

ANTWORT

zu der

Anfrage des Abgeordneten Hubert Ulrich (B90/Grüne)

betr.: Belastung der Saarfische mit PCB und PCDD/PCDF

Vorbemerkung des Fragestellers:

„Seit vielen Jahren ist bekannt, dass die Fische aus der Saar mit PCB (polychlorierte Biphenyle) und PCDD/PCDF (polychlorierte Dibenzodioxine und Dibenzofurane) belastet sind. Die Belastungen überstiegen dabei an einigen Abschnitten der Saar die zulässigen Grenzwerte der WHO um ein Vielfaches. Gesundheitliche Bedenken, insbesondere beim regelmäßigen Verzehr solcher Fische waren daher nicht ausgeschlossen. Untersuchungen haben ergeben, dass sich die Belastungen wenn überhaupt erst nach Jahrzehnten verringern. Diese Belastung führte sowohl während der damaligen CDU Landesregierung als auch bei der letzten Landesregierung in Zusammenarbeit mit dem Fischereiverband Saar zu sogenannten Verzehrsempfehlungen bzw. Verzehrwarnungen.

Überrascht konnte die Öffentlichkeit durch einen Bericht in der Saarbrücker Zeitung vom 14.01.2014 zur Kenntnis nehmen, dass sich diese Belastungssituation offensichtlich in kürzester Zeit in Nichts aufgelöst hat. „Der Staatssekretär im Umweltministerium, Roland Krämer (SPD), betonte, dass der Fisch aus saarländischen Gewässern ein hochwertiges Lebensmittel sei“, so die Saarbrücker Zeitung in Ihrer Berichterstattung zum Neujahrsempfang des Fischereiverbandes Saar.“

Vorbemerkung der Landesregierung:

Fische aus saarländischen Gewässern sind in aller Regel hochwertige Lebensmittel. Im Saarland gibt es neben der Bundeswasserstraße Saar noch weitere 1.800 km befischbare Fließgewässer, dazu kommen noch über 1000 Weiher und Teichanlagen. Diese Gewässer beherbergen alle Fische, die zu einem großen Teil hochwertige Lebensmittel sind und auch als solche genutzt werden können.

Eine gewisse Belastung ist bei fettreichen Fischarten zu verzeichnen, die aus dem Abschnitt der Saar unterhalb der Staustufe Güdingen entnommen werden.

Ausschließlich für Fische aus der Saar unterhalb der Staustufe Güdingen gibt es daher eine Verzehrempfehlung des saarländischen Umweltministeriums, die folgendes beinhaltet:

1. Unabhängig vom Alter des Fisches, sollten fettreiche Fischarten wie Aal, Barbe, Brasse und Döbel nicht verzehrt werden. Auch vom Verzehr des Welses wird abgeraten, da die untersuchten Welse mit Haut stets oberhalb, ohne Haut knapp unterhalb des WHO-TEQ-Wertes von 8 Pikogramm (pg) pro Gramm Frischgewicht lagen.
2. Rotaugen, Forellen, Schleien und Karpfen können bis zum Alter von 10 Jahren verzehrt werden. Bei älteren Fischen sollte zumindest die Haut entfernt werden, da sich gezeigt hat, dass die Belastung bei Fischen ohne Haut regelmäßig teilweise deutlich unter der Belastung mit Haut lag.
3. Hecht, Barsch und Zander können mit und ohne Haut verzehrt werden.

Hat sich die Belastung der Saar-Fische derart stark reduziert, dass die Belastungen überall in der Saar unter den gültigen Grenzwerten liegen und der Verbraucher tatsächlich von einem „hochwertigen Lebensmittel“ ausgehen kann?

Zu Frage 1:

Wie unter den Vorbemerkungen ausgeführt werden die Grenzwerte in den meisten Gewässern des Saarlandes eingehalten. Auch Fische aus der Saar überschreiten nicht generell die Grenzwerte. Die Verzehrempfehlung gilt für bestimmte Fischarten, die unterhalb der Staustufe Güdingen entnommen werden. Aus den vorliegenden Untersuchungsergebnissen kann eine Reduktion der Belastung der untersuchten Saarfische aus diesem Bereich nicht abgeleitet werden.

Wann wurden letztmalig Proben von Fischen und von welchen Fischarten untersucht, und lagen die Ergebnisse bei allen Proben unter den WHO-Grenzwerten?

Zu Frage 2:

Die letzten vorliegenden Ergebnisse datieren aus dem Jahr 2011. Es wurden folgende Fischarten untersucht: Brasse, Döbel, Rotaugen, Barsch, Forelle, Barbe, Wels, Schleie und Hecht.

Die Grenzwertüberschreitungen traten insbesondere bei den Arten Brasse, Wels und Döbel auf.

Hält die Landesregierung an ihrer Einschätzung fest, dass die Saar-Fische ein hochwertiges Lebensmittel sind, auch wenn die Untersuchungsergebnisse die Grenzwerte der WHO übersteigen?

Zu Frage 3:

Fischeiweiß ist grundsätzlich ein hochwertiges Lebensmittel. Einige Fischarten aus der Saar sind durch Umweltgifte belastet. Auf diese sollte verzichtet werden. Die übrigen Arten und die Fische aus den übrigen saarländischen Gewässern sind immer noch sehr wertvolle Lebensmittel.