

12.08.2002 - 07:57 Uhr

## Japan verzichtet auf "Wissenschaft" bei Walfangaktivitäten

Wädenswil (ots) -

Direkte Veräusserung von Walfleisch ruft internationale Proteste hervor

Bereits vor Ende der international umstrittenen "wissenschaftlichen Walfangsaision" im Nordpazifik, landet Fleisch von bedrohten Sei- und Bryde-Walen auf dem japanischen Markt. Ein Schiff der "wissenschaftlichen Walfangflotte" Japans hat am 7. August zum ersten Mal seit 15 Jahren in Hokkaido frisches Walfleisch abgeliefert, das bislang erst nach Ende der Walfangsaision gefroren für die Vermarktung freigegeben wurde, da "wissenschaftliche Analysen" der Vermarktung vorangegangen sind.

Die ASMS (Arbeitsgruppe zum Schutz der Meeressäuger - Schweiz) ist überzeugt, dass die Präferenz für die kommerzielle Veräusserung der japanischen Regierung Schwierigkeiten bei der Internationalen Walfangkommission (IWC) bereiten wird. Auch wenn die IWC die Ergebnisse aus dem "wissenschaftlichen Walfang" von Japan nicht benötigt, so begründet die japanische Regierung damit die Fortführung der Walfangaktivitäten trotz bestehenden kommerziellen Walfangverbots. "Veräussert Japan Walprodukte bevor die gesamten wissenschaftlichen Analysen abgeschlossen sind, so kann das Walfleisch nicht mehr als Beiprodukt der Wissenschaft betrachtet werden, sondern als primärer Zweck für die Tötung" sagt Sigrid Lüber, Präsidentin der ASMS und fügt hinzu, dass "dies ein Verstoss gegenüber der Ausnahmeregelung unter der Japan Whale fängt und somit gegen das Walfangverbot" sei.

Die direkte Vermarktung des Sei- und Bryde-Walfleisches könnte für Japan nicht nur auf Grund des Verstosses gegenüber den Bestimmungen der Konvention zur Regulierung des Walfangs (ICRW) zu einem Problem werden, sondern auch Proteste japanischer Konsumentenschutzgruppen und sogar eine Reaktion von Teilen der japanischen Regierung selbst hervorrufen. Vergangenes Jahr begann das japanische Gesundheitsministerium mit der Überprüfung des Schadstoffgehaltes im Walfleisch und ob der Verzehr von Walfleisch ein Gesundheitsrisiko für den Konsumenten darstellt. Die Untersuchungen von überwiegend Zwergwal- und Pottwalfleisch sind noch nicht abgeschlossen, doch in einer ersten Reaktion auf Grund erster Untersuchungsergebnisse wurde der Verkauf von Fleisch von Pottwalen untersagt.

Seiwale aber auch Bryde-Wale kamen erst kürzlich auf die Abschlussliste japanischer Walfänger. Analysen des Fleisches dieser Arten, aber insbesondere der nun veräusserten Tiere, wurden keine durchgeführt. Safety First, eine japanische Konsumentenschutzorganisation, die sich vor allem mit den Risiken des Walfleischkonsums beschäftigt reagierte erzürnt: "Das ist ein Skandal. Die Regierung darf keine Walprodukte auf den Markt lassen bevor nicht absolut sicher gestellt ist, dass diese für den menschlichen Konsum kein Risiko darstellen".

Kontakt:

ASMS  
Sigrid Lüber  
Postfach 30  
8820 Wädenswil  
Tel. +41/79/475'26'87

Safety First

Japan

Internet: <http://members.aol.com/geiniku/index.html>

[ 001 ]

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/10000082/100019144> abgerufen werden.