Ressort: Gesundheit

Die Schillerlocke - Was dahinter steckt

Schillerlocke - Killerlocke

Leverkusen, 27.10.2021, 10:48 Uhr

GDN - Wer isst oder hat sie nicht gerne gegessen: die Schillerlocke. Die Schillerlocken entstehen aus dem geräucherten Bauchlappen des Dornhais. Was steckt hinter diesem Fisch, und warum sollten Sie Haiprodukte meiden?

Die Schillerlocke gehört immer noch zum beliebtesten geräucherten Fisch. Doch viele Menschen wissen nicht, dass sie einen Hai essen. Oft wird die Schillerlocke als beispielsweise Seeaal, Steestör, Speckfisch oder Steinlachs angeboten. Das sind alles typische Begriffe und Handelsnamen für das Hai-Fleisch. Doch Dornhaie - wie viele andere Hai-Arten - sind vom Ausrotten bedroht und stehen auf der roten Liste (IUCN) der bedrohten Tierarten. Da nützt auch das MSC-Zertifikat (Marine Stewardship Council - Nachhaltigkeitszertifikat) nichts. Dieses Zertifikat sagt nichts über die Qualität oder gesundheitliche Verträglichkeit des Fisches aus. Die Bewertung bezieht sich unter anderem auf die Bestandssituation.

Warum der Dornhai gesundheitsschädlich ist

Der Dornhai ist nicht nur vor der Ausrottung bedroht; er ist auch gesundheitsschädlich. Übrigens sind dies alle Hai-Arten. Das Fleisch der Haie ist stark mit Methylquecksilber belastet. Quecksilber für sich alleine ist schon giftig. Organische Verbindungen wie Methylquecksilber können schwere Hirn- und Nervenschäden verursachen, weil es über die Blut-Hirn-Schranke gelangt und als sogenanntes Neurotoxin gilt. Ebenso sind bereits Missbildungen bei Ungeborenen aufgetreten, Unfruchtbarkeit und Krebs. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) rät besonders schwangeren und stillenden Müttern davon ab, Haifleisch zu essen. Das Methylquecksilber befindet sich auch im Schwert- und Thunfisch. Allerdings sollten alle Menschen diese drei Fischarten meiden.

Das Haiprojekt

Leider sind die staatlichen Lebensmittelkontrollen nicht ausreichend. Es gibt oft nur stichprobenhafte Kontrollen auf Schadstoffe im Seefisch. So kommt unkontrollierter Fisch auf den Markt. Die Artenschutzorganisation "SHARKPROJECT" hat den Fisch über Jahre durch staatlich anerkannte Labore testen lassen. Heraus kam, dass es zu viel Dornhai auf dem Markt gibt, der mit zu hoch angesetzten Grenzwerten mit Schwermetallen belastet ist. Das SHARKPROJECT betreibt umfangreiche Aufklärungs- und Pressearbeit. Besonders die kommende Generation wird mit ins Boot geholt. Tausende von Schülerinnen und Schülern können am jährlichen Projekt (www.sharkproject.org/schulprogramm) teilnehmen.

Vermeiden Sie Dornhai

Der größte Feind des Dornhais ist der Mensch. Doch der Dornhai ist sehr wichtig für das Ökosystem im Meer. Alle Haifische stehen an der Spitze der Nahrungskette. Sie gehören somit zur "Gesundheitspolizei". Fehlen sie, hat dies katastrophale Auswirkungen auf das Ökosystem und somit auf das Räuber-Beute-Gleichgewicht. Das bedeutet, dass beipsielsweise das Plankton fehlt. Dies würde sich wiederum auf die Kleinstorganismen auswirken, die wiederum für die CO2-Bindung und Umwandlung in Sauerstoff auf der Erde verantwortlich sind. Gibt es kein Plankton mehr, fehlt mindestens 60 Prozent Sauerstoff. Also: "Finger weg vom HAI."
Mehr Informationen gibt es unter anderem unter: www.sharkproject.org/wp-content/uploads/2016/02/2016_Sharkproject_K

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-123764/die-schillerlocke-was-dahinter-steckt.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Iris Gödecker

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Iris Gödecker

Editorial program service of General News Agency:
United Press Association, Inc.
3651 Lindell Road, Suite D168
Las Vegas, NV 89103, USA
(702) 943.0321 Local
(702) 943.0233 Facsimile
info@unitedpressassociation.org
info@gna24.com
www.gna24.com