

CAPIZ - KLEINOD AUS DEM MEER



CAPIZ-Fenster, Bild: SEAFD Aquaculture Dep., Internet

Die Bezeichnung Capiz verdankt die Muschel *Placuna placenta* der gleichnamigen philippinischen Provinz in der Region Western Visayas, die für ihr reiches Vorkommen an Perlmuscheln bekannt ist. Das Weichtier trägt auch den Namen „Fensterscheiben-Muschel“, da seine hauchdünnen, lichtdurchlässigen Schalen bereits im 16. Jahrhundert unter der spanischen Kolonialherrschaft für die Herstellung von Fensterscheiben für Klöster und für die stattlichen Häuser der Spanier verwendet wurden. Heutzutage sind die Capiz-Schalen hauptsächlich als Rohmaterial für die Produktion von Kunsthandwerksgegenständen von kommerzieller und ökonomischer Bedeutung. Exportiert werden die dekorativen Erzeugnisse vor allem nach Japan, Europa und in die USA.

Placuna placenta lebt in Meeresarmen und -buchten in sandig-schlammigem Substrat. Sie ist sowohl in seichtem Wasser als auch in Tiefen von bis zu 100 Metern zu finden. Ihre Nahrung, hauptsächlich Plankton, filtriert sie mit Hilfe der Kiemen aus einem Wasserstrom, der durch das leichte Öffnen der Schalenklappen erzeugt wird. Die qualitative Einteilung der Muscheln erfolgt anhand der Ausdehnung der Schalen, die bis zu 150 mm erreichen können. Die 1. Klasse umfasst Muscheln, die größer als 75 mm sind, in der 4. Klasse finden sich jene, die eine Größe von weniger als 60 mm aufweisen.

Die beste Zeit, um die Muscheln zu ernten, ist während der Sommermonate, wenn das Wasser klar ist. Das Sammeln der Muscheln ist eine harte und gefährliche Arbeit. Nur gut ausgebildete Taucher (für diese Arbeit werden hauptsächlich Männer eingesetzt – Frauen sammeln die Muscheln in den seichteren Bereichen) können zu den Muscheln in tieferen Regionen des Wassers vordringen. Häufig sind die Leute nur mit provisorischen Taucherbrillen und Atmungsgeräten ausgerüstet. Die Muscheln werden händisch in mitgeführten Körben gesammelt. Ein Taucher kann pro Tag rund 6000 Stück Capiz-Muscheln ernten, vorausgesetzt, er beginnt seine Arbeit am frühen Morgen und beendet sie mit Sonnenuntergang.



Muschelernte, SEAFD Aquaculture Dep., Internet



Capiz-Schalen, gereinigt und sortiert
SEAFD Aquaculture Dep., Internet

Vor dem Verkauf der gereinigten und sortierten Schalen an Händler oder Handwerker werden die Muscheln getrocknet – dieser Vorgang bewirkt ein Öffnen der Schalenklappen, was eine Beschädigung des wertvollen Materials beim Entfernen des Fleisches und beim Trennen der Schalenhälften verhindert. Das Muschelfleisch ist sehr proteinreich (23,2 g /100 g Frischfleisch) und dient als vielseitig einsetzbares Nahrungsmittel. Die Küstenbevölkerung verwendet es z.B. für die Zubereitung von Adobo, einem traditionellen und beliebten Gericht auf den Philippinen, für Suppen, Saucen (patis), Pasten (bagoong) oder als Beilage für andere Gerichte. Muschelfleisch, das nicht in die Küche Einzug findet, wird zu Geflügel- und Shrimpsfutter weiterverarbeitet.

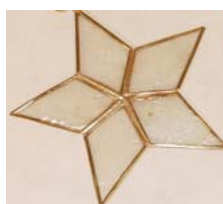


Bevor die Schalen zu Handwerksstücken verarbeitet werden können, müssen sie eine Reihe von Arbeitsschritten durchlaufen. Die bräunlichen äußeren Schichten der Schale werden mit Hilfe eines Waschvorganges in einer Säurelösung abgetragen. Anschließend werden die Schalen gespült, getrocknet und erhitzt. Durch das darauf folgende Bad in einer Bleichlösung wird der Rohstoff nicht nur aufgehellt, sondern auch leicht formbar gemacht.

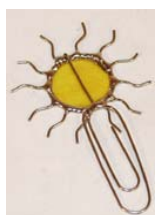
Das so aufbereitete Material kann nun zugeschnitten werden. Aus den Schnittformen, die poliert, geglättet und häufig bunt eingefärbt werden, entstehen Mobiles, Windspiele, Lampenschirme, Vorhänge, Einlegearbeiten und vieles mehr. Für die Herstellung von Schüsseln und anderen Gefäßen werden die weichen Schalen entsprechend geformt und mit farbigem Kunst- bzw. Gießharz versiegelt.

Nachdem das Harz ausgehärtet ist, werden die Werkstücke noch poliert. Dieses „Finish“ verleiht dem fertigen Produkt eine glatte und glänzende Oberfläche.

Pflege von Capiz: Das zarte Material ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Gereinigt wird es mit einem weichen, trockenen oder feuchten Tuch. Laminierte Gefäße können in Wasser (± Spülmittel) kurz gewaschen und sollten danach luftgetrocknet werden. So bleiben Farbe und Glanz für lange Zeit erhalten. Direkte Hitzeeinwirkung schadet vor allem den Farben und sollte vermieden werden.



20301



20564



20095



20034



20123



20093



20556



20125

1991 war Capiz nach Shrimps, Thunfisch, Meeresalgen und Tintenfischen an fünfter Stelle der Hauptexportartikel in der philippinischen Fischerei-Industrie. Obwohl schon in den 1970er Jahren ein Rückgang der natürlichen Capiz-Bestände beobachtet wurde, hatte die steigende Nachfrage in den folgenden Jahrzehnten eine drastische Verminderung der Ressourcen zur Folge. Ein Problem, das nicht nur zur Störung komplizierter Ökosysteme führt, sondern auch die Lebensgrundlage und oft einzige Einnahmequelle vieler Menschen gefährdet. Die philippinische Regierung reagierte darauf mit weit greifenden Maßnahmen, die den nachhaltigen Umgang mit *Placuna placenta* gewährleisten sollen. Natürliche Capiz-Bestände wurden aufgestockt, straffe Regelungen für die Muschel-Fischerei eingeführt. Zuchtbetriebe und das Verbot und die Bestrafung von Wildfischerei sollen außerdem dazu beitragen, dass sich die Capiz-Populationen wieder erholen können.

Unserer philippinischen Partnerorganisation SAFRUDI (Saffy Handicrafts) ist die Problematik um die Capiz-Bestände sehr bewusst und sie verhält sich dementsprechend verantwortungsvoll.

Jeder Capiz - Lieferung unseres Projektpartners liegt ein Zertifikat des Landwirtschafts- und Fischereiministeriums (BUREAU OF FISHERIES AND AQUATIC RESOURCES) bei, das die Einhaltung aller gesetzlichen Auflagen und Regelungen bestätigt.

