

Schwerpunktbericht 2013

Tierartenüberprüfung bei Fischgerichten aus nicht auf Fisch spezialisierten Einrichtungen

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Fisch gehört unbestritten zu den Lebensmitteln, die auf keinem Speiseplan fehlen dürfen. Nach Informationen des Fischinformationszentrum e.V. (www.fischinfo.de) lag 2012 der Pro-Kopf-Verbrauch an Fisch bei ca. 15 kg in Deutschland.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt ein bis zweimal pro Woche ein Fischgericht. Dabei sollte etwa zwei Drittel der Gerichte aus fettarmen, der Rest aus fettreichen Speisefischen bestehen.

Fisch besteht unter anderem aus leichtverdaulichem Eiweiß. Außerdem liefert Fisch essentielle Omega-3-Fettsäuren (vorwiegend Docosahexaensäure [DHA] und Eicosapentaensäure [EPA]) sowie wichtige Vitamine und Spurenelemente.

Beim Erwerb von Fischgerichten in Gaststätten, Imbissen und ähnlichem ist der vom Verbraucher zu zahlende Preis der Gerichte abhängig von der verwendeten Fischart.

Der durchschnittliche Verbraucher ist bei der Erkennung der Fischart anhand eines zubereiteten Fischstückes nicht als Experte anzusehen. Daher besteht hier ein hohes Irreführungspotential, da dem Verbraucher niedrigpreisige Fische als hochpreisige angeboten und verkauft werden können und der Verbraucher diese Irreführung wahrscheinlich nicht bemerkt.

Leider wurde in der Routineuntersuchung der letzten Jahre immer wieder festgestellt, dass angebotene namentlich benannte Fischgerichte nicht die genannte Fischart enthielten.

Deshalb wurden im Zuge des Verbraucherschutzes im Jahr 2013 gezielt namentlich benannte Fischgerichte aus Gaststätten, Imbissen und ähnliche Einrichtungen auf den Einsatz der genannten Fischart mittels molekularbiologischer Methoden untersucht.

Die Untersuchung von 24 Proben erbrachte, dass bei drei Proben die angegebene Fischart nicht mit der tatsächlich festgestellten übereinstimmte. Diese drei Proben wurden als irreführend bezeichnet im Sinne des § 11 Abs. 1 LFGB beanstandet.

Im Einzelnen handelte es sich bei diesen drei Proben um folgende Gerichte. Genannt wird die auf dem Probenentnahmeschein notierte Fischart, mit welcher das Gericht zur Untersuchung eingereicht wurde.

Gericht mit Seelachs

Im Verlauf der Untersuchungen wurde mittels PCR und Sequenzierung festgestellt, dass es sich bei vorliegender Probe um Alaska-Seelachs (*Theragra chalcogramma*) aus der Gattung *Theragra* und nicht um Seelachs (*Pollachius virens*, Gattung *Pollachius*) handelt. Beide Fische sind preislich auf dem gleichen Niveau.

Gericht mit Lachs

Im Verlauf der Untersuchungen wurde mittels PCR und Sequenzierung festgestellt, dass es sich bei vorliegender Probe um Alaska-Seelachs (*Theragra chalcogramma*) aus der Gattung *Theragra* handelt. Spezifische DNA-Sequenzen von Lachs (*Salmo salar*) wurden nicht nachgewiesen. Lachs ist der teurere Speisefisch.

Gericht mit Rotbarsch

Im Verlauf der Untersuchungen wurde mittels PCR und Sequenzierung festgestellt, dass es sich bei vorliegender Probe um einen Fisch aus der Gattung Pangasius handelt. Spezifische DNA-Sequenzen der Gattung Sebastes, zu der der Rotbarsch gehört, wurden nicht nachgewiesen. Rotbarsch ist der teurere Speisefisch.

Einzig beim Gericht mit Lachs hätte der Verbraucher die Möglichkeit gehabt, eine Irreführung zu vermuten bzw. zu erkennen, da die Fischstücken durch eine auffällig kräftig rote Farbe und nicht das typische orange-rot von Lachsfleisch hervorstachen.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de
