

Neuseeländische Paua

Opale der Meere

In den kühlen und seichten Gewässern entlang den Küsten Neuseelands findet man eine besonders farbenprächtige Kreatur: die Neuseeländische Paua. Beliebte als Souvenir und seltene Delikatesse gerät diese Schneckenart zunehmend unter Druck durch Überfischung und Wilderei.

■ Text von Stefanie von Büren

Eine Reise nach Neuseeland gilt selten als perfekt ohne ein Souvenir aus Paua. Ob Ohringe, Halsketten, Perlen oder ein Messer mit Schnitzereien auf dem Paua-Griff, die Paua wird als typisches Neuseeländisches Souvenir landesweit vermarktet. Doch was wenige wissen, nicht nur die Schale ist beliebt, auch das Fleisch im Innern der Paua gilt als Delikatesse, sowohl in Neuseeland als auch in asiatischen Ländern. Die Paua, welche um die Küsten Neuseelands und der Chatham Islands zu finden ist, ist derart rar und begehrt, dass strikte Regeln und sogar Quoten eingeführt wurden, welche die Ernte und Vermarktung von Paua kontrollieren. Parallel dazu entstand leider auch ein florierender Schwarzmarkt mit den begehrten Schalentieren.

Biologie und Vorkommen

Paua gehören zu den Meerohren, auch Abalone genannt, und sind eine Gattung grosser Schnecken. Weltweit gibt es mehr

Die Schale der Paua schimmert in blauen, grünen und gelben Farbtönen. Die Löcher in der Schale dienen der Atmung und Reproduktion.

Quelle:
www.paua.org.nz



Die Küsten der Marlborough Sounds auf der nördlichen Südinsel Neuseelands bilden ein ideales Habitat für Paua.

Quelle:
www.fs.fish.govt.nz

als hundert Arten von Abalone. Nur in den kühlen Gewässern um Neuseeland findet man jedoch die wunderschön gefärbte Abalone Paua, wie sie dort genannt wird.

Ansprüche an den Lebensraum

Paua wachsen in Gruppen in seichten Gewässern in Tiefen von ungefähr ein bis zehn Metern entlang von steinigem Ufern, wo Seegras im Überfluss vorhanden ist. Dort halten sie sich an Steinen fest. Bemerkenswert ist der unterschiedliche Anspruch an ein ideales Habitat zwischen juvenilen und ausgewachsenen Paua. Während Paua kleiner als sieben Zentimeter in Spalten und unter Steinen in der seichten Gezeitenzone von Küsten vorkommen, so finden sich die ausgewachsenen Paua in der litoralen Uferregion der Meere. Die litorale Zone ist eine gut durchlichtete Bodenzone eines Gewässers, die gemeinhin dicht besiedelt ist mit Flora und Fauna. In der Gezeitenzone befinden sich die Paua bei Ebbe über dem Wasserspiegel. Die Überlebensrate von jungen Paua ist tief. Viele Jungtiere finden kein geeignetes Habitat, wo sie wachsen können, oder sie fallen häufig anderen Meeresbewohnern zum Opfer. Ausgewachsene Paua können bis zu 18 Zentimeter gross werden.

Farbenächtiges Juwel

Im Innern der Paua wechseln sich Schichten aus Protein und Kalzium ab, die das Licht in schillernde Farben brechen, ähnlich wie es Opale tun. Experten glauben, dass die Farbenviel-

falt abhängig ist von den verfügbaren Nährstoffen im Wasser sowie den Farben des Seegrases, der Hauptnahrungsquelle der Paua. Bei kalten Wassertemperaturen fallen Paua in einen Winterschlaf.

Wählerische Kreaturen

Paua sind aus gutem Grund wählerisch in Bezug auf ihren Speiseplan sowie bei der Wahl ihrer Nachbarn. Sind Seeigel in der Nähe, so halten sich Paua fern, da diese Meeresbewohner ebenfalls Seegrass auf der Speisekarte haben. Ein ebenfalls gefürchteter Feind ist der Seestern. Wenige Seesterne können innert kurzer Zeit ganze Paua-Kolonien auslöschen, indem sie einen ihrer Arme gezielt auf das Atemloch der Paua legen und diese ersticken. Wenn die Paua dann von ihrem Stein fällt, haben die Seesterne leichte Beute.

Begehrte Delikatesse und Souvenirs

Die wenig ansprechende äussere Erscheinung der Paua täuscht. In ihrem Innern befindet sich Fleisch, welches bei den Maori, den Ureinwohnern Neuseelands, schon seit Jahrhunderten als Delikatesse gilt. Maori verwerten die Schale zudem seit Langem für Angelruten, Schmuck und Dekorationen. Der Muskel oder Fuss der Paua, welchen das Schalentier zur Fortbewegung nutzt, gilt als äusserst schmackhaftes Fleisch. Paradoxerweise haben die meisten Neuseeländer das Fleisch der Paua noch nie gekostet, da das meiste Fleisch für den Export nach Übersee, insbesondere Ostasien, bestimmt ist.

Paua in ihrem natürlichen Lebensraum. Der Seestern ist ein natürlicher Feind der Paua. Mit seinen langen Armen kann er das Atemloch der Paua blockieren.

Quelle: www.niwa.co.nz



Quoten und Kontrolle

Die Regeln um das Ernten von Paua sind äusserst strikt und jegliche Übertretungen werden bestraft. Paua werden sowohl als Freizeitbeschäftigung als auch kommerziell geerntet. Die Art und Weise wie die Schalentiere geerntet werden, und welche minimale Grösse die Paua aufweisen muss, sind klar festgelegt. Pro Person und Tag dürfen maximal zehn Paua geerntet werden, und die minimale legale Grösse für eine *Haliotis iris* ist 125 Millimeter und 80 Millimeter für die *Haliotis Australis*. Zu keinem Zeitpunkt darf eine Person zudem mehr als zwanzig Paua in ihrem Besitz haben, ob unter Wasser oder an Land. Bereits der Besitz von einer Paua zuviel wird mit einer Busse bestraft.

Freitauchen für die Ernte

Geerntet werden darf nur mittels Freitauchen, das Verwenden einer Gerätetauchausrüstung ist verboten und wird bestraft. Mittels speziellen stumpfen Messern wird die Paua vom Stein getrennt. Sind die Paua geerntet, müssen sie unenthülst bleiben bis sie an Land sind, für den Fall einer Inspektion durch die Behörden. In besonders bekannten Paua-Gebieten wie den Marlborough Sounds auf der nördlichen Südspitze Neuseelands patrouillieren und überwachen die Behörden mit Hilfe der Polizei die Tauchgebiete mit Booten und Kameras. Bei Verstössen kann das gesamte Boot inklusive Tauchmaterial beschlagnahmt werden.

Nur Paua, die die Mindestgrösse aufweisen, dürfen von den Steinen entfernt werden. Wird eine zu kleine Paua an die Wasseroberfläche geholt, so muss sie wieder an denselben Ort zurückgebracht werden.

Quelle: www.flickr.com

Schwarzmarkt

Ist man sich der Beliebtheit der Paua einmal bewusst, so überrascht es wenig, dass der Schwarzmarkt floriert. Die Paua-Wilderei boomt und Tausende Tiere werden illegal geerntet, oftmals unter der erlaubten Minimalgrösse, die das Überleben der Spezies sichern soll. Die Fischereibehörde Neuseelands schätzt, dass 2004/2005 fast tausend Tonnen Paua gewildert wurden, wovon angenommen wird, dass 75 Prozent die vorgeschriebene Minimalgrösse nicht erreicht hatten.

Wachsende internationale Nachfrage

Weil die Nachfrage nach Paua-Fleisch aus Übersee ständig zunimmt und die Delikatesse auf den globalen Märkten hohe Preise erzielt, hat die Neuseeländische Paua-Industrie angefangen, die Schalentiere in grossen Wasserkulturen, den Aquacultures zu züchten. Die Paua werden wegen ihres Fleisches sowie der Perlen, welche im Innern der Schale wachsen, gezüchtet.

Aquakulturen

In Neuseeland werden Paua an Land gezüchtet, in sogenannten Paua farms. Dabei wird Wasser vom Meer durch die Paua-Kulturen gepumpt und anschliessend wieder ins Meer zurückgeleitet. Ernährt werden die Paua mit synthetischen Futterpellets, da die erforderlichen Mengen an Seegras nicht in dem benötigten Ausmass vorhanden ist. Zurzeit gibt es in Neuseeland zwölf solcher Farmen, wobei die grösste eine Jahresproduktion von hundert Tonnen erreicht.

230 Kilogramm Paua-Fleisch wurden bei einer Polizeiaktion beschlagnahmt. Dies war eine der grössten Schläge gegen die florierende Paua-Wilderei.

Quelle:
www.scoop.co.nz



Der Geschmack von Paua wird als pikant, derb und ähnlich dem eines Pilzes beschrieben. Das Fleisch hat eine feste Textur wie Calamari oder Oktopus.

Quelle:
www.paua.org.nz

Proteste gegen Kommerzialisierung

Mit dem Wachsen der riesigen Exportindustrie hinter dem kommerziellen Paua-Tauchen kamen auch Proteste aus der Bevölkerung auf. Einheimische fordern, dass gewisse bekannte Paua-Gebiete der Industrie nicht zugänglich gemacht werden und somit zukünftigen Generationen erhalten bleiben. Auch die Tatsache, dass ein Grossteil der Paua-Ernte für den Überseemarkt bestimmt ist, stösst neuseeländischen Paua-Tauchern zunehmend sauer auf. So kontrollieren kommerzielle Paua-Taucher bereits heute 500 Kilometer Küstenlinie, eine Fläche, die nicht mehr erweitert werden soll, wie Hobbytaucher finden.

Paua unter Druck

2004 wurde die kommerziell erlaubte Menge an Paua von 149 auf 90 Tonnen reduziert und bedrohte Paua-Gebiete für die kommerzielle Ernte geschlossen. Einzelne Gebiete wurden durch die Industrie freiwillig aufgegeben. Ungefähr 165 Kilometer an Küstenlinie wurden zum Sperrgebiet für Paua erklärt, um den Schalentieren eine Chance zur Erholung und Vermehrung zu geben. Die grosse Nachfrage nach Paua auf dem Weltmarkt mit gleichzeitiger Überfischung und Wilderei haben zu einer ständigen Unterversorgung des Marktes geführt, welche es schwierig macht, eine nachhaltige Nutzung zu garantieren. Es bleibt zu hoffen, dass durch kontrollierende Massnahmen sichergestellt werden kann, dass auch zukünftige Generationen noch nach Paua tauchen können.

