

LEBENSMITTEL

Delikatessen mit Gift

Importeure drängen mit Fischen und Shrimps aus Asien auf den Markt – doch die Tiere sind oft mit Parasitenkillern verseucht.

Das Tier hat alle Voraussetzungen für einen Verkaufserfolg: Sein Fleisch ist weiß und saftig, es schmeckt mild und hat wenig Fett. Und deshalb liegt der exotische Speisefisch namens Pangasius – aus der Familie der Haiwelse – inzwischen schon auf Platz zwölf der beliebtesten Importfische in Deutschland.

Doch der Fisch stammt, wie auch viele Shrimps und Krabben, vor allem aus Aquakulturen in Asien. Und die Züchter dort scheren sich offenbar wenig um die Gesundheit der Kunden im fernen Deutschland. Auf jeden Fall finden deutsche Lebensmittelkontrolleure immer häufiger importiertes Meeresgetier, das mit Malachitgrün belastet ist – einem für die Nutztierhaltung streng verbotenen Gift, das sehr effektiv Parasiten tötet, aber im Verdacht steht, beim Menschen Krebs auszulösen.

Die Funde sind auch ein Musterbeispiel dafür, wie schlecht es trotz vollmundiger Politikerversprechen nach dem Gammelfleischskandal immer noch um die deutsche Lebensmittelkontrolle bestellt ist. Denn der Verbraucher hat bislang noch nichts von ihnen erfahren: Während etwa einige US-Staaten im vergangenen Jahr einen generellen Importstopp für den besonders häufig vergifteten Pangasius verhängten, verschwinden deutsche Messergebnisse oft zwischen den Aktendeckeln der zuständigen Behörden.

Kenner des Fischmarkts vermuten seit langem, dass der Boom asiatischer Aquakulturen auch hemmungslosem Chemikalieneinsatz zu danken ist. 60.000 Tonnen Fische, Krebs- und Weichtiere importiert Deutschland jährlich allein aus Südostasien. Rasante Steigerungsraten verzeichnen vor allem Thailand und Vietnam, die Heimatländer des Pangasius.

In Südkorea hantieren die dortigen Fischzüchter laut einer Studie mit 140 verschiedenen Antibiotika – viele davon sind weder für Menschen noch Tiere zugelassen. Von Januar 2005 bis Mai 2006 meldete das EU-Schnellwarnsystem RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) offiziell 60 mal Malachitgrün vergiftete Lieferungen. 51 der betroffenen Chargen stammten aus Südostasien.

Doch die Zahlen spiegeln keinesfalls die Realität auf dem deutschen Fischmarkt wider. Allein das Untersuchungsamt Cux-



Fischfarm in Vietnam: Boom durch hemmungslosen Chemikalieneinsatz

haven fand im Jahr 2005 in 15 Fischproben Malachitgrün, rund jede zehnte untersuchte Charge war somit verseucht. Aber: Im wöchentlich zur Warnung der Verbraucher herausgegebenen Bulletin des RASFF taucht längst nicht jeder dieser Befunde auf.

Der Grund dafür liegt in der Struktur der deutschen Lebensmittelkontrolle. Die Proben werden in der Regel von Mitarbeitern der Kreisveterinärämter genommen. Die schicken sie weiter an die Landesuntersuchungsanstalten. Und der Kreisveterinär entscheidet anschließend, ob er die ihm übermittelten Informationen weiterleitet, dem Importeur selbst mal auf die Finger klopft – oder beides bleiben lässt. Er handelt zwar im Auftrag seiner Landesregierung, dienstlich ist er jedoch den Landräten oder Kreisdirektoren unterstellt, die es sich mit den in ihrem Beritt Steuern zahlenden Verarbeitungs- und Importbetrieben nicht verderben wollen.

Ärger machen neben Malachitgrün auch Antibiotika. Zum dritten Mal innerhalb von sechs Monaten meldete das RASFF am 20. April den Fund hoher Konzentrationen Ciprofloxacin und Enrofloxacin in Fischprodukten aus Fernost. Sie zählten zu den „wichtigsten Antibiotika“ im Krankenhaus, sagt Norbert Schnitzler vom Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte – wer sie an Fische verfüttert, nimmt in Kauf, dass Patienten resistent werden und ihnen die Mittel nicht mehr helfen.

Noch öfter verzeichnen europäische Kontrolleure Spuren des seit 1993 in der EU verbotenen Bakterienkillers Nitrofurant. Das ebenfalls krebserregende Mittel wurde in den vergangenen 16 Monaten laut RASFF in 53 Lieferungen von Shrimps und Fischen aus Südostasien gefunden.

Nur ein „schneller und systematischer Austausch von Informationen“, sagen Experten wie Christian Grugel, Chef des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, könne die Sicherheit von Lebensmitteln erhöhen. Aber Stefan Effkemann, Leiter des Instituts für Fischkunde in Cuxhaven, fand etwa in diesem Jahr Nitrofurant in Aalen und Malachitgrün in Forellen aus Deutschland. Die Messungen der Chemiefische tauchten niemals in der RASFF-Statistik auf.

Mit einem schärferen Vorgehen ließe sich die Affäre um verseuchten Fisch zügig beheben. Müssten die Lebensmittelkontrolleure grundsätzlich öffentlich vor vergifteter Ware warnen – wie es in den USA der Fall ist –, könnte dies die Importeure empfindlich treffen. Zudem benötigt jeder Betrieb, der Lebensmittel tierischer Herkunft in die EU liefert, eine Zulassung. Würden die Behörden die Genehmigungen für Hersteller und Händler, die gedopten Fisch auf den Markt bringen, zurückziehen, dürften sich die Probleme schnell erledigen.

FRANK BRENDL, UDO LUDWIG

Heiß begehrte Ware

Import von Fischen und Fischzubereitungen aus Vietnam in tausend Tonnen

