

In letzter Minute:
...ein Gutschein aus
Ihrer Gärtnerei...
LINZGAU
Owinger · Tel. 07551/60132 BAUMSCHULE

SAMSTAG, 20. DEZEMBER 2008

ÜBERLINGEN

www.suedkurier.de/ueberlingen

Wüstenrot Haus- und Städtebau GmbH
Topwohnungen
www.wohnen-in-ueberlingen.de
 Infos: Fr. Brübach, Tel. 07551 9473088
WVU wüstenrot
 Partner der Württembergischen

SÜDKURIER NR. 297 / 64. JAHR

HEUTE


VERGNÜGEN DES TAGES
Rutschiger Spaß

Pirouetten auf der Eisbahn drehen macht Spaß. Viele nutzen in diesem Jahr das Angebot, das erstmals in den Weihnachtsmarkt auf der Hofstatt in Überlingen integriert worden ist. Wir haben uns umgehört: Wie gefällt den Besuchern der Eisbauber? **Seite 21**

MANN DES TAGES
Ruf bewirbt sich

Michael Ruf tritt definitiv als Kandidat für den Posten des Meersburger Bürgermeisters an. Der 32-jährige Kämmerer der Schwarzwalddgemeinde Pfalzgrafenweiler hatte schon vergangene Woche sein Interesse an einer Kandidatur bekundet. **Seite 23**

ZU GUTER LETZT

Neuer Traumberuf

Lehrer war früher der Traumbe-
 ruf schlechthin, immerhin
 mussten etliche Wochen Ferien
 bewältigt werden. Die Schüler
 waren in diesem „goldenen Zeit-
 alter“ alle brav, schlau sowieso und
 die Pädagogen genossen höchsten
 Respekt. In Zeiten von „Pisa“,
 CDU-SPD-Koalitionen und der
 Konkurrenz durch 2,5 Milliarden
 Inder und Chinesen ist alles anders.
 Jetzt streben die Kinder eine Karrie-
 re als Fußballprofi in Deutschland
 an. Man(n) verdient wöchentlich
 mehr Kohle als Finanzexpertin und
 Bundeskanzlerin Angela Merkel pro
 Jahr. Nach zwei guten Spielen
 erhalten die Kicker schon den
 Heldenstatus und dürfen zu allerlei
 gesellschaftspolitischen Entwick-
 lungen ihren Senf dazugeben. Und
 dann sind da noch die DFB-Ober-
 macher, deren toller
 Spielplan dafür
 sorgt, dass die Jungs
 eine mehrmonatige
 Winterpause genie-
 ßen dürfen. Das
 Wetter ist doch
 traumhaft.



SIEGFRIED VOLK

Sinneswandel: Koch ändert nach Protesten im SÜDKURIER die Speisekarte Thema Haisuppe ist gegessen

Der Protest der Taucher wirkte: Nach der Berichterstattung im SÜDKURIER über den Verkauf von Haifischflossensuppe in einem Überlinger Asia-Restaurant nahm der Wirt die Suppe von der Speisekarte. „Das kommt von Herzen“, sagte Nghia Lam, der Koch. Er habe nach dem Bericht mit Kunden gesprochen und sich selbst über den Artenschutz informiert. Jetzt erkennt er, dass es besser sei, auf Haifischflossensuppe zu verzichten.

 VON
 STEFAN HILSER

Überlingen – Für sich persönlich, sagt Nghia Lam, findet er es schade. „Ich habe immer gerne Haifischflossensuppe gegessen“, sagt der Koch des Überlinger Asia-Restaurants „Tai Hua“. Der 41-Jährige reagiert dennoch auf den Protest von Tierschützern, die den Verzehr von Haifischflossen als gewichtigen Grund für das Aussterben zahlreicher Haie anprangerten. Er nimmt die Suppe von der Speisekarte und verweist nun auf andere Angebote.

Taucher aus München, die nach einem Bodensee-Tauchgang im „Tai Hua“ einkehrten, wiesen darauf hin, dass Haie nur wegen ihrer Flossen getötet würden. Auf Fangflotten schneiden man den Tieren lediglich die Flossen ab und werfe die noch lebenden Kadaver – Haifischfleisch selbst hat einen geringen Wert – zurück ins Meer. Als die Taucher bei ihrem Besuch im „Tai Hua“ offenbar auf wenig Verständnis des Wirts stießen, wandten sie sich über den SÜDKURIER an die Öffentlichkeit. Zunächst änderte das jedoch nichts. Denn im Gespräch, das die Re-



„Shark Finning“: Haie werden die wertvollen Flossen abgeschnitten, ihr noch lebender Rumpf fällt zurück ins Meer. Tierschützer machen die Hochseefischer für das Aussterben zahlreicher Haiarten verantwortlich. **BILD: AFP**

daktion mit Nghia Lam im Oktober führte, sagte der aus Vietnam stammende Geschäftsführer, dass er die Haifischflossensuppe so lange auf der Speisekarte lasse, so lange sie nicht verboten wird und die Kunden danach fragen.

Mittlerweile setzte ein Sinneswandel bei ihm ein. Stammgäste hätten ihn darauf angesprochen. Und er habe sich darüber informiert, wie Haie gefangen werden. „Ich weiß jetzt, dass die Haie vom Aussterben bedroht sind. Ich habe es mir deshalb anders überlegt und werde die Suppe nicht mehr verkaufen – aus Liebe zu den Tieren.“ Er betont: „Das kommt von Herzen.“ Seine Meinungsänderung habe keine wirtschaftlichen Gründe.

„Wir freuen uns sehr, dass man als aufgeklärter und mündiger Mensch mit etwas Zivilcourage etwas bewirken kann“, sagt Eva Schmied vom Münchner Tauchclub Poseidon, die die Diskussion um die Suppen in Überlingen angestoßen hatte. „Es ist sehr erfreulich, dass man als aufgeklärter und bewusster Konsument durch seine Nachfrage – oder eben Nicht-Nachfrage – doch noch etwas Gutes bewirken kann.“



Nach einem SÜDKURIER-Bericht streicht das „Tai Hua“ die Haiflossensuppe von der Karte. **BILD: HILSER**

Schmied verweist auf eine Nordatlantik-Studie der Dalhousie Universität, Halifax, wonach in den vergangenen sechs Jahren durchschnittlich 80 Prozent aller Hochseehaie dezimiert wurden. Die niedrige Vermehrungsrate der Haie, „kombiniert mit dem immensen Fangdruck der Fischereindustrie“, lasse den Beständen keine Chance mehr zur Regeneration. „Geschätzt 200 Millionen Haie werden weltweit jährlich getötet.“

Bedrohte Arten

► **Haifischflossensuppe** gehört zu den klassischen Gerichten der chinesischen Küche. Sie wird auch wegen ihrer angeblichen potenzsteigernden Wirkung gegessen und weil sie wegen ihres hohen Preises zum Prestigeobjekt wurde. Die eigentlich geschmacklose knorpelige Substanz muss über mehrere Stunden gekocht werden, bis sie sich in Fasern auflöst. Aus gesundheitlichen Gründen wird vor dem Konsum großer Mengen gewarnt. Denn Haie stehen am Ende der Nahrungskette und lagern entsprechend viele Schadstoffe wie Quecksilber im Organismus ein.

► **Shark Finning:** Tierschutzorganisationen wie Greenpeace weisen darauf hin, dass den Haien die wertvollen Flossen abgeschnitten und die meist noch lebenden Tiere, deren Fleisch selbst wertlos ist, zurück ins Meer geworfen werden. Dort sterben sie an Blutverlust oder sie ersticken, da bei

Haie nur durch ständiges Schwimmen sauerstoffreiches Wasser an den Kiemen vorbeigeführt wird. Eva Schmied vom Münchner Tauchclub Poseidon weist darauf hin, dass jährlich etwa 200 Millionen Haie getötet werden.

► **Protestaktionen:** Die Debatte zum Schutz der Meeresbewohner führt noch weiter. Taucher und Tierschutzorganisationen halten den Verzehr von Seewolf, Rotbarsch, Thunfisch und anderer überfischter Arten für bedenklich. Auf ihrer Internetseite (www.blog.tsc-poseidon-muenchen.de) und da unter dem Stichwort Umwelt, geben die Taucher des Münchner Clubs Poseidon, die die Diskussion um die Haifischflossensuppe in Überlingen angestoßen hatte, Tipps zu Meeresfrüchten, deren Verzehr unbedenklich ist. (shi)

ⓧ Diskutieren Sie mit: Wie weit sollte der Tierschutz gehen? Nutzen Sie dazu die Kommentarfunktion auf www.suedkurier.de/haifischflosse

LEUTE MACHEN KLEIDER



ANZEIGE



Tobias Baur
 Filialleiter
 Sparkasse Bodensee

Fragen zur Abgeltungssteuer?
 Willkommen bei Ihrer Verlässlichkeitsbank.

Wir informieren Sie.
 Individuell und rundum kompetent.

**Sparkasse
 Bodensee**

Für rund zwei Drittel aller Deutschen stehen die Sparkassen für ein hohes Maß an Sicherheit und Verlässlichkeit.* Mit gutem Grund: Die Sparkassen verfolgen bewusst eine konservative, risikoarme Anlagepolitik. Schließlich geht es um Ihr Geld. Darum geht es auch bei der Abgeltungssteuer, mit der ab kommendem Jahr Ihre Kapitalerträge besteuert werden. Vereinbaren Sie deshalb noch dieses Jahr einen Termin zum persönlichen Finanz-Check mit uns. **Sparkasse Bodensee. Verlässlicher und näher.**

* Laut Umfrage des Meinungsforschungsinstituts Forsa aus dem November 2008 ist rund zwei Dritteln aller Bundesbürger die „Verlässlichkeit“ sehr wichtig, die ihnen die Sparkassen bieten.