



ARD-exklusiv: Die Pangasius-Lüge



© NDR

Länge: 30 Minuten

**► Service**[zur Sendungshomepage](#) **Video**

Das große Geschäft mit dem Billigfisch
Film von Michael Höft und Christian Jentzsch

Ob tiefgefroren im Supermarkt oder gebraten in der Kantine - der Pangasius erfreut sich großer Beliebtheit. 40.000 Tonnen des Zuchtfisches landeten im vergangenen Jahr allein auf deutschen Tellern. Der Exot aus Asien schont die überfischten Meere, heißt es. Doch Umweltschützer schlagen Alarm: Die Pangasius-Produktion sei eine Katastrophe für Tier, Mensch und Umwelt.

Was ist dran an den Vorwürfen rund um den beliebten, kostengünstigen Speisefisch? Die Autoren Michael Höft und Christian Jentzsch gehen dieser Frage nach. Sie begleiten die Fischexpertin Catherine Zucco von der Umweltorganisation WWF, dem "World Wide Fund For Nature", bei ihrer Recherche in deutschen Supermärkten und im Produktionsland Vietnam. 90 Prozent der Pangasius-Filets stammen aus der Sozialistischen Republik Vietnam - aus dem Mekong Delta am südlichen Zipfel des Landes. In der Provinzhauptstadt Long Xuyen liegt das Zentrum der Pangasius-Industrie. Nur mit Hilfe eines Insiders gelingt es den NDR-Autoren, einen Blick hinter die Kulissen der Großindustrie zu werfen. Auf ihrer Recherchereise entdeckt das Team zahlreiche Missstände: vom Einleiten chemisch belasteter Abwässer aus der Fischzucht in den Mekong bis zum Masseneinsatz von Antibiotika. Und immer wieder treffen sie auf Aquakulturen, in denen die Fische auf engstem Raum gehalten und gemästet werden. Das Bild vom Fischkutter auf der Gefrierpackung mit dem Hinweis auf schnellfließende Gewässer als Produktionsort entpuppt sich als reine Werbefantasie. Die Autoren können auch mit der Legende aufräumen, dass dieser Zuchtfisch geeignet sei, die Überfischung der Meere zu stoppen. Das Gegenteil ist der Fall. Als ein Kutter seinen Fang in einer Fischfabrik abgeliefert, wird das Team Zeuge, wie unterschiedliche Fischarten aus dem Süd-Chinesischen Meer zu Pangasius-Futter verarbeitet werden. Vor der Schlachtung muss der Pangasius ein wahres Martyrium erleiden. 24 Stunden dauert der quälende Transport zur Fischfabrik.

Doch nicht nur für Tier und Umwelt hat die Aquakultur in Vietnam Folgen. In den Fischfabriken werden die Pangasius-Filets häufig mit Phosphaten angereichert, damit das Fleisch Wasser speichert und schwerer wird: Ein umstrittenes Verfahren, das auf der Packung deklariert werden muss. Der Kunde erhält nicht nur eine Mogelpackung, was das Gewicht belangt, zu viele Phosphatzusätze können auch der Gesundheit schaden.

Am Ende der Reise gibt es jedoch einen Hoffnungsschimmer: Die Autoren entdecken eine Pangasius-Biofarm, die von einem Deutschen betrieben wird. Die einzige Biofarm des Landes produziert natürlich etwas teurer. Catherine Zucco, die Fischexpertin des WWF, ist überzeugt, dass allein die Verbraucher die Zuchtbedingungen in Vietnam beeinflussen können. Nur wenn sie bereit sind, für einen „sauberen“ Pangasius mehr zu bezahlen, werden die Züchter umdenken. Umso erstaunlicher ist, dass der WWF inzwischen den vietnamesischen Pangasius von der sogenannten Rosten Liste genommen hat.