

04.04.2018

Gastronomie: "Betrug auf dem Tisch mit falschem Fisch"

In der Gastronomie in Deutschland ist es offenbar noch immer weit verbreitet, Seezunge auf der Speisekarte anzubieten, jedoch andere Fischarten zu servieren. Das hat jetzt erneut ein Beitrag des Mitteldeutschen Rundfunks (MDR) dokumentiert. Der Redakteur bestellte in 14 Restaurants in sechs deutschen Städten - Berlin, Leipzig, Erfurt, Frankfurt am Main, Köln und Hamburg - Seezunge. Proben der Gerichte wurden anschließend vom Leibniz-Institut für Zoo- und Wildtierforschung (Berlin) auf ihre DNA untersucht. "Das Ergebnis: nur in sechs Restaurants wurde tatsächlich Seezunge serviert", schreibt der MDR, "zweimal kam Zanderfilet und sechs Mal der billige Süßwasserfisch Pangasius auf den Teller." Als Einkaufspreis nannte der Sender 5,- Euro/kg für Pangasiusfilet und 26,- Euro/kg für die ganze Seezunge bzw. 70,- Euro/kg für das Filet des Edelfischs. Ein Koch, der ein echtes Seezungengericht für 50,- Euro zubereitet, meint: "Der Betrug kann nur in der Küche passieren." Silke Schwartau von der Verbraucherzentrale Hamburg zeigte sich von dem Ergebnis überrascht und forderte eine Intensivierung der Kontrollen sowie höhere Bußgelder für die Betrüger. Den Fernsehbeitrag des MDR, sehenswert auch für die Erklärungen, die Gastronomen und Servicepersonal für die Warenunterschubung liefern, finden Sie [hier](#).

Lesen Sie zur Warenunterschubung auch im FischMagazin-Archiv:

22.02.2018 [Spanien: Jedes zweite Fischgericht enthält den "falschen" Fisch](#)

06.07.2016 [Hamburg: Gastwirt muss 1.200 Euro wegen falscher Seezunge zahlen](#)

12.11.2012 [Lebensmittelkontrolle: Jede dritte "Seezunge" war andere Fischart](#)



Seezunge und Pangasiusfilet sind im Rohzustand eindeutig zu unterscheiden. Ein Koch folgert: "Der Betrug kann nur in der Küche passieren." (Foto: Screenshot MDR)