

Billig, billiger, Pangasius



Der Pangasius ist ein beliebter Fisch - bei dem Verbraucher übel betrogen werden. (Quelle: dpa)

Der Pangasius erobert die Küchen Europas im Sturm. Er gehört zu den fünf beliebtesten Speisefischen in Deutschland. Doch schaut man hinter die Kulissen, vergeht der Appetit schnell: Statt gesundem Fisch landen billige, durch Phosphate aufgeblähte Tiere auf unseren Tellern, die zum Teil in übel riechenden Gewässern gezüchtet werden. Diese "Aquakulturen", in denen der Pangasius gezüchtet wird, gefährden Tiere, Mensch und Umwelt. Das Ausmaß dieses Skandals haben die Autoren Christian Jentzsch und Michael Höft in ihrem Film "Die Pangasius-Lüge" (NDR) aufgedeckt.

Billig-Fisch steht hoch im Kurs

Verbraucher lieben Billig-Fisch. Seit dem Jahr 2000 hat sich die Pangasiusproduktion nach Angaben des WWF mehr als verachtfacht. "Das liegt ganz klar am Preis", erklären Jentzsch und Höft im NDR.de-Interview. Der Pangasius werde in zu großen Massen produziert, "was zur Folge hat, dass der Fisch so billig verkauft wird, wie kaum ein anderer". Ein Kilo Pangasius-Filet kostet in deutschen Supermärkten gerade mal vier bis fünf Euro. Für die gleiche Menge Lachsfilet zahlt der Verbraucher gleich 13 Euro.

Züchtung in Aquakultur

Pangasius stammt laut Verpackung häufig "aus den schnell fließenden Gewässern des Mekong-Deltas" in Vietnam. Die Realität sieht anders aus, wie WWF-Fischexpertin Catherine Zucco weiß: "Er wird in Teichen gezüchtet", in sogenannten Aquakulturen. Diese Art der Zucht soll nachhaltig sein und der Überfischung der Meere entgegenwirken.

Aquakulturen bedrohen das Meer

Aber das Gegenteil ist der Fall. Für jedes Kilo Pangasius wird mindestens die gleiche Menge an Fischmehl als Futter benötigt. Für die Herstellung des Futters werden also weitere Fischbestände im offenen Meer geplündert. Makaber dabei ist, dass der

Pangasius gar nicht zwingend Fischmehl benötigt. Er ist ein Allesfresser, der auch Wasserpflanzen, Algen und organische Abfälle frisst.

Stinkende Zuchtteiche durch zu viel Fischkot

Rund 90 Prozent der weltweiten Pangasiusproduktion stammen aus Vietnam. Dort werden Millionen dieser Speisefische unter erbärmlichen Bedingungen gezüchtet. Die Zuchtteiche sind häufig von Fischkot verschmutzt und verbreiten einen üblen Geruch. In den Becken drängen sich etwa 80 Fische pro Kubikmeter, jeder mit einem Gewicht von 1,5 kg. Deshalb verletzen sich die Tiere häufig und werden krank. Oft wird der Pangasius schon vorsorglich mit Antibiotika behandelt.

Mangelnde Hygiene gefährdet Verbraucher

Für den Verbraucher sind die Antibiotika nicht problematisch, wenn sie drei Wochen vor der Schlachtung abgesetzt werden. Dann sind sie im tiefgefrorenen Pangasius nicht mehr nachzuweisen. Schlimmer ist die Verunreinigung des Fisches. So wies ein Lebensmittellabor mangelnde Hygiene bei der Verarbeitung nach. Fünf von 14 Proben enthielten Listerien, die Magen- und Darmerkrankungen hervorrufen können.

Diese Siegel helfen Ihnen beim Einkauf:



Fehlende Deklaration auf der Verpackung

Den Fischfilets werden außerdem Phosphate und Säureregulatoren (Zitronensäure) beigesetzt, die zum Teil nicht auf der Verpackung vermerkt sind. Mit Phosphaten werden die Fischfilets während der Verarbeitung um bis zu 20 Prozent aufgebläht und erhöhen so das Verkaufsgewicht. Das ist nicht mehr nur Verbrauchertäuschung, sondern auch gefährlich. Denn beim Menschen können die Zusätze in hoher Konzentration zu Nierenversagen führen.

Auswirkungen auf das Ökosystem des Mekong-Deltas

Die Auswirkungen der Aquakulturen auf die Umwelt sind ebenfalls enorm. Die Gewässer im Mekong-Delta werden durch die Fischfarmen stark belastet. Abwässer, Fischkot und Krankheitserreger werden ungefiltert abgeleitet und stören das

empfindliche Ökosystem. Kaum vorstellbar sind die Auswirkungen auf die Menschen, denn der Mekong stellt für die Bevölkerung die einzige Trinkwasserquelle dar. Hinzu kommen schlechte Arbeitsbedingungen und geringe Löhne für die Arbeiter.

Nachhaltiger Pangasius

Nachhaltig wirtschaftende Farmen sind im Mekong-Delta selten. Der Anteil der Bio-Farmen liegt bei nur 0,2 Prozent. Letztlich ist der Pangasius zwar ein billiger Speisefisch, doch er kann die Gesundheit gefährden. Greenpeace empfiehlt deshalb in Deutschland lediglich Bio-Pangasius von "Deutsche See".