

NDR Info – Das Forum, sendet am Mittwoch den 26.06.2019

Esskultur statt Tierschutz?

Japan nimmt kommerziellen Walfang wieder auf

Ein Reportage-Feature von Kathrin Erdmann, ARD Studio Tokio

Redaktion: Jens Brommann

Walsong

Im Schneidersitz sitzen 10 Männer um einen langen, flachen Tisch. Sie gehören zum Folkloreverein Kayoi, der sich um den Erhalt der Walkultur bemüht. Alle sind am späten Abend extra für den ARD-Hörfunk gekommen, um zu singen. Gemeinsam treten sie sonst nur noch auf, wenn man sie bucht. Während zwei Männer auf mit Walhaut bespannte Trommeln schlagen und das zweite Lied anstimmen, haben die anderen die Augen geschlossen. Warum sie beim Singen die Handflächen aneinander-reiben, beschreibt der 81-Jährige Vorsänger Kenji Nakaja so.

O-Ton Sänger

Das ist aus Respekt vor dem Wal, der sein Leben für uns gelassen hat. Für uns ist das zwar ein Grund der Freude, aber hier zu klatschen wäre dem Tier gegenüber respektlos.

Damit es mit dem Singen besser klappt, steht eine 2 Liter Sake Flasche, japanischer Reiswein, auf dem Tisch. Auch zwischendrin wird ein Schlückchen genommen.

Walsong 2

Der Verein hat noch 19 Mitglieder und befindet sich in Kayoi, ein Dorf im äußersten Zipfel der japanischen Präfektur Yamaguchi, im Westen der Hauptinsel Honshu. Es ist einer von zwei Orten in ganz Japan, in dem die alte Walkultur noch so aufrechterhalten wird.

Wie stark die aber bedroht ist, einfach, weil die Leute sterben und keine neuen nachkommen, zeigt der Blick auf den Altersdurchschnitt des Folklorevereins. Der liegt bei 67,5 Jahren, hat Yoshikatsu Hayakawa errechnet. Der Rentner leitet nicht nur den Verein, sondern auch das Walmuseum in Kayoi.

Am nächsten Tag wartet der 78-Jährige schon vor der Tür. Das Erlegen eines Wals war früher echte Schwerstarbeit, sagt Hayakawa und holt zur Erklärung eine handgemalte Zeichnung hervor.

O-Ton Hayakawa

Vor 350 Jahren waren Mannschaften von 200 bis 300 Mann, teilweise gar 500 und 800 Mann auf dem Wasser. Sie fingen die Wale mit Netzen ein und bewarfen sie dann mit Speeren.

War das Tier langsam ermattet, musste einer der Männer direkt auf den Wal springen und ihm mit einem erstaunlich kleinen Messer noch den Todesstoß versetzen. Die Waffe kann man sich natürlich im Museum anschauen.

O-Ton Hayakawa

Nach der alten Methode war es ein Kampf auf Leben und Tod zwischen Mensch und Wal; heute ist besitzt der Mensch einen ganz deutlichen Vorteil. Der Wal stirbt mit einem Schuss. Früher war das eine lebensgefährliche Arbeit.

Bei der auch viele Männer ums Leben gekommen sind, weiß der alte Mann, dessen Urgroßvater noch Fischer war.

Nur wenige Meter von dem kleinen Museum entfernt führt eine kleine Steintreppe hinauf zu einer Stele, dahinter wölbt sich das Gras leicht nach oben. Darunter liegen rund 70 Embryonen, die im 17. Jahrhundert aus den Muttertieren rausgeschnitten und dann hier beerdigt wurden.

O-Ton Hayakawa

Es gibt hier jedes Jahr eine kleine Zeremonie, in der wir nochmal unsere Trauer darüber zum Ausdruck bringen, dass sie mit uns Leben gekommen sind.

Die Zeremonie findet auf dem gegenüberliegenden Hügel statt – dort steht auch die Grundschule von Kayoi. Früher, erzählt er, besuchten sie 500 Kinder, jetzt sind es nur noch 20. Auch im Ort selbst leben nur noch 1200 Menschen.

O-Ton Hayakawa

Es gibt kaum noch junge Leute hier, die meisten ziehen weg. Ich gehe zwar an die Schule und singe mit den Kindern das Lied der Wale. Die kennen das dann zwar, aber sobald sie erwachsen sind, verlassen sie Kayoi. Das ist wirklich ein Problem, aber wie man das lösen kann?! Ich weiß es auch nicht.

Ebenso geprägt vom Walfang wie Kayoi ist Shimonoseki, etwa zwei Autostunden südlich von der Halbinsel entfernt. Die Großstadt hat einen wichtigen Hafen. Er ist bekannt für Kugelfisch und Wal.

Wal verkauft der 43-jährige Kazuhiro Fujino schon die Hälfte seines Lebens.

O-Ton Fujino

Viel geht an Supermärkte und Restaurants, ein Großteil davon bleibt hier in der Gegend. Shimonoseki bekommt die ganzen guten Teile für Sashimi. Manchmal verkaufe ich auch Wal bis nach Ube oder nach Hiroshima oder sogar Osaka.

Schon sein Vater handelte mit Wal, er führt die Tradition fort und das ziemlich erfolgreich. Eine Tonne verkauft er jeden Monat. In der Auslage seines Geschäfts in der Markthalle von Shimonoseki liegen verschiedene Stücke vom Wal.

Es gibt frischen Mink- und Seiwal. Und eingekochten Wal in Dosen, „richtig schön weich“, versichert die Verkäuferin. Das Sashimi ist am teuersten, ein Kilo kostet umgerechnet rund 220 Euro, günstigere Stücke sind für rund 40 Euro zu haben. Das Fleisch stammt teils aus Island, teils aus Japan. Mehr als 30 Jahre lang war Japan Mitglied in der Internationalen Walfangkommission, kurz IWC. Die stellte die Wale 1982 unter Schutz, vier Jahre später erging ein Walfangverbot, damit sich der Tierbestand wieder erholen kann. Japan umging dieses Verbot und jagte seitdem Wale offiziell zu Forschungszwecken. Es wollte so einen Nachweis liefern, dass sich der Bestand erholt hat. Das Fleisch wurde nach der Probenentnahme portioniert, eingefroren und zum Verkauf angeboten.

Der IWC war der Forschungswalfang ein Dorn im Auge, sie rügte Japan deshalb immer wieder, hat jedoch keine juristische Handhabe.

Fischhändler Fujino bedauert den Ausstieg aus der Kommission.

O-Ton Fujino

Von mir aus hätten sie gern drinbleiben können. Denn ich weiß nicht, wie das mit dem kommerziellen Walfang wird. Das Sashimi kommt ja dann nicht gefroren, so wie es jetzt ist, sondern roh, und das hält ja nur zwei Tage. Außerdem sind die Preise bisher festgelegt. Die werden jetzt sicher steigen.

Händler Fujino sieht das kritisch, Wissenschaftler Mitsuhiro Kishimoto von der Privatuniversität Shimonosekis kann das verstehen.

O-Ton Kishimoto

Für den Forschungswalfang wurden ja nur die Tiere im Südpolarmeer gefangen und das ist relativ leckeres Fleisch. Und das lässt sich auch gut verkaufen. Durch den Austritt aus der Walfangkommission fällt das natürlich weg, da kann ich schon verstehen, dass die Verkäufer da jetzt Sorge haben.

Auch er bedauert den Ausstieg aus der Walfangkommission, hofft jedoch für die Region auf steigende Nachfrage, auch durch die bewusste Steuerung des Staates, zum Beispiel in der Schulspeisung.

Bislang bekamen die Kinder in Shimonoseki zwei bis drei Mal pro Jahr einen Teller Walfleisch zum Mittagessen.

Und die finden die Abwechslung zumindest laut Bericht eines lokalen Fernsehsenders richtig gut:

O-Ton Mädchen - Junge

„Seit heute Morgen war ich aufgereggt und habe mich darauf gefreut.“

„Der Wal-Geschmack ist gut, ja, lecker.“

Fischhändler Fujino hat da mit seiner Tochter ganz andere Erfahrungen gemacht:

O-Ton Fujino

Die Kinder kennen den Geschmack nicht mehr so richtig und scheinen beim Schulessen auch nicht das beste Fleisch zu bekommen. Mein Kind hat mir gesagt: Das schmeckt aber nicht so gut wie bei Dir, Papi. Und wenn das so ist, dann bekommt die nächste Generation auch nicht gerade mehr Lust auf Wal.

Doch mehr Lust auf Walfleisch zu machen ist eines der erklärten Ziele von Shimonosekis Bürgermeister Shintaro Maeda. Deshalb lässt er in den öffentlichen Schulen dieses Jahr 100.000 Mittagessen ausgeben, 30.000 mehr als bisher.

O-Ton Maeda

Immer wenn es in den Nachrichten Neuigkeiten über Walfang gibt, dann gebe ich Pressekonferenzen. Wenn ich danach die Berichte lese, stehen darunter oft Kommentare wie: Warum soll ich das essen, das schmeckt doch gar nicht, das ist doch eklig. Walfleisch schmeckt am besten roh als Sashimi, aber das wissen die meisten Japaner gar nicht.

Er selbst habe auch immer ein Stück Wal-Sashimi im Gefrierschrank. Maeda, ist optisch ein auffälliger Typ, den man sich, wäre er nicht schon 40, auch gut als Popsternchen im Fernsehen vorstellen könnte. Die Haare sind wild gegelt, der Anzug auffällig gemustert. Für das Interview mit dem ARD-Hörfunk hat er zwanzig Minuten Zeit. Mit im Raum sitzen drei Männer in schwarzen Anzügen – alle halten den vorher eingereichten Fragenkatalog in der Hand. Den Konsum von Walfleisch zu fördern, ist für ihn selbstverständlich.

O-Ton Maeda

Walfleisch zu essen ist für Japans Identität wichtig. Viel Kritik zum Walfang kommt zum Beispiel aus Australien, obwohl die selbst Känguru und Seekühe, essen. Das ist für Japaner auch unfassbar. Aber wir kritisieren das nicht, weil das eben Teil ihrer Kultur ist.

Um die Akzeptanz von Walfleisch zu steigern, setzt er auch auf Regierungsprogramme. Die Chancen könnten gut stehen, denn die Region ist zufällig die Heimat des rechtskonservativen Regierungschefs Abe. Bürgermeister Maeda hat früher sogar mal für in dessen Büro gearbeitet.

O-Ton Maeda

Oh nein, zu Abe will ich in diesem Zusammenhang nichts sagen, wirklich nicht.

Aber er wisse natürlich, dass Abe pro-Walfleisch ist, lässt er sich dann doch noch hinreißen.

Ein bisschen deutlicher wird Tetsuji Ida. Der Journalist arbeitet seit mehr als 30 Jahren für die japanische Nachrichtenagentur Kyodo News und beschäftigt sich ebenso lange mit Umweltthemen. Ein echter Freigeist im japanischen Medienmainstream.

O-Ton Tetsuji Ida

Wir haben zwei, drei einflussreiche Politiker in Yamaguchi, einschließlich Regierungschef Abe und dann noch Herrn Nikai ein wichtiger Mann bei den Liberaldemokraten, die sich für den Erhalt des Walfangs einsetzen.

Ein Einsatz, der sich für Regierungschef und LDP-Politiker Abe bei der letzten Wahl ausgezahlt hat. In seinem Wahlkreis in der Präfektur Yamaguchi erhielt er mehr als 70 Prozent der Stimmen. Und im Sommer steht die nächste Wahl an.

Deshalb habe die LDP auch darauf gedrängt, die Internationale Walfangkommission zu verlassen, sagt der Journalist Ida. Gegen den erklärten Willen des Außenministeriums.

Der ARD Hörfunk fragt nach. Yoshie Nakatani, Referatsleiterin für Fischerei im Außenministerium erklärt:

O-Ton Yoshie Nakatani

Das hat die Regierung entschieden. Es gibt Stimmen, die sagen, der Ausstieg Japans aus Internationalen Organisationen sei schlecht. Doch für Japan macht es trotz aller Reformbemühungen keinen Sinn mehr, dort Mitglied zu bleiben. Und wenn eine Mitgliedschaft in einer Organisation keinen Sinn mehr macht, tritt Japan dort aus. Es ist auch nicht die erste Internationale Organisation, die Japan verlässt, sondern die etwa 20.

Diese Entscheidung war unvermeidlich, fügt die Beamtin noch schnell dazu.

Einer, der hautnah dabei war, ist Joji Morishita Professor an der Universität für Meereskunde und Technologie in Tokio und zuletzt Vorsitzender der Internationalen Walfangkommission.

Einerseits, so der Meeresforscher, habe Japan schon lange vorgehabt, sich aus der Kommission zurückzuziehen, konkret 2007. Andererseits habe Japan einen Kompromiss vorgeschlagen, der jedoch abgelehnt worden sei.

O-Ton Joji Morishita

Lasst uns anerkennen, dass wir uns uneinig sind und Wege finden, wie wir weiter in einer Organisation zusammenarbeiten können. So wie ein Ehepaar, das kurz vor der Scheidung steht und noch im selben Haus lebt, in dem sich aber beide Partner ignorieren.

Was ihn besonders ärgert: Bei Island und Norwegen ist genau das möglich. Sie sind Mitglied in der Internationalen Walfangkommission und jagen trotzdem kommerziell Wale. Island, weil es wirtschaftlich stark abhängig davon ist und Norwegen:

O-Ton Joji Morishita

Das Land hat damals gegen das Walfangmoratorium Einspruch erhoben, Japan auch. Aber nur bei Norwegen wurde dem Einspruch stattgegeben. Die USA haben uns damals gedroht: Wenn ihr dabeibleibt, dann dürft ihr 200 Meilen US-Gewässer nicht mehr nutzen. Aber das waren für uns wichtige Fischgründe. Also mussten wir nachgeben und verloren damit das Recht, weiter Wale zu jagen.

Doch wurde Japan wirklich benachteiligt? Nein, heißt es auf Nachfrage des ARD-Hörfunks bei der Internationalen Walfangkommission. Einspruch könne nach den Statuten der IWC nur direkt nach einer Entscheidung erhoben werden. Das aber habe Japan damals verpasst.

Und so wie es jetzt kommt, ist es vielleicht auch Japan aus einem anderen Grund ganz recht.

Japan vor einigen Wochen.

ATMO Forschungswalfang

Die letzten Schiffe zum Forschungswalfang laufen aus. Der öffentlich-rechtliche Sender NHK bringt einen kurzen Bericht darüber, wie die Schiffe nur wenige Stunden später wieder in den Hafen von Abashiri auf Hokkaido, ganz im Norden Japans einlaufen.

Erlagt haben die Fischer ein Weibchen, 6,7 Meter lang und drei Tonnen schwer.

Männer in blauen Ganzkörperanzügen nehmen sofort Proben, denn offiziell hat Japan die letzten drei Jahrzehnte Wale in erster Linie zu Forschungszwecken gefangen, vor allem mehrere hundert Zwergwale.

Was genau dort erforscht wurde, bedarf mehrmaliger hartnäckiger Nachfrage bei Tamura Tsutomu, dem Direktor des japanischen Walforschungsinstituts, kurz ICR.

O-Ton Tamura Tsutomu

Wir können jetzt über die jeweiligen Walsorten sagen, wie lange sie brauchen, um erwachsen zu werden und wie oft sie Junge zur Welt bringen.

Und dass es von einigen Arten, wie dem Mink-Sei und Blauwal inzwischen wieder so viele gibt, dass man sie wieder kommerziell jagen kann. Bei den Seiwalen sind das nach seinen Angaben 144 Stück pro Jahr ohne den Bestand zu gefährden.

Zum Interview empfängt er in einem kleinen Raum, in einer Glasvitrine steht unter anderem ein Porzellanwal, in seinem Bauch steckt eine Kerze. Hinter dem 50-jährigen Wissenschaftler hängt ein in Gold gerahmtes Bild. Darauf blasen vier Wale

Fontänen in die Luft. Hinter ihnen sieht man die Gischt und dann, ganz klein, fast schemenhaft, vier große Schiffe, die die Tiere bereits ins Visier genommen zu haben scheinen.

O-Ton Tamura Tsutomu

Ich persönlich bedaure das Ende des Forschungswalfangs. Wir befanden uns mitten in einem 12-jährigen Forschungszyklus, der nun mittendrin beendet wird. Aber immerhin haben wir ja unser Ziel erreicht, damit Japan wieder kommerziell Wale fangen kann. Insofern muss man das positiv bewerten.

Ein Zyklus, den der Internationale Gerichtshof in Den Haag 2014 in einem Entscheid stark eingeschränkt hat – zu wenig Forschung, hieß es sinngemäß. Japan durfte ab dem Winter 2015/16 nur noch 333 Zwergwale und damit zwei Drittel weniger als vorher fangen.

Den Walfang in der Antarktis fortzusetzen, wäre mit enormen Kosten verbunden gewesen, sagt der langjährige Umweltjournalist Tetsuji Ida.

O-Ton Tetsuji Ida

Es gibt zwar Pläne, ein neues Schiff für den Walfang zu bauen, aber das würden das Finanzministerium, die Öffentlichkeit und auch einige Beamte nicht mitmachen.

Denn schon jetzt ist der Walfang ein teures Zuschussgeschäft. Zuletzt pumpte die Regierung umgerechnet mehr als 40 Millionen Euro in die Forschung. Zwar geht das Fleisch sofort nach der Untersuchung in den Verkauf, doch es findet keine Abnehmer. Laut der letzten Statistik lagerten 2016 2794 Tonnen Walfleisch in Gefrierschränken – und landen irgendwann im Müll.

Dass sich an den Essgewohnheiten seiner Landsleute künftig etwas ändert, glaubt der Journalist Ida nicht:

O-Ton Tetsuji Ida

Die letzten fünf bis zehn Jahre hat Japan versucht, den Verzehr von Walfleisch anzukurbeln, hat bei Krankenhäusern, in der Armee und in öffentlichen Schulen dafür geworben, aber alles ist gescheitert.

Anders als früher haben die Menschen heute einfach eine große Auswahl an eiweißhaltigen und vor allem günstigeren Speisen, argumentiert nicht nur Ida.

Yoshie Nakatani vom Japanischen Außenministerium will dieses Argument jedoch nicht gelten lassen.

O-Ton Yoshie Nakatani

Nehmen wir zum Beispiel das Tapioka Getränk. Vor zwei Jahren kannte das keiner, aber jetzt stehen die Leute vor den Läden Schlange. Mit Walfleisch ist es dasselbe. Nur weil es jetzt keiner isst, bedeutet das nicht, dass es kein Interesse gibt.

Journalist Ida schüttelt da nur müde mit dem Kopf:

O-Ton Tetsuji Ida

Das ist der Anfang vom Ende von Japans Walfang.

Zur Verfügung gestellt vom NDR

Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt und darf nur für private Zwecke des Empfängers benutzt werden. Jede andere Verwendung (z. B. Mitteilung, Vortrag oder Aufführung in der Öffentlichkeit, Bearbeitung, Übersetzung) ist nur mit Zustimmung des Autoren zulässig. Die Verwendung für Rundfunkzwecke bedarf der Genehmigung des NDR.