



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

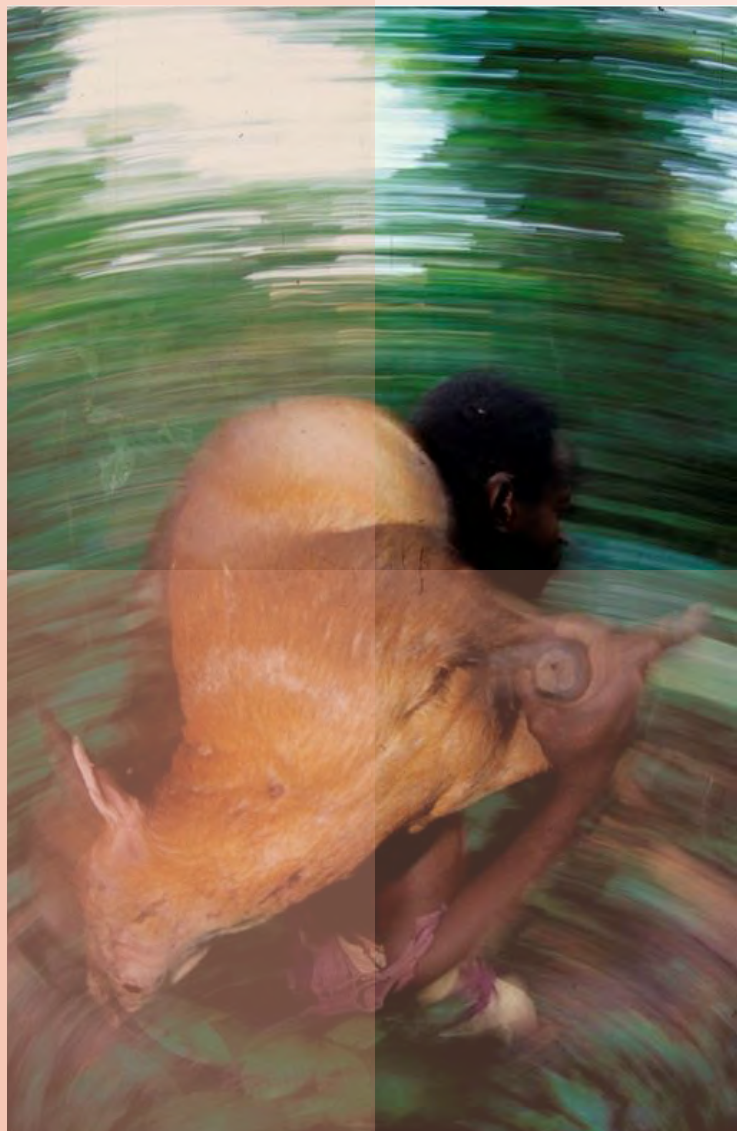
Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV



Bushmeat

Informations- und Identifikationsbroschüre

**Eine Zusammenarbeit des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
und der Tengwood Organisation**





Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV**





1. Einleitung

Der Begriff „Bushmeat“ stammt aus dem Englischen und steht für Fleisch, das von wildlebenden Tieren stammt und zum Verzehr bestimmt ist.

Der Begriff bezieht sich vor allem auf Fleisch, das aus Afrika stammt, die Bezeichnung wird aber auch für „wildes“ Fleisch aus dem asiatischen Raum und Südamerika gebraucht.

Der Verzehr von Bushmeat an sich ist nichts Neues. In den letzten Jahren hat sich aber die Menge des Verzehrs und die globale Verteilung des Fleisches verändert. Verschiedene Entwicklungen und Veränderungen haben dazu beigetragen, dass der Konsum von Bushmeat stark angestiegen ist wie zum Beispiel Bevölkerungswachstum, effizientere Jagd durch neue Waffen oder die Erschliessung früher unzugänglicher Waldgebiete.

Der Handel mit Bushmeat ist somit durch die grosse Nachfrage in den städtischen Regionen zu einem lukrativen Geschäft geworden. Die Globalisierungstendenzen tragen auch dazu bei, dass Nahrungsmittel nicht mehr nur lokal erhältlich sind, sondern innert weniger Tage in die ganze Welt verfrachtet werden können und rund um den Globus erhältlich sind. Was früher vor allem ein Mittel zur Selbstversorgung und Ernährung der eigenen Familie war, ist heute ein globaler Markt mit steigender Nachfrage geworden.

Der Bushmeatkonsum ist aber keineswegs nachhaltig: Hochrechnungen deuten darauf hin, dass die Entnahme wilder Tiere aus der Natur in Afrika 6 mal höher ist als eine nachhaltige Nutzung es wäre^{III}. In West- und Zentralafrika werden jährlich bis zu 5 Mio. Tonnen Bushmeat gehandelt^{IV,V}.

Der Handel beschränkt sich jedoch nicht nur auf Afrika: Einer Studie nach werden jede Woche 5 Tonnen Bushmeat über den Pariser Flughafen nach Frankreich transportiert, wovon mehr als ein Drittel von unter CITES^{VI} (**C**onvention on **I**nternational **T**rade of **E**ndangered **S**pecies of wild flora and fauna) Schutz gestellte Arten stammt^{VII}; in England wurden im Jahr 2005 25'000^{VIII} Ladungen Bushmeat im Reisendenverkehr beschlagnahmt und es ist kein Geheimnis, dass Bushmeat in New York, London und Paris auf Märkten zu erwerben ist. Dies zeigt auf, dass die Bushmeat Krise uns auch hier in Europa betrifft.



Der (internationale) Handel mit Bushmeat ist aus 2 Hauptgründen sehr problematisch:

1. Artenschutz: Der Handel und die steigende Nachfrage tragen zu einer nicht nachhaltigen Entnahme von Tieren aus der Wildnis bei. Sie gefährden das Überleben vieler Tierarten und Populationen in ihrem Ursprungsland. Die Entnahme von Tieren aus der Wildnis für den Bushmeat Konsum ist ein grosser Faktor für den Artenverlust^X.

2. Seuchengefahr: Der Import dieser toten Tiere birgt eine erhebliche Gefahr im Bereich des Seuchenschutzes. Es gibt eine Reihe an Zoonosen^X, die durch den Kontakt mit Bushmeat übertragen werden können.

Der Ort, an dem der Import von Bushmeat aus Drittländern im Reisendenverkehr in die Schweiz am effektivsten verhindert werden kann, ist der Kontrollpunkt an den Flughäfen. Das Problem ist aber, dass die Identifikation von im Reisendenverkehr mitgeführtem Fleisch aufgrund von äusseren Merkmalen oftmals schwierig bis nahezu unmöglich ist. Daher fällt Bushmeat oft in die Kategorie von „Fleisch aus Drittländern“ und erscheint dazu in keiner separaten Statistik. Das heisst, es wird nicht speziell als Bushmeat erfasst und registriert. Zudem stellt der Umgang mit Fleisch von wilden Tieren ganz andere Ansprüche an die Hygienemassnahmen, insbesondere an einem hochfrequentierten Ort wie einem Flughafen.



XI

Links: Frisch gejagter Gorilla wird zerstückelt.

Rechts: Kontakt mit Blut erhöht das Risiko einer Krankheitsübertragung.



2. Ziel dieser Broschüre

Das Ziel dieser Broschüre ist es, eine Unterstützung und Hilfestellung für Zollangestellte, Grenzwächter und Artenschutzkontrolleure zu sein, die tagtäglich mit dem illegalen Import von Bushmeat konfrontiert sind und als eine Art Wegweiser für den Umgang mit solch einem Fund zu dienen.

Ein weiteres Ziel ist es, die Hygieneregeln als Prozess zu standardisieren und die Erkennungsquote von Buschfleisch zu erhöhen. Dadurch wird die Sicherheit erhöht, der Import verringert und man kann Zahlen zum Ausmass des Imports in die Schweiz erheben.

Die Mitarbeiter des Flughafens spielen in diesem Prozess eine speziell wichtige Rolle, da sie mit ihrer Arbeit und Aufmerksamkeit bei den Kontrollen eine sehr wichtige Funktion im Kampf gegen den illegalen Import von Bushmeat aus Drittländern tragen.



3. Vorsichtsmassnahmen

3.1 Hygiene und Prozess

Schätzungsweise 75% der neu auftauchenden, ansteckenden Krankheiten sind Zoonosen- vom Tier auf den Menschen (und vom Menschen auf das Tier) übertragbare Krankheiten. Die meisten dieser Krankheiten haben ihren Ursprung bei Tieren aus der Wildnis^{xii}.

Krankheiten wie Ebola, SARS, Anthrax und HIV-AIDS wurden vermutlich (unter anderem) durch die Verarbeitung und den Konsum von Bushmeat auf den Menschen übertragen^{xiii}. Nicht nur Menschen sind von der potentiellen Einführung neuer Krankheiten betroffen, Krankheiten können auch auf Vieh und andere domestizierte Tierarten übergreifen (Bsp. Vogelgrippe, Schweinegrippe). Da Bushmeat illegal importiert wird, gibt es keinerlei Kontrollen oder Vorschriften, die beim Import eingehalten werden und somit stellt es ein potentielles Seuchenrisiko dar. Der weltweite Personenverkehr hat in den letzten Jahren stark zugenommen, und damit auch die Gefahr, dass neue Krankheiten eingeführt werden.

Aus diesem Grund ist es sehr wichtig, beim Fund und Umgang mit Bushmeat einige Sicherheitsvorkehrungen zu treffen und Richtlinien zu befolgen, damit dieses Risiko soweit wie möglich eingedämmt werden kann. Der folgende Prozess soll dafür wegweisend sein.



4. Erkennen von Bushmeat

In manchen Fällen ist es relativ einfach, Bushmeat zu erkennen. Zum Beispiel wenn das Tier als ganzer, frischer Tierkörper aus einem Land, wo Bushmeat vorkommt, importiert wird. In den meisten Fällen ist es aber schwierig, Bushmeat zu erkennen, z.B. wenn es sich um zerstückelte Tierkörper oder zerkleinertes Fleisch handelt. Immer häufiger wird Bushmeat in dieser Form geschmuggelt, dies macht den Transport einfacher und die Identifikation schwieriger. Es gibt aber einige Merkmale, auf die man achten kann um festzustellen, ob es sich bei dem vorliegenden Fleisch um Bushmeat handeln könnte.

Zum Beispiel findet man oft noch Haut und Knochen am Fleisch, dies weil es oft für Suppen verwendet wird und diesen zusätzlichen Geschmack verleiht. Knochen stellen ausserdem eine Kalziumquelle dar und werden deshalb oft mit gekocht.

Die folgenden Kriterien und Merkmale sollen eine Hilfestellung sein, Bushmeat zu erkennen:

4.1 Das Fleisch stammt aus Afrika, genauer: aus west- oder zentralafrikanischen Ländern

An den Flughäfen Genf und Zürich stammt der Grossteil von importiertem Bushmeat aus West- und Zentralafrika. Bushmeat kann aber theoretisch aus allen Regionen Afrikas (Nord-, Süd- oder Ostafrika), aus Asiatischen Ländern oder aus Südamerika importiert werden. All diese Regionen weisen grosse Waldflächen auf und sind für ihre Problematik mit Bushmeat bekannt.



4.2 Das Fleisch ist frisch oder wurde durch räuchern, trocknen oder salzen haltbar gemacht

a.) Frisches Fleisch aus Afrika- Bushmeat wird oft frisch gekauft (da kommerzielle Prozesse, welche Fleisch länger haltbar machen, in vielen Regionen Afrikas nicht vorhanden sind) und wird so nach Europa geschmuggelt.

b.) Geräuchertes Fleisch aus Afrika- Räuchern ist der gebräuchlichste Prozess, um Fleisch in Afrika haltbar zu machen; dies gilt auch für Bushmeat. In manchen Fällen wird ein Tierkörper kurz bei sehr hohen Temperaturen geräuchert, um Haare zu entfernen und das Fleisch kurzfristig haltbar zu machen. In diesem Fall ist das Fleisch noch teilweise roh. Das Fleisch kann aber auch lange bei hohen Temperaturen geräuchert werden, um das Fleisch zu trocknen und längerfristig haltbar zu machen. Fleisch aus Afrika, das geräuchert ist (also schwarz und „verkokelt“ aussieht) ist potentiell Bushmeat.



4.3 Ein ganzer Körper oder Teile eines unidentifizierbaren Tierkörpers

Ein ganzer oder Teile eines Tierkörpers im Gepäck deuten auf Bushmeat hin.

Teile eines Tierkörpers können eines oder mehrere der folgenden Merkmale beinhalten, die eine Bestimmung ermöglichen könnten:

- a.) Ein erkennbarer Kopf- Falls ein Kopf, Teile eines Kopfes oder Gesichtsmarkmale (Zähne, Augen) vorhanden sind ist es wahrscheinlich Bushmeat.
- b.) Erkennbare Gliedmasse (Arme/ Hände, Beine/ Füße, Hufe, Pfoten, Krallen/ Nägel etc) Dies sind keine typischen Merkmale von kommerziellem Fleisch- mit hoher Wahrscheinlichkeit handelt es sich um Bushmeat.

4.4 Weitere Erkennungsmerkmale für Bushmeat

Wenn kein ganzer oder Teile von einem Tierkörper vorhanden sind, gibt es weitere Indizien die helfen können, ein Stück Fleisch als Bushmeat einzuordnen:

- a.) Ein Fell oder Haare sind vorhanden- Bei der üblichen Verarbeitung von Fleisch werden das Fell oder die Haare entfernt.
Vorhandensein von Fell oder Haaren kann ein Indikator für Bushmeat sein.
- b.) Die Haut ist noch am Fleisch- Bei der üblichen Verarbeitung von Fleisch wird die Haut meistens entfernt (Ausnahmen: Schweine (Speck), Poulet). Bei den meisten Arten von Bushmeat ist die Haut noch am Fleisch, sogar nach dem Räucherungsprozess.
Dies gibt den Suppen zusätzlichen Geschmack.
- c.) Knochen im Fleisch - Bei der üblichen Verarbeitung von Fleisch werden die Knochen entfernt. Bei Bushmeat sind oft Knochen oder Teile von Knochen vorhanden/ sichtbar- Knochen verleihen Suppen aus Bushmeat zusätzlichen Geschmack
- d.) Ein stinkender/ verdorbener Geruch- Bushmeat riecht oft sehr schlecht/ streng.
Ein fauler, modriger Geruch weist oft auf Bushmeat hin (siehe Verarbeitungsarten)
- e.) Schimmel oder andere Indikatoren für ein vorangeschrittenes Alter des Fleisches- Bushmeat wird im Wald erlegt und (manchmal nach einem Verarbeitungsprozess) legt es einen weiten Weg zurück, bis es bei uns eintrifft. Durch die typische (oft nicht ausreichende) Verarbeitung ist das Fleisch oft alt und nicht mehr frisch, was zu Schimmel oder der Präsenz von Maden führen kann. Weitere Hinweise können sein, dass das Fleisch grau erscheint oder sehr trocken/ dehydriert wirkt.



4.5 Zusammenfassung Erkennen von Bushmeat

Identifikationsmerkmale/ Eigenschaften von Bushmeat:

1. Das Fleisch stammt aus West/ Zentralafrika
2. Das Fleisch ist roh oder geräuchert (dunkle, verkohlte Farbe)
3. Das Fleisch wird als ganzes Tier oder Teile eines Tierkörpers importiert, bei Körperteilen sind die folgenden Merkmale vorhanden:
 - a.) Kopf oder Gesichtsmerkmale (Zähne, Mund, Augen)
 - b.) Gliedmasse (Arme/ Hände, Beine/ Füße, Hufe, Pfoten, Krallen/ Nägel etc)
4. Fleisch wird zerkleinert importiert, aber eines der folgenden Merkmale ist vorhanden:
 - a.) Haare/ Fell
 - b.) Haut
 - c.) Knochen
 - d.) Fauler Geruch
 - e.) Schimmel oder andere Zeichen, die auf altes Fleisch hinweisen (graue Farbe)

Einige Arten im Bushmeat Handel sind sehr teuer (Affen, Wildkatzen). Es ist sehr wahrscheinlich, dass Fleisch von diesen Arten für den Luxusmarkt weniger der oben genannten Merkmale aufweist und stattdessen als frisches, verarbeitetes Fleisch importiert wird, das eher an ein „Filet“ erinnert.



Bushmeat von verschiedenen Tieren (u.a. Stachelschwein, Duker, Drills) auf einem Markt in Nigerien. Dieses Fleisch wurde geräuchert und getrocknet.



5. Arten, die häufig als Bushmeat importiert werden und Erkennungshilfen

Die am häufigsten als Bushmeat verwendeten Arten kommen im tropischen Wald Westafrikas vor. Trotzdem gibt es auch in anderen Regionen Arten, die durch den Bushmeat Handel bedroht sind. Zum Beispiel werden auch viele asiatische Tierarten wegen ihrem Fleisch gejagt und konsumiert. Das folgende Kapitel zeigt eine Übersicht der am häufigsten als Bushmeat verwendeten Tierarten, mit einer Beschreibung und Bildmaterial zur Erkennungshilfe.

5.1 Paarhufer

- Ducker (**CITES** Anhang I, II und z.T. nicht **CITES**)
Bezeichnungen: **D**: Ducker **F**: Céphalophe **E**: Duiker
- Antilopen (z.T. **CITES**)
- Pinselohr- oder Flussschwein; Riesenwaldschwein, nicht **CITES**
- Flusspferde **CITES** Anhang II
- Sitatunga oder Wasserkuh, nicht **CITES**

5.1.1 Identifikationsmerkmale

- Eher grosse Körpergrösse, oft mehrere Stücke
- Oft Hufe, lange Knochen oder Rippen präsent
- Fell noch vorhanden
- Fleisch kann von der Farbe her eher hell sein
- Längliche Muskelfasern
- Kann dem Fleisch von domestizierten Kühen ähnlich sehen



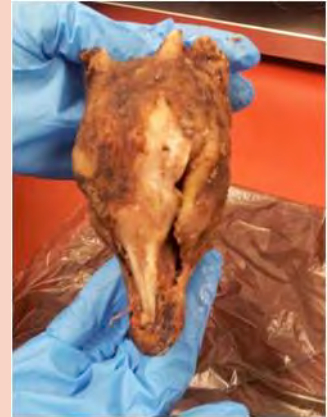
Pinselohrschwein
(Potamochoerus porcus)



Kronenducker
(Sylvicapra grimmia)



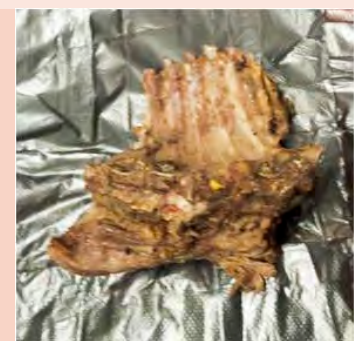
5.1.2 Bushmeat Beispiele: Duker



KOPF



RIPPEN



STÜCKE



FELL
VORHANDEN



Weitere Beispiele Duker: kleinere Fleischstücke





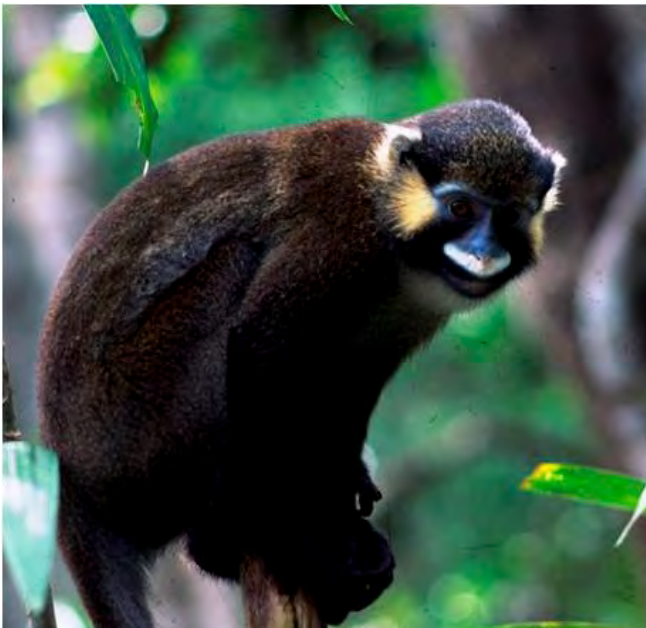
5.2 Primaten (Affen und Menschenaffen)

Sämtliche Primaten sind in den Anhängen von **CITES** aufgeführt (Anhang I oder II)

- Meerkatzen
- Mangaben Affen
- Paviane, Mandrills und Drills
- Menschenaffen (v.a. Gorillas und Schimpansen)
- Kleinere Primaten

5.2.1 Identifikationsmerkmale

- Ganzer Körper möglich
- Arme/ Hände mit Daumen, der in die andere Richtung zeigt, vorhanden (Nur bei Primaten der Fall)
- Langer Schwanz
- Teures Fleisch kann einem Filet gleichen; hier sind möglicherweise keine Erkennungsmerkmale vorhanden, Achtung bei „schönen“ Fleischstücken!



XIV

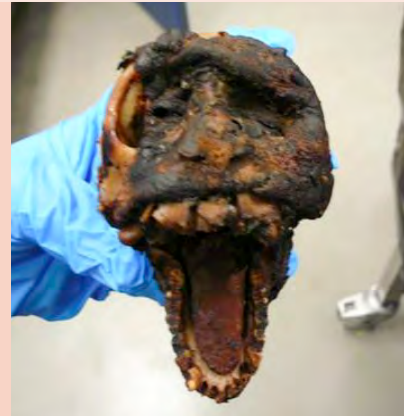


5.2.2 Bushmeat Beispiele: Primaten

Frisch



Geräuchert



KOPF



KOPF



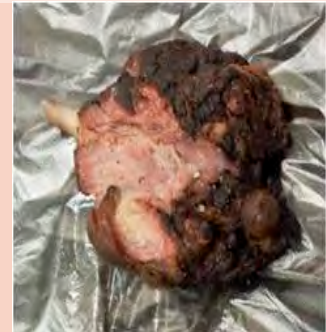
DIV. STÜCKE



GANZER KÖRPER



HAND MIT DAUMEN



DIV. STÜCKE



Ein ganzer Körper zerstückelt;
Haare abgebrannt; frisches
Fleisch



5.3 Schuppentiere (Pangolins)

Alle Arten (Insgesamt 8) sind im **CITES** Anhang II aufgelistet
Bezeichnungen: **D**: Schuppentier **F**: Pangolin **E**: Pangolin; Scaly anteater

- Afrikanische Schuppentiere
- Asiatische Schuppentiere

5.3.1 Identifikationsmerkmale

- Schuppenkleid, das die ganze obere Körperoberseite bedeckt, tannenzapfenartiges Aussehen
- Extremitäten mit je 5 kräftigen Grabklauen
- Schuppen werden auch gehandelt (v.a. Asien, Traditionelle chinesische Medizin), möglich, dass die vom Körper abgetrennt sind
- Bushmeat Verarbeitung: frisch oder geräuchert; als ganze Tiere oder zerstückelt
- „Diamant“ Muster auf der Haut (sichtbar, wenn Schuppen entfernt wurden)



XV



5.3.2 Bushmeat Beispiele: Schuppentiere

Frisch



Geräuchert



**GANZER
KÖRPER**



KOPF



TEILE



**FLEISCH-
STÜCKE**



5.4 Nagetiere (nicht durch **CITES** geschützt)

Hauptsächlich als Bushmeat verwendet:

- Stachelschweine. Bezeichnungen: **D:** Stachelschwein **F:** Porc-épic **E:** Porcupine
- Rohrratten. Bezeichnungen: **D:** Rohrratte **F:** Aulacode **E:** Cane rat

5.4.1 Identifikationsmerkmale

- Oft als ganze, „rohe“ Tiere
- Häufig als Zutat einer Suppe
- Haut des Stachelschweins hat ein besonderes Rautenmuster
- Stachelschweine haben einen typischen, buschigen Schwanz
- Die Haut der Rohrratte ähnelt der des Huhns
- Beide Arten haben grosse Schneidezähne- die der Rohrratte sind flacher und breiter als die des Stachelschweins und haben auf den Schneidezähnen starke Rillen
- Rohrratte: Vorderfuss: 3 ausgeprägte Mittelzehen; 2 weniger ausgeprägte, Hinterfuss: 4 Zehen
- Afrikanisches Stachelschwein: Vorderfuss: 5 Zehen; der erste reduziert ohne Kralle, Hinterfuss: 5 Zehen mit Krallen



Links: Nutria (*Myocastor coypus*); Südamerikanisches Nagetier, dass der Rohrratte ähnelt.
Rechts: Afrikanisches Stachelschwein (*Hystrix africaeaustralis*)



5.4.2 Bushmeat Beispiele: Rohrratte

Frisch



Geräuchert



GANZER
KÖRPER



TEILE

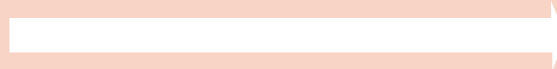


FLEISCH-
STÜCKE



5.4.3 Bushmeat Beispiele: Stachelschwein

Frisch



Geräuchert



GANZER
KÖRPER



TEILE



TEILE



FLEISCH-
STÜCKE



5.4.4 Unterschiede zwischen Schuppentier- Stachelschwein- Rohrratte



Schuppentier

Die Haut des Schuppentiers weist ein „Diamant“ Muster auf, auch nachdem die Schuppen entfernt wurden



Stachelschwein

Stachelschweinhaut ist ähnlich wie Schuppentierhaut, aber die „Diamanten“ sind nicht so betont und wölben sich eher inwärts/ keine starken Rillen. Manchmal „Löcher“ sichtbar, wo die Stacheln entfernt wurden



Rohrratte

Die Haut der Rohrratte hat kleine Erhebungen und ähnelt im Erscheinungsbild der Hühnerhaut



5.4.5 Unterschiede zwischen Schuppentier, Stachelschwein und Rohrratte: Frisches und geräuchertes Fleisch





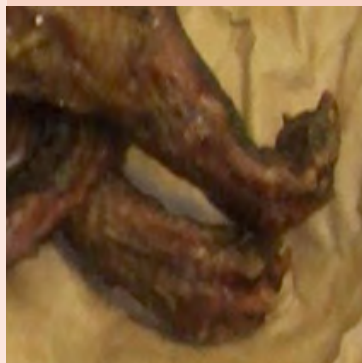
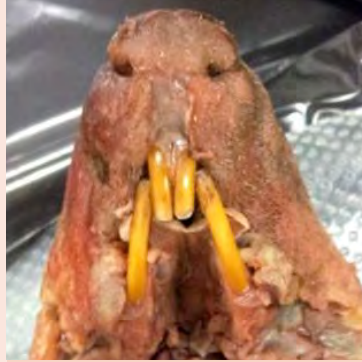
Schuppentier



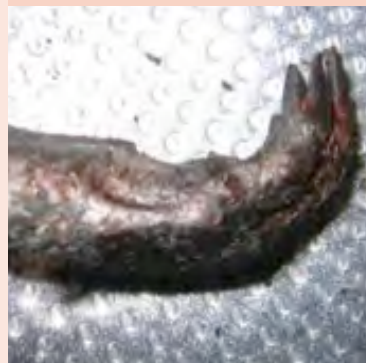
Schuppentiere, als Ameisen- und Termitenfresser, haben keine Zähne



Stachelschwein



Rohrratte



ZÄHNE

VORDER-
BEIN

HINTER-
BEIN

FUSS



5.5 Raubtiere

- Fleckenmusang - **CITES**
- Ginsterkatze - non **CITES**
- Mangusten - non **CITES**
- Afrikanische Zibetkatze - **CITES**
- Grosskatzen (Bsp. Löwe) - **CITES**
- Otter (**CITES** I, II und non **CITES**)
- Pardelroller - **CITES**

5.5.1 Identifikationsmerkmale

- Erscheinungsbild ähnlich wie bei Hunden; aber kleiner
- Lange Schnauze mit hundeähnlicher Nase
- Falls Fell vorhanden: Punkte oder Streifen auf dem Fell
- Teures Fleisch (z.B. Grosskatzen) kann einem Filet Stück ähneln, keine eindeutigen Erkennungsmerkmale vorhanden



5.5.2 Bushmeat Beispiele: Raubtiere



Pardelroller

Stellvertretend für diverse kleinere
Fleischfresser, die ähnlich aussehen



Pardelroller

Sieht einem Hund ähnlich. Kopf/
Schnauze erinnert an einen Hund oder
auch an eine Katze



Pardelroller

Die Füße sehen den Pfoten von Hun-
den oder Katzen ähnlich



Kapotter

Typische Rippenform; Pfoten ähneln
den Händen von Primaten; dichtes Fell

ACHTUNG:

Teures, wertvolles Bushmeat von z.B. Grosskatzen (oder auch Menschenaffen) ähnelt eher einem Filet und weist eher keine „typischen“ Bushmeat Merkmale vor!



5.6 Reptilien

- Schildkröten (Alle Landschildkröten, Sämtliche Meeresschildkröten und viele Wasserschildkröten sind auf den **CITES** Anhängen aufgelistet)
- Krokodile (**CITES** Anhang I oder II)
- Schlangen und Echsen (Viele Schlangen und Echsen)

5.6.1 Identifikationsmerkmale

- Fleisch eher heller in der Farbe
- Haut weist ein spezielles, einmaliges Muster auf
- Haut weist Schuppen auf; ähnelt einer Fischhaut
- Verhornte Erhebungen auf der Haut



XVI



5.6.2 Beispiele Bushmeat: Reptilien



Schlange

Zerstückt



Schlange

Zerstückt. Charakteristische Hautstruktur noch sichtbar



Schildkröte

Diverse Stücke



Schildkröte

Typische Kopfform für Landschildkröten



5.6.2 Beispiele Bushmeat: Reptilien



Schildkröte

Vorderbeine mit typischen Keratin-Sporen und charakteristischer Vorderbein Form



Schildkröte

Hinterbeine sind nicht gekrümmt wie die Vorderbeine



Schildkröte

Schwanz



5.7 Wirbellose Tiere

In Westafrika und Asien ist es üblich, wirbellose Tiere zu essen. Auch diese werden in die Schweiz importiert.

5.7.1 Beispiele Bushmeat: Wirbellose Tiere



Afrikanische Riesenschnecken
(non **CITES**)



Unbekannte Insektenlarven
(non **CITES**)



Schmetterlingslarven
(non **CITES**)



7 Referenzen

Bildrechte: Falls nichts anderes angegeben: Kathy L. Wood/ Bruno Tenger, Tengwood Organisation.
Zeichnungen von www.cites.org

- I Bild: Karl Ammann, Ducker, „Consuming Nature“
- II Wildlife Conservation Society / Working Paper 38: An Analysis of Socioeconomics of Bushmeat Hunting at Major Hunting Sites in Uganda
- III Barnett, R. (2000) Food for Thought: The Utilisation of Wild Meat in Eastern and Southern Africa. TRAFFIC/WWF/IUCN, Nairobi, Kenya
- IV Fa, J.E., C.A. Peres, and J. Meeuwig (2002) Bushmeat exploitation in tropical forests: an intercontinental comparison. Conservation Biology 16: 232-237
- V Wilkie, D.S., Carpenter, J.F. (1999) Bushmeat hunting in the Congo Basin: An assessment of impacts and options for migration. Biodiversity and Conservation 8: 927-955.
- VI The Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora (1973)
- VII Chaber, A.-L. et al. (2010) The scale of illegal meat importation from Africa to Europe via Paris. Conservation Letters, 00-1-7
- VIII www.cites.org
- IX Redmond I, Aldred T, Jedamzik K, Westwood M. 2006. Recipes for survival: controlling the bushmeat trade. Ape Alliance Report
- X Definition: Krankheiten, die vom Tier auf den Menschen und vom Menschen aufs Tier übertragen werden können
- XI Bilder: Karl Ammann, „Consuming Nature“
- XII Smith et al. (2012) Zoonotic Viruses associated with illegally imported wildlife products, PLoS ONE
- XIII Smith et al. (2012) Zoonotic Viruses associated with illegally imported wildlife products, PLoS ONE
- XIV Bilder: Blaumaulmeerkatze (*Cercopithecus cephus*) Karl Ammann „Consuming Nature“
- XV Bild: Schuppentier, Karl Ammann „Consuming Nature“
- XVI Bild: Inaoyom Imong/WCS. Stachelrand-Gelenkschildkröte (*Kinixys erosa*)

Informationen zur Bushmeat Zubereitung und Verarbeitung (Kapitel 4):

- Peterson D, Ammann K. (2004) Eating apes (California Studies in Food and Culture Vol. 6). Berkeley, California USA: University of California Press. 329 p.
- Heinz G, Hautzinger P (2007) Meat Processing Technology for Small- to Medium-Scale Producers, RAP Publication 2007/20. Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations, Regional Office for Asia and the Pacific, Bangkok, 2007. Bangkok: FAO Regional Office for Asia and the Pacific (RAP). RAP Publication 2007/20: 456 pages.