

# ÜBERLINGEN

DONNERSTAG, 30. OKTOBER 2008

[www.suedkurier.de/ueberlingen](http://www.suedkurier.de/ueberlingen)

Restaurant bietet asiatische Spezialität trotz Hinweisen auf brutale Fangmethoden

## Haisuppe: Taucher protestieren

**Verboten ist es nicht, Haifisch zu essen. Nach Angaben von Tierschutzorganisationen werden die Haie, deren Fleisch als wertlos gilt, jedoch wegen ihrer Flossen brutal abgeschlachtet. Taucher aus München haben bei einem Asia-Restaurant in Überlingen, das Haifischflossensuppe führt, Protest erhoben. Wenn die Kunden es bestellen, biete ich es an", antwortete Geschäftsführer Nghia Lam.**

VON  
STEFAN HILSER

**Überlingen** – Die Mitglieder eines Münchner Tauchsportclubs haben gut gespült, als sie nach einem Tauchgang im Bodensee ins Überlinger Restaurant „Tai Hua“ einkehrten. Im übertragene Sinn lag ihnen die Speisekarte aber schwer im Magen. „Mit Schrecken haben wir festgestellt, dass hier Haifischflossensuppe angeboten wird“, sagt Eva Schmied vom „TSC Poseidon“. „Die angebliche Wirkung dieses völlig geschmacklosen Knorpels – da könnte man genauso gut ein Schweinsohr kochen – basiert auf Aberglauben. Außerdem besteht die Fangmethode darin, dass den Haien bei lebendigem Leib die Flossen abge-



Arbeiter verarbeiten Haifischflossen für den Verkauf in Hong Kong. BILD: AFP

trennt und die Kadaver wieder zurück ins Meer geworfen werden.“ Ihnen gehe es mit ihrem Gangan die Öffentlichkeit nicht darum, das Restaurant zu diffamieren, meint Eva Schmied. Sondern alleine darum, über die Methoden des „Shark Finning“ aufzuklären. Vergleichbar ging man mit Nashörnern um. „Denen werden, weil geringeres Horn gehalten wird, die Hörner abgeschnitten. Über solchen Blödsinn muss aufge-

klärt werden.“ Als Mitglieder des Tauchclubs würden sie stets auch versuchen, sich in Belangen des Umwelt- und Tierschutzes einzusetzen.

„In Asien ist Haifischflossensuppe eine Delikatesse“, antwortet Nghia Lam, Geschäftsführer des „Tai Hua“ auf Anfrage des SÜDKURIER. Ja, dass Taucher bei ihm im Restaurant ihre Bedenken äußerten, habe er mitbekommen. So lange die Haie aber nicht unter das Artenschutzabkommen fallen, also verboten werden, und eine

entsprechende Nachfrage vorhanden ist, so lange werde er auch Haifischflossensuppe kochen. „Ich bin Geschäftsmann.“ Man müsse auch bedenken, dass Haie in Asien gefangen werden, weil sie andere Fische fressen und so den Fischern die Leberisgrundlage entzögen. Nghia Lam: „Das muss auch jemand machen, damit die Natur im Gleichgewicht bleibt.“

Mit den Antworten des Wirts konfrontiert, sagte die Taucherin aus München: „Haie sind Räuber, ja, aber sie sind auch die so genannte Meerespolizei, sind Aasfresser, sie fressen alte und kranke, verletzte Tiere und sind damit wichtig für das ökologische Gleichgewicht. Viele Haiarten sind bereits vom Aussterben bedroht.“

Der Blick auf die Speisekarte eines anderen Überlinger Asia-Restaurant zeigt übrigens, dass dort kein Hai angeboten wird. Erstens seien echte Haifischflossen so teuer, dass sich der Einsatz wirtschaftlich kaum lohne, sagt der Wirt, der namentlich in der Zeitung nicht genannt werden möchte. Zweitens biete er aus Gründen des Tierschutzes keine an.

**Kommentar links, Umfrage rechts**

Ⓔ Aktueller Film zum Thema:  
[www.sharkwater.de](http://www.sharkwater.de)

## KOMMENTAR



HAIFISCH

**Schwer  
verdaulich**

VON STEFAN HILSER

**H**aie sind harmloser als Steven Spielbergs Film vor Augen führt. „Der weiße Hai“, als blutrünstiges Monster dargestellt, hat mit der Wirklichkeit wenig bis nichts zu tun. Trotzdem trägt das schlechte Image dieses 400 Millionen Jahre alten Tieres mit dazu bei, dass viele Arten innerhalb weniger Generationen nahezu ausgerottet wurden. Daran sind nicht die Fischerfamilien schuld, die die Tiere artgerecht zerlegen. Nicht die Köche dieser Welt, die aus den Flossen eine Suppe zubereiten. Und nicht die Konsumenten, denen der weich gekochte Knorpel schmeckt. Die Kohle machen die Fangflotten, die die Haie skrupellos jagen. Wobei auch hier, wie immer, wenn es um Lebensmittel geht, die Kunden am längsten Hebel sitzen und mit ihrer Nachfrage das Angebot regeln. Hier in Überlingen fragt man gerne nach Bioprodukten, nach Eiern aus Freilandhaltung, nach Gemüse aus der Region - und dann geht man hin und isst Haifischflossensuppe, weil es so exotisch ist. Das passt nicht zusammen. Zumal auf der Speisekarte des „Tai Hua“ andere leckere Gerichte stehen.

✉ [stefan.hilser@suedkurier.de](mailto:stefan.hilser@suedkurier.de)

## „Schmeckt mir wirklich gut“

Umfrage zur Haifischsuppe

Überlingen (höp) Früher waren es die Froschschenkel-Suppen, heute sorgt die Haifischflossensuppe für Diskussionsstoff. Der SÜDKURIER hat sich in der Innenstadt dazu umgehört. Der Imbissbudenbesitzer **Peter Linke** sagt: „Nein das mach ich aus wirtschaftlichen Gründen nicht.“ Er würde nie Haifisch essen. **Werner Saathoff** dagegen hat schon Haifischsuppe gegessen und sie „schmeckt mir wirklich gut, das war aber in Thailand, wo das mehr üblich ist als in Deutschland“. „Ich habe noch nie Haifisch gegessen und werde das auch nie tun“, sagt **Majid Safari**. „das ist doch nicht nötig“ **Maria Finkenbein** hat auch noch nie Haifischsuppe gegessen und findet Haifische sollen leben und nicht zu Suppe verarbeitet werden. Und **Hans Carssola** findet die Fangmethoden „einfach abscheulich“.



**Werner Saathoff,**  
Bodman



**Maria**  
Finkenbein (60)



**Peter Linke (58),**  
Heiligenberg



**Majid Safari**  
(32), Überlingen