Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Wie umweltfreundlich ist Lachs aus Aquakultur?

Mon, 12/30/2019 - 09:39

Räucherlachs hat derzeit Hochsaison. Der überwiegende Teil der nach Italien importierten Lachse (Spezies: Atlantischer Lachs, *Salmo salar*) stammt aus norwegischer Aquakultur. Wildlachs, der Lachs aus Wildfang, stammt in der Regel aus dem Pazifik und ist teurer als jener aus Aquakultur.
„Der Begriff Aquakultur bezeichnet künstliche Zuchtbecken oder Gehege in Flüssen und Meeren", erklärt Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. In Norwegen ist die Lachszucht einer der wichtigsten Wirtschaftszweige. Die Fische werden in runden, offenen Netzgehegen in den Fjorden und in Flussmündungen gehalten – in einem einzigen Gehege bis zu 200.000 Lachse.
„Diese Art der Aquakultur verursacht ähnliche Probleme wie die Massentierhaltung an Land", unterstreicht Silke Raffeiner. „Die Fische produzieren Tag für Tag große Mengen an Exkrementen, welche gemeinsam mit den Futterresten auf den Meeresboden sinken. Die Gewässer werden dadurch überdüngt, der Sauerstoffgehalt im Wasser sinkt. Andere Tiere wie Seeigel oder Krebse sterben ab."
Da die Zuchtlachse auf sehr engem Raum gehalten werden, sind sie zudem anfällig für Krankheiten und Parasiten. Zur Vorbeugung von Krankheiten werden Antibiotika eingesetzt. Insektizide, welche die Lachslaus in Schach halten sollen, sind giftig für die anderen Meeresorganismen, unter anderem für Garnelen und Krill.
Das Futter für die Lachse aus Fischöl und Fischmehl enthält auch rund 30 Prozent Proteinkonzentrat aus der Sojabohne. Für deren Anbau wird in Südamerika Regenwald zerstört.
Angesichts dieser Nebenwirkungen der Aquakultur empfiehlt die Umweltschutzorganisation WWF, Atlantischen Lachs nur aus kontrolliert biologischer oder aus nachhaltiger ASC-zertifizierter Aquakultur zu kaufen. Eine Alternative zum Räucherlachs ist geräucherter Süßwasserfisch aus heimischer Zucht und Verarbeitung, beispielsweise geräucherte Regenbogenforelle oder geräucherter Seesaibling.