

ANFRAGE

der Abgeordneten Peter Schmiedlechner
und weiterer Abgeordneter
an die Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

betreffend Import von Speisefisch

Österreich importiert 93 % der im Land konsumierten Fische, das entspricht 74.406 Tonnen (2019).¹ Der Konsum von Fisch und Meeresfrüchten boomt weltweit. Der Verzehr vom Fisch wird als sehr gesund angesehen und liegt voll im Trend.

Zuletzt sorgte der Bericht „Betrug mit Fisch & Co. weit verbreitet“ auf orf.at fürs Aufsehen:

„Fisch wird als Nahrungsmittel immer beliebter. Im vergangenen Jahr stieg der weltweite Pro-Kopf-Verbrauch laut der UNO-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft (FAO) auf einen Rekordwert von 20,5 Kilogramm. Entsprechend verbreitet ist auch der globale Betrug mit Meeresfrüchten, wie zahlreiche Studien zeigen. Oft verberge sich hinter den gekennzeichneten Fischen eine andere, oft qualitativ mindere und günstigere Art.

Das zeigt eine umfassende Zusammenschau des „Guardian“ über 44 Studien, die in der jüngeren Vergangenheit über die Herkunft von Fischen in Restaurants, in Supermärkten und bei Fischhändlern in mehr als 30 Ländern gemacht wurden. Mittels DNA wurden die ausgewählten Proben untersucht. Dabei zeigte sich dem Bericht zufolge, dass mehr als ein Drittel (36 Prozent) von 9.000 Proben falsch gekennzeichnet war.“²

Konkret wurden weiter im Text Jakobsmuscheln erwähnt, welche durch weniger begehrte Muscheln ersetzt werden, sowie Restaurants, wo die teuren Fische auf der Speisekarte durch billige ersetzt werden. Berichtet wird auch über viele Möglichkeiten entlang der Lieferkette, den geringwertigen Fisch als einen hochwertigen oder gezüchteten Fisch als Wildfang zu deklarieren sowie über die Möglichkeit den illegalen Fang dem legalen unterzugemischt.

Im Beitrag von orf.at „Betrug mit Fisch & Co. weit verbreitet“ werden 23 europäische Länder erwähnt, welche unter die Lupe genommen wurden. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen sind allarmierend. Dazu kommen oft noch Praktiken wie „double frozen Verfahren“. Bei dieser Methode werden „die Fische an Bord geköpft, ausgenommen und im Ganzen tiefgefroren, um dann später in der Fabrik aufgetaut, filetiert und dann erneut tiefgefroren zu werden.“³ Ist das wiederholte Einfrieren bereits bedenklich, so ist es auch gängige Praxis „den Fisch neben chemischen Zusätzen auch mit Fremdwasser anzureichern, um sein Gewicht und damit die Marge zu erhöhen“.⁴ In diesem Zusammenhang wird unter anderem auch über den Einsatz von Phosphaten gesprochen.

¹ https://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/index.html

² <https://orf.at/stories/3205374/>

³ TK-Fisch: Wissenswertes zu Nachhaltigkeit und mehr zum „Tag der Tiefkühlkost“ – Lebensmittelmagazin

⁴ „Hart aber fair:“ „Dann kann man schon mal die Kloschüssel umarmen“ - WELT

In diesem Zusammenhang stellen die unterfertigten Abgeordneten an die Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus folgende

Anfrage

1. War auch Österreich ein Teil der 44 Studien, welche im Artikel „Betrug mit Fisch & Co. weit verbreitet“ auf orf.at erwähnt werden?
 - a. Falls ja, wie sehen die Ergebnisse der Untersuchungen in Österreich aus?
 - b. Falls nein, ist ähnliche Untersuchung in Österreich geplant?
2. Welche Fische und Meeresfrüchte wurden in den letzten drei Jahren nach Österreich importiert?
 - a. Aus welchen Ländern?
 - b. In welchen Mengen?
 - c. Handelte es sich um Fische (haltbargemacht) oder verarbeitete Fischprodukte?
3. Wie viele Kontrollen wurden in den letzten drei Jahren bei den importierten Fischen und Fischprodukten durchgeführt?
 - a. Mit welchem Ergebnis?
 - b. Was waren die Gründe für die Beanstandungen und wie oft kamen diese Beanstandungsgründe vor?
4. Wie oft wurden in den letzten drei Jahren Gastrobetriebe kontrolliert, ob die Fischarten bzw. die Meeresfrüchte, welche auf der Speisekarte stehen auch serviert werden?
 - a. Mit welchem Ergebnis?
 - b. Welche Fische oder Meeresfrüchte wurden ersetzt? Durch was wurden diese jeweils ersetzt?
5. Wie beurteilen Sie das „double frozen Verfahren“?
6. In welcher Weise beeinflusst das doppelte Einfrieren die Qualität der Fische und der Fischerzeugnisse?
7. Ist das doppelte Einfrieren gesundheitsschädlich?
 - a. Falls ja, wird diese Vorgehensweise eingestellt?
 - b. Falls nein, auf welche Studie bzw. Quelle stützen Sie Ihre Meinung?
8. Welche Methoden werden angewandt, um das Gewicht der Speisefische zu erhöhen?
9. Wie beurteilen Sie, dass Filets mit Phosphaten angereichert werden, damit das Fleisch Wasser speichert?
10. Bei den Pangasius-Importen hat Deutschland in den letzten Jahren eine hohe Konzentration an Desinfektionsmittel festgestellt⁵, war es auch in Österreich der Fall?
 - a. Falls nein, warum nicht?
 - b. Falls ja, wie oft ist es vorgekommen?
 - c. Wurden auch andere Fischarten auf Desinfektionsmittel getestet?
 - i. Falls ja, mit welchem Ergebnis?
 - ii. Falls nein, warum nicht?
11. Stammen die Fischimporte nach Österreich aus Aquakulturen?

⁵ Nach Desinfektionsmittel-Funden: Wie sicher ist Pangasius-Fisch? - Marktcheck - SWR Fernsehen

- a. Falls ja, wie hoch ist der Anteil der importierten Fische und der Fischprodukte, welche aus Aquakulturen stammen?
12. Welche Maßnahmen werden gesetzt, damit der Anteil der Importe sinkt bzw. wir mehr Selbstversorgung mit Fisch erreichen?

L. Fischer

Josef Eder

QVA

Mag. Helmut

E

Sturm

