Die Pangasius-Zucht ist eine Katastrophe!

Mindestens 33 verschiedene Produkte mit Pangasius sind in Deutschland auf dem Markt, darunter bekannte Fischhersteller und Marken wie Almare, Bofrost, Costa, Deutsche See, Femeg und Iglo. Bei allen großen Ketten wie Aldi, Edeka, Lidl, Metro, Netto, Penny, Plus, Real, Rewe und Toom sind tiefgekühlte Pangasius-Filets zu haben.

Die exotische Fischart werde umweltfreundlich produziert und schont die überfischten Meere, heißt es dabei immer wieder. Mit Werbeaussagen ködern die Firmen die Kunden, doch bei Nachfragen sind keinerlei konkrete Informationen zu erhalten. Fest steht: Der Marktanteil der exotischen Fischart hat sich in Deutschland innerhalb von nur zwei Jahren mehr als verdoppelt. 2009 lag er bereits bei 6,5 %, Tendenz weiter steigend.

Vietnam, von wo 90 Prozent der Pangasius-Filets stammen, exportierte vergangenes Jahr 600.000 Tonnen im Wert von 1,5 Milliarden US-Dollar. Gut ein Drittel der Exporte ging in die EU, etwa 40.000 Tonnen nach Deutschland. Doch hinter dem blühenden Exportgeschäft und dem vermeintlich sauberen Fisch steckt eine brutale Realität, wie ein NDR-Team mit dem drastischen Filmbericht „Die Pangasius-Lüge" vom 9. März 2011 dokumentiert.

Im Mekong-Delta in Vietnam, wo der Großteil der Fische produziert wird, belasten Millionen Liter Abwässer, Fischkot und Krankheitserreger aus den Fischteichen das sensible Ökosystem. Tausende Fische drängen sich auf engstem Raum – bis zu 80 schlachtreife Tiere pro Kubikmeter Wasser. Gegen die grassierenden Krankheiten werden massenhaft Antibiotika eingesetzt sowie Chemikalien zur Desinfektion und Pestizide gegen Algen. Das Mekong-Delta, der Lebensader Vietnams, ist bedroht.

Derweil wird für die Fischmehlproduktion das Südchinesische Meer geplündert.
Mit Fischmehl und (Gen-)Soja werden die tropischen Welse in Rekordzeit gemästet - für jedes Kilo Pangasiusfilet ein Mehrfaches an Kraftfutter verfüttert. Und in Südamerika fallen die Tropenwälder den Sojamonokulturen zum Opfer.

Die schlachtreifen Pangasius erleiden auf den stundenlangen Lebendtransporten zur Fischfabrik schreckliche Qualen. Um das Verkaufsgewicht der Filets zu erhöhen, werden diese dann auch noch mit Phosphat angereichert. Ob das gut für die Gesundheit ist, darf bezweifelt werden. In jedem Fall zahlen die Kunden bis zu 20 Prozent mehr als sie eigentlich müssten. Und auch die Arbeiter in den vietna-mesischen Fischfabriken gehören zu den Verlierern. Zu Tausenden schuften sie in den Fabrikhallen für Billiglöhne von umgerechnet knapp 100 Euro pro Monat.

Fazit: Die Pangasius-Zucht ist eine Katastrophe für Tier, Mensch und Umwelt. Vom Verzehr der Filets ist deshalb abzuraten. Feinschmecker verschmähen schon seit langem Pangasius. Rettet den Regenwald fordert die Supermarktketten auf, die schädlichen Pangasius-Filets aus dem Angebot zu nehmen.

(Rettet den Regenwald/März 2011)