

Lachssteaks, Räucherlachs, Lachssushi

Am 19.12.06 gab die Redaktion des Newsletter www.gladiss.de bereits einen Artikel aus der Süddeutschen Zeitung vom 19.12.06 („pai“) wieder und resümierte: „Entscheiden Sie selbst, ob Sie sich Lachs in den Einkaufskorb im Supermarkt legen. Glauben Sie bitte nicht, der Aufdruck „Wildlachs“ auf einem zu billigen Preisen erhältlichen Sonderangebot bedeute, dass die in der folgenden Reportage vorgestellten Zusammenhänge auf Ihr Produkt nicht zuträfen. Trotzdem befinden sich Antibiotika, Pestizide und Impfstoff-Rückstände mit auf Ihrem Teller.“

Aktualisiert durch neue Informationen, die Sie nachstehend finden, wiederholen wir den kurzen Beitrag vom 19.12.06 und ergänzen ihn durch den heutigen neuen Beitrag:

„Das Heil liegt in der Zucht - Aquafarming als Alternative - SZ, 19.12.06 („pai“)

Der moderne Fischer arbeitet längst nicht mehr mit der Angel, sondern mit dem Joystick. In Norwegen zum Beispiel steuert er damit Kameras, die draußen im kalten Wasser des Fjords angebracht sind. Videobilder zeigen Hunderttausende Lachse aus nächster Nähe, zusammengehalten in Unterwassergehegen mit einer Dichte von rund fünf Fischen pro Kubikmeter; erlaubt wären sogar zehn. Die wichtigste Information für den Lachsfarmer ist dabei: Fressen die Tiere noch?

Das Futter rauscht vollautomatisch mit Druckluft aus dem Lagerraum der Hütte durch Kunststoffrohre, bis es schließlich in die Fischgehege fällt. Sind die Fische satt, sollten möglichst keine der Fischöl-Pastillen, mit denen die Tiere gefüttert werden, ungefressen zu Boden sinken; das Futter ist teuer. Fallen die Pastillen durch das Netz des Geheges auf den Meeresgrund, sammeln sich dort schnell allerlei unerwünschtes Getier sowie Bakterien.

Die Zahlen für das Aquafarming sind vielversprechend. Seit einigen Jahren stagniert die Menge an gefangenem Wildfisch bei rund 90 Millionen Tonnen pro Jahr weltweit. Der Verzehr nimmt dennoch weiter zu, und mittlerweile stammt rund ein Drittel des von der Weltbevölkerung verzehrten Fischfleisches aus Aquakulturen. Die Betreiber dieser Industrie haben dabei ein starkes Argument auf ihrer Seite: Warum sollte beim Fisch nicht die Massenzucht erlaubt sein, wie sie die Menschheit seit Jahrzehnten mit Nutztieren wie Hühnern und Schweinen betreibt? Zudem sind Antibiotika, in den achziger Jahren noch ein Standardmittel im Aquafarming, heute kaum mehr ein Thema. Die EU hat den Einsatz strikt reglementiert, und auch die Garnelenzüchter in Bangladesch haben Respekt vor den regelmäßigen Stichproben an Europas Grenzen. Norwegen beispielsweise impft jedes einzelne Jungtier gegen mehrere Erregertypen.

Dennoch bleiben Probleme. So ist es nahezu unmöglich, Lachse vor den sogenannten Lachsläusen zu schützen. Diese Parasiten machen das Fleisch ungenießbar und töten den Fisch schließlich. Eine Lachslaus-Epidemie in einer Aquakultur mit Hunderttausenden Fischen ist wirtschaftlich und ökologisch eine Katastrophe; sie gefährdet sämtliche Wildlachse der Umgebung.“

Eine Ergänzung und Illustration zu diesem Thema ist der Dokumentarfilm von Christian Rhode 2006, 45 Min.:

„AUF DER SUCHE NACH DEM FRISCHEN FISCH. Der Weg auf der Suche nach dem frischen Fisch führt zum größten Import-Fischumschlagsplatz in Europa oder zu den Aquakulturen. So werden in Norwegen Fisch-Mastfarmen betrieben: Fabriken, in denen über 100 t Lachse/Tag verarbeitet werden. Diese Industrie überholt das Geschäft mit dem Öl! In den USA werden wie Hühnerbatterien schwimmende Fischkäfige entwickelt, die über das offene Meer nach Europa treiben.“

Am 19.8.09 ist eine Ergänzung zum Thema „Massentierhaltung Fisch“ mit Auszügen aus dem nachfolgenden Artikel nötig:

„Ein stinknormales Sterben

Lange flutete die Lachszucht im Süden Chiles viel Geld in die Kassen der Industrie. Doch die Massentierhaltung im Meer ist zum Desaster geworden. Seuchen rafften Millionen Tiere dahin, Arbeiter werden entlassen. Den Staat interessiert nicht, wie viele Existenzen über Bord gehen. Von Peter Burghardt.“ (Quelle: Süddeutsche Zeitung Nr.189, 19.8.09, Seite 3)

„... Lachsfarmen, die Giganten wie AquaChile oder Pacific Star gehören... Es sind Monokulturen, umgrenzt von Bojen, Zäunen, Kontrollstationen. Die Gehege reichen 25 Meter und weiter in die Tiefe, darin tummeln sich 50 000 bis 100 000 Zuchtlachse. ... Mastmaschinen verteilen tonnenweise Fischmehl - für jedes Kilo Lachs werden fünf bis acht Kilo Fisch verfüttert.... Infektiöse Salmonämie heißt der aktuelle Killer, kurz Isa. Für Esser quer über den Globus ist das Virus angeblich ungefährlich - Fische lässt es innerlich verbluten. Millionen Lachse sind daran verendet. ... Dazu kommen bakteriell vergiftete Algen, die gefürchtete Marea Roja, Rote Flut. ... Bekämpft werden die Epidemien mit Unmengen Antibiotika und Pestiziden, das macht alles noch schlimmer. ...

Mit dem Projekt Zuchtlachs erschloss die Diktatur Augusto Pinochets in den achtziger Jahren eine neue Geldquelle zum Kupfergeschäft. Die ultraliberalen Chicago Boys berieten. Nach der Rückkehr zur Demokratie 1990 wurden die Fische aus den importierten Lachseiern zum Exportschlager mit MilliardenGewinnen und Zehntausenden Arbeitsplätzen. ...

Die Lachse galten als Symbol für die vermeintlich modernste Republik Südamerikas. Multis und Investoren ließen sich am Ende der Welt nieder. Marine Harvest, Aquachile, Aguas Claras, Mainstream, Pacific Seafoods, Multiexport Foods, Salmon Pacific Star und so weiter. Besonders die zu Hause so strengen und ordentlichen Norweger tobten sich aus in Chiles Region der Seen. Zwischen Meeresarmen und Bergen fanden sie ein Revier, dessen Küste an Skandinavien erinnert. Und das, im Vergleich zu Norwegen, unbekannte Vorteile bietet: lasche Umweltgesetze, billige Arbeiter. Heißt: traumhafte Gewinne. ...

In Chile herrschte Goldgräberstimmung. "Geerntet, verarbeitet und eingepackt in weniger als vier Stunden", wirbt die Firma Supersalmon am Flughafen der Regionalhauptstadt Puerto Montt. 55 000 Angestellte produzierten 2008 mehr als 660 000 Tonnen Lachs, das meiste davon für die USA, ungefähr 30 000 Tonnen gingen nach Deutschland. Lachssteaks, Räucherlachs, Lachssushi. ... Man machte Milliardenumsätze. Das frühere Luxusprodukt Lachs geriet zur billigen Massenware, einer Art Huhn des Meeres, gemästet wie in Legebatterien, mit ähnlichen Folgen. Während die Welt sich um Schweine- und Vogelgrippe sorgt, vermehrt sich das Lachsvirus im kalten Ozean. Im Südpazifik ist der Fisch aus dem Nordatlantik chancenlos, er war nie sein Terrain. ...

Don Héctor reparierte und putzte unter Wasser die Lachskäfige. Bei seinen Tauchgängen sah er, welcher Schlamm da in den Maschen hing und auf den Meeresboden sank. Algen, Abfälle, Kot, Kadaver. Stress, Dreck und Krankheiten rafften die Lachse dahin, eine "ekelhafte Verschmutzung"....

... Durch brüchige Gehege reißen Hunderttausende Lachse aus und fressen andere Seefische. Fäkalien und Chemiereste belasten Meer und Tiere... Chilenische Lachszüchter verwenden 350-mal so viel Antibiotika und Fungizide wie in Norwegen üblich... Mit Unterwasser-Kunstlicht über Scheinwerfer sollen Wachphasen der Lachse verlängert und das Wachstum beschleunigt werden. Sogar Sauerstoff wird in die Fluten gepumpt, weil Algen und Bakterien die Atemluft verschlingen. "Absurd" findet Don Héctor, der Kapitän und Taucher. Auch müssten die Käfige viel weiter

auseinanderliegen, doch man schob sie oft nah zusammen. Da breiten sich die Krankheiten noch schneller aus, und die Enge verstört die Lachse. Geld brachte die Dichte umso mehr, einige Jahre lang. Für manche. "Die Einzigen, die hier reich geworden sind, waren die Fabrikbesitzer", sagt Gewerkschafter Cortés. "Wir sind nur Sklaven." Er ist als Arbeitervertreter vorläufig unkündbar und tötet am Fließband weiterhin 40 Lachse die Minute, acht Stunden an sechs Tagen. Grundlohn plus Zulagen 320 bis 400 Euro pro Monat. ... Und Maria Uribe, 52, ist nach wie vor Analphabetin und jetzt arbeitsunfähig. Sie schnitt jahrelang 44 Lachfilets in der Minute, kann aber wegen chronischer Sehnenscheidenentzündung den rechten Arm kaum mehr bewegen. Die Firma weigert sich, das als Arbeitsunfall anzuerkennen. Andere kamen bei den Lachsen ums Leben. Quellán zählt 65 Tote seit 2005, die meisten waren Taucher. Frau Uribe berichtet von stinkenden und angefaulten Lachsen, die trotzdem geputzt, filetiert und verkauft werden. Sie verzieht das Gesicht und sagt: "Ich esse keinen Lachs mehr."

... Der Fischer und Biologe Héctor Kol kann sich da furchtbar ereifern in seinem zugigen Zimmer in Puerto Varas. Er schimpft auf Korruption und Lachslobby, verantwortungslose Politiker und skrupellose Geschäftemacher. "Das ist Umweltdumping", sagt er, "wie Tschernobyl." Zuchtlachs ist für ihn "toxisch, ein Produkt der Chemie und nicht der Natur"....“