

Presseinformation

Rette den Hai, denn...

er ist tot gefährlicher als lebend!

München/ Murrhardt, 7. Mai 2009 (us) – Schillerlocken, Seeaal, Kalbsfisch oder Seestör gelten auch in Deutschland als Delikatessen. Alle diese vermeintlichen Spezialitäten sind aus Haifleisch produziert und für Menschen gesundheitsschädigend. Dafür sind zwei Eigenheiten von Haien verantwortlich: Zum einen scheiden sie keinen Urin aus, die Harnsäure lagert sich in ihrem Gewebe ein. Zum anderen stehen Haie an der Spitze der Nahrungskette und nehmen über ihre Beute auch Schadstoffe auf, die sich in den Tieren



anreichern. Eines der Gifte, die Haifleisch für Menschen gefährlich machen, ist Methyl-Quecksilber, ein sehr wirksames Nervengift. In Untersuchungen wurden in Blauhai-Steaks 1,4 Gramm Methylquecksilber (MeHg) pro Kilogramm nachgewiesen. Bereits diese Menge kann irreversible Gesundheitsschäden hervorrufen.

Hai und Mensch im Einklang

© Paul Spielvogel, Abdruck honorarfrei

Gesundheitsrisiko Methyl-Quecksilber

Organisches Methyl-Quecksilber ist so gefährlich, da es sämtliche Abwehrmechanismen des menschlichen Organismus überwindet und das Gehirn und andere Organe wie die Nieren schädigt. Schwangere geben das Gift auch an ihre ungeborenen Kinder weiter. In den letzten 30 Jahren sind mehrere tausend Todesfälle durch den Konsum von mit Methylquecksilber kontaminierten Fischfleisch bekannt, meist durch Haifleisch.

Dr. Folkart Schweizer, Vereinsgründer von **Rette den Hai e. V.** zum Verzehr von Haifleisch: „Haifleisch gehört auf keinen Teller, dennoch werden Zigmillionen dieser Tiere pro Jahr getötet und das nur wegen ihren Flossen. Verglichen mit den 3-6 Todesfällen pro Jahr durch Haiunfälle, sind Haie also tot auf dem Teller für Menschen viel gefährlicher als lebend in den Weltmeeren“.

Neben den für Menschen ungesunden Eigenschaften weist **Rette den Hai e. V.** darauf hin, dass viele Haie vom Aussterben bedroht sind. Die Dornhai-Bestände in der Nordsee sind so stark überfischt, dass auch sehr kleine Tiere gefangen werden. Früher reichten die Bauchlappen eines Dornhais für mehrere Schillerlocken. Heute müssen zwei Tiere verarbeitet werden, um eine Portion zu erhalten. Dornhaie stehen mittlerweile auf der roten Liste der gefährdeten Arten und sind vom Aussterben bedroht.

Eine Liste mit den Umschreibungen für Haifleisch ist unter www.rette-den-hai.de und www.sharkproject.de zu finden.

Weiteres Bildmaterial steht zum Download zur Verfügung. Das Copyright liegt entweder bei dem in der Bildunterschrift genannten Fotografen oder bei unserem Kunden. Der Abdruck ist honorarfrei. Weitere Fotos erhalten Sie gerne unter www.comeo.de oder www.rette-den-hai.de.

Über Rette den Hai e. V.

Rette den Hai e. V. ist ein im Jahr 2008 gegründeter gemeinnütziger Verein, der sich dem aktiven Schutz von Haien verschrieben hat. Etwa 200 der rund 500 Hai-Arten weltweit sind in ihrer Existenz gefährdet oder bereits vom Aussterben bedroht. Haie stehen an der Spitze der Nahrungskette, sind sehr wichtig für das ökologische Gleichgewicht in den Meeren und somit für die Aufrechterhaltung des gesamten Ökosystems im Meer. Von einem intakten Lebensraum Meer profitiert auch der Mensch.

Rette den Hai e. V. im Internet: www.comeo.de/hai; www.rette-den-hai.de

Weitere Presseinformationen bei:

COMEO Public Relations
Ulf Schönberg
Hofmannstr. 7A
81379 München
Tel.: 089 – 74 888 240
Fax: 089 – 74 888 222
E-Mail: schoenberg@comeo.de

Rette den Hai e. V.
Dr. Folkart Schweizer
Vorsitzender
Zügelstraße 3
71540 Murrhardt
E-Mail: schweizer@rette-den-hai.de
Internet: <http://www.rette-den-hai.de>