

01.12.2021 – 13:09 Uhr

6 Mythen über Lachs: Was stimmt wirklich?

Berlin (ots) -

Seit Jahren ist Lachs einer der beliebtesten Speisefische, 2020 lag er in Deutschland gar an [erster Stelle](#). Vor allem in der Weihnachtszeit kommt er öfters auf den Tisch. Fast alle Lachsprodukte in unseren Supermärkten stammen aus Aquakultur.

Doch der gezüchtete Lachs steht häufig in der Kritik. Er sei schlecht für die Umwelt und voll mit Antibiotika. Stimmt das wirklich? Es ist an der Zeit, die häufigsten Mythen über Zuchtlachs aus der Welt zu räumen.

1. Gezüchteter Lachs ist voll mit Antibiotika

Diese Annahme hält sich hartnäckig, ist jedoch falsch. Denn: Nicht nur wir Menschen können mit vorbeugenden Maßnahmen wie Hygiene viele Krankheiten abwenden. Das gleiche gilt auch für die Fischzucht. Der Einsatz von antibakteriellen Medikamenten konnte so massiv reduziert werden, bei Lachs aus Norwegen um [99 Prozent](#). Bei einer aktuellen [Untersuchung](#) von Stiftung Warentest konnten keine Rückstände von Antibiotika in den getesteten Zuchtlachsen gefunden werden.

2. Für ein Kilo Zuchtlachs braucht man 5 Kilo Wildfisch

Diese Zahl ist längst überholt, taucht aber immer wieder auf. Heute wird im Durchschnitt [weniger als](#) ein Kilo Wildfisch benötigt. Aktuell machen Fischmehl und -öl weniger als 30 Prozent des Futters in der Zucht aus. Viel davon kommt mittlerweile aus Überresten aus der Verarbeitung. Der Rest besteht aus an Land produzierten Zutaten, wie Weizen, Mais und Soja. Auch diese Bestandteile sollten aus verantwortungsvollen Quellen stammen, deswegen enthalten die Standards des [Aquaculture Stewardship Councils \(ASC\)](#) Anforderungen an marine und auch pflanzliche Zutaten.

Lachs ist nur eine von vielen Zuchtarten. Ein Blick auf die gesamte globale Aquakultur zeigt, dass nur 220 g Wildfisch für jedes produzierte Kilo Zuchtfisch und Krebstiere verwendet werden.

3. Lachszucht ist Massentierhaltung unter Wasser

Bei jeder Form der Tierhaltung sollte auf das Tierwohl und somit auf die Bedürfnisse der jeweiligen Tierart Rücksicht genommen werden. Darum geht es auch in der Fischzucht. In norwegischen Lachszuchten dürfen die Fische nur 2,5 Prozent des Platzes im Gehege einnehmen, der Rest ist Wasser. So haben sie reichlich Platz zum Schwimmen. Schwarmfische auf der anderen Seite mögen es kuschlicher und bleiben zusammen, auch wenn sie mehr Platz haben.

4. Lachszucht sorgt für tote Meeresböden

Wie die Lebensmittelproduktion an Land hat auch die Lachszucht im Meer Einflüsse auf den Boden. ASC-zertifizierte Lachszüchter müssen nachweisen, dass sie das Ökosystem unter (und um) ihre(r) Farm erhalten, indem sie chemische und biologische Parameter, wie z.B. die Qualität und Zusammensetzung der am Meeresboden lebenden Tiere und Pflanzen, messen. Zusätzliche Brachzeiten, also Zeiten, in denen die Gehege leer sind, geben dem Meeresboden die Möglichkeit zur Regeneration. So können die Meeresböden und ihre Bewohner geschützt werden.

5. Die Bekämpfung der Lachslaus schädigt die Umwelt

Lachsläuse sind marine Parasiten, die Lachs und Forellen im Meer befallen – sowohl in der Wildnis als auch in der Zucht. Sie ernähren sich von Haut und Muskeln der Fische, was die Tiere krank macht. Die ASC-Standards erfordern, die Gesundheit der Lachse zu erhalten und die Umwelt nicht zu schädigen. Genau deswegen setzen Züchter vielerorts mittlerweile auf biologische Schädlingsbekämpfung mit Putzerfischen, Lachslausfallen, Luftblasennetze um die Farmen herum und viele weitere nicht medizinische Maßnahmen.

6. Bei der Lachszucht geht es großen Unternehmen rein um Profit

Wie in fast jeder Branche gibt es auch in der Lachszucht große Unterschiede: von globalen Unternehmen, die in mehreren Ländern Zuchten betreiben bis hin zu Familienbetrieben, die sich zu Kooperationen zusammenschließen. Was sie gemeinsam haben: Die meisten Lachsfarmen liegen in entlegenen Regionen und sind zusammen mit der Fischverarbeitung die Lebensader und oftmals die einzige Einkommensquelle für kleine Gemeinden, in Norwegen genauso wie in Chile oder Island. Groß ist also nicht immer gleich schlecht. Gerade die großen Unternehmen investieren viel in Forschung, von der die gesamte Branche profitiert. Wenn sie nachhaltiger arbeiten, hat das außerdem eine viel größere Wirkung als bei kleinen Farmen.

Alles in allem können wir also festhalten: Gezüchteter Lachs ist besser als sein Ruf. Denn in den letzten Jahren hat sich in der Lachszucht so einiges verbessert. Der Antibiotikaeinsatz wurde z. B. stark reduziert und die Futterzusammensetzung optimiert. Neben Gesetzen sind es vor allem auch Zertifizierungen, wie die des ASC, die Verbesserungen und Innovationen in der Lachszucht vorangetrieben haben.

Pressekontakt:

Maren Pfalzgraf
Communications Managerin DACH
+49 178 183 10 44
maren.pfalzgraf@asc-aqua.org

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100088446/100882109> abgerufen werden.