Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen
www.lmtvet.bremen.de

Freie Hansestadt Bremen

Merkblatt zur Hälterung von Hummern im Großhandel sowie in der Gastronomie

Infoblatt Nr.: 25 Stand 17.11.2023

Hummer leben im Meerwasser und erreichen ein Alter von über 50 Jahren. Die üblicherweise gehandelten Tiere sind ca. 20 Jahre alt.
Die Leidensfähigkeit von wirbellosen Tieren wie Hummer ist verwaltungsrechtlich anerkannt. Für die Hälterung von Hummern sind spezielle Kenntnisse und Erfahrungen erforderlich.
Sie unterliegen den Bestimmungen des Tierschutzgesetzes[1] und müssen art- und bedürfnisgerecht angemessen ernährt, gepflegt und verhaltensgerecht untergebracht werden. Darüber hinaus hat der für die Haltung der Tiere Verantwortliche über entsprechende Kenntnisse insbesondere der Meerwasseraquaristik (Salzwasser) zu verfügen. Eine Betäubung und Tötung von Hummern darf ebenfalls nur derjenige vornehmen, der über entsprechende Kenntnisse und Fähigkeiten verfügt (Tierschutz-Schlachtverordnung[2]).

Anforderungen an die Hälterung von Hummern:

- Frisch angelieferte Hummer müssen auf Vitalität und Beschädigung überprüft werden. Sie sind in Salzwasser gleicher Dichte abzuspülen und mit dem Schwanz zuerst vorsichtig und langsam in die Wasserbecken einzusetzen.
- Nicht vitale oder verletzte Tiere müssen sofort umgehend tierschutzgerecht getötet werden.
- Hummer dürfen nicht länger als zwei Wochen ohne Zufütterung gehalten werden.
- Das Hälterungsbecken muss wie folgt folgende Anforderungen erfüllen:
    - Bodengrund,
    - Undurchsichtige Einzelrückzugsmöglichkeiten entsprechend der Zahl der gehaltenen Tiere (z.B. Röhren);
    - mind. 290 qcm Fläche/Tier;
    - Wasserparameter:
        - Wassertemperatur: 5 °C (max. 8°C) unter Vermeidung von Temperaturschwankungen von mehr als 3°C;
        - Eine Hälterung darf nur in Salzwasser erfolgen, wobei der Salzgehalt eine relative Dichte: 1.020-1.030g/ml (amerikanische Hummer); 1.030-1.040 g/ml (europäische Hummer) haben muss. Der Salzgehalt ist mit einem nachweislich auf diese Temperatur (5 °C) geeichten Aräometer zu bestimmen;
        - pH-Wert: 8-8,5;
        - Sauerstoffgehalt möglichst gesättigt (mind. 4 mg/l);
        - Ammoniak: < 0,3 mg/l
        - Nitrit: < 0,01 mg/l
        - Nitrat: < 0,20 mg/ l.

      Es wird dringend empfohlen, diese Wasserparameter neben der regelmäßigen Überprüfung auch zu dokumentieren.
- Aggressive Tiere sind vorrangig zu verkaufen.

Anforderungen an den Transport von Hummern[3]:

- Krebstiere dürfen nur in Wasser oder nur vorübergehend während des Transportes auf feuchter Unterlage aufbewahrt werden.
- Ein Aufbewahren/Transport auf Eis ist ebenso verboten wie über 48 Stunden ohne Wasser.
- Das Transportbehältnis ist mit der Aufschrift „lebende Tiere“ zu versehen.

Anforderungen an das Töten von Hummern:

Die Tötung darf nur in stark kochendem Wasser erfolgen, welches die Tiere vollständig bedeckt und nach ihrer Zugabe weiterhin stark kochen muss. Diese Bedingungen sind unter haushaltsüblichen Umständen nicht einzuhalten. Eine elektrische Tötung ist möglich.

Rechtsgrundlagen:

[1] Tierschutzgesetz (TierSchG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Mai 2006 (BGBl. I S. 1206, 1313), zuletzt geändert durch Artikel 105 des Gesetzes vom 10. August 2021 (BGBl. I S. 3436)

[2] Tierschutz-Schlachtverordnung vom 20. Dezember 2012 (BGBl. I S. 2982)

[3] Tierschutztransportverordnung vom 11. Februar 2009 (BGBl. I S. 375), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 25. November 2021 (BGBL.I S. 4970)

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
Lötzener 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