



Stand Januar 2016

Hälterung von Speisefischen und Krustentieren

In der Raste 10
53129 Bonn
Tel: 0228/60496-0
Fax: 0228/60496-40

E-Mail:
bg@tierschutzbund.de

Internet:
www.tierschutzbund.de

Lebende Fische und Krustentiere werden deutschlandweit in Spezialgeschäften, Markthallen, Großhandel, Märkten oder Fischabteilungen von großen Kaufhäusern zum Verkauf angeboten. Teilweise gibt es das Angebot saisonbedingt nur zeitweilig (Weihnachten/Silvester/Ostern).

Dafür werden Speisefische und Krustentiere üblicherweise gehältert – in Schauaquarien (reinen Glasbecken oder Becken, bei denen mindestens eine Seite aus Glas besteht) oder in nicht einsehbaren Becken. Als Hälterung bezeichnet man die Aufbewahrung von lebenden Fischen und Krustentieren ohne Fütterung. Die Maßnahme soll der Qualitätsverbesserung des Fleisches der Tiere und der Vorbereitung zum Verkauf oder Transport dienen. Krustentiere werden in der Regel lebend verkauft, wobei die Scheren der Tiere mit einem Gummiband zusammengebunden sind.

Mehrfach wurde in den letzten Jahren wissenschaftlich nachgewiesen, dass Fische schmerzstress- und leidensfähige Tiere sind und höhere kognitive Eigenschaften aufweisen als bisher angenommen¹. Auch Krustentiere verfügen neuen Forschungen zufolge über ein Schmerzsystem und sie zeigen ein beachtliches Lernverhalten².

Auf Grundlage dieser Erkenntnisse müssen die bisherigen, diese Tierarten betreffenden Gesetzgebungen überarbeitet werden sowie Fische und Krustentiere in die geltenden Tierschutzgesetze aufgenommen werden.

Der neue Wissensstand verschärft die Situation. Die bei der Hälterung von Fischen und Krustentieren auftretenden Tierschutzprobleme sind demnach noch kritischer zu bewerten:

- Der Transport aus dem Zuchtbecken, See oder Meer über verschiedene Zwischenlager bis ins Geschäft/Restaurant ist für die Tiere mit großem Stress verbunden – durch Handling, beengte Platzverhältnisse, veränderte Wasserwerte und weite Transportwege (beispielsweise aus Polen, Dänemark, Frankreich).
- Wenn die Tiere nach dem Transport in die Behälter umgesetzt werden, besteht die Gefahr eines Temperaturschocks (bei Temperaturunterschieden von mehr als 3°C) und einer Beeinträchtigung durch die Veränderung anderer Wasserqualitätsparameter (z.B. unterschiedlicher pH-Wert).
- Während der Hälterung herrschen in den Behältnissen, infolge der warmen Umgebung in den Geschäften, häufig zu hohe Wassertemperaturen. Daraufhin verstärkt sich der Stoffwechsel der Tiere, was in Stress ausarten kann.

¹ Chervova (1997), Wendelaar Bonga (1997), Iwama et al. (1997), Gregory (1999), Porteros et al. (1999), Oidtmann und Hoffmann (2001), Klausewitz (2003), Odling-Smee und Braithwaite (2003), Sneddon (2003a, b), Braithwaite und Huntingford (2004), Chandroo et al. (2004), Moreira und Volpato (2004), Moreira et al. (2004), Portavella et al. (2004), Sohlberg et al. (2004), Dunlop und Laming (2005), Barreto et al. (2006), EFSA (2009)

² Gutachten des Wissenschaftlichen Gremiums für Tiergesundheit und Tierschutz auf Ersuchen der Kommission zur Biologie und zum Wohlergehen von Tieren, die für Versuchszwecke und andere wissenschaftliche Zwecke verwendet werden (EFSA-Q-2004-105), angenommen vom AHAW-Gremium am 14. November 2005, Barr et al. (2007)

- Der Nahrungsentzug kann über Wochen anhalten. Vorschriften, wonach die Dauer des Nahrungsentzugs zeitlich limitiert sein muss, sind kaum überprüfbar, da immer wieder neue Tiere in die Becken eingesetzt werden.
- Die Becken stehen oft ungeschützt da, so dass es zur Beunruhigung der Tiere kommen kann, weil Kunden gegen die Scheiben klopfen. Oft sind die Becken auch zu hell beleuchtet.
- Bei ungenügendem Wasserdurchfluss kommt es zu Sauerstoffmangel in den Becken.
- In den meist unstrukturierten Becken fehlen Rückzugsmöglichkeiten, zum Beispiel vor Artgenossen.
- Oft gibt es in den Becken einen massiven Überbesatz. Welche Besatzdichte der Art angemessen wäre, wird nicht berücksichtigt (bei Einzelgängern wie Hummern beispielsweise wäre es die Einzelhaltung).
- Teilweise werden unterschiedliche Fischarten miteinander kombiniert, die nicht immer verträglich sind.
- Beim Herausfischen des potentiell zu verkaufenden Fisches werden mit einem Kescher oft mehrere Fische auf einmal herausgefischt. Auf der Ladentheke wird ein Fisch ausgewählt, die anderen verbleiben für einige Zeit an der Luft und werden anschließend wieder ins Becken zurückbefördert. Dieses Prozedere kann sich mehrmals am Tag wiederholen. Diese ständige Entnahme an die Luft bedeutet großen Stress für die Fische.
- Eine sachkundige Tötung der Fische ist nicht gewährleistet, da die in den Geschäften bzw. der Gastronomie angestellten Personen nicht immer über die erforderliche Ausbildung verfügen. Um aber z.B. einen Kopfschlag so durchzuführen, dass der Fisch sofort bewusstlos ist, bedarf es Sachkenntnis und gründlicher Ausbildung.

Kaum ein Fisch, der gehältert wurde, erreicht den Verbraucher ohne irgendeine Verletzung. Abgesehen von Tierschutzaspekten leidet auch die Fleischqualität unter dem ständigen Stress, dem die Fische ausgesetzt sind.

Rechtliche Lage

Die Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung vom 20. Dezember 2012, Abschnitt 3, § 9 und 10 regelt das Aufbewahren von Speisefischen und Krustentieren. Sie enthält allerdings keine genauen Vorgaben an Beckengröße, Besatzdichten etc.. Die Abgabe lebender Speisefische an den Endverbraucher ist verboten. Das bedeutet, noch im Laden müssen die Fische betäubt und getötet werden. Krustentiere hingegen dürfen lebend an den Endverbraucher verkauft werden.

Im Mai 2013 hat die Arbeitsgruppe Tierschutz der Länder ein Merkblatt zur Hälterung von Hummern im Groß- und Einzelhandel veröffentlicht, das künftig von den Veterinärbehörden der Länder bei der Kontrolle von Hummerhaltungen, die lebende Tiere an Endverbraucher abgeben, zugrunde gelegt wird. Entgegen anfänglicher Bestrebungen in Vorentwürfen, werden das Zusammenbinden der Scheren und die Gruppenhaltung der Hummer darin nicht untersagt. Vorgeschrieben werden Besatzdichten, Schattenbereiche als Rückzugsmöglichkeiten im Aquarium sowie maximale Hälterungszeiten.

Ein Gutachten der Bundesregierung über die tierschutzgerechte Hälterung und den tierschutzgerechten Transport von Fischen, das 1976 erstellt und 1980 überarbeitet wurde, benennt Mindestanforderungen zum Schutz der Fische vor vermeidbaren Schmerzen, Leiden und Schäden nach dem damaligen Erkenntnisstand. Obwohl im Gutachten festgelegt wurde,

dass „die Sachverständigen eine Überprüfung der Aussagen und Forderungen dieses Gutachtens in angemessenen Zeitabständen für geboten halten“ wurde dieses Gutachten bis heute nicht überarbeitet.

Die Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz (TVT) veröffentlichte 1993 Empfehlungen zur Hälterung von Speisefischen im Einzelhandel. Diese dienen seitdem den amtstierärztlichen Vollzugsbehörden als Beurteilungsgrundlage bei der Überprüfung von Lebendfischhälterungen³. Auch diese Empfehlungen bedürfen aus Tierschutzsicht dringend einer Überarbeitung. In der Praxis sieht es leider meist so aus, dass selbst die unzureichenden Anforderungen, welche das Gutachten der Bundesregierung und die TVT festlegen, nicht beachtet werden.

Position und Forderungen des Deutschen Tierschutzbundes

Die Hälterung von Speisefischen und Krustentieren im Handel bzw. in Restaurants ist aus Tierschutzsicht abzulehnen. Es gibt im Zeitalter geschlossener Kühlketten keinen vernünftigen Grund, warum die Tiere nicht direkt nach dem Entnehmen aus dem Meer, See oder Zuchtbecken sachkundig betäubt und getötet werden. Alle Transportwege sowie die Hälterung ohne Fütterung in kleinen Becken, die dem Besucherverkehr ausgesetzt sind, bedeuten zusätzliches unnötiges Leiden für die Tiere.

Forderungen für Speisefische:

- Die Tierschutzschlachtverordnung von 2012 muss überarbeitet und die Hälterung von Fischen im Handel und in Restaurants muss aus Gründen des Tierschutzes verboten werden.
- Fische sollten gleich nach dem Fang bzw. am Ende der Zucht tierschutzgerecht getötet und dann auf Eis bis zu den Verkaufsstellen transportiert werden. Der Berliner Senat für Gesundheit, Soziales und Verbraucherschutz stellte in einer Antwort auf eine Anfrage der SPD im Juni 2003 fest, dass eine zufrieden stellende (Tierschutz-) Situation erst durch ein Verbot des Anbietens lebender Fische erreicht werden könne.
- Falls die Lebendhälterung erst mit Verzögerung verboten wird, muss als erster Schritt zumindest das Gutachten der Bundesregierung aus dem Jahr 1980 überarbeitet werden. Hierbei müssen neue Erkenntnisse der Wissenschaft zum Schmerzempfinden und zur Leidensfähigkeit von Fischen berücksichtigt werden.

Forderungen für Krustentiere:

- Dem aktuellen Wissens- und Forschungsstand zufolge gibt es keine Betäubungs- und Tötungsmethode für Krustentiere, die so schonend und zuverlässig ist, dass von einer sicheren tiergerechten Tötung ausgegangen werden kann⁴. Aus diesem Grund lehnt der Deutsche Tierschutzbund die Verwendung von Hummern sowie anderen kommerziell genutzten Krustentierarten als Nahrungsmittel ab.
- Als erster Schritt ist auf jeden Fall die Abgabe lebender Krustentiere an den Verbraucher zu verbieten. Zudem sollte der Handel mit lebenden Krustentieren bzw. die Hälterung lebender Krustentiere im Handel und in Restaurants untersagt werden. Es ist heute problemlos möglich tief gefrorene Krustentiere anzubieten und den Tieren damit zumindest die lange Hälterung und weite Transporte zu ersparen.

³ Beschluss der Arbeitsgemeinschaft der Leitenden Veterinärbeamten, Ausschuss für Tierschutz, Sitzung vom 27./28.2.1998 in Dresden

⁴ Bickmeyer, U.; Fregin, T. (2015): Vergleichende Untersuchungen zur tiergerechten Betäubung oder Tötung von Krustentieren, Abschlussbereich des BLE Forschungsprojektes, AZ 314-06.01 – 2812HS009