

Die gejagten Jäger

Millionen Blauhaie werden jedes Jahr gefangen. Ihre Flossen sind in Asien begehrt, ihr Fleisch wird in Europa billig verkauft. Wie viel Fang verträgt die Art?

Von Nathalie Bertrams, Tristen Taylor und Crystal Chow
Fotos: Nathalie Bertrams



Auf hoher See wurden Innereien und Köpfe der Blauhaie entfernt – die Finnen müssen dronbleiben, so schreibt es die EU vor.

Arbeiter entladen den Fang eines Langleiners aus dem Pazifik in der spanischen Hafenstadt Vigo.

Vor einer Fabrikhalle nahe der Hafenstadt Vigo rangieren Lastwagen fünf Kühlcontainer an die Laderampen. Ein Kran zieht die Fracht heraus, Arbeiter helfen mit Hakenstangen nach. Dann schlittern tiefgefrorene Schwertfische, in graue Tücher gewickelt, über den Beton und Blauhaie ohne Kopf, in Nylonnetze gerollt, die Flossen eng an den Körper gebunden. Ihre Eisekkälte trifft die Hallenluft, weißer Nebel steigt auf. Ein spanisches Langleinenboot fing sie im Pazifik, in Peru wurden sie umgeladen, dann ging die Fracht nach Galicien. Der Kran entlädt dieses Mal 130 Tonnen Schwertfisch und 15 Tonnen Blauhai.

Claudio Ibáñez führt in dritter Generation das Familienunternehmen, das sein Großvater 1940 als Fischhandel in Vigo gründete. Es besitzt zwei Fangschiffe und vermarktet außerdem die Fänge von mehr als 35 Langleinern. Nach seiner Funktion gefragt, zählt Ibáñez auf: Putzmann, Buchhalter, Arbeiter, Fahrer und Manager. Er will ein paar Missverständnisse aus dem Weg räumen. Später, im Büro, wird er über stehende Quoten sprechen, über die Konkurrenz aus Nicht-EU-Staaten, die Brüsseler Bürokratie und norwegischen Lachs. Zuerst führt er aber in orangefarbener Warnweste durch die Hallen. Sichtlich stolz ist er auf die Kühlräume. Minus 25 Grad in dem einen, minus 50 im nächsten. Nach wenigen Schritten beginnen seine Besucher zu bibbern. Ibáñez lacht.

In der Verarbeitungshalle stehen dick eingepackte Männer an Metalltischen. Im Abord schälen sie mit Beilen auf die grauen Rumpfe, die Flossen lösen sich vom gefrorenen Körper. Rücken-, Brust- und Schwanzflossen landen auf dem oberen Fließband, die flossenlosen Körper werden nach Gewicht sortiert.

Nach Angaben der Landwirtschafts- und Ernährungsorganisation der UN, FAO, fängt kein Land so viele Blauhaie wie Spanien, das Zentrum des Handels ist Vigo. Von hier aus reisen die Flossen nach Hongkong, Singapur und Taiwan, die Haut nach China. Das Fleisch landet auf Märkten und in Großküchen in Italien, Portugal, Marokko und – oder in Spanien, nicht weit vom Zerlegetisch entfernt.

Im Mercadona-Supermarkt hinter dem Hafen liegt Meeresfrüchte-Paella der Eigenmarke Hacendado für 4,25 Euro für 625 Gramm in der Gefriertruhe. Zwischen Muscheln, Tintenfisch und Garnelen finden sich kleine weiße Würfel. „Tintoreto“, Blauhai, steht auf der Packung. Eingeschweißtes Haisteak wird für 8,25 Euro pro Kilo verschibelt.

Vom Tiefkühlregal in Spanien bis zu den Flossenmärkten Asiens wird der Blauhai fast zwei Drittel der weltweiten Fänge. Millionen Tiere werden jedes Jahr vermarktet. Die Fischerei gilt als nachhaltig. Doch im Nordatlantik, wo Fanggrenzen gelten und die Bestände vergleichsweise gut überwacht werden, liegt die Wahrscheinlichkeit, dass der Blauhai bereits überlebt ist, laut der Fischereikommission ICCAT bei 50,1 Prozent.

Das Schicksal des Blauhais folgt einem Muster, das der Meeresbiologe Daniel Pauly von der University of British Columbia in fünfzig Jahren Forschung mehrfach beobachtet hat. Eine Art wird abgefischt, dann ziehen die Flotten weiter. Seit 1970 ist die Zahl ozeanischer Haie und Rochen weltweit um 71 Prozent zurückgegangen. Die Haifischerei, schätzt Pauly, halte noch zwei Jahrzehnte. „Dann ist sie weg.“

Blauhaie geraten an dieselben Langleinen wie Thunfisch und Schwertfisch. Sie

Nach Berechnungen der Vereinten Nationen wurden alleine im Jahr 2024 weltweit etwa 4,4 Millionen Blauhaie gefischt

leben im offenen Ozean und leben in fast allen Weltmeeren. Sie werden fast vier Meter lang und folgen den Wanderungen ihrer Beute, Kalmare und Schwarmfische. Ihr schlanker Körper und die langen Brustflossen sind typisch für diese Art. Der schwerste je gefangene Blauhai wog etwas über 200 Kilogramm, doch die meisten Tiere wiegen zwischen 25 und 50 Kilo. Weibchen werden im Alter zwischen vier und fünf Jahren geschlechtsreif. Die Tiere werden bis zu 20 Jahre alt. Blauhaie können Menschen angreifen, und es kam bereits zu tödlichen Unfällen. Üblicherweise meiden die Fische aber küstennahe Gebiete.

Jahrzehntlang behielten Fischer nur die wertvollen Flossen und warfen die Körper zurück ins Meer, das Fleisch ließ sich kaum verkaufen. Dieses „Finning“ ist heute vielerorts verboten – der Handel mit Haiflossen nicht. Seit 2003 steht der Blauhai unter dem Schutz des Washingtoner Artenschutzübereinkommens CITES. Gehandelt werden darf er weiter, nur braucht jeder Export eine Genehmigung.

In der EU müssen Haie seit 2013 mit Flossen angelandet werden, so will es die Fins-Attached-Regel. Abtrennen darf man sie erst an Land, wie in der Fabrik in Vigo. Nach einer Bürgerinitiative mit mehr als einer Million Unterschriften prüft die EU-Kommission nun ein Verbot des Flossenhandels. Die Finning-Verbote haben bislang weltweit wenig am Handel geändert, das ergab erst im Juli eine Studie, die Daten aus 188 Ländern analysierte. Ibáñez beschreibt den Mehraufwand und damit die Kosten der Fins-Attached-Regel. Früher habe man die Flossen gleich an Bord abgeschnitten. Heute müsse die Besatzung die abstehenden Flossen eng an den Körper legen, damit sich die Haie stapeln lassen, und jedes Tier vorsichtig in ein Netz wickeln, damit die Flossen im Gefrierraum nicht beschädigt werden.

Vor 35 Jahren fing das Unternehmen mit der Langleinenfischerei auf Schwertfisch an. „Damals wussten wir den Blauhai noch nicht zu schätzen“, sagt Ibáñez. Das änderte sich allmählich. Ende der Neunzigerjahre landete die Flotte beinahe 30 000 Tonnen pelagischer Haie an, überwiegend Blauhai.

Der Blauhai ist von den Hunderten Haiarten der am stärksten befischte. Rund 120 000 Tonnen wurden 2024 weltweit als Fang gemeldet, sagt die FAO, und die Behörde räumt selbst ein, dass in dieser Zahl Rückwürfe und Kleinfischerei weitgehend fehlen. Bei einem Durchschnittsgewicht von 27 Kilo entspricht das rund 4,4 Millionen Tieren. Davon entfielen knapp 45 400 Tonnen auf Spanien und fast 32 000 Tonnen auf Taiwan – zusammen fast zwei Drittel der weltweiten Fänge.

Hinter den Betonfassaden der Fabrik von Ibáñez folgt der Hai einem getakteten Weg. Arbeiter mit orangefarbenen Gummihandschuhen, Gummischürzen und weißen Balaklaven ziehen den gefrorenen Leibern mit langen Messern die Haut ab und schneiden sie zu Computergesteuerten Anlagen portionieren die Steaks auf exakt 300 Gramm. An einer kreisförmigen Bandsäge zerteilt eine Arbeiterin die Enden in kleine weiße Würfel, wie die in der Gefriertruhe des Supermarkts hinter dem Hafen. Alle Reste werden zu Fischmehl.

Rund 25 000 Tonnen Fisch verarbeitet die Fabrik im Jahr, sagt Ibáñez: Thunfisch, Schwertfisch und 5000 bis 6000 Tonnen Blauhai. Seit etwa 15 Jahren sei Hai „eine sehr gute Ergänzung zur Schwertfischfischerei“. Ein Kilo bringe ihm heute 1,50 bis zwei Euro, lange sei es weniger als ein



Fangschiffe im Hafen von Nanfanguo, Taiwan. Die größten Langleiner der Welt fangen hier die größten Fischereifische.

Kleine Haie an einem Stand am Hafen von Daxi, Taiwan, wo frisch angelandeter Fisch lokal gehandelt wird.



Euro gewesen. Selbst Schwertfisch, ein hochwertiger Fisch, sei mit derzeit fünf bis sechs Euro pro Kilo „sehr billig“. 2021 habe er acht bis zehn Euro gebracht. Allein sei keiner der beiden Zweige rentabel.

Reim Blauhai retten die Flossen die Rechnung: Für sie bekommt Ibáñez rund 15 Euro pro Kilo. Damit steige der Durchschnittserlös auf etwa drei Euro pro Kilo. Wohin die Flossen aus Vigo gehen, wisse er nicht, sagt Ibáñez. Den Export wickeln drei bis vier spanische Spezialfirmen ab, Namen nennt Ibáñez nicht. Am anderen Ende steht irgendwo in Asien ein Händler, bei dem die getrockneten Flossen bis zu 1000 Euro pro Kilo kosten.

Ibáñez macht während des Rundgangs wenig zum Geheimnis. Er nennt Fangmengen und Preise, zeigt die Verarbeitung und öffnet später auf seinem Computer das elektronische Logbuch eines seiner Schiffe. Tag für Tag stehen dort Position, Art und Fangmenge. Er weist auf eine Zeile: 300 Kilogramm Blauhai angelandet. Für Ibáñez ist das der Beleg: Die Flotte werde eng kontrolliert.

„Die europäische Fischerei ist per Definition nachhaltig“, sagt Angela Cortina, Meeresbiologin und technische Sekretärin des Reederverbandes ARVI in Vigo. 124 Langleiner aus Galicien fischen nach Verbandsangaben 90 Prozent des Blauhais, den die europäische Flotte fängt.

An der Pinnwand hinter Cortinas Schreibtisch hängen Seekarten und Unterwasseraufnahmen. Auf dem Tisch liegt ein großformatiger Bildband über den Blauhai, darin Rezepte für mariniertes Hai-Carpaccio und gegrillten Hai mit Granatapfel. Blauhai, sagt sie, sei „im Grunde geschmacklos. Das Gute daran ist, dass man ihn so zubereiten kann, wie man möchte. Er schmeckt zwar nach Fisch, aber der Geschmack ist nicht sehr intensiv“.

Cortinas Vertrauen beruht auf einem System aus Bestandsbewertungen, Fanggrenzen und Kontrollen. „Für jeden einzelnen Teil des Hais gibt es Unterlagen. Jedes Kilo muss nachvollziehbar sein.“ Kontrolliert werde die ganze Kette: Logbuch, Anlandung, Erstverkauf, Weiterverkäufe müssten zusammenpassen, zumindest in Europa. Wie in anderen Ländern inspiert werde, wisse sie nicht. Auf See ist die Kontrolle dünner. Die Internationale Kommission für die Erhaltung der Thunfische im Atlantik, kurz ICCAT, verlangt Beobachter auf mindestens fünf Prozent der Fangfahrten. Cortina sagt, Spanien gehe freiwillig auf sechs Prozent. Dass die geringe Beobachterabdeckung Unsicherheiten über die Fangzusammensetzung offenlässt, räumt die Flotte in ihrem eigenen Nachhaltigkeitsprogramm ein.

Über die Fangmengen im Atlantik entscheidet nicht die Industrie, sondern die Fischereikommission. Die ICCAT verwaltet neben Thunfischen auch Schwertfische und mehrere Haiarten. Ihre Wissenschaftler bewerten die Bestände, die 56 Vertragsparteien beschließen die Regeln. Normalerweise wird im Konsens entschieden. Und so verhandelt die ICCAT seit siebzehn Jahren über eine strengere Fassung der Fins-Attached-Regel.

Wie zäh diese Prozesse sind, weiß Iris Ziegler, sie verfolgt für die Deutsche Stiftung Meeresschutz die Sitzungen der Fischereiorganisationen als akkreditierte Beobachterin. „Ein generelles Verbot der Haifischerei wird politisch nicht durchsetzbar sein“, sagt sie. „Deshalb müssen die Bestände, die eine Nutzung noch verkraften, wirklich nachhaltig bewirtschaftet werden. Andere dagegen dürften gar nicht mehr befischt werden.“ Haie existieren

Die spanischen Fischer bekommen rund 15 Euro für ein Kilogramm Haifischflossen. In Asien zählt man dafür fast das Hundertfache

tiert seit über 400 Millionen Jahren. „Und wir haben es geschafft, viele Arten in 50 Jahren industrieller Fischerei an den Rand des Aussterbens zu bringen.“

Cortina gibt sich überzeugt, dass das System funktioniert, das zeige der Blauhaiflossenfisch: Als der Bestand vor dem Kollaps stand, habe die ICCAT eingegriffen, inzwischen habe er sich erholt. Ziegler hält den Vergleich für irreführend. Ein Thunfischweibchen gibt Millionen Eier ins Wasser ab. Ein Blauhaiweibchen wird erst mit vier bis fünf Jahren geschlechtsreif, trägt neun bis zwölf Monate und bringt dann im Schnitt rund 34 lebende Junge zur Welt. Dabei gehört der Blauhai noch zu den produktiveren Haiarten. „Wenn der Blauhai einen kritischen Zustand erreicht, ist es zu spät“, sagt Ziegler.

Seit 2024 dürfen im Nordatlantik jährlich 30 000 Tonnen Blauhai gefangen werden. Davor war es noch mehr. Laut ICCAT-Wissenschaftlern bliebe der Bestand bei Fängen von rund 22 000 Tonnen mit hoher Wahrscheinlichkeit gesund. Dass trotzdem 30 000 Tonnen erlaubt wurden, sei eine politische Entscheidung der ICCAT, sagt Iris Ziegler.

Für Angela Cortina ist das ein Zeichen nachhaltiger Fischerei: Die Flotte schöpfe ihre Quote nicht einmal aus. Inzwischen liegen die Fänge bei 19 300 Tonnen. Doch dazu zählen womöglich auch Tiere, die nicht gefangen werden dürfen: Greenpeace dokumentierte 2022 in Vigo nach eigenen Angaben auch Anlandungen sehr junger Blauhaie. Zudem melden viele Staaten zurückgeworfene Blauhaie gar nicht, andere erfassen ihre Fänge nur pauschal als „Hai“, stellten Wissenschaftler bei einem FAO-Workshop im Oktober 2025 fest.

Ist der Nordatlantik also überfischt? Dazu gibt es nur Schätzungen wie die 50,1 Prozent Wahrscheinlichkeit der Fischereikommission ICCAT – und die fußt auf lückenhaften Daten.

Wie groß die Lücke sein könnte, zeigt Daniel Pauly. Für sein Projekt „Sea Around Us“ rekonstruiert der Meeresbiologe die weltweiten Fänge seit 1950 und ergänzt, was in den offiziellen Statistiken fehlt: Rückwürfe, nicht gemeldete Fänge, Kleinfischerei. Für 2019 kommt er weltweit auf rund 350 000 Tonnen Blauhai. Einen Bestand bei solchen Zahlen für gesund zu erklären, nennt Iris Ziegler „fast russisches Roulette“.

Luis Gustavo Cardoso, stellvertretender Vorsitzender des ICCAT-Wissenschaftsausschusses, hält dennoch an der Schätzung der Kommission als „die beste verfügbare“ fest. Damit die Staaten nicht jedes Jahr um Fangmengen feilschen müssen, soll die Quote künftig computerbasiert festgelegt werden, untersucht werden viele denkbare Entwicklungen des Bestands, von günstig bis ungünstig. Gesucht wird, wie bei Thunfisch und Schwertfisch, die Regel, die möglichst hohe Fänge erlaubt, ohne den Bestand zu gefährden.

Entscheidend ist, was „ohne zu gefährden“ heißt: In wie vielen der Simulationen muss der Bestand künftig gesund bleiben? Für Schwertfisch und die meisten Thunfische hat die ICCAT 60 Prozent festgelegt. Iris Ziegler hält 70 Prozent für wissenschaftlich angemessen, 60 für das absolute Minimum. „Es ist der politische Wille, wie vorsichtig wir sein wollen“, sagt sie. Und genau hier haken die Verhandlungen. Die neuen Regeln, ursprünglich für 2027 geplant, sollen nun erst 2029 kommen.

Im Südatlantik ist die Situation kaum besser: Dort gilt der Blauhaibestand zwar nicht als überfischt, dennoch wird dort schon mehr gefangen, als langfristig nachhaltig wäre.



Haiflossen, Seegurken und andere Delikatessen in einem Geschäft in Taipehs historischer Dihua Street. Getrocknete Haiflossen kosten hier umgerechnet zwischen 280 und 700 Euro.



Ángela Cortina, Meeresbiologin und technische Sekretärin der Reederorganisation ARVI in Vigo (oben). Sie ist überzeugt, dass die europäische Blauhaifischerei nachhaltig ist, solange sie EU-Quoten, CITES-Vorgaben und Rückverfolgbarkeit einhält. Kaufmann Jin-chang Wu (unten) verkauft Haiprodukte, solange es legal ist.

Im Indischen Ozean halten die Wissenschaftler der Fischereikommission ICCAT den Bestand für gesund, die Fänge liegen allerdings nahe am Maximum. Wie viel dort tatsächlich gefangen wird, wissen aber auch sie genauso wenig wie die Kommission im Nordatlantik. Fangobergrenzen gibt es weder dort noch im Pazifik. Aus dem Pazifik kamen auch die 15 Tonnen Blauhai, die der Kran in Vigo entlud.

Szenenwechsel: Es ist halb fünf an einem Junimorgen in Nanfang'ao an der Nordostküste Taiwans. An der Wand der Auktionshalle hängen Poster der Fischereibehörde mit Arten, die nicht angelandet werden dürfen: Walhai, Weißer Hai, Riesenhai, Mantas. Der Blauhai fehlt.

Die ersten Langleiner machen fest. Ein Kran hebt die Haikörper aus den Laderäumen, steif gefroren und gebündelt wie Langholz, und zieht die Fracht an Land. Auch Taiwan schreibt vor, dass Flossen am Körper bleiben oder dem jeweiligen Hai eindeutig zugeordnet und mit ihm verbunden werden. Sie kommen in Plastiktüten, mit Draht oder Kabelbindern am Hai befestigt.

Das Hauptgeschäft sind hier die wertvollen Thunfische, der größte Teil der Halle ist dafür reserviert. Die gefrorenen Körper, sorgfältig nebeneinandergelegt, dampfen in der feuchtwarmen Luft. Käufer drängen sich darum, es wird gewogen und verhandelt, die Ware geht auf Lastwagen. Ein Teil landet in den Sashimi-Restaurants am Kai, ein paar Schritte entfernt. Eine Kamera ist hier überall unerwünscht, das machen die Verantwortlichen mit eindeutigen Gesten klar.

Weiter hinten in der Halle bei den Haien ist das anders. Die Arbeiter lächeln, niemand stört sich an der Kamera. Die kopflosen Körper werden in Metallwagen gestapelt und weggefahren. Auf bunten Plastikstühlen lösen sechs Arbeiter Fleischreste vom Knorpel der Flossen und schneiden die Ansätze gerade. Dann verschwinden die Flossen, nach Größe sortiert, in weißen Plastiksäcken. Wohin die verschickt werden, kann keiner sagen. Zu sehen ist nur der erste Verarbeitungsschritt am Hafen.

Für ein Kilo Flossen werden rund 500 Taiwan-Dollar bezahlt, etwa 13,50 Euro. Ein Kilo Fleisch bringt im Hafen 20 bis 25 Taiwan-Dollar, gerade einmal 54 bis 68 Cent. Was aus dem Fleisch wird, zeigt sich gut achtzig Kilometer nördlich, auf dem Fischmarkt von Keelung in Keelung. Er öffnet erst um ein Uhr nachts. Händler bauen ihre Stände am Straßenrand auf, bald füllen Käufer die Straße. Auf Eis und in Plastikwannen liegen Kalmare, Thunfische, tiefgefrorenen norwegischen Lachs – und immer wieder Blauhai.

Ein Kunde deutet auf einen kopf- und flossenlosen Hai. Der Händler legt den Körper auf den abgespülten Betonboden, betrachtet ihn kurz und setzt das Messer an. Wenig später trägt der Kunde ein großes Stück Haifischfleisch in einer durchsichtigen Plastiktüte davon. Anders als die anderen weißen Würfel im spanischen Supermarkt ist der Hai hier noch als Hai zu erkennen. Aber auch hier ist er günstig: Ein Kilo Blauhaifisch kostet 6,70 Euro. Flossen gibt es hier nicht. Die Kosten in Delikatessenzentren und Apotheken für traditionelle chinesische Medizin ein Vielfaches dessen, was Claudio Ibáñez im spanischen Vigo dafür bekommen hat.

Im Süden Taiwans, in Kaohsiung, gießt Jin-chang Wu grünen Tee ein. In einer Glasvitrine liegen Haiflossen, näher am Eingang eine Tüte mit getrockneter Haihaut. Vor mehr als 70 Jahren eröffnete Wus Vater das Geschäft. Heute verkauft Wu vor allem Abalone, getrocknete Jakobsmuscheln, Pilze und Fischblasen. Haiflossen seien längst nicht mehr das Geschäft, das sie einmal waren. Eigengeschmack haben die Flossen kaum. Was zählt, sind Textur und Status. Gefragt sind sie heute vor allem rund um das chinesische Neujahrsest.

„Die jungen Leute essen heute weniger Haiflossen“, sagt Wu. Wenn Eltern welche kaufen, würden die Kinder sie kritisieren, aus Sorge vor illegaler Fischerei. Früher habe es keine Kontrolle gegeben. „Heute wird weniger gefangen, da der Fang legal erfolgen muss“, sagt Wu. Sollten Wissenschaftler zu dem Schluss kommen, dass die Halbestände zurückgehen, halte er geringere Fangmengen für vernünftig. Seit zwei oder drei Monaten komme keine neue Ware zu ihm. Der Treibstoff sei teuer, sagt Wu, und die Boote seien hinter Kalmar und Goldmakrele her. „Dieses Geschäft verschwindet langsam. Die Gewinnspanne stimmt einfach nicht.“ Sein Sohn ist Anwalt geworden.

Wus Geschäft schrumpft, die Fischerei geht weiter, der Markt verlagert sich. In Hongkong, jahrzehntelang der wichtigste Umschlagplatz für Haiflossen, sanken die Einfuhren zwischen 2015 und 2021 um etwa zwei Drittel. Auf dem chinesischen Festland brach die Nachfrage ein, nachdem die Regierung Haiflossen 2013 von offiziellen Banketten verbannt hatte. Die Großhandelspreise fielen laut der Fischschutzorganisation Wild Aid binnen drei Jahren um mehr als die Hälfte. Doch der Handel ist längst nicht vorbei. Singapur war auch 2025 das wichtigste Zielland für Haiflossen aus der EU: 41,5 Prozent der Exporte gingen dorthin, weitere 40,9 Prozent nach China. Die Flossen stammen von einem großen Teil aus Spanien – womöglich auch aus Claudio Ibáñez' Fabrik.

Weltweit stuft die IUCN den Blauhai inzwischen als „potenziell gefährdet“ ein. Im Mittelmeer gilt die Art bereits als „vom Aussterben bedroht“. Dort gingen die Vorkommen innerhalb von drei Jahrzehnten um bis zu 90 Prozent zurück. Was heute als gesund gilt, hängt für den Meeresbiologen Daniel Pauly davon ab, welchen Ausgangszustand man zum Maßstab nimmt. Wissenschaftler arbeiten häufig mit kurzen Zeitreihen, sagt er. Dafür prägte er 1995 den Begriff „shifting baselines“, die Verschiebung der Bezugsgröße: Jede Generation hält den Zustand für normal, den sie selber vorgefunden hat – dass der ärmer ist als der davor, entgeht ihr. „Wir leben in einer subjektiver Gegenwart.“

„Die Vorstellung einer nachhaltigen Haifischerei ist absurd“, sagt Pauly. „In dem Moment, in dem man beginnt, sie zu befischen, beginnt ihr Niedergang.“ Ist der Hai dezimiert, werde sich die Fischerei anderen Spezies zuwenden: mesopelagischen Arten, die Fische der Dämmerzone der Ozeane. „Wir werden anfangen, etwas anderes zu fischen. Laternenfische zum Beispiel.“

Die Recherche für diesen Artikel wurde vom Pulitzer Center on Crisis Reporting und Journalismfund Europe unterstützt.