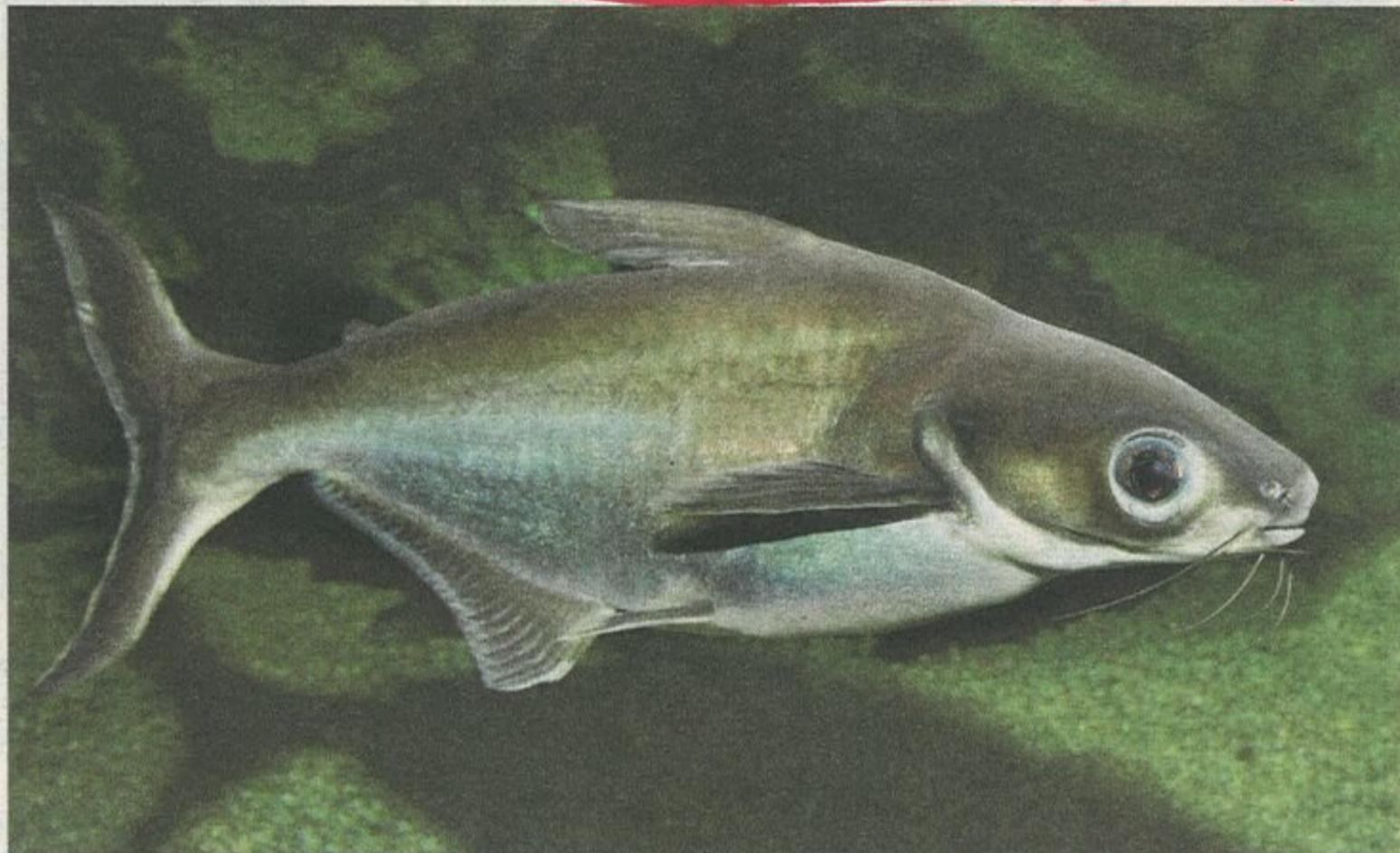


Pangasius: Der sagenhafte Aufstieg eines Müllfischs

ZÜRICH. Der Pangasius hat die Schweiz im Sturm erobert. Doch die Zuchtverhältnisse sind höchst bedenklich.

Der Pangasius ist die grösste Entdeckung der Seafood-Industrie seit den Fischstäbchen. In der Schweiz gibt es den vietnamesischen Fisch seit zwölf Jahren zu kaufen. Seitdem hat er einen Aufstieg sondergleichen hingelegt. «In den Anfangsjahren hat sich unser Absatz verzehnfacht», sagt Eric Stecher, Geschäftsführer des Fischimporteurs Transorga Food. Im Fischsortiment der Migros macht der Pangasius mittlerweile 8,5 Prozent aus, bei Coop hat sich der Verkauf in den letzten vier Jahren verdoppelt. Vietnam selber exportiert heute rund 100-mal mehr Pangasius als noch vor zehn Jahren. «Der Fisch ist sehr neutral im Geschmack, das lieben die Kunden», so Migros-Sprecherin Monika Weibel. Verglichen mit anderen Fischen ist der Pangasius zudem sehr billig.

Der Pangasius ist der ideale Industriefisch. Er frisst Lebens-



Gefragter Fisch: Vietnam exportiert heute rund 100-mal mehr Pangasius als noch vor zehn Jahren. JUNIORS

mittelabfälle, wächst innerhalb von sechs Monaten auf ein Schlachtgewicht von 1,5 bis 2 Kilo heran, hat keine Schuppen und fast keine Gräten. Im Mekong-Delta, einem der am stärksten belasteten Gewässer der Welt, werden die Allesfresser in Massenhaltung gezüchtet. «In den Becken drängen sich bis über 100 Fische pro Ku-

bikmeter Wasser», sagt Heinzpeter Studer, Fachstellenleiter von Fair-Fish, einem Kompetenzzentrum für Fischschutz. «Zur Vermeidung von Krankheiten setzen die Züchter Antibiotika und andere Chemikalien ein.» Unter dem Strich seien die Produktions- und Haltungsbedingungen bedenklich. Empfehlen könne Studer einzig

Pangasius mit den Labels «Bio» oder «Friend of the Sea». Diese machen im Schweizer Detailhandel jedoch nur einen Bruchteil aus. Hauptgrund: Er ist doppelt so teuer. ALEX HÄMMERLI

Umfrage: Welchen Fisch essen Sie am liebsten? Machen Sie mit auf

20 MINUTEN ONLINE