

**Nachrichten****Dioxine: Geangelte Aale nur in Maßen verzehren****Lebensmittelüberwachung empfiehlt: Höchstens 100 Gramm pro Monat – Magerfische wie der Stint gelten als unbedenklich**

Kreis Stade / Cuxhaven (ccs). Weil Aale aus der Elbe mit Dioxinen und verwandten organischen Chlorverbindungen belastet sind, sollten Verbraucher im Monat nicht mehr als 100 Gramm dieses begehrten Speisefisches verzehren, wenn er direkt aus der Elbe auf den Teller kommt.

Eine entsprechende Empfehlung die in der Öffentlichkeit kaum bekannt sein dürfte, bestätigte gegenüber dem TAGEBLATT die Sprecherin des LAVES (Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit), Iris Horstmann. Nach Messungen der Lebensmittelüberwacher sind Aale im niedersächsischen Abschnitt der Elbe durchschnittlich mit 25 Picogramm (billionstel Gramm) der Stoffgruppe Dioxine/Furane und PCBs pro Gramm Muskelfleisch belastet. Eine unvorstellbar geringe Konzentration an Gift also, die allerdings den zulässigen Grenzwert ums Doppelte übersteigt. Fettreiche Fische wie der Aal sind für die Belastung durch die genannten Stoffe besonders empfänglich, weil diese Gifte in Fett löslich und schwer abbaubar sind. LAVES-Sprecherin Horstmann: „Daher wird der zulässige Höchstgehalt bei Aal häufiger überschritten.“

Die Langlebigkeit der organischen Chlorverbindungen, deren Herkunft in der Regel schwer nachzuvollziehen ist, ist auch der Grund dafür, dass sich die Belastungssituation für diese Stoffe in den vergangenen Jahren kaum verändert hat. Horstmann: „Insgesamt allerdings ist die Schadstoffbelastung von Elbfischen deutlich zurückgegangen.“

Weil Berufsfischer einen Großteil ihrer Aale bereits als Jungtiere an Aufzuchtstationen verkaufen, sind außerdem nicht alle Fische, die an den Verbraucher gelangen, gleichermaßen betroffen. Besonders Aale, die in der Elbe groß geworden sind und von Sportanglern konsumiert werden, sollten mit mehr Vorsicht genossen werden. Als unproblematisch gelten Magerfischarten wie Brasse und Stint, deren Belastung weit unter den Grenzwerten liege, so Horstmann.

Im Jahr 2007 waren nach einem Bericht des Nachrichtenmagazins Der Spiegel bei Dosenproben von Ostseedorsch-Leber so hohe Dioxinwerte ermittelt worden, dass große Handelsketten das Produkt aus den Regalen entfernten.

Artikel erschienen am: 08.10.2008

 **Artikel drucken****Fenster schließen**

© Zeitungverlag Krause GmbH & Co. KG