kleinere Greifschere ist mit Dornen bestückt und dient zum Festhalten der Beute oder zum Fang kleiner Fische", erklärt Susanne Hagen. Welche Schere links und welche rechts ist, kann dabei variieren, „sodass Hummer entweder Rechts- oder Linkshänder sind".

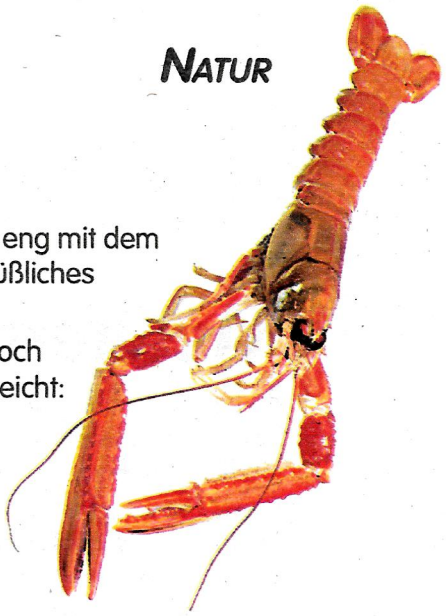
Hummer nehmen chemische Signale wahr

Ihr Körper ist in drei Abschnitte geteilt. Einem langen Hinterleib mit dem Schwanzfächer, einem Vorderkörper, an dem die fünf Beinpaare sitzen, und dem Kopf mit einem Paar langer und einem Paar kurzer Antennen. „Mit den langen Antennen können sie tasten, mit den kurzen nehmen sie chemische Signale wahr. Hummer können also schmecken und riechen", sagt die Fachfrau. Zudem können sich ihre Körperzellen wegen eines bestimmten Enzyms immer weiter teilen.

„Im Gegensatz zu den Menschen werden Hummer im Alter nicht gebrechlicher und schwächer, sondern immer stärker und größer", weiß Susanne Hagen. Ab einem bestimmten Punkt können sich die Tiere allerdings nicht mehr häuten, obwohl sie wachsen. Der eigene Panzer erdrückt sie dann, oder aber Parasiten und Bakterien, die sich im Panzer angesammelt haben, lassen sie krank werden.

Die Wissenschaftler gehen aktuell von einem natürlichen Alter rund um die hundert Jahre aus. *Hwie*

Kaisergranat



Auch als „Scampi" bekannt, ist der Kaisergranat eng mit dem Hummer verwandt und wird vor allem für sein süßliches Fleisch geschätzt.

Immer wieder werden Scampi und Garnelen jedoch verwechselt, dabei ist die Unterscheidung ganz leicht: Scampi haben lange Scheren, Garnelen nicht.

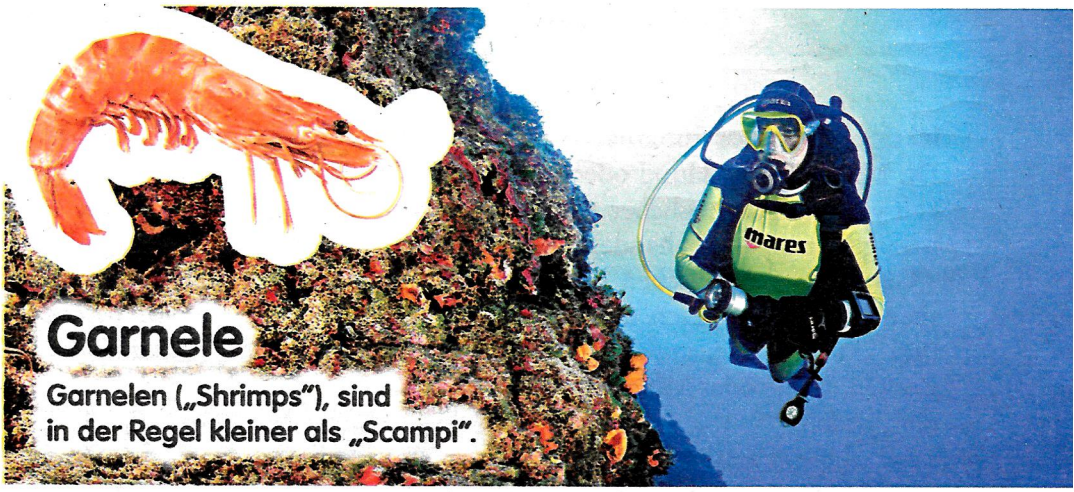
„Scampi" werden in freier Wildbahn rund 20 cm lang und mehr als zehn Jahre alt.

Languste

Die Languste und der Hummer sind sich als Zehnfußkrebse recht ähnlich. Die Languste besitzt allerdings keine Scheren, sondern überlange Fühler.

Die Tiere werden bis zu 45 Zentimeter lang und können ein Gewicht von rund acht Kilo erreichen.

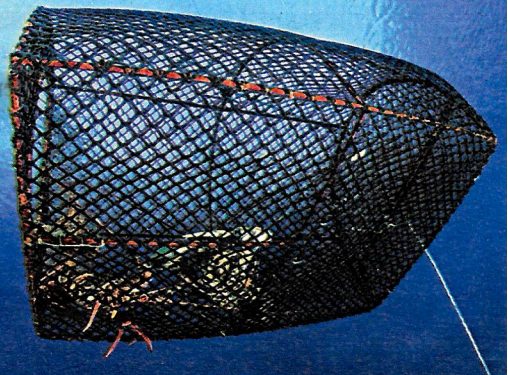
Die Languste lebt auf Felsböden in einer Meerestiefe von fünf bis 160 Metern.



Garnele

Garnelen („Shrimps"), sind in der Regel kleiner als „Scampi".

Zehnflußkrebse



Die meisten leben im Meer, einige aber auch im Süßwasser oder sogar an Land.

Sie sind für die Natur wichtig, da sie als Allesfresser und „Gesundheitspolizei" für das Wiederverwerten von Nährstoffen sorgen.