

## Lachs-Mahlzeiten – ein Beispiel für moderne Nahrungsmittelindustrie

Zu diesem Thema gibt Ihnen die Redaktion des Newsletter [www.gladiss.de](http://www.gladiss.de) im Wortlaut einen Artikel wieder, der am 19.12.06 in der Süddeutschen Zeitung abgedruckt war. 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. Lesen Sie selbst:

„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 achtziger 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.“