

- | [Branchen](#)
- | [Partner](#)
- | [Stellen](#)
- | [Autos](#)
- | [Immobilien](#)
- | [Marktplatz](#)
- | 

[OSTSEE-ZEITUNG.DE](#)

/OZ/MANTEL/MV vom 21.01.2010 00:00

Minister Backhaus will Kormoran-Eier ölen lassen



Lecker? Gegrillte Kormoranbrust.
Foto: fliegenfischer-forum.de

- | [Fotos](#) 



Schwerin (OZ) - Umweltminister Till Backhaus (SPD) kündigt eine Großoffensive gegen den Kormoran in Mecklenburg-Vorpommern an. In neun von insgesamt 14 Kolonien sollen die Tiere mit Laserpointern vertrieben werden. Eier des Fischräubers will der Minister mit Öl bestreichen lassen, um das Ausbrüten zu verhindern. Backhaus stellte die Pläne am Dienstagabend vor, im Schweriner Schlossrestaurant bei einem Parlamentarischen Abend des Jagd- und des Angelverbandes. Serviert wurde dazu passenderweise Kormoranbrust.

Laut Landesanglerverband soll die Vertreibung Ende Februar beginnen. „Wir wollen den Kormoran nicht ausrotten“, sagt Geschäftsführer Axel Pipping. Studien hätten aber gezeigt, dass 1500 Brutpaare für MV ausreichen würden. Derzeit brüten etwa 13 000 Tiere im Land, was die Fänge von Anglern und Fischern schmälere. Vor allem Zuchtteiche seien stark betroffen. Wie hoch der Schaden ist, kann Pipping nicht sagen.

Backhaus' Ankündigung sorgt für Ärger. „Ich bin stinksauer“, sagt Klaus-Dieter Feige, Vorsitzender der Landesarbeitsgemeinschaft der Ornithologen. Er hält es für unbewiesen, dass der Kormoran hohe Schäden verursacht. Feige droht, er werde die Zusammenarbeit seines Verbandes mit dem Backhaus-Ministerium „auf den Prüfstand stellen“.

Laut BUND-Landesgeschäftsführerin Corinna Cwielag fehlt die rechtliche Grundlage für eine Vertreibung des Wasservogels. „Das geht nur, wenn es nachgewiesene Schäden gibt“, sagt Cwielag. Den Beweis dafür hätten die Fischer und Angler bisher nicht geliefert. Markus Nipkow, Vogelschutz-Referent beim Naturschutzverband (Nabu) in Berlin, hält die vorgesehenen Methoden für abwegig. „Mit Laserpointern können Menschen verletzt werden“, sagt Nipkow. Eier-Einölen sei in Dänemark praktikabel, aber nicht in MV, weil Kormorane hier auf Bäumen und nicht am Boden brüten. Er plädiert dafür, Teiche mit Drähten und Warntönen zu schützen.

Dass der Kormoran auf den Tellern im Schweriner Schlossrestaurant landete, findet der Vogelexperte eher komisch. Der Nabu kürte den Fischräuber zum Vogel des Jahres 2010. „So toll wird es nicht geschmeckt haben“, sagt Nipkow. Die Reaktionen sind gespalten. „Ausbaufähig“, urteilt Rüdiger Brandt, Geschäftsführer des Landesjagdverbandes. Der Geschmack erinnere an Rind und Wild, das Fleisch sei fest. Andere Esser bemängelten Fischaroma. „Kormoran wird nicht Teil unserer Speisekarte“, stellt Christian Messerschmidt vom Schlossrestaurant klar.

G. KLEINE WÖRDEMANN

Die delikate Rache der Angler

30 Portionen Kormoranbrust wurden beim Empfang der Angler und Jäger im Schweriner Schloss verspeist — mit mehr oder weniger Genuss. Das Signal war klar: „Rache“ am Naturschutzbund, der den Fressfeind der Fische zum „Vogel des Jahres“ gekürt hat. Für Experimentierfreudige hier ein Zubereitungsvorschlag: Brüstchen säubern, in Salz, Zucker und etwas Kardamom einlegen, reichlich Kräuter der Provence und ein wenig Rosmarin hinzufügen. Fünf Tage kühl lagern. Guten Rotwein dazugießen, bis das Fleisch ganz bedeckt ist, zwei weitere Tage ruhen lassen. Danach abtropfen lassen und 75 Minuten bei 100 Grad räuchern. Dünn aufschneiden und mit Salat servieren.

- | [Lesen Sie weiter](#)

Leserbrief: [Tiefpunkt der politischen Kultur](#)

Dieser Beitrag wurde bisher 2166 mal aufgerufen - zuletzt am 24.01.2010 um 12:11.

