

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 54 (1997)
Heft: 1: Fisch als Nahrungsmittel : wie gesund? Wie sinnvoll? Wie lange noch?

Artikel: Crevetten : fragwürdige Luxusdelikatessen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-554187>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Crevetten – fragwürdige Luxusdelikatessen

Über 80 Prozent nutzloser «Beifang», zerstörte Mangrovenwälder und auf Jahre hinaus verödeten Meeresküsten – das sind die Folgen der intensiven Crevettenzucht in Südostasien und Lateinamerika. Nicht einfach Verzicht auf die trendig-gesunden Eiweiss-Häppchen ist die Lösung des Problems, sondern Genuss mit Verstand – aus verschiedenen Gründen.

Der Name der zoologisch zu den Krebstieren gehörenden Crevetten umfasst sowohl die deutsche Garnele als auch die englischen Prawns oder Shrimps, die italienischen Gambaretti und die spanischen Camarones. Es handelt sich um jene eiweissreichen, engerlingartigen Meerestiere, die gleichwohl zu den Fischerzeugnissen zählen und bei uns als trendiges Häppchen in der Paella, im Salat oder im exotischen Cocktail landen – ein knackiger Genuss, der in den westlichen Ländern seit den 80er Jahren als exotischer Leckerbissen boomt.

Folgen dieses Booms

Mehr noch: Seit ein paar Jahren sind Crevettenzuchten *das* Business in Asien und Südamerika. Das hat zwei Gründe: Anhaltende und wachsende Nachfrage nach Crevetten in den Industrieländern und zunehmende Überfischung der Ozeane. 1994 wurden fast vier Millionen Kilogramm Garnelen in die Schweiz importiert. Ein Viertel stammt aus Zuchten in Lateinamerika und Südostasien, der Rest wird wild gefischt. Die Schattenseiten zeigen sich rund um die Zuchtanlagen in Thailand, Vietnam, Honduras oder Ecuador. Etwa fünf bis zehn Jahre können die intensiv betriebenen



Folgen der Crevetten-Zuchten in Thailand: zerstörter Mangrovenwald und auf Jahre hinaus unbrauchbar gewordener Boden.

Farmen genutzt werden, dann ist der Boden ausgelaugt. Jährlich entstehen auf diese Weise 200 km² verödetes Küstengebiet. Damit die Garnelenzucht weitergeht, erschliessen die Unternehmen neues, fruchtbares Land.

Bis zum Jahr 2000 sollen weitere 1000 km² Küstengebiet unbrauchbar werden. Auch der wichtige Mangrovenwald, der die Küsten vor Erosion und Überschwemmungen schützt, ist von dieser Intensivproduktion betroffen. Dieses Wildreservat, das vielen Vögeln als Nistplatz und den meisten Meerestieren als Laichort dient, wird vielerorts einfach abgeholt.

Was tun?

Der WWF und die Entwicklungsorganisation «Erklärung von Bern» (EvB) fordern nun zusammen mit

Organisationen der betroffenen Länder, dass das gesunde Crevetten-Eiweiss auch den lokalen Märkten zugute kommt und dass die ökologisch ruinöse Intensivzucht ein Ende findet. Nicht ein Crevetten-Bojkott sei das Gebot der Stunde, sondern, mit Rücksicht auf die lokale Wirtschaft, ein zurückhaltenderer Genuss mit Verstand. Wichtig sei vor allem auch die Unterstützung lokaler Organisationen, die gegen die ökologischen und sozialen Auswirkungen des Crevettenbusiness kämpfen.

Eine gemeinsam von WWF und EvB verfasste Broschüre mit dem Titel «Crevetten - Zweifelhafte Delikatessen» ist mit einem vorfrankierten C5-Kuvert kostenlos erhältlich bei: *WWF Schweiz, Konsum & Umwelt, Postfach, CH 8010 Zürich, Tel. CH 01/297 22 51* oder *Erklärung von Bern, Postfach, CH 8031 Zürich, Tel. CH 01/271 64 34.*

• CU