Feature

Von Hunden und Walen - Fernöstliche Delikatessen und die Fußball-WM

Sven Saaler (Tokyo)

Die Fußball-Weltmeisterschaft – eines der prestigeträchtigsten und medienintensivsten Sportereignisse überhaupt – findet in diesem Jahr in Japan und Korea statt. Zweifellos wird dies wieder einmal das Interesse der Medien auf die beiden ostasiatischen Staaten lenken. Nicht nur die Vergabe der WM an zwei Länder als gemeinsame Ausrichter war ohne Beispiel in der Geschichte der WM – und ebensowenig unumstritten. Auch bei der Vergabe der WM an Ausrichter außerhalb von Europa und Amerika handelte es sich um einen Präzedenzfall. Zweifellos werden diese Entscheidungen des internationalen Fußballverbandes FIFA Probleme mit sich bringen.

Die Auswirkungen der gemeinsamen Ausrichtung auf die koreanisch-japanischen Beziehungen werden allerorten mit Spannung erwartet, aber noch viel mehr wird zweifellos auch die stets kontroverse Darstellung Japans und Koreas in den europäischen und amerikanischen Medien Anlaß zur Diskussion liefern.

Zwei äußerst beliebte Themen im Zusammenhang mit Korea und Japan, die bereits im Vorfeld der WM Aufsehen verursacht haben, werden in den nächsten Wochen sicherlich immer wieder für Schlagzeilen sorgen: der japanische Walfang sowie der Verzehr von Hunden in Korea. In beiden

Fällen ist bereits seit Jahren ein offensichtlicher Mangel an Toleranz, Flexibilität und auch ganz einfach an Information festzustellen, welcher das Fortleben veralteter und realitätsfremder Mythen und Stereotypen begünstigt.

Korea hat ja bereits im Vorfeld der WM „sein Fett abbekommen", als der Präsident der FIFA, Joseph Blatter, im November letzten Jahres darauf drängte, das Verbot des Verzehrs von Hunden angesichts der anstehenden WM durchzusetzen, um dem koreanischen Ansehen in der Welt nicht zu schaden. Als 1988 die Sommerolympiade in Seoul ausgetragen wurde, war es zu einem Aufschrei der Empörung in Europa gekommen. Nicht zuletzt auch in Deutschland, wo immer noch viele den Hund als ihren „besten Freund" betrachten. Zwar verwirrte dies viele Koreaner, denn selbst wenn hier der Hund auch als Haustier beliebt ist, sieht man sich bei der Suche nach dem „besten Freund" doch eher unter seinesgleichen um. Aber dennoch reagierte die koreanische Regierung auf die Einwände, bedacht auf die Vermeidung internationaler Komplikationen und einen reibungslosen Ablauf der Olympiade. Ein Verbot des Verzehrs von Hunden in Restaurants wurde erlassen, vollkommen durchgesetzt wurde es allerdings nie. Die Regierung legte Restaurantinhabern nahe, zumindest während der Dauer der Olympiade die Schilder vor den Gaststätten zumindest in großen Straßen verschwinden zu lassen. Fraglich, ob z.B. eine deutsche Regierung ähnlich handeln würde, wenn die Regierung eines südasiatischen Staates anläßlich einer Olympiade oder Fußball-WM in Deutschland darauf drängen würde, den Verzehr der als heilig angesehenen Kuh doch bitte einzustellen. Nein, vielmehr diese als Sakrileg angesehene Handlung überhaupt zu überdenken...

Aber genau so skurril müssen für Korea und Japan die ständigen Attacken aus Mitteleuropa auf fernöstliche Eßgewohnheiten erscheinen. Mehr noch, eigentlich ist weder der Verzehr von Hunden in Korea noch der von Walen in Japan wirklich traditionell verankert – auch wenn diese Erfindung seitens koreanischer und japanischer kultureller „Puristen" und „Traditionalisten" immer wieder als Argumentation gegen den „kulturimperialistischen Westen" vorgetragen wird. In Korea ißt man

Hunde vereinzelt zwar seit dem 15. Jahrhundert, heißt es. Wirklich verbreitet hat sich die Sitte aber erst während des Koreakrieges 1950–1953, als die USA ihren „Kampf gegen den Kommunismus“ auf koreanischem Boden ausfochten und ganz Korea in Schutt und Asche legten – unter anderem auch das von Nordkorea damals zeitweise besetzte Seoul. Die Armut, die der Krieg brachte, bewirkte eine rasche Verbreitung des Verzehrs von billigem Hundefleisch. Allerdings handelte es sich dabei nicht um Schoßhunde, an die man natürlich in Mitteleuropa zunächst denkt, sondern fast ausschließlich um Hunde, die – genauso wie Kühe, Hühner oder Schweine in Europa – eigens zum Verzehr gezüchtet wurden (und werden). Ohne den „Einfluß“ des Westens – in Form des Koreakrieges – wäre der Verzehr von Hunden in Korea kaum zu einem allgemein verbreiteten Phänomen geworden. In den letzten Jahren geht der Hundekonsum in Korea ständig zurück – gerade junge Koreaner finden das Fleisch einfach viel zu zäh und von üblem Geruch, und für das traditionelle Tisch-Barbecue eignet sich ohnehin nur Rindfleisch.

Ähnlich liegt der Sachverhalt interessanterweise in Japan mit den Walen. Der Verzehr von Walfleisch ist – abgesehen von einigen Küstenregionen – ein Phänomen der Nachkriegszeit, und auch bei der Verbreitung des kommerziellen Walfangs in Japan bzw. im Nordpazifik überhaupt hatte „der Westen“ seine Hände im Spiel, nämlich die USA, Rußland und Norwegen. Wie allgemein bekannt ist, versuchte das Tokugawa-Shogunat (1603-1868) während der Edo-Zeit die Außenbeziehungen des Landes unter seine Kontrolle zu bekommen und begrenzte den Kontakt Japans vor allem mit europäischen Staaten. Zentrale Regelung dieser Politik, die auch als Abschließung bezeichnet wird, auch wenn dies den Sachverhalt nur unzulänglich trifft, war das Verbot des Baus hochseefähiger Schiffe. Wale aber leben nun einmal bekanntlich in offenen Gewässern, gefangen werden sie von hochseefähigen Schiffen. Aufgrund des Fehlens solcher Schiffe gab es in Japan vor 1855 keine Hochseefischerei und folglich auch kaum Walfang. Nur in einigen Buchten, z.B. in der Präfektur Wakayama (Taiji), in denen sich jährlich einige Wale mehr oder weniger zufällig verirrten, wurden die Meeressäuger gefangen und zu *Sashimi* verarbeitet. Aber dabei handelte es sich um nicht mehr als einen regionalen Brauch, der durch die Gegebenheiten der Natur entstanden war. Der großangelegte

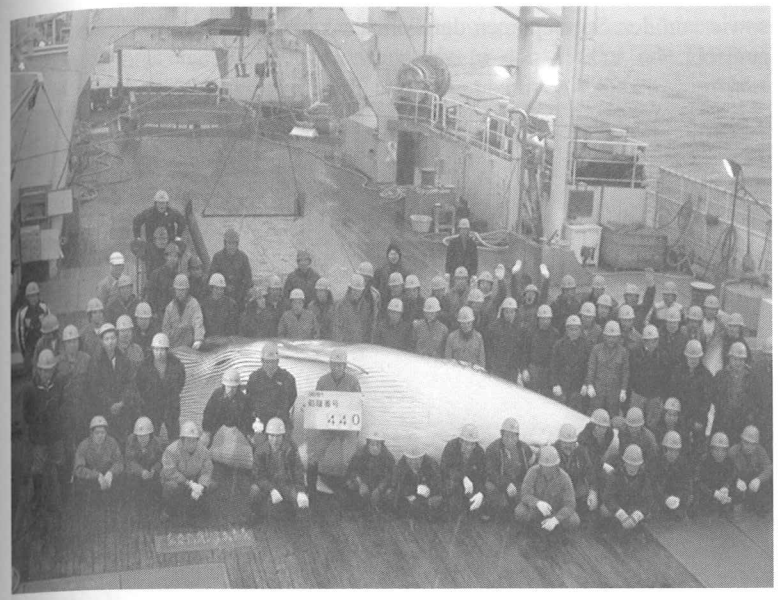
Hochseewalfang und somit die Verbreitung des Verzehrs von Walen im ganzen Land und auch in allen sozialen Schichten begann erst viel später.

Auch als Sushi zu genießen: Werbung für den Verzehr von Walfleisch
(Quelle: Website des japanischen Organisationskommitees für den IWC-Jahreskongreß 2002 in Shimonoseki)

Seit den 1820er Jahren hatten Walfänger der USA damit begonnen, den nördlichen Pazifik nach neuen Fanggründen zu erschließen. Der

Hochseewalfang erwies sich für die unerfahrenen Japaner anfangs als problematisch, und erst mit Hilfe norwegischer Berater gelang es in den 1920er Jahren, den russischen und US-amerikanischen Walfängern die Stirn zu bieten. Erst 1934 drangen japanische Walfänger bis in südpazifische Gewässer vor, seinen Höhepunkt erlebte der japanische Walfang dann in der Nachkriegszeit, vor allem während der Phase des schnellen Wirtschaftswachstums in den 1960er Jahren. Aber aufgrund internationaler Kritik fand der japanische Walfang bereits 1988 sein Ende, als sich Japan dem Moratorium der Internationalen Walfangkommission (IWC) anschloß sowie auch dem Importverbot für Walfleisch (1991), das Ländern das Wasser abgraben sollte, welche das Moratorium nicht einhielten – unter anderem gewissen skandinavischen Staaten.

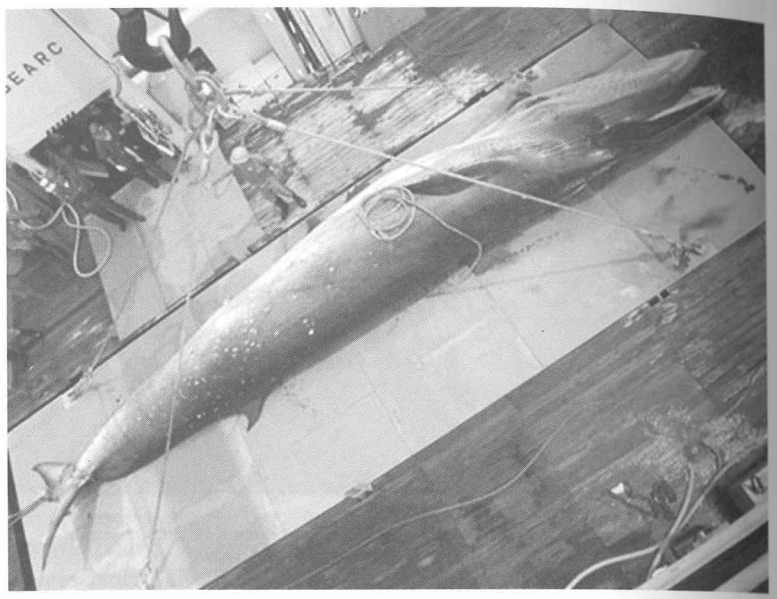
Jetzt will das japanische Ministerium für Landwirtschaft, Forsten und Fischerei den Import von Walfleisch wieder zulassen, wenn auf der nächsten Tagung der IWC im japanischen Shimonoseki ab 20. Mai (die Präliminarverhandlungen laufen bereits seit 25. April) Importbeschränkungen gelockert werden. Nur eine Lockerung der Importbestimmungen ist angestrebt – eine Wiederaufnahme des kommerziellen Walfangs wird von den meisten japanischen Fischerei-Unternehmen als unrealistisch bezeichnet, ist doch die Ausrüstung inzwischen vollkommen veraltet und eine Neuanschaffung würde kaum eine nennenswerte Rendite abwerfen. Aber allein das japanische Streben nach Lockerung der Importbestimmungen wird zweifellos für Wirbel in den Medien sorgen, steht doch Japan stets im Brennpunkt der weltweiten Walfangproblematik.



Die Besatzung eines japanischen Waalfangbootes posiert vor dem Kopf eines Minkwals.
(Foto: Website des „Institute of Cetacean Reserarch")

Gleich nachdem die japanische Regierung verkündet hatte, sich auf der IWC-Konferenz in Shimonoseki für die Lockerung der Importbestimmungen einsetzen zu wollen, begann Norwegen mit einer Werbekampagne für „sein" Walfleisch in Fernost. Im März lieferte es zu Werbezwecken 2 bis 3 Tonnen nach Japan, im Mai soll dann der Export in vollem Umfange beginnen. Bis zu 100 Tonnen Walfleisch pro Jahr will der Wikingerstaat danach in Japan absetzen. Viel ist das nicht. Aber angesichts der Brisanz des Themas und des zweifellos wachsenden Medieninteresses an Japan ab Ende Mai, wenn die Fußball-WM beginnt, ein denkbar ungünstiges Timing für die Wiederaufnahme des Imports. Und vor allem fragt man sich: wofür, bzw. für wen? Denn im Gegensatz zur in Europa allgemein verbreiteten Ansicht, daß Japaner geradezu wild auf Walfleisch sind, hat das Verschwinden der „Delikatesse" aus den Regalen der Supermärkte und Fischhändler, von den Speisekarten der Restaurants

sowie von den Speiseplänen der Schulen kaum jemanden wirklich traurig gemacht.



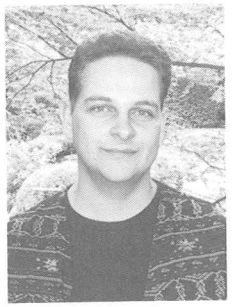
Erlegter Brydewal bei der Entladung von einem japanischen Walfangboot.
(Foto: Website des „Institute of Catacean Reserach")

Natürlich gibt es auch Japaner, die selbst heute noch viel Geld bezahlen, um an – teilweise illegal aus Nordeuropa importiertes oder auch aus legalen Fangquoten stammendes – Walfleisch zu kommen. Selbst einige Internetseiten bieten Walfleisch in kleinen Mengen und zu erstaunlichen Preisen an. Aber abgesehen von einem „harten Kern" selbsternannter „Traditionalisten" sehnt sich heute die Mehrheit der Japaner nicht nach Walfleisch. Im Gegenteil: gerade junge Japaner erinnern sich nur äußerst ungern an die Zeit zurück, als sogar auf den Speiseplänen der Schulen Walfleisch stand. Geschmeckt hat es häufig nicht, aber da man in den japanischen Schulen meist ein Mittagessen vorgesetzt bekommt und dann sozusagen „gegessen wird, was auf den Tisch kommt", blieb nur: runter mit dem Walfleisch, egal wie zäh, fade oder übelriechend. Reste

übriglassen – das gab es da nicht. Nicht wenige Japaner können von solchen Erinnerungen berichten, wenn sie in den 1960er oder 1970er Jahren zur Schule gegangen sind, und von positiven Erinnerungen hört man da äußerst selten.

Von japanischer Seite oft als „Räuber der Meere" dargestellt: Gefressene Fische quellen aus dem Magen eines erlegten Minkwals.
(Foto: Website des „Institute of Cetacean Research")

Die brisante Wiederaufnahme des Imports von Walfleisch gerade im Mai wird angesichts der anstehenden WM zweifellos ein willkommenes Thema für die westlichen Medien. Den Kürzeren zieht die Mehrheit der Japaner, die sich kaum um Walfleisch kümmert: offensichtlich wird sie nicht nur im Ausland mißverstanden, sondern leider auch – und nur zu oft – von der eigenen Regierung. ◻



Dr. Sven Saaler, geb. 1968, studierte Japanologie, Geschichte und Politikwissenschaft in Mainz, Köln, Bonn, Kanazawa und Tokyo. Seit November 2000 arbeitet er für das Deutsche Institut für Japanstudien (DIJ) in Tokyo. Er beschäftigt sich vor allem mit der modernen politischen Geschichte Japans, den japanischen Außenbeziehungen sowie dem Themenbereich Politik und Militär im modernen Japan. Er ist außerdem seit vielen Jahren Greenpeace-Mitglied.

Relevante Internet-Links:

The Institute of Cetacean Research: **http://www.icrwhale.org/**

(1987 gegründete Forschungsinstitution zur Erforschung der weltweiten Walbestände; einzige Institution, die japanische Quoten des Walfangs „zu wissenschaftlichen Zwecken" nutzen darf; Walfleisch wird verkauft an Restaurants und Fischhändler)

"Survey of the Commercial Trade in Whale Meat Products in Japan" (2000): **http://www.traffic.org/iwc/japan.html**

International Whaling Commission (IWC), 54th Annual Meeting, Shimonoseki 2002:
http://www.city.shimonoseki.yamaguchi.jp/iwc/iwc/index_e.html

Japan Whaling Association:

http://www.jp-whaling-assn.com/index_eng.htm

Ministerium für Landwirtschaft, Forsten und Fischerei, Abteilung Fischerei, Unterabteilung Walfang (beinhaltet neueste Meinungsumfragen zum Thema Walfang):

http://www.jfa.maff.go.jp/whale/indexjp.htm

Rezepte für Gerichte mit Walfleisch:

http://www.e-kujira.or.jp/card/recipi.html

Stadt Taiji (Präfektur Wakayama):

http://www.town.taiji.wakayama.jp/

Taiji Whale Museum (Taiji, Wakayama):

http://www.town.taiji.wakayama.jp/museum/index.html

Online-Shops mit Walfleisch im Angebot:

http://www.rakuten.co.jp/yamadai/

http://www.simetani.com/