

Verwaltungsgericht Berlin urteilt:

Hummer sind leidensfähig - ihre Hälterung muss tierschutzgerecht erfolgen

Das Veterinäramt Spandau hatte vor ca. vier Jahren einem Lebensmittelgroßmarkt auferlegt, Hummer und andere Krebstiere tierschutzgerecht zu hältern. Dagegen hatte der Markt Widerspruch eingelegt, der abgelehnt wurde. Danach hatte er Klage beim Verwaltungsgericht Berlin eingereicht, über die 15. Februar 2017 entschieden wurde. Die Richter urteilten: Auch Krebstieren sei eine Leidensfähigkeit zuzugestehen. Die Zeit bis zu ihrer Schlachtung, die Hälterung, müsse tierschutzgerecht erfolgen.

Hintergrund zum Thema

Über 80% der Krebstiere stammen aus den USA und Kanada, ein kleinerer Teil auch aus europäischen Gewässern. Damit die Gastronomie und der Einzelhandel den Verbrauchern vor Weihnachten und Silvester „frische“ Hummer anbieten können, werden die Tiere nach ihrem Fang im Sommer gehältert. Was ist unter Hälterung zu verstehen?

Die Krebstiere werden in - für bis zu 4000 Exemplare ausgelegte - Tanks und Meerwasserbehältern mit zusammengebundenen Scheren, ohne Nahrungszufuhr in kleinsten Behältnissen aufbewahrt. Die Hälterung ist aus Tierschutzsicht ebenso strikt abzulehnen wie das Töten der Hummer im kochenden Wasser.

Während in Österreich nach einem Urteil des Verwaltungsgerichts im April 2010 keine lebenden Hummer in den Supermärkten mehr verkauft werden dürfen, werden in Deutschland weiterhin in strukturlosen Hälterungen ausharrende Krebstiere angeboten. Wer den „feinsten Leckerbissen des Meeres“ lebend ersteht, muss ihm auch in heimischer Küche das Leben nehmen.

Wie die Tötung von Hummern abzulaufen hat, wird durch die „Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung“ geregelt. Demnach müssen die Tiere in stark kochendes Wasser gegeben werden, wobei das Wasser den gesamten Körper bedecken soll.

Nach wie vor hält sich die Auffassung, Hummer würden den Todeskampf im brodelnden Wasser nicht spüren. Das ist falsch und wissenschaftlich längst widerlegt. Die Krebstiere empfinden Schmerzen und leiden Minuten lange Höchstqualen im Kochtopf, bis sie endlich verenden.

Und das können Sie tun:

- Unterstützen Sie unsere Forderung, die Lebendhälterung und den Verlauf von lebenden Krustentieren zu verbieten und die Tiere direkt auf dem Fangschiff zu töten und zu kühlen
- Wer auf Krebstiere zu den Festtagen trotz der tierschutzwidrigen Umstände von Hälterung über Transport bis zur Tötung ohne vorherige Betäubung nicht verzichten möchte, kann alternativ zu gefrorenen und/oder bereits gekochten Produkten (auch in Konservenform) greifen, die der Handel inzwischen bereit hält.

