

Giftige Mahlzeit

Das österreichische Umweltbundesamt warnt vor dem Verzehr von Haifischfleisch. Denn zum einen werde durch die Tötung von jährlich mehr als 100 Millionen Haien das ökologische Gleichgewicht in den Meeren erheblich gestört. Zum anderen seien die Tiere mit Methylquecksilber, der am stärksten toxischen Form von Quecksilber, kontaminiert. Eine Untersuchung der Behörde von insgesamt 29 Proben handelsüblicher Haifischsteaks und Schillerlocken (Bauchlappen des Dornhais) habe ergeben, daß jede zweite Probe in erheblichem Maße mit dem Schadstoff belastet war. »Bei jeder fünften Probe war sogar der geltende EU-Grenzwert für Quecksilber in Lebensmitteln von 1 mg/Kilogramm überschritten«, heißt es auf der Internetseite des Umweltbundesamtes.

Methylquecksilber entstehe durch die Umwandlung von metallischem Quecksilber durch Bakterien in den Meeren und werde in Fischen angereichert. Besonders betroffen sind Haie, Schwertfische oder auch große Thunfische, die am Ende der Nahrungskette stehen. Dr. Gundi Lorbeer, Leiterin des Programmbereichs Stoffe & Analysen im Umweltbundesamt, empfahl, schwangere oder stillende Frauen sollten auf den Genuß des Fisches verzichten. Denn Ungeborene und Säuglinge reagieren besonders empfindlich auf das Nervengift.

Unter den folgenden Bezeichnungen kommt Haifischfleisch in deutschsprachigen Ländern auf den Tisch: Schillerlocken, Dornfisch, Karbonadenfisch, Königsaal, Seeaal, Steinaal, Kalbsfisch, Speckfisch, Steinlachs, Meeraal, Seestör, Wildstör, Forellenstör, Tofuhai, falsche Jakobsmuscheln. Manchmal befinden sich auch Haibestandteile in Surimi oder in Fish & Chips. (thw)

<https://www.jungewelt.de/artikel/215237.giftige-mahlzeit.html>