

# Haifreies Ceviche

## – ein Beitrag zu Panamas Artenschutz

JOHANNES SCHÖFFMANN

Finkenweg 18, 9300 St. Veit/Glan | j.schoeffmann@hotmail.com



Abb. 1. Großer Hammerhai (*Sphyrna mokarran*)

Foto: Benedikt Schöffmann

Viele der etwa 500 Haiarten sind heute weltweit durch Überfischung gefährdet oder vom Aussterben bedroht. Zu den gefährdeten Arten zählen auch die Hammerhaie, insbesondere der Große Hammerhai (*Sphyrna mokarran*), der Glatte Hammerhai (*S. zygaena*) und der Bogenstirn-Hammerhai (*S. lewini*). Sie werden primär wegen ihrer wertvollen Flossen für den unersättlichen ostasiatischen Markt gefangen. Seit einem Beschluss der internationalen Artenschutzkommission CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) im Jahre 2013 ist der legale Handel mit diesen und zwei weiteren Haiarten nur mehr unter besonderen Auflagen möglich und sie dürfen nur noch mit Fanglizenzen gefischt werden (1). Bogenstirn-Hammerhaie, die, wie alle Hammerhaie, lebendgebärend sind, bevorzugen für die Geburt und Aufzucht ihrer Nachkommen meist die flacheren Küstenregionen. An Panamas Pazifikküste sind das vor allem die Mangrovegebiete der Flussmündungen, die zu den ausgedehntesten Mangrovenwäldern der Neuen Welt gehören. Die Weibchen bringen nach einer Tragzeit von 9–12 Monaten 1 bis 41 Junge zur Welt, die zwischen 31 und 56 cm groß sind. Bogenstirn-Hammerhaie können eine Länge von 3,7 bis 4,3 m erreichen und 20–30 Jahre alt werden (2).

Das Abschneiden von Haiflossen mit anschließender Entsorgung der restlichen Tierkörper auf hoher See ist in Panamas Gewässern seit 2006 gesetzlich verboten. Den-



**Abb. 2.** Fischer beim Anbringen eines Netzes vor den Mangroven unter Einberechnung des Tidenhubs; Flussdelta des Río Chiriquí Nuevo an der Pazifikküste im Westen Panamas.



**Abb. 3.** Junge Hammerhaie am Fischmarkt von Panama-Stadt.

noch nahmen die Bestände der Hammerhaie in den letzten Jahren dramatisch ab. Dafür verantwortlich ist nicht nur der illegale Handel mit Haiflossen, sondern auch der immer noch legale Fang, ob unbeabsichtigt als Beifang oder gezielt für den Verkauf. In erster Linie kommen »neonatos«, also frisch geborene, bis zu einem Monat alte Hammerhaie auf den Markt, deren Fleisch, Flossen und Leberöl Verwendung finden. Zum Höhepunkt der Reproduktionssaison, wenn die Hammerhaie die Mangrovingürtel aufsuchen, kann ein einzelnes Fischerboot hunderte Junghaie erbeuten. Allein im Jahre 2013 wurden offiziell 340 Tonnen Haie (mehrere Arten) und 850 kg Haiflossen verkauft (3). Einer Studie zufolge, die 2011 in sieben Fischereihäfen an Panamas Pazifikküste durchgeführt wurde, macht der Anteil von Bogenstirn-Hammerhaien zu den übrigen angelegneten Haiarten zwischen 50 % und 87,5 % aus (4). Auf Panamas Märkten und in den Restaurants wird das Filet von Junghaien oft unter einem irreführenden, falschen Namen angeboten, wie z. B. »cazón« oder »tollo«, den spanischen Bezeichnungen für verschiedene kleinwüchsige Haie, ebenso wie »corvinata«, in Anlehnung an die »corvina«, einen ostpazifischen Adlerfisch (*Cilus gilberti*). Die Konsumenten sollen darüber hinweggetäuscht werden, dass es sich eigentlich um Babyhaie handelt, um möglichen Vorbehalten entgegenzuwirken, die die Verkaufsstrategie stören könnten. Immerhin hat in letzter Zeit ein Umdenken und verantwortungsvolleres Bewusstsein im Umgang mit gefährdeten marinen Arten in der Bevölkerung eingesetzt. So kam ein Restaurantbetreiber am Gelände des Fischmarktes von Panama-Stadt auf die Idee, »haifreies« Ceviche (»Ceviche libre de tiburón«) anzupreisen. Ceviche besteht ursprünglich aus kleingeschnittenem, rohem Fisch, der ohne weitere Zubereitung in Zitronensaft mit Salz, Chili, Zwiebeln und Korianderblättern mariniert ist. Heute kommen auch verschiedene Meeresfrüchte oder vorgekochte Garnelen zur Anwendung. Haifischfleisch wird deshalb häufig für Ceviche verwendet, da es um einiges billiger ist als das Filet von Knochenfischen. Besagter Restaurantbesitzer serviert jetzt Ceviche mit dem Fleisch der Großen Goldmakrele (*Coryphaena hippurus*), die, da sie auch für den Export bestimmt und besonders in Nordamerika als Mahi-mahi sehr begehrt ist, einen bedeutend höheren Preis hat. Trotz seines nun teureren Angebots erlitt der Unternehmer keine geschäftlichen



Abb. 4. Fischereihafen vor dem Fischmarkt von Panama-Stadt.

Einbußen. Er wurde sogar vom Bürgermeisteramt der Stadt und der Umweltstiftung VivaMar ausgezeichnet und als Protagonist einer Kampagne zum Schutz gefährdeter Meeresbewohner geehrt (5).

Bei meinem Besuch am Fischmarkt von Panama-Stadt (Mercado de Mariscos) im April 2019 fand ich einen Verkaufsstand, wo Junghaie offeriert wurden. Die Köpfe der Tiere waren zwar entfernt worden, doch ließ die Form der ersten Rückenflosse auf Bogenstirn-Hammerhaie schließen (Abb. 3). Die äußerst unfreundliche Reaktion des Verkäufers, als er mich beim Fotografieren seiner »heißen« Ware erappte, ließ eine wohl nicht ganz unbegründete Furcht vor unnötigem Aufsehen erkennen. Offensichtlich hat auch hier die öffentliche Meinung sich weitgehend geändert und eine Sensibilisierung für Fragen des Artenschutzes stattgefunden.

#### QUELLENNACHWEISE

- 1) Spiegel Online, 11. 3. 2013. Cites-Beschluss: Bedrohte Hai- und Mantaarten sollen geschützt werden.
- 2) Miller, M. H, J. Carlson, P. Cooper, D. Kobayashi, M. Nammack & J. Wilson, 2014. Status Review Report: Scalloped Hammerhead Shark (*Sphyrna lewini*). National Marine Fisheries Service, National Ocean and Atmospheric Administration, U.S. Department of Commerce, 135 pp.
- 3) La Prensa/Panorama, 14. 3. 2014. ¿Corvina o tiburón? Algunas especies amenazadas o protegidas por ley pueden ser servidas en algunos restaurantes y mercados del país.
- 4) ARAP (Autoridad de los Recursos Acuáticos de Panamá). Situación de las poblaciones de tiburones en Panamá y su actual estrategia de manejo. – Rodríguez, J., 2011. Impacto de la pesquería artesanal en la disminución de las poblaciones de tiburones en el Pacífico oriental de Panamá.
- 5) El Siglo. 27. 1. 2018. Un vendedor panameño se convierte en el símbolo del ceviche sin tiburón.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2021

Band/Volume: [74](#)

Autor(en)/Author(s): Schöffmann Johannes

Artikel/Article: [Haifreies Ceviche – ein Beitrag zu Panamas Artenschutz 31-33](#)