

Qualvoller Tod in Schweizer Töpfen

Hummer werden lebend zubereitet. Doch kennen die meisten der hiesigen Chefköche die neuen Richtlinien zum vorherigen Betäuben der Tiere nicht.

Viele Feinschmecker und Vertreter der Gastrobranche ignorieren die wissenschaftlichen Erkenntnisse, die den Krustentieren eine Leidensfähigkeit bescheinigen. Daher nimmt das unerlaubte Töten von Hummern in Luxusrestaurants kein Ende. Heinzpeter Studer von «fair-fish» ermittelte 2010, dass die Schweiz jährlich ungefähr 350 Tonnen Krustentiere importiert. Rund zwei Drittel davon lebend – darunter Hummer, gefangen gehalten in engen Körben.

In einer Fernsehsendung war kürzlich der Moderator Dani Fohrler zu sehen, wie er seine Kochkünste in New York verbesserte. Ein amerikanischer Chefkoch tötete dabei einen Hummer vor der Zubereitung mit einem schnell und sauber ausgeführten Längsschnitt mit einem scharfen Küchen-

messer. Fohrler konnte es ihm nicht gleich tun und legte den Hummer ins leicht kochende Wasser. Unübersehbar lebte der Hummer nach zwei Minuten immer noch. Bestimmt erkannte Fohrler den missratenen Tötungsversuch, da es dem Kochwasser an der erforderlichen Hitze fehlte. Nicht bewusst war es dagegen einem kürzlich vom Gericht verurteilten Schweizer Sternekoch aus dem Tessin, dass er Hummern auf diese Weise kein Leid mehr zufügen darf.

Es gibt Köche, die Hummern absichtlich Qualen zufügen

Das neue Tierschutzgesetz verbietet das Kochen unbetäubter Hummer. Allerdings scheint dies in der Gastrobranche kaum jemand zu wissen. Sogar Branchenkenner bestätigen, dass das absichtliche Quälen von Hummern vorkommt. Es gebe Köche, die zum Spass lebende Hummer mit dem Schwanz voran ins heisse Wasser werfen würden. Dann sind die «Schmerzschreie» als ein markdurchdringendes Pfeifen zu hören. Doch damit nicht genug. Ebenso häufig werden lebende Hummer in den Steamer gelegt. Diese Form des Dampfgarens fügt den Hummern noch grösseres Leid zu und ist verabscheuungswürdig.

Die Chefköche bekannter Schweizer Hummer-Restaurants distanzieren sich ganz klar von

solchen Methoden. Sie haben jahrzehntelange Erfahrung mit der möglichst tiergerechten Verarbeitung der Hummer. Nach ihrem Wissensstand sei die Haltung der Hummer in Aquarien mit sechs Grad kühlem Meerwasser und sofortiges Einbringen ins siedende Wasser die schnellste Tötungsmethode für die Tiere. Wichtig ist dabei, dass die Hummer kopfvoran ins Wasser gelangen. Zudem dürfen nicht zu viele Hummer gleichzeitig in den Topf gegeben werden, damit sich das Wasser nicht zu schnell abkühlt. Die Sterneköche und ihre Berufskollegen erkennen darin einen schnellen Tod. Allerdings ist dies heutzutage in der Schweiz ohne Betäubung verboten.

Die Annahme, dass Hummer keine Schmerzen empfinden, ist falsch

Generell wird den Hummern eine Sensibilität in Abrede gestellt. Die Köche weisen auf das eingeschränkte Schmerzempfinden der Hummer hin. Die schrillen Töne, die man hören kann, seien keine Schreie, sondern lediglich das Ablassen eingeschlossener Luft. So haben sie es gelernt. Doch falsch gedacht! Die Wissenschaft hat schon lange bewiesen, dass sämtliche Krustentiere empfindliche Lebewesen sind und Schmerzen wahrnehmen. So liegt es auch am Konsumenten auf den Verzehr von unsachgemäss zubereiteten Hummern zu verzichten.

Das Tierschutzgesetz verlangt vor dem Kochen eine Betäubung – durch Strom oder eine mechanische Zerstörung des Gehirns.

Nachfragen bei Gastrobetrieben machten allerdings deutlich, dass die Branche noch nicht ausreichend über die gesetzlich vorgeschriebene Zubereitung der Hummer informiert ist. Bekannt ist dagegen immerhin, dass das Halbieren von lebenden Hummern hierzulande verboten ist.

Auf keinen Fall dürfen lebende Hummer in Steamern zubereitet werden. Die Sterneköche weisen zudem auf die positiven Eigenschaften der Aquarienhaltung im kühlen Meerwasser hin. Bedenklich seien hingegen die Auslagen beim Grossverteiler, wo lebende Hummer auf dem Eis dahinvegetieren müssen. Und was machen die tierliebenden Hobbyköche? Sie verzichten ganz auf den Weihnachts-Hummer aus der hauseigenen Küche und geniessen einen tiergerecht betäubten und einwandfrei verarbeiteten Hummer bei einem gut informierten Sternekoch.

Hans Gonella

Laut Tierschutzgesetz müssen Hummer vor dem Kochen betäubt werden.