



ESSEN AUS DEM BUSCH?

Afrikanisches Wildgulasch aus dem Koffer

In der Schweiz, in Frankreich und in den USA wurden bereits öfters Koffer mit afrikanischem Fleisch abgefangen. Sogenanntes „Bushmeat“ besteht aus Affen, Tukanen, Gürteltieren, Eichhörnchen oder anderen Tieren, die in afrikanischen Ländern so selbstverständlich auf den Speisezettel gehören, wie in Europa Hirsch, Reh oder Wildschwein.

Viele Afrikaner, die in Europa leben, nutzen die Ferien in der Heimat, um sich mit Fleischvorräten von zu Hause einzudecken. Das Problem ist, dass die Tiere oftmals unter das Artenschutzgesetz fallen und somit das Mitführen des Fleisches ein Delikt ist. In Spanien wurde kürzlich am Flughafen Madrid-Barajas zum ersten Mal eine Frau aus Äquatorialguinea mit Wildfleisch im Koffer erwischt. Sie war aus Malabo mit Zwischenstopp in Casablanca in Madrid angekommen und wollte weiter nach Bilbao reisen. Als sie die Polizisten bemerkte, ließ sie den Koffer einfach stehen. Zwischen der Kleidung versteckt fanden die Beamten der Umweltschutzbehörde Seprona, Fleisch. „Möglicherweise stammt es vom roten Stummelaffen (Mono Colombo) und zwei Schuppentieren“ erklärte der Kommandant der Seprona, Alberto Madero. Oftmals ist das Fleisch geräuchert oder getrocknet, sodass nur ein DNA-Test Aufschluss darüber gibt, um welches Tier es sich handelt. Nachdem der Koffer überprüft worden war, konnte die Besitzerin identifiziert und zur Rechenschaft gezogen wer-

den. Der Verzehr von afrikanischem Wildfleisch kann niemandem verboten werden, sofern das Tier nicht im Artenschutzkatalog steht. Allerdings haben diese Fleischvorräte keine veterinärmedizinische Kontrolle passiert und können mit Krankheitserregern behaftet sein. In Frankreich sind die Grenzpolizisten schon viel öfter mit diesem Problem konfrontiert worden. Bei 134 Passagieren, die am Pariser Flughafen Charles de Gaulle kontrolliert wurden, wurden insgesamt 188 Kilo Buschfleisch sichergestellt.

Andere Kulturen – andere Essgewohnheiten

Das Buschfleisch aus Afrika kann von ganz unterschiedlichen Tieren stammen. Zum Beispiel vom Ducker (eine kleine Antilopenart), Ratten, Affen, Stachelschweinen, Reptilien, Eichhörnchen, Schlangen, Vögeln oder sogar Elefanten und Büffel, was wiederum Naturschutzgesetze ins Spiel bringt. Biologen und Umweltschützer fürchten, dass selbst Menschenaffen in nur einem Jahrzehnt ausgerottet sein könnten, wenn dem Schlach-



wikipedia



↑ Stachelschweine, wie dieser afrikanische Quastentachler, gehören in Kamerun zum Speiseplan der Einheimischen.

↑ Das Wildfleisch unterliegt keiner Kontrolle und wird unter unhygienischen Bedingungen getrocknet oder geräuchert, um es haltbar zu machen.

ten der Wildtiere kein Einhalt geboten wird. Allerdings ist das nicht so einfach in den Griff zu bekommen. Traditionell gehört die Jagd und der Verzehr von Wildfleisch in vielen Teilen Afrikas zur Kultur der Ureinwohner. Vor allem in armen Gegenden ist Buschfleisch oftmals der einzige Eiweißlieferant. Nach Einschätzung des WWF wird in Zentralafrika über diese Fleischquelle

etwa die Hälfte des Proteinbedarfs der Menschen gedeckt. In Liberia sind es sogar 75 Prozent. Dazu ist Wildfleisch in einigen Ländern Afrikas einfach billiger und deshalb erschwinglicher für die Menschen. In anderen Teilen, wie in Mosambik, wird es als Delikatesse gehandelt und ist sogar bis zu 150 Prozent teurer als Fleisch aus der Tierhaltung.

Zu viele Menschen

Ein großes Problem ist die Bevölkerungsexplosion auf dem afrikanischen Kontinent. Seit 1900 hat sich die Zahl der Menschen ungefähr verachtfacht, was natürlich auch einen größeren Fleischbedarf nach sich zieht. Zum Beispiel leben im Kongobecken etwa 99 Personen pro Quadratkilometer von der Jagd, während es, um die Tierpopulation zu schützen, nur eine Person pro Quadratkilometer sein dürfte. Zudem gehen die Menschen nicht mehr nur mit Pfeil und Bogen oder Netzen auf die Jagd, sondern mit modernen Gewehren. Das heißt, die Jäger können mehr Tiere erlegen. Allein im Kongobecken werden jährlich ein bis drei Millionen Tonnen Buschfleisch gegessen. Das entspricht circa 28 Millionen Duckern und mehr als sieben Millionen Stummelaffen. Selbst in den tieferen Wäldern finden die Tiere keinen Schutz mehr. Die Holzindustrie dringt mit ihren Rodungen immer weiter vor und durch die Straßen, die sie bauen, können die Jäger leichter in vorher unerreichbares Gebiet vordringen. An der Elfenbeinküste wird jedes Jahr Buschfleisch im Wert von rund 150 Millionen US-Dollar gehandelt und Kameruns Hauptstadt Yaoundé werden trotz eines Handelsverbots circa 90 Tonnen des Wildfleisches auf den Märkten verkauft. Wenn sich der Mensch so durch die Natur „weiterfrisst“, sind einige Wildtierbestände ernsthaft bedroht. ■

Die Residenten wählen

Rani Tandoori

Exquisite Indische Küche

C.C. Pueblo Canario · Loc. 308 · Öffnungszeiten:
38670 Playa de Las Américas · Täglich 18.30 – 23.30 Uhr
Adeje · Tel.: 922 798 943 · Küchenchef: Yoguendra „Michael“

© 2015 FEN

tripadvisor Schauen Sie sich unsere Bewertungen auf Tripadvisor an

PICK UP POINT

SIAMMALL
Fun Shopping Experience

ISLAND CONNECTIONS
KANAREN EXPRESS
Local press

foreignlanguage news

Avenida Siam 3, Costa Adeje