



CONVENIENCE KILLS

Wie SPAR Norwegen den Walfang unterstützt

ZUSAMMENFASSUNG

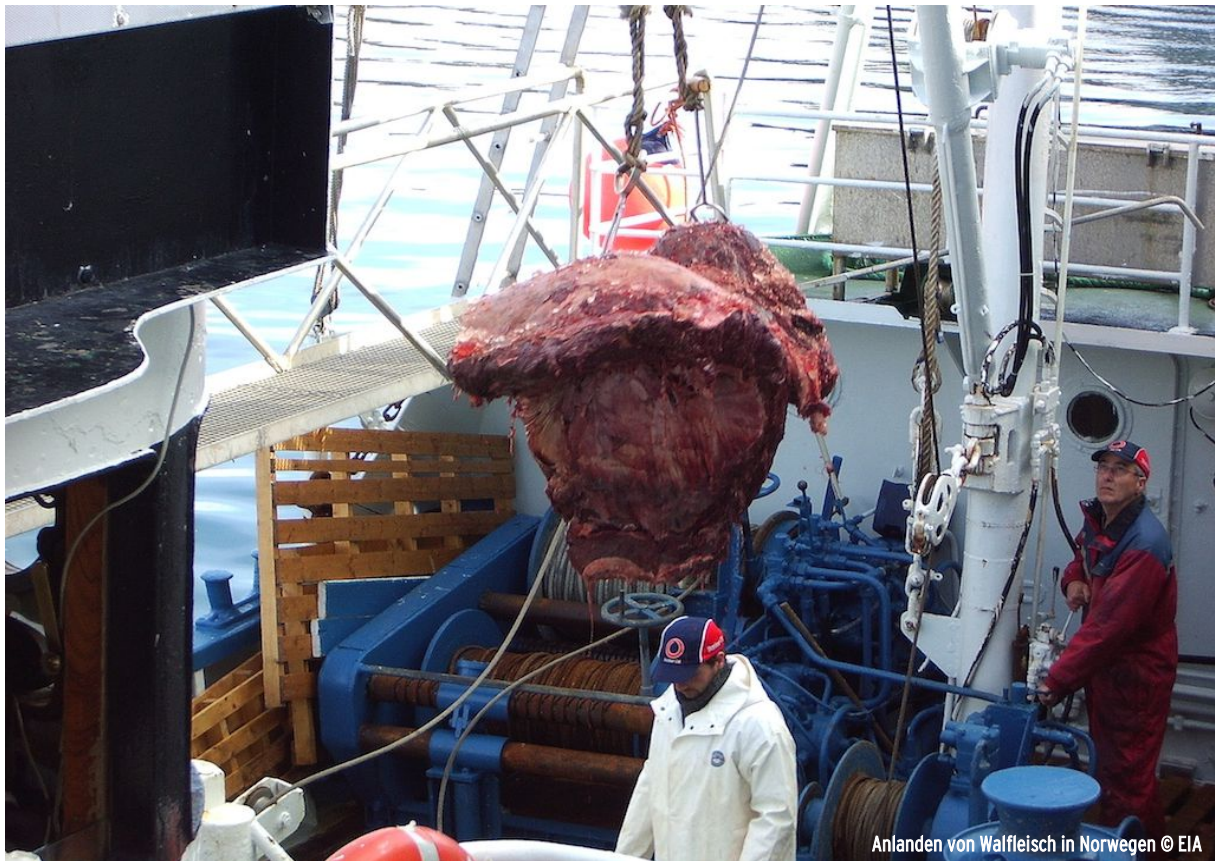
SPAR Norwegen und die Muttergesellschaft NorgesGruppen ASA spielen eine wichtige Rolle für den Handel und Verkauf von Walfleisch in Norwegen. Produkte aus der Jagd auf geschützte Zwergwale in norwegischen Gewässern werden in zahlreichen SPAR-Märkten in Norwegen sowie in anderen Geschäften von NorgesGruppen verkauft.

Durch Vorbehalte gegen das weltweite Walfangmoratorium und gegen das Washingtoner Artenschutzabkommen (CITES) in Bezug auf den Handel mit Zwergwalprodukten kann Norwegen legal Zwergwale jagen und in den Handel bringen. Die Walfangquoten, die sich Norwegen selbst gibt, werden allerdings von der Internationalen Walfangkommission (IWC) nicht gebilligt und beruhen auf einer Berechnungsmethode, die von deren Wissenschaftsausschuss abgelehnt wurde. Die IWC hat Norwegen in einer Resolution aufgefordert, die Waljagd und den Walhandel einzustellen.

Unter Missachtung der Mahnungen von IWC und CITES nahm Norwegen 2002 den internationalen Walfleischhandel wieder auf und exportierte mehr als 107 Tonnen an Walprodukten nach Island, Japan und auf die Färöer-Inseln. Trotz dieser Exporte bleibt Norwegens Walfangindustrie wirtschaftlich eine Randerscheinung. Die norwegische Regierung und private Akteure haben verschiedene Marketing-Kampagnen entwickelt, um bei einem alles andere als begeisterten Publikum den Walfleischkonsum zu erhöhen. Im Zentrum dieser Bestrebungen steht SPAR Norwegen, der viertgrößte Lebensmittelhändler des Landes.

SPAR Norwegen ist Teil von NorgesGruppen ASA, dem Marktführer in Norwegens hart umkämpftem Einzel- und Großhandel mit Lebensmitteln. SPAR International, ein Multi-Milliarden-Unternehmen mit mehr als 12 000 Läden in 40 Staaten, hat die norwegische SPAR-Lizenz 1984 an NorgesGruppen ASA vergeben. Aktuell gibt es in Norwegen 267 SPAR- und EuroSPAR-Märkte. Erhebungen im Sommer 2015 zeigen eine Vielzahl an Walprodukten in den Verkaufsregalen dieser Läden.

Sechs Umwelt- und Artenschutzgruppen fordern SPAR International auf, dafür Sorge zu tragen, dass SPAR Norwegen und NorgesGruppen ASA aus dem Walfleischhandel vollständig aussteigen.



Anlanden von Walfleisch in Norwegen © EIA

Norwegische Waljagd 2015

Norwegens Walfang wurde stark ausgeweitet, die Quoten von 549 Wale im Jahr 2001 auf heute 1286 mehr als verdoppelt. Auch die Zahl der Schiffe, die um Bewilligungen ansuchten, steigerte sich in diesem Jahr auf 22.¹ Die Zwergwal-Jagdsaison 2015 wurde am 1. April eröffnet und wird andauern, «so lange es die Bedingungen erlauben».² 2015 wurden bisher 534 Wale getötet (Stand vom 6. Juli).³

Bisher lieferten die meisten Schiffe das Walfleisch an die Verkaufsorganisation der norwegischen Fischer (Råfisklaget), die einen Mindestpreis festsetzt und den

Eine dieser Anlagen wird von Myklebust Hvalprodukter betrieben, einem Walfleischverarbeiter und -händler in Nordnorwegen. Myklebust, das mit dem Walfangschiff Kato in Verbindung steht, ist Marktführer der norwegischen Walfleischindustrie und dominiert den Absatz sowohl bei Einzelhändlern als auch bei Hotels, Restaurants und Caterern.⁵ Im Januar 2014 war Myklebust in den Export von Walfleisch nach Deutschland verwickelt. Das Fleisch wurde dann Besuchern der Grünen Woche illegal angeboten – in der EU gilt ein striktes Import- und Handelsverbot für Walprodukte.⁶

Year	Number of vessels actively whaling	Quota	Catch
2015*	18	1,286	TBA
2014	19	1,286	736
2013	17	1,286	590
2012	18	1,286	465
2011	19	1,286	533
2010	18	1,286	468
2009	21	885	483

*Stand vom 21. Juni 2015

Markt reguliert, indem sie von den Walfängern verlangt, schon vor dem Anlanden des Fangs Verträge über dessen Verkauf abgeschlossen zu haben. Allerdings umgehen immer mehr Walfangschiffe die Beschränkungen durch Råfisklaget, indem sie das Fleisch (so viel sie wollen) an eigene Verarbeitungsanlagen liefern.⁴

Norwegens internationaler Walhandel

Norwegen richtet seinen Blick auf den japanischen Walfleischmarkt und hofft davon zu profitieren, dass der kommerzielle Walfang in Japan infolge eines Verfahrens vor dem Internationalen Strafgerichtshof reduziert wurde.

Myklebust ist der Hauptexporteur norwegischer Walprodukte nach Japan. Nach einem kleinen Testlauf mit 30 kg im Dezember 2012 exportierte Myklebust fast 90 Tonnen Walprodukte an Toshi International in Shizuoka.⁷ Zusammen mit anderen Walfleischverarbeitern wie Hopen Fisk AS, Gunnar Klo AS und Br. Astrup Andreassen AS ist Myklebust Mitglied einer Arbeitsgruppe von Råfisklaget, die sich der Förderung des Absatzes von Zwergwalfleisch nach Japan widmet.⁸

Potential sehen die norwegischen Walfänger auch im kleineren isländischen Markt und der Zusammenarbeit mit isländischen Walfängern. Das norwegische Walfangunter-

nehmen Lofothval, das zum Teil im Besitz des isländischen Walfang-Masterminds Kristján Loftsson steht, exportierte mindestens 2 Lieferungen Zwergwalfleisch (insgesamt fast 5 Tonnen)⁹ nach Island, importierte aber auch fast 15 Tonnen Walprodukte aus Island, wovon es einen Teil zusammen mit norwegischem Walfleisch an die japanische Firma Kyodo Senpaku reexportierte.^{10, 11, 12} Lofothval hat seit 2002 auch 21 Walfleisch-Lieferungen an die Färöer exportiert, die insgesamt mehr als 13 Tonnen umfassten.¹³

Im Jahr 2014 äusserste sich das World Conservation Monitoring Centre der UNO (UNEP WCMC) besorgt über den ausufernden Handel mit Walprodukten unter Vorbehalt.¹⁴ Ausserdem zeigten Untersuchungen von Animal Welfare Institute (AWI) und Environmental Investigation Agency (EIA), dass das japanische Gesundheitsministerium die Entsorgung mehrerer norwegischer Walfleischlieferungen

Year	Month	Amount in kg
2014	October	48,113
2014	January	34,281
2013	December	3,086
2013	February	4,251
2008	May	5,195

Norwegens Walfleisch-Exporte nach Japan 2008-15

anordnete, da deren hohe Belastung mit den Bioziden Aldrin und Dieldrin die japanischen Gesundheitsgrenzwerte überstieg.¹⁵

SPAR Norwegen, NorgesGruppen und die Werbung für Walprodukte

Neben der Förderung von Walfleischexporten finanziert die norwegische Regierung (zusammen mit Innovation Norway und Råfisklaget)¹⁶ Marketing-Kampagnen für die heimische Walfleischküche, auch bei Hotels, Restaurants und Caterern. Eine neue, 2012 gegründete Marketinggesellschaft widmet sich dem Abpacken von Walfleisch, der Erweiterung der Palette an Walprodukten und einer professionelleren Werbung für Walfleisch.¹⁷

Seit 2012 besteht eine Zusammenarbeit zwischen Myklebust und NorgesGruppen, Norwegens grösstem Lebensmittelhändler, um das Konzept für «Qualitätswalfleisch aus dem norwegischen Meer» zu entwickeln (siehe Logo).¹⁸ Zu den Supermarktketten von NorgesGruppen, die Wal-



fleisch anbieten, gehören SPAR/EuroSPAR, Meny und Kiwi¹⁹ sowie Asko, der grösste norwegische Grosshändler, der alle Supermärkte von NorgesGruppen beliefert, inklusive SPAR.²⁰ Unil, eine weitere Tochter von NorgesGruppen, die Produkte für die Eigenmarken des Unternehmens entwickelt, verkauft Walfleisch auch an Lebensmittel-Dienstleister (Tankstellen, Kioske, Fastfood-Läden, Restaurants, Kantinen und Hotels) sowie an Spitäler, Gefängnisse und andere öffentliche Einrichtungen. Unil verkauft Walfleisch auch online.²¹



Walprodukte zum Verkauf bei SPAR in Bergen © paulthompson.info

Recherchen in Norwegen und im Internet zeigten, dass Walfleisch in weiten Teilen der SPAR/EuroSPAR-Kette erhältlich ist, besonders in Nordnorwegen. Bei dokumentierten Walfleischverkäufen bei SPAR und EuroSPAR in Bergen sowie bei SPAR in Bodo und Liland reichten die Preise von NOK 64,90 / kg (€ 7,35 / kg) für Walfleisch-«Strips» über NOK 89,90 / kg (€ 10,18 / kg) für abgepacktes Walfilet bis zu NOK 99 / kg (€ 11,21 / kg) für frisches Walfleisch an der Fleischtheke.

Online-Verweise auf den Verkauf von Walprodukten wurden auch für die SPAR/EuroSPAR-Märkte in Tromsø, Svolvær und Kristiansund festgestellt. Produkte der Walfangunternehmen Myklebust, Lofothval und Hopmark wurden beworben, darunter geräucherter «Walschinken».

Jagdmethoden und Tierschutz

Jeglicher Walfang ist grausam und auch die neuesten Methoden können bei Walen nicht vor der Tötung das Schmerzempfinden ausschalten, wie es bei der Schlachtung landwirtschaftlicher Tiere die Norm ist. Derzeit erfolgt Walfang in Norwegen mit Harpunen, die von schwankenden Schiffen auf einer wogenden See auf schwimmende Wale abgefeuert werden, oft noch unter schwierigen Witterungsbedingungen. Die Harpunen enthalten Nitropropenta-Granaten, die etwa 30 cm tief eindringen und dann explodieren. Dabei entlassen sie klauenförmige Fortsätze, um das Fleisch aufzureissen.

Im Jahr 2005 dokumentierten Environmental Investigation Agency und World Society for the Protection of Animals (jetzt World Animal Protection) in einer verdeckten Aktion die Harpunierung eines Zwergwals durch norwegische Walfänger. Ein Bericht, der beim IWC-Workshop Whale Killing Methods and Associated Welfare Issues²² 2006 diskutiert wurde, analysierte den Jagdverlauf. Die Dauer des Todeskampfes zwischen dem Harpunentreffer und der letzten sichtbaren Bewegung des Wals betrug etwa 14 Minuten und 30 Sekunden. Die Ergebnisse der Analyse wurden von norwegischen Wissenschaftlern nicht in Frage gestellt. Auch offizielle Daten der norwegischen Regierung zeigen, dass zumindest jeder fünfte Wal nicht unmittelbar stirbt, sondern einen langen und qualvollen Todeskampf erleidet.²³

Schlussfolgerung

Eine Koalition aus Umwelt- und Artenschutzgruppen, die hunderttausende Bürger der EU und der USA repräsentie-



ren, ruft SPAR International dazu auf, seinen Einfluss geltend zu machen, damit NorgesGruppen und SPAR Norwegen unverzüglich aus dem Kauf, der Verarbeitung und dem Verkauf von Walprodukten aussteigen.

Trotz eines seit 30 Jahren bestehenden kommerziellen Walfangverbots dehnt Norwegen seinen Walfang weiter aus. Dies soll die Walfangindustrie am Laufen halten, in der Hoffnung, dass das IWC-Moratorium einmal zu Fall gebracht wird. SPAR Norwegen und NorgesGruppen spielen eine wesentliche Rolle im Marketing und Verkauf von Walfleisch und halfen damit der Regierung jahrelang, eine dem Untergang geweihte Industrie zu stützen.

SPARs Kunden ausserhalb Norwegens stehen eindeutig auf Seiten des Walschutzes. Eine Umfrage von ORC International in UK und Deutschland im Jahr 2014 ergab, dass mehr als vier Fünftel der Befragten eher nicht Fisch und Meeresfrüchte bei Unternehmen kaufen würden, die mit dem Walfang verbunden sind. Mehr als die Hälfte der Befragten antworteten, dies sicher nicht zu tun.²⁴

Wir fordern SPAR mit Nachdruck auf, zum Schutz der Wale SPAR Norwegen und NorgesGruppen dazu zu bewegen, aus dem Geschäft mit Walfleisch auszusteigen.

Juli 2015

IMPRESSUM

1. <http://www.klassekampen.no/article/20150505/NTB0/1112937547>
2. <http://195.204.55.226/fiske-og-fangst/j-meldinger/gjeldende-j-meldinger/j-65-2015>
3. Norges Råfisklaget, Melding om fisket /Fangstrapport Hval. Uke 26 (2014 and 2015)
4. www.rafisklaget.no
5. www.hvalprodukter.no
6. <http://www.smp.no/nyheter/article9007207.ece>
7. Weitere Informationen über Norwegens Handel mit Walprodukten finden Sie unter <http://www.awionline.org/sites/default/files/uploads/documents/ML-AWI-Briefing-on-Whaling-Norway-Exports-April2013.pdf>
8. http://www.rafisklaget.no/portal/page/portal/RafisklagetDokumenter/Nettbutikk/Norwegian_Minkewhale_2012.pdf
9. nach Statistiken des norwegischen statistischen Zentralamts (SSB): www.ssb.no
10. Der Import wurde unter Warencode (HS) 02084010 als «Fleisch oder genießbare Nebenerzeugnisse von Walen, frisch, gekühlt oder gefroren» vermerkt. In den offiziellen isländischen Exportstatistiken findet sich kein korrespondierender Export.
11. nach Statistiken des isländischen Statistikbüros (Hagstofa) www.hagstofa.is und www.ssb.no
12. www.rafisklaget.no; <http://www.sintef.no/SINTEF-Bedriftsutvikling-AS/Aktuelt/Norsk-hvalkjott-en-ravare-i-verdensklasse/> und <http://www.moreforsk.no/default.aspx?menu=738&id=1037>

13. Tabelle 08799: Utenrikshandel med varer, etter varenummer (HS) og land. Exporte aus Norwegen zu den Färöer-Inseln, Januar 2002 bis April 2015
14. <http://www.cites.org/eng/cop/16/inf/E-CoP16i-34.pdf>
15. <http://wildlifefews.co.uk/2015/03/norways-whale-meat-breaches-japans-health-standards/>
16. <http://horecanytt.no/Nyheter/Siste-nytt/Arkiv/2013/September-2013/Hvalkjott-paa-dagsorden-i-horeca; Innovation Norway is a research and development fund majority-owned by the Norwegian Ministry of Trade>
17. www.rafisklaget.no; <http://myklebusthvalprodukter.no/?id=1&n=2&title=Norsk-hvalkjott-ndash-en-ravare-i-verdensklasse>; <http://www.kystogfjord.no/nyheter/forsiden/Flere-paa-hvalfangst>
18. <http://www.hvalprodukter.no/?id=1&n=1&title=Nytt-hvalkjottkonsept> und <http://horecanytt.no/Nyheter/Produkter/Produkter-Arkiv/Produkter-2012/Produkter-mai-juni-2012/Norsk-hvalkjott-paa-sommermenyen>
19. <http://smp.lokalguiden.no/entry/myklebust-hvalprodukter-as/1792905/> and <http://digitalbok.impuls.no/unil/produktkatalog2015/#/50/>
20. www.asko.no
21. www.unil.no
22. Lonsdale, J.; Garces, L.; Butterworth, A. and Perry, C. A Review of a Norwegian Whale Hunt. IWC/58WKM&AWI 12, Agenda Item 4.2
23. IWC/60/17. Norwegian Minke Whaling. Norwegian Ministry of Fisheries.
24. <http://awionline.org/sites/default/files/uploads/documents/WhalingStudyUKGermanyPPT.pdf>

