

Gräfelfing, 22.04.2009

An:

Restaurant China-Pavillion  
Herterichstraße 136  
81477 München

Betreff: Haifisch-Produkte auf Ihrer Speisekarte

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich habe von Bekannten gehört, dass Sie Haifisch-Gerichte in Ihrer Speisekarte anbieten.

Sollte dies der Fall sein, möchte ich Sie bitten, diese Gerichte aus folgenden Gründen nicht mehr anzubieten:

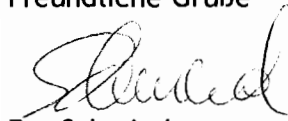
1. Bestialische Fang- und „Ernte“-Methoden: Haifische werden ihrer Flossen willen gefangen und nachdem man die Flossen bei lebendigem Leib abgeschnitten hat, wird der Kadaver wieder ins Meer geworfen, der Fisch also nicht einmal mehr verwertet.
2. Ökologie: Haie sind Räuber und damit sehr wichtig für das ökologische Gleichgewicht der Meere.
3. Gesundheit: Haie stehen am Ende der Nahrungskette und speichern somit über ihre Nahrung eine große Menge Giftstoffe wie z.B. Quecksilber in ihrem Körper - auch in den Flossen. Nähere Informationen zu diesem Thema finden Sie auch in der beiliegenden Broschüre von Sharkproject.

Ich bitte Sie auch in Namen unseres Tauchsportvereins TSC Poseidon um Ihre Kooperation, noch dazu, weil dieses vermeintlich „exotische“ Gericht „Haifischflossensuppe“ nicht einmal zum typischen europäischen Speiseplan gehört.

Wir konnten schon einmal einen Gastwirt, ein Chinarestaurant am Bodensee, allerdings mit Hilfe einer Pressekampagne, überzeugen und hoffen, dass wir auch Sie überzeugen können.

Nähere Informationen zu unserem Erfolg am Bodensee finden Sie im Blog der Website des TSC-Poseidon unter <http://blog.tsc-poseidon-muenchen.de/umwelt/>. Hier finden Sie auch Hinweise und Details über die Haifangmethoden, die Mafia, die dahinter steckt, und über einen sehr interessanten Film zu diesem Thema, Sharkwater.

Freundliche Grüße



Eva Schmied