

## Berichte für Schwerpunktaufgaben 2007

### 4. Bestimmung der Spezies bei als Seezunge in Restaurants angebotenen Fischen

Zeitraum: I. II. und IV. Quartal  
Probenanzahl: 25  
Verantwortlich: Herr DLC Röhle

Auf Grund von Hinweisen aus anderen Bundesländern wurden verstärkt in Gaststätten angebotene Seezungen untersucht. Tatsächlich erwiesen sich nur 2 der 12 eingereichten „Seezungen“ als echte Seezunge (*Solea vulgaris*).

Es wurden je einmal die nahe verwandte Tropen- oder Senegalzunge und die Sandzunge, vor allem aber die zu den Schollen gehörende Rotzunge oder Limande vorgefunden. Ursache ist mangelnde Kenntnis über die Verkehrs-/Handelsbezeichnungen der Zungen.

Besonders anzumerken war, dass Pangasiusfilet (also eine Welsart) auf der Speisekarte als Atlantikzunge angeboten wurde. Auffällig war, dass die Kennzeichnung der Originalverpackung die richtige Art aufwies, somit ein vorsätzlicher Verstoß vorlag.

Grund für die Verwendung anderer Fischarten ist das hohe Preisniveau der echten Seezunge, die als Symbol für besonders feinen Fisch gilt. Wegen des recht hohen Preises und des Einkommens der Bevölkerung setzen viele Spezialitätengaststätten in Sachsen-Anhalt nach eigenen Angaben auch keine Seezunge auf die Speisekarte.