

Kleine Anfrage zur schriftlichen Beantwortung mit Antwort

Anfrage der Abgeordneten Dr. Gero Hocker, Hermann Grupe und Jörg Bode (FDP), eingegangen am 20.02.2014

Welche Fische dürfen noch gegessen werden?

Die Umweltorganisation Greenpeace empfiehlt in ihrem Einkaufsratgeber Verbrauchern, auf den Konsum bestimmter Speisefischarten zu verzichten. Dazu gehören u. a. Aal, Makrele und Rotbarsch. Nach Meinung von Greenpeace seien viele Bestände überfischt, und die Fangmethoden verursachen Umweltschäden.

Vor diesem Hintergrund fragen wir die Landesregierung:

1. Wie bewertet die Landesregierung die Empfehlung von Greenpeace?
2. Empfiehlt die Landesregierung ebenfalls den Verzicht des Verzehrs von Speisefischarten, und, wenn ja, welche, aus welchem Grund, und welche Alternativen empfiehlt die Landesregierung?
3. Welche dieser Speisefischarten kommen in Niedersachsen vor?

(An die Staatskanzlei übersandt am 26.02.2014 - II/725 - 635)

Antwort der Landesregierung

Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
- 102-65290 (292) -

Hannover, den 15.04.2014

Die Kleine Anfrage beantworte ich namens der Landesregierung wie folgt:

Zu 1:

Die nachhaltige Bewirtschaftung der aquatischen Ressourcen ist ein zentrales Element der niedersächsischen Fischereipolitik. Insofern befürwortet die Landesregierung jede Initiative, die dem Verbraucher hilft, durch seine Kaufentscheidung diesen Weg zu unterstützen.

Die Kernaussage des Fischratgebers, bevorzugt nachhaltig gefangenen Fisch zu kaufen, ist zu begrüßen. Weltweit steigt die Anzahl der Fischereien, deren Nachhaltigkeit zertifiziert wurde, kontinuierlich an.

Unterstützenswert ist der von Greenpeace darüber hinaus verfolgte Ansatz, durch bewusste Kaufentscheidungen die positiven Entwicklungen zu unterstützen.

Der Karpfen erhält als einzige Fischart uneingeschränkt das Prädikat „empfehlenswert“. Diese Einstufung ist aufgrund der sehr nachhaltigen Produktionsweise und des hohen naturschutzfachlichen Werts der Karpfenteichwirtschaften auch aus Sicht der Landesregierung absolut gerechtfertigt.

Viele Fischarten und Fanggebiete werden in die Kategorie „noch empfehlenswert“ eingestuft. Deshalb können die unter diesem Fischereimanagement gefangenen Fische mit gutem Gewissen verzehrt werden.

Wünschenswert aus Sicht der Landesregierung wäre eine noch differenziertere Betrachtung der Auswirkungen in den jeweiligen Fischereien und Fanggebieten. So können ohne weitere Erläuterungen nicht alle Empfehlungen von der Landesregierung nachvollzogen werden. Es wäre hilfreich, wenn die Ursachen für negative Bewertungen in dem Fischratgeber oder den Hintergrundinformationen ausführlicher erörtert würden.

Zu 2:

Das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat im Jahr 2011 eine „Verzehrsempfehlung für Fisch aus Flüssen in Niedersachsen“ herausgegeben, in der Anglern als Vielverzehrern von Fisch empfohlen wird, Brassen aus Weser und Aller und Aale aus der Elbe, Ems und Weser nicht zu verzehren.

Diese Empfehlung wurde aufgrund von Untersuchungen von Fischen aus niedersächsischen Flussabschnitten in den Jahren 2009 und 2010 durch das LAVES-Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven (IFF) ausgesprochen. Untersucht wurden Aale und Brassen auf Dioxine und dioxinähnliche PCB, Pestizide und Industriechemikalien aus dem Spektrum der chlorierten Kohlenwasserstoffe sowie perfluorierte Tenside und Schwermetalle. Der Aal kommt in nahezu allen Flüssen Deutschlands vor und reichert bestimmte Kontaminanten infolge seines vergleichsweise hohen Fettgehalts in besonderer Weise an, die Brasse ist eine sehr verbreitete und angelfischereilich genutzte Fischart.

Bei den Untersuchungen wurden für die Summe an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB mehrfach Überschreitungen der zulässigen Höchstgehalte gemäß der VO (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgestellt. Bei Aalen waren die Überschreitungen in Proben aller untersuchten Flüsse (Elbe, Ems, Weser) vorhanden. Bei Brassen kam es ebenfalls zu Überschreitungen der zulässigen Höchstgehalte, diese waren jedoch auf Proben der Weser und der Aller beschränkt. Für den Verzehr von Brassen aus den Flüssen Ems und Leda, in denen geringere Konzentrationen an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB auftraten, wurde die Empfehlung ausgesprochen, höchstens zwei Portionen je 200 g pro Monat zu verzehren.

Als Alternativen empfiehlt die Landesregierung den Genuss von Fischen aus anderen Gewässern oder aus Aquakulturen.

Das LAVES-IFF plant gegenwärtig eine erneute Untersuchung der Belastung niedersächsischer Süßwasserfische (Aal, Brassen und Zander) aus Elbe, Weser, Ems, Aller und Leda, anhand derer die Verzehrsempfehlung überprüft und gegebenenfalls aktualisiert werden soll.

Zu 3:

Sowohl Aale als auch Brassen kommen in Niedersachsen vor.

Christian Meyer