

08.02.2018

USA: Safe Catch produziert Fischkonserven mit wenig Quecksilber

Der US-amerikanische Hersteller [Safe Catch](#) produziert Fischkonserven mit niedrigem Quecksilbergehalt, meldet Fish Information & Services (FIS). Ursprünglich hatten sich die [Safe Catch](#)-Gründer Sean Wittenberg und Bryan Boches ein Verfahren patentieren lassen, mit dem Quecksilber in einer Reihe von Fischarten nachgewiesen werden kann. Der Versuch, diese Technologie zu vermarkten, scheiterte am geringen Interesse der verarbeitenden Industrie. Deshalb beschlossen die in San Francisco (Kalifornien) ansässigen Lebensmitteltechnologien, ihre Strategie zu ändern und selbst Thunfisch zu verarbeiten. Jetzt bieten sie Thunfisch- und Wildlachs-Konserven in verschiedenen Geschmacksrichtungen an. "Wir sind die einzige Marke und das einzige Unternehmen weltweit, das Fisch in Echtzeit auf Quecksilber testen kann", erklärte Boches gegenüber dem Online-Nachrichtenportal "TechCrunch". Normalerweise dauere eine Untersuchung eine Woche und koste 100,- USD (= 81,07 Euro) je Untersuchung: "Das hieße, dass jede Dose 20,- USD (= 16,21 Euro) kosten würde. Das kann niemals funktionieren." Inzwischen verkaufe [Safe Catch](#) an 10.000 Geschäfte in den USA und habe den Umsatz bislang jährlich verdoppeln können.

Lesen Sie hierzu auch im FischMagazin-Archiv:

28.01.2016 [Rügen Fisch: Kartellamt genehmigt Übernahme durch Thai Union](#)

16.10.2013 [Quecksilber: Abkommen soll Ausstoß weltweit eindämmen](#)

25.02.2011 [Öko-Test: Quecksilber im Thunfisch unterhalb der Grenzwerte](#)



Der US-amerikanische Hersteller Safe Catch produziert Fischkonserven mit niedrigem Quecksilbergehalt. (Foto: Safe Catch)

© 2018 Fachpresse Verlag Hamburg