

Haben wir erreicht . . .



Bundesländerübergreifende Verzehrempfehlung für Fische der Saar

Erstmals liegt nun eine bundesländerübergreifende Verzehrempfehlung für Fische aus der Saar vor. Darüber informierten heute die Umweltstaatssekretäre aus Rheinland-Pfalz und dem Saarland, Thomas Griese und Roland Krämer. Demnach können Zander, Hecht und Barsch bedenkenlos verzehrt werden. Vom Verzehr fettreicher Fische wie große Weißfische oder Welse, raten die Länder jedoch ab, da sie zu stark mit PCB-Schadstoffen (Polychlorierten Biphenyle) belastet seien.

Nachdem im Juli bereits eine gemeinsame Verzehrempfehlung von Rheinland-Pfalz, Saarland und Luxemburg für Fische aus der Mosel und anderen Grenzgewässern abgestimmt vorgelegt, könnten sich Angler nun auch an einheitlichen Hinweisen für die gesamte deutsche Saar orientieren, freute sich der saarländische Staatssekretär Roland Krämer.

Nachlesen könne man die gemeinsamen Empfehlungen im neuen Merkblatt für Angler in Rheinland-Pfalz, ergänzte Staatssekretär Griese. Die Flussfische würden regelmäßig auf Schadstoffe untersucht. Das Merkblatt berücksichtige diese Untersuchungsergebnisse und informiere die Öffentlichkeit und insbesondere die Angler klar und einfach. Es beziehe zudem die neuesten EU-weiten Grenzwerte für PCB-Schadstoffe ein, eine längst verbotene, krebserregende Chemikaliengruppe, erklärte Griese.

PCB wurden weitverbreitet eingesetzt, etwa in Hydraulikölen oder Fugenmaterial und sind noch immer überall nachweisbar. Hohe Konzentrationen von PCBs finden sich beispielsweise in alten Industriestandorten oder Deponien. Von dort können sie in die Gewässer gelangen und reichern sich als fettfreundliche Verbindungen über die Nahrungskette im Fettgewebe aller Wassertiere, zuletzt in Fischen an.

Die Umweltministerien weisen darauf hin, dass die Aufnahme von PCBs aus Fischen deutlich reduziert werden kann, indem vor dem Verzehr die Haut samt Unterhautfett entfernt werde. Die Empfehlungen des Merkblatts gelten neben der Saar auch für Mosel, Rhein und andere Zuflüsse. Da sich die toxikologischen Berechnungen auf Personen mit einem Körpergewicht von 60 Kilogramm beziehen, gelten die Empfehlungen für Erwachsene. Kinder sollten auf den Verzehr belasteter Fische verzichten.

Für die deutsche Saar empfehlen die Umweltministerien:

Fischarten und -größen, die nicht zum Verzehr geeignet sind:

- Gelb- und Blankaal aller Größen
- Weißfische über 40 cm
- Welse über 50 cm

Fischarten und -größen, für die keine Verzehreinschränkungen gelten:

- Weißfische unter 40 cm
- Welse unter 50 cm
- Zander (alle Größen)
- Hecht (alle Größen)
- Barsch (alle Größen)

Die Verzehrempfehlungen sind abrufbar.