

Norwegen: Stures Festhalten an Wikinger-Traditionen

Norwegen rechtfertigt seinen Walfang mit Jahrhunderte alten Traditionen – doch die heutige Jagd hat rein kommerziellen Hintergrund. Moderne Explosivharpunen und Hightech-Geräte haben mit dieser Tradition nichts mehr zu tun. Norwegen legte gegen das 1982 beschlossene kommerzielle Walfangmoratorium der IWC einen formellen Einspruch („objection“) ein und ist somit nicht daran gebunden. Aber warum fängt Norwegen überhaupt Wale? Für Walfleisch gibt es nur eine geringe Nachfrage, der Speck ist in Norwegen unverkäuflich. Walfleisch wird günstig in Supermärkten verkauft; Touristen wird es als Snack angeboten; es landet sogar als Futter auf Pelztierfarmen. Norwegische Fischer fingen in den letzten drei Jahren mehr Wale als Japan und Island zusammen. Seit 2014 exportierte Norwegen fast 370 Tonnen Walprodukte nach Japan. Die eigenmächtigen Fangquoten Norwegens werden von der IWC bis heute angezweifelt, dennoch gab es seit 2001 keine IWC-Resolution mehr gegen Norwegens Walfang. Das bleibt auch 2016 so.

2014 : EIN TRAURIGER REKORD

1993 begann Norwegen mit einer Fangquote von 296 Zwergwalen und erhöhte sie bis 2005 sukzessive auf 600 bis 700 Tiere jährlich (s. Tabelle). Dann führte Norwegen – entgegen der wissenschaftlichen Berechnungsgrundlagen der IWC – eine neue Kalkulation ein und setzte eine Quote von inzwischen 1.286 Tieren jährlich fest, aufgeteilt auf verschiedene Fanggebiete. Doch die Zahl tatsächlich getöteter Wale blieb bei 460 bis 700 Tieren jährlich. Offiziell begründet die norwegische Regierung diese Diskrepanz mit schlechtem Wetter und schwierigen Jagdbedingungen. Doch es steckt mehr dahinter: Die Quotenerhöhung sollte vor allem die IWC unter Druck setzen.

Im Inland lässt sich jedoch nicht mehr Walfleisch absetzen – trotz aller Werbekampagnen. Auch die Exporte nach Japan verlaufen schleppend, der Walspeck liegt wie Blei in den Kühlhäusern. Die Folge: Zwischen 2002 und 2011 ging die Anzahl der an der Waljagd beteiligten Fischerboote von 33 auf 19 zurück – ein Rückgang um 42 Prozent. Um dieser Entwicklung gegenzusteuern, hob die Regierung in Oslo im Februar 2012 die bisherige Verteilung der eigenmächtig gesetzten Fangquoten auf bestimmte Gebiete auf. Seither gilt „freie Jagd in allen Gebieten“ – ein weiterer Affront gegen die IWC. Und tatsächlich: 2014 waren wieder 23 Boote am Start; die Fangsaison endete mit der höchsten Zahl erlegter Zwergwale seit 20 Jahren (s. rechts).

Norwegens Walfleisch-Exporte nach Japan sind eskaliert: 2014 waren es 82,3 Tonnen, 2015 bereits über 90 Tonnen und 2016 nochmals 195 Tonnen.

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	527
2012	1.286	460
2013	1.286	590
2014	1.286	736
2015	1.286	660
2016	880	591

WALFLEISCH ALS LADENHÜTER

2003 entdeckten norwegische Wissenschaftler im Fleisch von Zwergwalen alarmierend hohe Giftstoffmengen²: Die Quecksilber-Konzentrationen in Muskelfleisch erreichten Werte bis u 0,8 µg/g, PCB in Speck („blubber“) 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. Die Nachfrage nach Walfleisch ist weiterhin niedrig. Die Giftstoffbelastung torpedieren auch die Regierungspläne, die gelagerten Walspeckvorräte 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 zunächst der Einfuhr von norwegischen (und isländischen) Walprodukten grünes Licht – und musste aufgrund hoher Bakterienbelastung die Lieferung abweisen. Auch 2014 hat Japan erneut belastetem Walfleisch aus Norwegen den Import verweigert. Im Inland wird eher erfolglos versucht, das Walfleisch in Touristen-Restaurants und Schulkantinen loszuwerden. Vor allem Walspeck wurde schon zu Tierfutter verarbeitet oder



Norwegisches Fischerboot mit Zwergwal © Nick Seeliger

sogar verbrannt, um die teure Lagerung in Kühlhäusern einzusparen. Dennoch geht die Waljagd weiter...

Walfleisch endet in der Pelzindustrie

Pro Wildlife wurden interne Dokumente des norwegischen Futtermittelherstellers Rogaland zugespielt, die belegen, dass allein im Jahr 2014 insgesamt über 113 Tonnen Walfleisch („Hvalkjøtt“) an Fuchs- und Nerzfarmen verfüttert wurde – Für Tierfreunde eine gleich doppelt grausame und unsinnige Verwendung! 2014 produzierte Norwegen 165.000 Fuchsfelle und 850.000 Nerzfelle. Ein Teil davon wird in die EU exportiert: 71.000 kg Fuchsfelle und 180.000 kg Nerzfelle waren es laut EU-ROSTAT in den Jahren 2014-2015.

Norwegen ist derzeit Walfangland Nr. 1

Trotz aller Widrigkeiten pusht Norwegens Regierung den Walfang mit allen Mitteln: Sie finanziert Werbekampagnen für Walfleisch, streicht sukzessive lästige Auflagen wie gebietsgebundene Fangquoten oder ehemals obligatorische Kontrolleure; die Walfangboote sind von Mineralölsteuern befreit – um nur drei Beispiele zu nennen. Der [Bericht „Frozen in Time“](#) von Pro Wildlife, OceanCare und Animal Welfare Institute dokumentiert, wie Norwegens Regierung internationale Konventionen (IWC und CITES) torpediert und sich in den letzten Jahren systematisch zum weltgrößten Walfangland entwickelt hat. Offiziell beruft sich Norwegen auf seine Walfangtradition aus Wikingertagen – doch das Argument ist bei einem der reichsten und modernsten Länder der Welt wenig überzeugend. Es ist offensichtlich, dass die Regierung in Oslo mit dem Walfang Fischern in strukturschwachen, abgelegenen Gebieten ein saisonales Zubrot sichern möchte – ähnlich Kanadas Robbenjagd.



Animal Welfare Institute | ocean care | PRO WILDLIFE

Frozen in Time

HOW MODERN NORWAY CLINGS TO ITS WHALING PAST

A REPORT BY SANDRA ALTHERR, KATE O'CONNELL, SUE FISHER AND SIGRID LÜBER

Unser neuer Bericht zeigt: Norwegen ist Walfänger Nr. 1

² Für Details siehe Pro Wildlife Studie „Toxic Menu — Contamination of Whale Meat and Impact on Consumers' Health“ (2012).