

Der Hummer

// tier-im-fokus.ch //
(Homarus)

Pro Jahr werden weltweit 250 Millionen Hummer gefangen und landen als Delikatesse auf den Tellern sogenannter Feinschmecker. Oder werden als "Billig-Lobster" an Restaurantketten verkauft.

Hauptfangsaison sind die Sommermonate, wenn sich die nachtaktiven Krebstiere in flachen Gewässern nahe den Küsten aufhalten. Angeboten werden sie jedoch meist an Festtagen im Winter. Dazwischen werden die Hummer, zu denen der Amerikanische und Europäische Hummer zählt, lebendig zu Tausenden in engen Behältern "gelagert".

Weil Hummer Einzelgänger sind und ein ausgeprägtes territoriales Verhalten aufweisen, werden ihnen die Scheren zusammengebunden, damit sie sich nicht gegenseitig verletzen. Was bedeutet, dass die Tiere über Monate hinweg hungern müssen, denn die Scheren dienen nicht bloss zur Verteidigung, sondern auch zum Beutefang und dem Zerkleinern der Nahrung.

Noch immer gehört das Sieden der Hummer bei lebendigem Leib zu der verbreitetsten Art der "Zubereitung". Der Mythos, dass sie bei dieser Methode sofort sterben, ist wissenschaftlich widerlegt: zwischen 15 Sekunden und mehreren Minuten kann es dauern, bis der Tod eintritt.

Auch die Vorstellung, dass Hummer keine Schmerzen empfinden, gerät zunehmend ins Wanken. Zwar ist ihr Nervensystem vergleichsweise einfach aufgebaut: es fehlen ihnen schmerzverarbeitende Zentren, wie dies bei Säugern der Fall ist. Doch besitzen auch Hummer aufgrund von Nozizeptoren die Fähigkeit, Verletzungen wahrzunehmen und entsprechend negative Situationen zu meiden. Neuere Studien weisen darauf hin, dass solches Verhalten auf Schmerzempfinden schliessen lässt; zudem scheint erwiesen, dass sich Hummer an schmerzhaftere Ereignisse erinnern können.

Dessen ungeachtet werden Hummer (wie auch andere Krebstiere) seitens der Gesetzgebung kaum geschützt. Zwar schreibt die Schweizerische Tierschutzverordnung neuerdings vor, dass Hummer vor dem Kochen zu betäuben seien, entweder durch eine mechanische Zertrümmerung des Gehirns oder durch elektrischen Strom, wodurch das zentrale Nervensystem der Krebse zerstört wird.

An der Fragwürdigkeit, diese Tiere für den kulinarischen Genuss zu töten, ändern diese anscheinend "humanen" Tötungsmethoden freilich nichts. Überdies lassen sie das Problem des Einfangens, Transportierens und Aufbewahrens unberührt. So ist der Lebendtransport, damit die Ware "frisch" an die VerbraucherInnen gelangt, auch weiterhin erlaubt. Die einzige Auflage besteht darin, dass die Tiere "ausreichend feucht" gehalten werden müssen.

Lebenserwartung: 60 bis 100 Jahre

Geschlechtsreife: mit 7 Jahren

Weltweiter Konsum (Hummer, Langusten): 235.000 Tonnen

Konsum Schweiz: 350 Tonnen, davon 2/3 Lebendimporte

Quellen: Hummer und Krebse (fair-fish) // R. Elwood et al., Pain experience in hermit crabs? (Animal Behavior 2009)

© 2011 tier-im-fokus.ch

