

EINE MELDUNG UND IHRE GESCHICHTE

Orca, das Tellergericht

Wie ein Oscar-Gewinner half, einen Gourmettempel zu schließen

Das Restaurant am Flughafen von Santa Monica war klein und exquisit. Es hatte sich auf Kunden spezialisiert, die das Besondere lieben, denen Frische über alles geht und die bereit sind, für wirklich frischen Fisch, kunstvoll angerichtet, viel Geld zu bezahlen.

„The Hump“ servierte Langusten, vor den Augen der Kunden getötet und angerichtet. Es bot Fisch, gespießt auf einen Holzstab, das Fleisch von der Gräte geschält, der Kopf unversehrt und atmend. Und wem es nicht reichte, sein Essen auf dem Teller zucken zu sehen, der konnte das Erlebnis steigern und Fugu bestellen, einen giftigen Kugelfisch, der bei unsachgemäßer Zubereitung einen Menschen töten kann.

Zwölf Jahre lang befriedigten die Sushi-Köche von „The Hump“ erfolgreich die Wünsche ihrer Kunden, es war ein einträgliches Geschäft. Ein Mahl für zwei kostete schnell 500 Dollar, ohne Getränke. Doch nun ist „The Hump“ geschlossen, auf der Internetseite des Restaurants bittet die Geschäftsleitung um Verzeihung. Es ist eine delikate Angelegenheit, und verantwortlich dafür ist Zoli Téglás, Vegetarier, Tierschützer und schwer tätowierter Frontman der kalifornischen Hardcore-Band Ignite.

Téglás hörte das erste Mal im Fitnessstudio von dem Restaurant und seinen Praktiken. Ein Freund sagte, es gebe da ein Gerücht. Den Gästen von „The Hump“ reiche Kugelfisch nicht mehr, ein neuer Kick müsse her, bedrohte Arten würden jetzt auf den Tellern landen. Wale, in mundgerechte Stücke geschnitten.

Téglás rettet in seiner Freizeit Pelikane, er hat seine eigene kleine Tierschutzorganisation, das „Pelican Rescue Team“. Er beschloss, einen Abend im Hump zu verbringen.

Zusammen mit einem Freund setzte er sich an die Bar und schaute in die Karte. Kein Wal. Das wäre auch zu einfach gewesen. Nach Wal zu fragen, wagte Téglás allerdings nicht, das er-

schien ihm zu direkt und damit zu verdächtig. Der Verkauf von Walfleisch ist strafbar in den USA. Deshalb sagte Téglás dem Chef des Hauses, er solle das Beste, Ausgefallenste auffahren, was die Küche zu bieten habe. Es wurde ein harter Abend für Téglás, den Vegetarier. Er kapitulierte, als der Koch vorschlug, Schildkröten die Beine zu amputieren, das Blut mit Rotwein zu mischen und die Tiere bei lebendigem Leib in Öl zu sieden. Téglás verlangte die Rechnung und ging. Wal war ihm nicht angeboten worden.



Demonstranten vor „The Hump“

USA

Nach Oscar-Doku: Ermittlungen wegen Wal-Sushi-Verkaufs

Wegen des mutmaßlichen Verkaufs von Sushi aus Walfleisch haben die Behörden im US-Bundesstaat Kalifornien ein Verfahren gegen ein japanisches Restaurant eingeleitet.

Aus der „Welt“

Aber er gab nicht auf, er vermutete, dass der Inhaber des Restaurants, ein Mann japanischer Abstammung, seine neue Spezialität nur anderen Japanern und sehr guten Kunden anbieten würde. Téglás kannte zwei Japanerinnen, es würde nicht einfach sein, sie zu einem Besuch zu überreden. Sie leben vegan.

Téglás wollte auf Video dokumentieren, dass in diesem Laden Walfleisch

auf den Teller kam, er dachte an versteckte Kameras, an gerichts feste Beweise.

Er heuerte einen Bekannten an, Charles Hambleton. Hambleton gehörte zur Crew von „The Cove“, einem Film, der in diesem Jahr den Oscar für die beste Dokumentation gewonnen hatte. Der Film schildert das Abschachten von Delphinen in einer japanischen Bucht, Hambleton war für das Verstecken der Kameras zuständig, er versteht etwas von seinem Job, am Ende der Filmarbeiten hatte die Crew Probleme, die Kameras wiederzufinden. Hambleton versorgte Téglás, die beiden japanischen Veganerinnen und eine weitere Frau mit hochwertigen Minikameras. Sie waren als Knöpfe und Stifte getarnt.

Zu viert betreten sie das Lokal. Téglás setzte sich mit seiner Begleiterin an die Bar, die beiden Veganerinnen fanden Platz an einem Tisch. Sie fragten: „Gibt es hier auch Wal?“

„Ja“, sagte ein Kellner.

Wie sich später herausstellte, wurde das Fleisch nicht im Restaurant gelagert, sondern im Kofferraum eines Mercedes, in einer Kühlbox. Der Wagen stand auf dem Parkplatz, er gehört dem Inhaber des Lokals.

Das Walfleisch war rosig und zart. Die beiden Japanerinnen bissen hinein, und in einem unbeobachteten Moment ließen sie es in Plastiktüten gleiten. Auf ihrer

Rechnung stand, mit der Hand geschrieben, Wal 85 Dollar.

Zoli Téglás schickte das Fleisch an ein Labor, die DNA wurde untersucht. Es war Wal, Seiwal. Mit der Analyse des Labors, den Videoaufnahmen und der Quittung ging Téglás zur Polizei.

Beamte observierten das Lokal, zwei weitere Male bestellten Freunde von Téglás, ausgerüstet mit versteckten Kameras, Walfleisch. Dann wurden der Inhaber des Restaurants vernommen und der Koch. Sie bestritten die Vorwürfe nicht. „The Hump“ wurde geschlossen.

Zoli Téglás ist nun ein sehr beschäftigter Mann. Er bekommt immer wieder Anrufe aus anderen Sushi-Lokalen. Es geht um eine amerikanisch-japanische Wal-Connection. Téglás und seine Freunde stehen noch am Anfang.

Am Ende wird vielleicht ein Film daraus.

UWE BUSE