Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Fisch - (k)ein guter Fang

Stand
8/2014

Beim Fischkauf auf die Herkunft achten!

Fisch wird als Bereicherung des Speiseplanes immer beliebter. Dagegen spricht im Prinzip auch nichts, nur muß man sich beim Verzehr oder besser schon beim Kauf von Fisch bewußt sein, daß sich die Zeiten auch im Wasser geändert haben und daß auch Meeresfisch nicht mehr das ist, was er einmal war. Durch die enormen Verschmutzungen, die die Weltmeere seit Jahrzehnten erfahren, sind auch ihre Bewohner in Mitleidenschaft gezogen. Je größer der Fisch, desto länger ist die Nahrungskette, die er bereits hinter sich hat und desto verseuchter ist sein Fleisch. Mittlerweile findet sich so ziemlich alles, was der Mensch an Abfällen produziert, auch im Fisch wieder. Das geschlossene Ökosystem Erde macht´s möglich.

Aquakulturen - eine Brühe aus Antibiotika und Fäkalien

Doch damit nicht genug. Da die Meere nach jahrzehntelangem Raubbau fast leergefischt sind, hat sich die Fischindustrie in den letzten Jahren immer mehr darauf verlegt, Fische wie andere Nutztiere zu züchten. Dies geschieht nach der Methode der Massentierhaltung. Fische züchtet man in sogenannten Aquakulturen. Das sind riesige Becken, die entlang der Strände ins Meer gelegt werden und in denen die jeweils gezüchtete Fischart auf engstem Raum gehalten, gemästet und schließlich „geerntet“ wird. Auf diese weise wird z.B. Lachs gezüchtet. Wer also Lachs auf seinem Speiseplan findet, muß davon ausgehen, daß die Tiere aus Massenhaltungen in Aquakulturen stammen. Lachs aus dem freien Meer ist zwar noch zu haben, hat aber einen unerschwinglich hohen Preis.

Garnelen - (k)eine Delikatesse

Eine andere Meeresfrucht, die in den letzten Jahren besonders beliebt geworden ist, sind die Krabben oder Garnelen, auch Shrimps genannt. Für ihre Zucht werden in Südostasien Hunderte Kilometer Mangrovenwälder abgeholzt. Das Magazin Ökotest veröffentlicht im Dezember 2004 einen Test bezüglich Shrimps. Es wurden 20 rohe und gekochte Shrimps eingekauft, darunter viele aus Aquakulturen, und in die Labore geschickt.
Erfreulicherweise fand das Labor in keiner Probe Rückstände von Antibiotika. Auch Pestizidrückstände wies das Labor nicht nach. Wirkstoffe werden in Shrimps-Aquakulturen eingesetzt, um Parasiten und Algen zu dezimieren.
Während in der Natur 1 bis 2 Garnelen auf einem Quadratmeter Meeresboden leben, sind es in den Intensivkulturen bis zu 150 Tiere auf derselben Fläche. Sie geraten bei dieser Dichte in Stress und werden anfällig. Masseninfektionen sind die Folge und diese müssen mit großen Mengen Antibiotika bekämpft werden. Das wiederum ist nicht nur eine Katastrophe für die Menschen, die sich an Garnelen laben, sondern auch für die Meere, da die Kulturen in direktem Austausch mit dem Meerwasser stehen. Medikamente, Futterrückstände und Kot gelangen in die offene See. „Es gibt Flächen, die nach fünf Jahren intensiver Aquakultur biologisch tot sind“, schreibt Warentest.

Den Kindern weggesessen

Es gibt noch ein Problem, das durch die enorme Nachfrage nach Garnelen entstanden ist: um ein Kilo Garnelenfleisch zu produzieren, benötigt man etwa 3 bis 4 Kilo Fischmehl. Diese „Eiweißbilanz, sagt Warentest, „ist eine Katastrophe“. Denn das Fischmehl stammt fast ausschließlich aus Peru. Dort aber, so Warentest, „könnten Fische helfen, den Proteinmangel von Kindern zu bekämpfen“.
Konsumentinnen und Konsumenten sind also wiedereinmal aufgerufen, verantwortungsvoll zu konsumieren.

Die Herkunft prüfen

Auf die unzähligen Skandale rund um Fisch und Meeresfrüchte, besonders jener, die aus Aquakulturen stammen, hat der europäischer Gesetzgeber mit einer rigorosen Deklarationspflicht reagiert. Seit Jänner 2002 gibt es eine EU-Verordnung, die besagt, daß alle Fischprodukte mit einer Herkunftsbezeichnung ausgestattet sein müssen. Auf diese Weise können Konsumentinnen und Konsumenten erfahren, woher der Fisch stammt.