



Informationen über die vorübergehende Hälterung und die Tötung von Hummern in der Gastronomie

Infoblatt Nr.: 25 Stand 01.06.2006

Hummer, Langusten und andere Krustentiere leben in der Natur ständig unter Wasser und sind nur bedingt in der Lage, Sauerstoff aus der Atmosphäre aufzunehmen. Tiere, die sich bei Ihnen in der Gastronomie befinden, sind in der Regel schon über 24 Stunden transportiert worden und sollten von Ihnen innerhalb von 24 Stunden verwertet bzw. in ein Hälterungsbecken verbracht werden. Die Aufbewahrung der Tiere ohne Wasser über 48 Stunden ist ebenso tierschutzwidrig wie die direkte Lagerung auf Eis.

Für die Hälterung von Hummern sind spezielle Kenntnisse und Erfahrungen insbesondere der Meerwasseraquaristik erforderlich. Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden:

- Hälterung nur in Salzwasser, wobei der Salzgehalt eine relative Dichte um 1020 haben muß,
- die Wassertemperatur soll optimal bei Hummern zwischen 3-5 °C, bei Langusten bei 10°C liegen,
- werden Hummer länger als 10-14 Tage gehältert, so ist eine Zufütterung vonnöten,
- kurzzeitig können bis zu 30 kg Hummer auf 300 l Wasser gehalten werden.



Es ist nicht einfach, mittels speziellem Meersalz und Druckzumischung von Wasser die geeignete Salzkonzentration ohne große Schwankungen einzustellen. Eine regelmäßige Dichtebestimmung muß mittels eines Spindelaerometers erfolgen, welches auch immer vorrätig gehalten werden muß. Das Hältern von Krustentieren in Wasser ohne Salzzusatz stellt einen Verstoß gegen das Tierschutzgesetz dar. Wenn Sie dieser Problematik entgehen wollen, sollten Sie sich nur die benötigte Tagesmenge von Krustentieren liefern lassen.

Krusten- und Schalentiere dürfen nur in stark kochendem Wasser getötet werden. Das Wasser muß sie dabei vollständig bedecken und nach ihrer Zugabe weiterhin stark kochen. Aufgrund der Größe der Hummer müssen mind. 5 l siedendes Wasser vorbereitet werden. Der Hummer ist mit einem geeigneten Küchengerät mind. 2 Minuten untergetaucht zu halten. Diese Zeit ist notwendig, damit der Hummer abgetötet wird.

Rechtsgrundlagen:

- Tierschutzgesetz vom 25. Mai 1998 (BGBl. I, Nr. 30 v. 29.5.98, S. 1105) in der zur Zeit gültigen Fassung
- Tierschutz Schlachtverordnung vom 3. März 1997 (BGBl. I, S. 405) in der zur Zeit gültigen Fassung

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen		für Bremerhaven	
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen			
Dienststelle Bremen		Dienststelle Bremerhaven	
Lötzeener Str. 3		Freiladestr. 1	
28207 Bremen		27572 Bremerhaven	
	0421/361 15240		0471/596 15240
Fax	0421/361 15244	Fax	0471/596 13881
e-Mail:	office@lmtvet.bremen.de	e-Mail:	officebhv@lmtvet.bremen.de