

Gräfelfing, 28.05.2009

An:

Restaurant Fuh-Wah  
Münchner Straße 2  
82061 Neuried

Betreff: Haifisch-Produkte auf Ihrer Speisekarte

Sehr geehrte Damen und Herren,

einige Mitglieder des Tauchsportclus TSC Poseidon München e.V. wollten gestern gerne bei Ihnen einen besonderen Tauchgang mit einem Abendessen feiern. Leider haben wir auf Ihrer Speisekarte ein Gericht, nämlich Haifischflossensuppe, gesehen, das uns den Appetit verdorben hat, wir haben daher das Lokal wieder verlassen!

Aus folgenden Gründen ersuchen wir Sie, dieses Gericht und alle mit Haifischflossen und -fleisch verbundenen Gericht aus Ihrer Karte zu nehmen:

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 Information zum Thema „Methylquecksilber - die Gefahr aus dem Meer“ 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