

Norwegen: Die „Erben der Wikinger“ im Dilemma

Norwegen legte gegen das 1982 beschlossene kommerzielle Walfangmoratorium der IWC fristgerecht einen formellen Einspruch („objection“) ein und ist somit nicht daran gebunden. Seit 1993 setzt die Regierung Fangquoten fest, deren Nachhaltigkeit von der IWC jedoch angezweifelt wird. Norwegen beruft sich bei seinem Fang auf Jahrhunderte alte Traditionen – doch die heutige Jagd mit rein kommerziellem Hintergrund, modernen Explosivharpunen und Hightech-Geräten¹ hat mit dieser Tradition nichts mehr zu tun: Das Walfleisch wird in hochpreisigen Restaurants und Supermärkten verkauft und Touristen bei Walbeobachtungstouren als Snack angeboten. Nachfrage gibt es jedoch – wenn überhaupt – nur für das rote Fleisch der Wale, der Speck ist im Inland unverkäuflich und lagert in Kühlhallen, um nach Japan exportiert zu werden. Die Folge: Immer weniger Fangboote fangen immer weniger Wale...

HÖHERE QUOTEN, SINKENDE FANGZAHLEN

1993 begann Norwegen mit einer Fangquote von knapp 300 Zwergwalen und erhöhte sie bis 2005 sukzessive auf ein jährliches Level von 600-700 Tieren (s. Tabelle). Dann führte Norwegen – entgegen wissenschaftlicher Berechnungsgrundlagen der IWC – eine neue Kalkulation ein und setzte eine Quote von 1.052 Tieren jährlich fest. Doch die Zahl tatsächlich getöteter Wale blieb bei 500-600 Tieren jährlich. Offiziell begründete die norwegische Regierung diese Diskrepanz mit schlechtem Wetter und entsprechend schlechten Jagdbedingungen. Doch es steckt mehr dahinter: Die Quotenerhöhung auf 1.052 Tiere diente vor allem dem politischen Ziel, die IWC unter Druck zu setzen.

Im Inland lässt sich jedoch nicht mehr Walfleisch absetzen – trotz aller Werbekampagnen und Sonderaktionen (s.u.). Auch die Exporte nach Japan verlaufen schleppend. 2009 antwortete die norwegische Regierung auf diese Diskrepanz und senkte die Fangquote auf 885 Zwergwale. Bei der letztjährigen Diskussion um einen Kompromiss innerhalb der IWC hielt sich Norwegen zurück, denn sein Recht auf kommerzielle Walfangquoten bliebe unberührt. Die Anerkennung einer neuen Kategorie „Küstenwalfang“ käme Norwegens politisch motivierten Interessen ebenfalls sehr gelegen, denn dies würde seine eigenen Aktivitäten noch weiter legitimieren. Doch wirtschaftliche Argumente sprechen gegen eine Fortsetzung der Jagd:

Jahr	Fangquote	Ausbeute
1993	296	157
1994	301	206
1995	232	218
1996	425	388
1997	580	503
1998	671	625
1999	753	591
2000	655	487
2001	549	552
2002	671	634
2003	711	647
2004	670	544
2005	797	639
2006	1.052	545
2007	1.052	597
2008	1.052	533
2009	885	484
2010	1.286	464
2011	1.286	noch offen

Norwegens Walfang — eine Übersicht

¹ Seit 2001 wurde neben GPS auch die sog. „Bluebox“ auf Norwegens Walfangbooten verwendet: Dieser Computer soll per Sensoren automatisch Zeitpunkt und Ort bestimmen, wann ein Wal an Bord gezogen wurde. Seit 2011 jedoch sollen Berichte per Papier und Telefon wieder ausreichen...

WALFLEISCH ALS LADENHÜTER

2003 entdeckten norwegische Wissenschaftler im Fleisch gefangener Zwergwale alarmierend hohe Giftstoffmengen ²: Die Quecksilber-Konzentrationen in Muskelfleisch erreichten Werte bis zu 0,8 µg/g, PCB in Speck („blubber“) erreichte 14,8 µg/g und DDT bis zu 7,8 µg/g. Als Konsequenz hieraus empfahlen Mediziner schwangeren und stillenden Frauen in Norwegen, kein Walfleisch zu essen. Für andere Bevölkerungsgruppen wird dagegen keine Empfehlung ausgesprochen, die Nachfrage nach Walfleisch bleibt allerdings niedrig. Die hohen Belastungswerte für norwegisches Walfleisch torpedierten zunächst auch die Regierungspläne, die gelagerten Walspeckvorräte an Japan zu exportieren. Denn aufgrund der Warnungen japanischer Verbraucherschutzverbände wies Japan jahrelang die Abnahme von Walprodukten aus dem Nordatlantik zurück. Erst 2008, als die Walfangländer den Druck auf die IWC noch weiter verstärkten, gab Japan der Einfuhr von norwegischen (und isländischen) Walprodukten grünes Licht. Doch die Exporte bleiben weit hinter den Erwartungen zurück. Und auch im Inland wird derzeit verzweifelt versucht, Walfleisch in Touristik-Restaurants loszuwerden...



Marktstand mit Walfleisch in Bergen, Norwegen © B. Johne



Ein Wal stirbt durch eine norwegische Harpune © EIA

Weitere Informationen:

- Island: Ein Inselstaat am Scheideweg
- Japan: Asiens Supermacht tötet die meisten Wale
- Der geplante „Kompromiss“ - Spiel mit dem Feuer

² Für Details siehe Pro Wildlife Studie „Toxic Menu — Contamination of Whale Meat and Impact on Consumers' Health“ (2009).