

## Aal und Brassen mit Dioxin belastet

*Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung liefert eine Verzehrsempfehlung für Aal und Brassen aus niedersächsischen Flüssen.*

Bremen, den 12. Mai 2011. Auf seiner Homepage warnt das niedersächsische Verbraucherministerium vor dem Verzehr von Aalen und Brassen: Untersuchungen der Jahre 2009 und 2010 in den Flüssen Elbe, Ems, Weser, Leda und Aller haben erhöhte Messwerte ergeben. Untersucht wurden die Fische auf Dioxine und dioxinähnliche PCB, Pestizide und Industriechemikalien aus dem Spektrum der chlorierten Kohlenwasserstoffe sowie perfluorierte Tenside und Schwermetalle. Für die Untersuchungen wurden Aale und Brassen ausgewählt. Die Ergebnisse zeigen, dass mehrfach die zulässige Höchstmenge für Dioxin und dioxinähnliche PCB überschritten wird. Auf Basis einer Abschätzung der tolerierbaren wöchentlichen Aufnahme der genannten Giftstoffe leitet das Ministerium folgende Verzehrsempfehlungen für die untersuchten Flussbereiche ab:

**Brassen.** Bei Brassen fanden sich große Unterschiede in der Belastung an Dioxin- und dioxinähnlichen PCB. Für Fänge aus Ems und Leda gilt eine Verzehrmenge von maximal zwei Portionen von je 200 g pro Monat. Brassen aus Weser und Elbe sollten nicht gegessen werden, da es hier zu Überschreitungen der geltenden Höchstmengen kam.



**Aale.** Infolge der hohen Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB ist grundsätzlich vom Verzehr von Aalen abzuraten. Dies trifft für Aale aus allen untersuchten Flussabschnitten zu. Bei Aalen aus der Elbe kommt noch eine vergleichsweise hohe Belastung an Chlorpestiziden hinzu.

Für das Bremer Gebiet liefert Mark Petermann, Referent für Gewässerschutz im Landesfischereiverband Bremen e. V., folgende Einschätzung: In den Nebengewässern, die unsere Vereine befischen, wurden keine Beprobungen durchgeführt, so möchten wir uns nicht festlegen, ob auch hier belastete Fische vorkommen. Unsere Empfehlung ist, dort wo man sich nicht sicher ist, vorerst keinen Fisch der erwähnten Arten zu verzehren. "In Gewässern, wo bekanntlich keine Verbindung mit den beprobten Gewässern besteht (Teiche, Seen) empfehlen wir nicht mehr wie einmal wöchentlich Fisch der beprobten Arten zu verzehren."

Aus Gründen des Verbraucherschutzes liegt die maximal tolerierbare wöchentliche Aufnahme für die Summe an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB bei 14 pg Toxizitätsäquivalenten (abgekürzt WHO-TEQ) pro Kilogramm Körpermasse. Für einen Menschen von 60 kg Körpermasse beträgt damit die tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge 840 pg WHO-TEQ. Nach Abschätzungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung nimmt ein Mensch im Durchschnitt täglich über alle Lebensmittel außer Fisch bereits eine Menge von 1 pg WHO-TEQ pro Kilogramm Körpermasse auf. Für einen 60 kg schweren Menschen ergibt sich daraus eine wöchentliche Aufnahme von 420 pg WHO-TEQ. Die über belasteten Fisch aufgenommene wöchentliche Aufnahmemenge sollte danach 420 pg WHO-TEQ nicht übersteigen.