

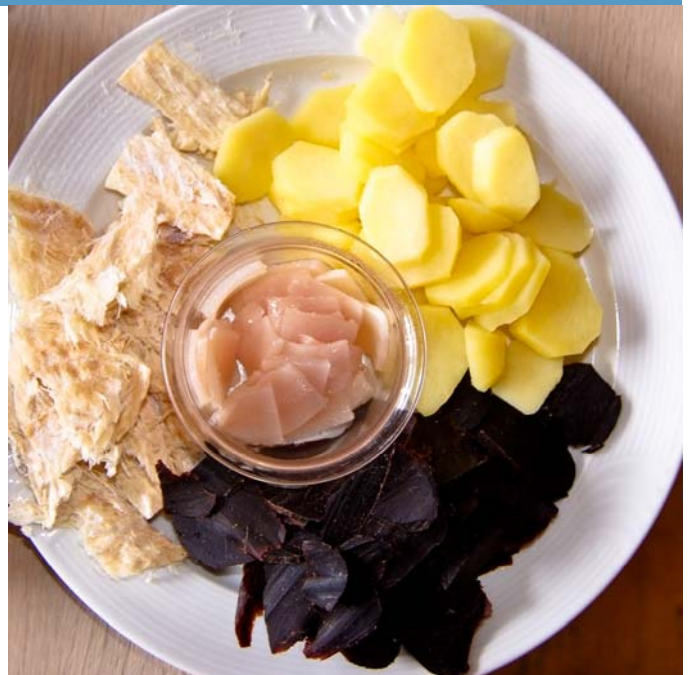
## Walfleisch als Gesundheitsrisiko

Immer mehr Wissenschaftler und Ärzte warnen angesichts der hohen Belastung von Wal- und Delfinfleisch mit Giftstoffen vor den hohen Gesundheitsrisiken für Verbraucher. Als langlebige Organismen sammeln die Meeressäuger in ihren Geweben hohe Konzentrationen an Quecksilber, PCB (polychlorierte Biphenyle) und andere Chemikalien an. Besonders hoch belastet sind vor allem die Arten, die überwiegend Fisch fressen, wie Beluga, Narwal oder Grindwal. Pro Wildlife wertet seit Jahren wissenschaftliche Publikationen aus und macht die Vertreter der Internationalen Walfangtagung auf dieses Problem aufmerksam. Der von Pro Wildlife veröffentlichte Bericht *Toxic Menu* beschreibt ausführlich die Situation in den nordischen Regionen mit Ureinwohnerwalfang, aber auch in den kommerziellen Walfangländern Japan, Norwegen und Island. Mit Erfolg: In diesem Jahr wird auf der Internationalen Walfangtagung (IWC) eine Resolution diskutiert, die die Regierungen in den Walfangländern auffordert, ihre Bevölkerung über die Gesundheitsgefahren zu informieren.

### DIE FÄRÖER-INSELN: ÄRZTEWARNUNGEN GEGEN STURE POLITIK

Die dänischen Färöer-Inseln sind die am besten untersuchte Region, was die Gesundheitsrisiken durch Walfleisch angeht: Seit den 1980er Jahren wurden dort gleich mehrere großangelegte Studien an Einwohnern verschiedener Altersgruppen und Jahrgänge durchgeführt – mit alarmierenden Ergebnissen:

- Mitte der 1980er Jahre nahmen Gesundheitswissenschaftler Proben von schwangeren Frauen auf den Färöer-Inseln, die einen bis zu 1.000-fachen Quecksilberanstieg zeigten – Folge eines hohen Konsums an Grindwalfleisch während der Schwangerschaft. Sieben Jahre später zeigten Untersuchungen an diesen Kindern **erhöhte Aufmerksamkeits-, Sprach-, Gedächtnisstörungen sowie motorische Störungen**. Mit 14 Jahren wurden die Kinder erneut getestet – die Schädigung zeigte sich irreversibel.
- Eine zweite Studie an siebenjährigen Kindern zeigte, dass der **Impfschutz bei Kindern** um so schwächer war, je höheren PCB-Konzentrationen sie im Säuglings- und Kleinkindalter ausgesetzt waren.
- Untersuchungen an 70- bis 74-Jährigen zeigten ein **erhöhtes Risiko für Insulinmangel und Altersdiabetes**, der auf hohe PCB-Konzentrationen zurückzuführen ist.
- 30- bis 70-Jährige litten umso häufiger an **Arteriosklerose und Bluthochdruck**, je mehr quecksilberbelastetes Grindwalfleisch sie gegessen hatten.
- Bei Haarproben-Untersuchung an **Parkinson-Erkrankten** fanden sich deutlich erhöhte PCB-



Gericht mit Fleisch (dunkel) und Speck (Schälchen in der Mitte) von Grindwalen, Färöer-Inseln © Arne List

Werte, korrelierend mit der Menge an verzehrtem Grindwalfleisch im Erwachsenenalter.

2008 empfahl deshalb die höchste Gesundheitsbehörde der Färöer-Inseln, auf den Konsum von Grindwalfleisch komplett zu verzichten. Die Regierung hingegen, die ein Ende der traditionellen Grindwaljagd ablehnt, beschränkt ihre Gesundheitswarnung jedoch darauf, dass Schwangere und stillende Mütter dieses Fleisch meiden – alle anderen könnten einmal pro Monat bedenkenlos Grindwal essen...

## GRÖNLAND & KANADA

In Nunavik, Kanada, gehört das Fleisch von Kleinwalen (v.a. Belugas und Narwale) auf den Speiseplan der Inuit. Die Regierung fördert ausdrücklich eine solch traditionelle Ernährung, sieht sich jedoch zunehmend mit den Risiken konfrontiert: Ende 2011 warnten die Gesundheitsbehörden nach umfassenden **Untersuchungen an Grundschulkindern**, dass Quecksilberbelastung während der Schwangerschaft „**schwache intellektuelle Leistungen**“ verursacht. Schwangere sollten deshalb auf Belugafleisch verzichten.

Auch in Grönland zeigten Studien die extrem hohe Belastung von Walspeck und -Innereien mit PCBs, Quecksilber und Chlordan – im Gegensatz zu Hasen, Karibus oder den meisten Fischarten. Neueste Studien untersuchen aktuell die negativen Auswirkungen der giftigen Chemikalien auf die Vermehrungsfähigkeit. So



Belugas (Weißwale) werden zu tausenden von den Inuit in Kanada und auf Grönland gejagt © NOAA

zeigen erste Ergebnisse, dass die **Spermienkonzentration bei Männern in Ostgrönland niedriger** ist als im Westen der Insel – es wird vermutet, dass dies auf die höhere Belastung an Chlorverbindungen zurückzuführen ist.

## JAPAN: WALFLEISCH AN SCHULEN

In Japan sollte man aufgrund der Katastrophe von Minamata<sup>1</sup> und den katastrophalen Folgen der damaligen Quecksilberverseuchung einer ganzen Region eine große Sensibilität für die Gesundheitsrisiken durch belastetes Walfleisch erwarten. Doch Walfang hat eine solch symbolische Gewichtung in der japanischen Politik, dass trotz zahlreicher alarmierender Studien stark belastetes Wal- und Delfinfleisch bis heute noch an Schulkantinen verteilt wird.



Belastetes Walfleisch wird auch in Japan verkauft © EIA

Dabei haben japanische Forscher in Delfinfleisch aus Supermärkten mit Werten bis 2 mg/g Quecksilber gefunden – **Fleisch, das die japanischen Grenzwerte für Quecksilber um das 5.000-Fache überstieg**. Auch Fleisch von Zwerg- und Brydewalen aus der Jagd im Nordpazifik lag über den zulässigen Grenzwerten. Doch die japanische Regierung sieht sich mit überquellenden Kühlhäusern konfrontiert und versucht, durch Werbeaktionen und Schulspeisungen die Walfleischberge abzutragen.

### Weitere Informationen:

- Dänemarks Blockade im Walschutz
- Walfangquoten zur Selbstversorgung
- Island: Ein Inselstaat am Scheideweg
- Norwegen: Die „Erben der Wikinger“ im Dilemma
- Japan: Asiens Supermacht tötet die meisten Wale
- Hintergründe zu Japans Delfinjagd

<sup>1</sup> Nahe der japanischen Stadt Minamata hatte ein Chemieunternehmen jahrzehntelang quecksilberhaltige Abfälle in einen See verklappt. In den 1950ern häuften sich schwere Erkrankungen (Lähmungen, Psychosen, Schädigung des Nervensystems). Etwa 17.000 Menschen erkrankten, geschätzte 3.000 starben.