

Indien ist nach China, Vietnam und Indonesien der viertgrösste Exporteur von Meeresfrüchten in der Welt. Die zwei grössten Importeure sind die Europäische Union gefolgt von den USA. So werden zum Beispiel 90 Prozent der **Garnelen** aus Asien importiert, aber nur etwa 10 Prozent davon werden kontrolliert.

Und obwohl in Indien sogar angesichts der zunehmenden Besorgnis über die Rückstände von Antibiotika in indischen Meeresfrüchten bereits die ersten Länder den Import aus Indien stoppten, machte die EU nichts. Sogar ein umfassender Mängelbericht lag der EU vor. Trotzdem wurde kein Importverbot verhängt. Indien hat sogar ein ehrgeiziges Ziel, denn Indien will der weltweit führende Exporteur von Meeresfrüchten werden.

Vermehrt werden Antibiotikarückstände in Garnelen aus Asien nachgewiesen und sogar in solchen mit ASC-Siegel. Shrimps, oder Garnelen genannt, stammen nahezu ausschliesslich aus Aquakulturen in Asien. Neben zugelassenen Antibiotika werden auch immer wieder verbotene oder unzulässige Wirkstoffe wie Chloramphenicol, Nitrofurane oder Triphenylmethanfarbstoffe eingesetzt.

Eine Studie über Aquakulturfarmen in zehn Bundesstaaten, die den Grossteil der indischen Produktion ausmachen, hat „gefährliche“ Werte von Metallen wie Blei und Cadmium in allen gefunden. Der verschwenderische Einsatz von Antibiotika und Insektiziden bei der Zucht und die drohende antimikrobielle Resistenz haben dazu beigetragen, dass die Aquakultur eine „tickende Zeitbombe“ ist, so die Autoren der Studie, die von der Federation of Indian Animal Protection Organisations (FIAPO) und All Creatures Great and Small (ACGS) in Auftrag gegeben wurde.

Die Vertriebsnetze, die die Meeresfrüchte in der ganzen Welt exportieren, sind genauso schmutzig wie die Gewässer, in denen die Meeresfrüchte aufgezogen werden. Wüssten die Verbraucher, wie die sie produziert werden, würden viele **verzichten**.

[**Weiterlesen →**](#)

Quelle: Netzfrauen.org