

### Pangasius – was ist das?

Der Pangasius (*Pangasianodon hypophthalmus*) ist ein Süßwasserfisch, der in den warmen Flusssystemen der tropischen Breiten Südostasiens beheimatet ist. Er gehört zur Familie der Hai- oder Schlankwelse. Im englischen Sprachraum wird er als Catfish bezeichnet. Der Pangasius hat einen schuppenlosen, langgestreckten Körper. Er kann maximal 45 kg schwer und 1,5 m lang werden.

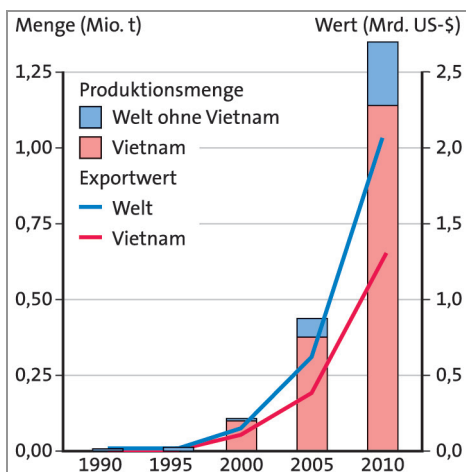
### Vietnamesischer Pangasius – profitabler Industriefisch

In nahezu jedem Restaurant in Deutschland erscheint Pangasius auf der Speisekarte, er ist in allen Supermarktketten in der Kühltruhe zu finden. Er wird in den USA und in der EU häufig verkauft, obwohl er eher geschmacklos und nährstoffarm ist. Sein Vorteil ist der Preis, das Kilogramm kostet meist nur 5–6 Euro. 33 verschiedene Pangasiusprodukte werden in Deutschland angeboten. Dabei stammen ca. 90 % des Fisches aus Vietnam.

Im Mekongdelta ist der Pangasius beheimatet. Doch heute sind es riesige Aquafarmen in Vietnam und der Anteil des Pangasius am Exportvolumen Vietnams ist nicht unerheblich – ca. 1 % des BIP wird durch die Pangasiuszucht erwirtschaftet.

Nachhaltig wirtschaftende Fischfarmen sind in Vietnam noch selten zu finden. Das erste ASC-Zertifikat für verantwortungsbewusste Pangasiuszucht wurde 2012 verliehen. Der Anteil vietnamesischer Biofischfarmen wird gegenwärtig allerdings mit nur 0,2 % angegeben.

### M1: Exportwert und Produktion von Pangasius weltweit im Vergleich zu Vietnam



[www.fao.org/figis/servlet/SQServlet?file=/usr/lo-cal/tomcat/FI/5.5.23/figis/webapps/figis/temp/hq\\_49668.xml&outtype=html](http://www.fao.org/figis/servlet/SQServlet?file=/usr/lo-cal/tomcat/FI/5.5.23/figis/webapps/figis/temp/hq_49668.xml&outtype=html)

### Pangasiuszucht in Vietnam – eine schlechte Alternative zur traditionellen Fischereiwirtschaft

Produziert wird der Großteil der Fische im Mekongdelta. Berichten zufolge belasten dort Millionen Liter Abwässer, Fischkot und Krankheitserreger aus den Fischteichen das sensible Ökosystem in starkem Maße. Tausende Fische fristen ihr Dasein auf engstem Raum, nicht selten 60 – 80 schlachtreife Tiere pro Kubikmeter Wasser. Zur Vorbeugung schnell um sich greifender Krankheiten werden massenhaft Antibiotika eingesetzt. Zum Einsatz kommen zusätzlich noch Chemikalien zur Desinfektion und Pestizide gegen Algen. Um sie möglichst rasch zur Schlachtreife zu bringen, werden die Tiere mit Soja und Fischmehl gefüttert, welches aus Fängen im Südchinesischen Meer stammt. Pro Kilogramm Gewicht wird ein Kilogramm Fischmehl verbraucht. Das ist eigentlich unnötig, weil der Pangasius ein Allesfresser ist, der auch Wasserpflanzen, Algen und organische Abfälle vertilgt.

Zur Erhöhung des Verkaufsgewichts und der Konservierung der Filets findet während der Verarbeitung zusätzlich noch eine Anreicherung mit Phosphat und Zitronensäure statt.

### weiterführende Links:

[http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso\\_vietnam/en](http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso_vietnam/en)

<http://www.vietnam-kompakt.de/vietnamesischer-pangasius-am-pranger.html>

## Aufgaben

1 „Pangasius – eine gesunde und preiswerte Bereicherung unserer Ernährung.“ Diskutiere diesen Werbeslogan.

Name:

Klasse:

Datum: