



TIERSCHUTZ

Fleischmarkt des Grauens

Ob Löwenwurst oder Gorillasteak – jedes Jahr werden Hunderte Tonnen Wildbret aus dem afrikanischen Dschungel nach Europa geschmuggelt. Mit Hilfe von Gentests wollen Forscher den illegalen Handel mit Buschfleisch stoppen.

Zuweilen haben die Zöllner am Flughafen Zürich leichtes Spiel. Wenn die Schweizer Fahnder verschmorte Affenköpfe aus verdächtigem Gepäck fischen, liegt es auf der Hand, dass das Fleisch von exotischen Tieren aus Afrika stammt.

Eine größere Herausforderung sind geräucherte oder getrocknete Filetstücke, die Zöllner im Zustand fortgeschrittener Fäulnis in Koffern oder Taschen aufspüren. „Diesen Gestank werde ich mein ganzes Leben lang nicht vergessen“, berichtete der Zollbeamte Peter Kaufmann unlängst dem Informationsmagazin des Schweizer Zolls. Ob es sich bei den fauligen Funden um Kalbsschnitzel vom Metzger handelt oder um Antilopensteaks aus dem zentralafrikanischen Dschungel, können auch herbeigerufene Veterinärmediziner in den wenigsten Fällen sagen.

Die Einfuhr von sogenanntem Buschfleisch ist zwar verboten. Doch weil der Nachweis so schwierig ist, werden nach Expertenschätzung jedes Jahr mehrere hundert Tonnen Fleisch von geschützten Tierarten aus Afrika illegal nach Europa importiert. Nicht nur Artenschützer sind alarmiert. Veterinäre warnen vor Krankheitserregern, die mit den Überresten ausgeweideter Schimpansen, Elefanten oder Krokodile eingeschleppt werden.

Besonders die Flughäfen in Paris, London und Brüssel gelten traditionell als Einfallstore für die gruselige Fracht; dass auch Zürich dazugehört, ist eine neue Erkenntnis. Begünstigt wird das Treiben, weil an diesen Großzentren des Flugverkehrs viele Gepäckstücke nicht gründlich genug begutachtet werden können, um Exotenfleisch aufzuspüren.

Und wenn die rottenden Fundsachen tatsächlich einmal auf den Tischen des Zolls landen, sind die Kontrolleure meist hilflos; es fehlen die technischen Mittel, um die stinkende Kost als Buschfleisch zu identifizieren. So kommen die Täter bislang meist ungestraft davon.

Welch aufwendige Detektivarbeit erforderlich ist, zeigt eine Studie, die Forensiker der Universität Zürich in Zusammenarbeit mit Tierschützern in der Schweiz vor wenigen Wochen abgeschlossen haben. Der Aktivist Bruno Tenger und die Biologin Kathy Wood sind dem Schmuggel mit Buschfleisch schon seit einiger Zeit auf der Spur. Bislang fehlten allerdings wissenschaftlich fundierte Daten, in welchem Umfang filetierte Löwen oder Gorillas aus Afrika nach Europa gelangen.

Bei großangelegten Stichproben konfiszierten die Mitarbeiter des Zolls an den

Jagdobjekt Löwe

Flughäfen in Zürich und Genf nahezu 220 Kilogramm Fleisch. Proben sämtlicher Funde wurden der Biologin Nadja Morf von der Universität Zürich übergeben. Das Ergebnis der Untersuchungen im forensischen Labor, das nun vorliegt, überrascht auch die Forscherin: Über 90 Prozent des beschlagnahmten Fleisches stammten tatsächlich aus dem afrikanischen Dschungel.

Bei ihren Analysen konnte Morf mindestens 36 verschiedene Tierarten identifizieren – darunter Exoten wie die Gabunvipere, der Afrikanische Quastenschwammschildkröte oder die Stachelrand-Gelenkschildkröte.

Um die genetische Herkunft der Kadaverproben zu klären, musste Morf DNA-Material aus den häufig vor Fäulnis suppenden Fleischproben extrahieren – ein mühevoller Vorgang. Mitunter waren mehrere Fleischsorten zu einer Wurst verarbeitet worden, was ihre Bestimmung nahezu unmöglich machte. Die brauchbaren DNA-Sequenzen speiste die Biologin in eine Gen-Datenbank des amerikanischen National Center for Biotechnology Information in Maryland ein.

Mit den Nachweisen der Zürcher Gendeketivinnen liegen nun erstmals verlässliche Daten darüber vor, in welchem Ausmaß kriminelle Händler das Fleisch geschützter Arten aus dem Busch über die Grenze schaffen. Doch bis sich die genetischen Fingerabdrücke von Fleischproben routinemäßig analysieren lassen, dürfte es noch eine Weile dauern. Bis dahin müssen sich die Zöllner weiter mit herkömmlichen Methoden bemühen, den Schmugglern auf die Spur zu kommen – wie jenem Verdächtigen, der kürzlich sein Exotenfleisch in einem Sack mit Erdnüssen in die Schweiz zu schleusen versuchte.

Ähnlich dreiste Versuche beobachten immer wieder auch deutsche Zöllner. Im vorigen Jahr etwa fiel Beamtin des Zolls am Frankfurter Flughafen ein Äthiopier auf, der einen großen Koffer mit stark riechendem Inhalt bei sich trug. Bei näherer Prüfung zeigte sich, dass der Mann im Gepäck rund 45 Kilogramm Antilopenfleisch transportierte – halb gefroren, halb faulend. Die Fracht sei für afrikanische Restaurants im Großraum Frankfurt bestimmt gewesen, beichtete der Fleischschmuggler.

Doch wer verzehrt allen Ernstes derartige Ekelkost, die tagelang ungekühlt

vor sich hin modert, bis sie schließlich an ihren Bestimmungsort gelangt? Zumindest ein kleiner Teil des Buschfleisches werde „als Erinnerung an zu Hause“ von Afrikanern gegessen, die in Europa lebten, vermutet der Schweizer Tierschutzaktivist Tenger. Diese Abnehmer seien damit vertraut, Fleisch von zweifelhafter Güte in Suppen oder Eintöpfen zu verarbeiten.

Andere Kunden in Europa wiederum sehen in dem Fleisch wilder Tiere eine gesunde Alternative zu jenen Erzeugnissen der hiesigen Fleischindustrie, die unter intensiver Gabe von Antibiotika und Wachstumshormon produziert werden.

Die meisten Konsumenten von Buschfleisch indes suchen einfach nur den Geschmackskick des Außergewöhnlichen. So bezahlt auf Extravaganz abonnierte Kundschaft laut Tenger bis zu 8000 Euro für 250 Gramm des schwarzen, süßlich schmeckenden Fleisches eines Gorillas.

Tierschützer wie Tenger verfolgen indes nicht das Ziel, den Abnehmern von Buschfleisch auf die Schliche zu kommen. Die Fleischdetektive wollen lieber die Organisationsstrukturen des Handels mit der vermeintlichen Delikatesse aufdecken.

„Mit großer Wahrscheinlichkeit gibt es in der Schweiz einen Hauptvertreiber“, glaubt Tenger. In Frankreich etwa gelang es, drei Frauen mittleren Alters aufzuspüren, die in Paris den Handel mit Buschfleisch per Telefon und von der Straße aus aufgezo-

gen hatten. Die Händlerinnen verfügten über ein großes Sortiment an Spezialitäten – darunter Geschnetzeltes von der Großen Rohrratte, Krokodilsteak und Stachelschweinschnitzel.

Nach Einschätzung Tengers gleicht das Geschäft mit Dschungelfleisch jenen Strukturen des organisierten Verbrechens, wie sie vom internationalen Drogenhandel bekannt sind. US-Wissenschaftler haben in einer Studie zeigen können, wie exorbitant der Preis für die heikle Ware steigt, je weiter sie sich von ihrem Ursprungsort entfernt. Im New Yorker Stadtteil Brooklyn mit seiner ausgefallenen Restaurantszene stießen die Autoren etwa auf das Fleisch vom Rotflankenducker – einer in West- und Zentralafrika beheimateten Antilopenart.

Auf seinem Weg von einem Dorf in Ghana in die gut 8000 Kilometer entfernte Weltstadt an der amerikanischen Ostküste war der Preis des Tieres um das

Fleisch exotischer Tiere erzielt sehr hohe Preise.

So kostet z. B. ein Kilo Gorillafleisch bis zu

32 000 €

Ein Kilo Löwensteak wird in Illinois, USA, für

58 \$ angeboten.

Ein Kilo Elefantenfleisch kostet in Afrika bis zu

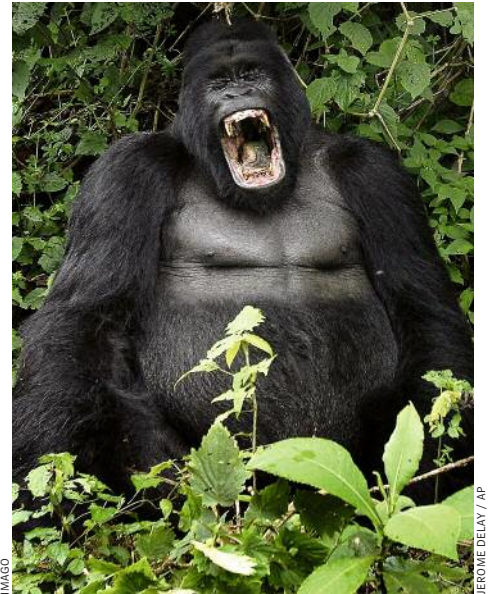
13 \$

In Europa oder den USA würde der Preis nach Expertenmeinung rund **20fach höher** liegen.

DER SPIEGEL



Beschlagnahmtes Buschfleisch
Außen angekokelt, innen roh



Bedrohte Tierarten Elefant, Gorilla: Organisiertes Verbrechen wie beim Drogenhandel

25fache gestiegen. „Das Fleisch der armen Leute auf dem Land wurde zur Mahlzeit der Reichen in der Stadt“, resümierten die Autoren.

Die Spitzenpreise garantieren aber keine hohe Qualität des Fleisches. Noch im Dschungel werden die Tierkadaver auf recht primitive Weise für ihre etliche Tage dauernde Reise präpariert: Zunächst ziehen die Jäger ihrer Beute das Fell ab. Anschließend werden die Kadaver mit einem Gasbrenner geräuchert und auf diese Weise scheinbar haltbar gemacht.

In Wahrheit wird die Haut des toten Tieres bei dieser fragwürdigen Konservierungstechnik häufig nur angesengt; von innen bleibt der Körper roh und beginnt alsbald zu faulen. Schon wenn die bizarr deformierten Tierleiber an den lokalen Verkaufsständen feilgeboten werden, ist die Ware nach westlichen Maßstäben kaum mehr genießbar – ein Fleischmarkt des Grauens.

Kamerun gilt als Hauptumschlagplatz für den Handel mit Buschfleisch; in Douala, der größten Stadt des Landes, kommen Flugzeuge aus diversen afrikanischen Staaten an. Von hier gibt es auch Direktflüge nach Europa. In einer Studie beleuchteten Veterinäre und Zoologen aus London, Toulouse und Phnom Penh die Bedeutung des Flughafens Paris Charles de Gaulle für das Geschäft mit der Dschungelware.

Allein mit der Fluggesellschaft Air France werden pro Woche demnach gut fünf Tonnen des illegalen Fleisches nach Europa importiert – über das Jahr kommen so insgesamt 273 Tonnen Halbgeräuchertes ins Land, darunter angekockelte Schimpansen und versengte Elefantenrüssel.

Die Zöllner in Paris widmeten sich dem illegalen Fleischhandel nicht mit der gebotenen Dringlichkeit, bemängeln die Autoren der Studie. Denn die Suche nach dem Fleisch koste zu viel Zeit. Hinzu kommt: Der Umgang mit der übelriechenden Schmuggelware ist ekelhaft und oft sogar gesundheitsgefährdend. In der internen Fahndungshierarchie gilt das Aufspüren von Buschfleisch denn auch als unattraktiv – ganz anders als das Aufspüren von Drogen oder Falschgeld.

Dabei ist auch der Handel mit dem Fleisch von Affen, Löwen und Alligatoren ein weltweit florierendes Milliardengeschäft. Der amerikanische Wildtierökologe Justin Brashares von der University of California in Berkeley etwa stieß unlängst in der kanadischen Metropole Toronto auf einen regen Handel mit den Geschöpfen aus der Wildnis. Der Wissenschaftler entzifferte sogar jene Geheimsprache, die die Händler mit ihren eingeweihten Kunden pflegen. Ein Verkäufer, der an einem leeren Tisch sitzt, signalisiert Interessierten beispielsweise,

dass es bei ihm teures Primatenfleisch zu kaufen gibt.

„Eine Vielzahl von einst überaus lebendigen Tiergemeinschaften ist durch den Fleischhandel derart geplündert worden, dass sie vor der Ausrottung stehen“, beklagt Brashares. Inzwischen zeigt sich auch das Büro für Drogenkontrolle und Verbrechensbekämpfung der Vereinten Nationen alarmiert und hat eine Resolution verabschiedet, die den Handel mit Buschfleisch als schweres Verbrechen einstuft.

Den gemeinen Connoisseur von Dschungelfleisch dürfte die Ächtung durch die Uno wenig kümmern. Abschreckender könnte wirken, was US-Veterinärmediziner herausgefunden haben. Die Wissenschaftler haben in Buschfleisch-Proben diverse Arten von Herpesviren nachgewiesen. Zudem stießen die Forscher auf Retroviren vom Typ SIV, die als Vorläufer des Aids-Erregers in Verdacht stehen. In Bangladesch infizieren Makaken immer wieder Menschen mit SIV. Wie eine Reihe von Retroviren können SI-Viren leicht ihre Gestalt verändern – womöglich eines Tages mit tödlichen Folgen.

Hartgesottene Buschfleisch-Fans zeigen sich von derlei Risiken unbeeindruckt. So erkundigte sich im Feinschmeckerforum Chefkoch.de ein Teilnehmer nach einem „Rezept für Affengulasch“ und ergänzte wissbegierig: „Mir würde auch schon reichen, wenn man mir sagt, wie ich das Fleisch zubereite.“

Der Fragesteller traf jedoch auf wenig Toleranz. Die Antwort eines Forumsmittglieds: „Wenn du wirklich einen Affen suchst, schneide doch einmal dein Spiegelbild aus.“

FRANK THADEUSZ



Biologin Morf: Mühevoll Detektivarbeit im Genlabor