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

Die Schattenseiten der Lachszucht

Mon, 12/15/2025 - 15:07

Vom Luxusprodukt, das nur zu besonderen Anlässen gegessen wurde, zum Massenprodukt: der in europäischen Supermärkten erhältliche Räucherlachs der Spezies Atlantischer Lachs (Salmo salar) stammt überwiegend aus norwegischer und schottischer Aquakultur[1]. Die Lachszucht ist heute eine milliardenschwere Industrie, die Massenproduktion bringt zahlreiche Probleme mit sich.

„Die deutsche Verbraucherschutzorganisation foodwatch hat im Herbst 2025 eine Undercover-Recherche in Schottlands Lachs-Farmen durchgeführt“, weiß Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Die Berichte darüber zeigen die Schattenseiten der Lachszucht auf.“ 50.000 bis 100.000 Lachse teilen sich den Raum in einem der großen runden Netzgehege in den öffentlichen Gewässern unweit der Küste. Solch intensive Aquakulturen verursachen ähnliche Probleme wie die Massentierhaltung an Land. Große Mengen an Exkrementen sinken gemeinsam mit den Futterresten auf den Meeresboden. Die Gewässer werden überdüngt, der Sauerstoffgehalt im Wasser sinkt, andere Meerestiere sterben. Doch das akuteste Problem in der Lachszucht ist der Befall der Fische durch die Lachslaus. Die bis zu 12 Millimeter langen Parasiten heften sich an die Lachse, bevorzugt an den Kopf, und ernähren sich dort von Schleim, Haut und Blut. Letztendlich fressen die Lachsläuse schmerzhafte Löcher in die Haut, wodurch die Fische anfällig für Bakterienbefall und Infektionen werden. Bereits sechs bis sieben Lachsläuse schwächen einen erwachsenen Lachs erheblich. Statistiken und Recherchen zufolge stirbt in Schottland rund ein Drittel der Zuchtlachse vorzeitig in der Produktion. Laut den Recherchen von foodwatch werden die toten Lachse aus den Gehegen abgesaugt und zum Teil an der Küste in Industrieöfen verbrannt, zum Teil an der Küste vergraben. Um den Lausbefall in Schach zu halten, setzen die Produzenten Medikamente und Insektizide ein, angefangen bei den Aufzuchtbetrieben an Land, wo die jungen Lachse aus Eiern schlüpfen. Chemikalienbelastete Abwässer werden teilweise unbehandelt in das Meer geleitet. Gegen Bakterienbefall werden zudem Antibiotika eingesetzt.

Gibt es Alternativen zu Lachs aus Aquakultur?
Der Kauf von Wildlachs ist nicht wirklich eine Alternative zum Zuchtlachs. Die europäischen Wildlachspopulationen sind bereits zu stark genutzt und teilweise überfischt, auch sind sie durch die

räumliche Nähe zu Aquakulturen und den dort verbreiteten Parasiten und Krankheiten gefährdet. Lachs aus zertifizierter Aquakultur mit dem ASC-Zeichen ist der Umweltorganisation Greenpeace zufolge ebenfalls nicht das Gelbe vom Ei. Das ASC-Zeichen sei keine Garantie für gute Tierhaltung, in manchen zertifizierten Farmen gebe es massive Probleme.
Heimische Alternativen – geräucherter Süßwasserfisch aus heimischer Zucht und Verarbeitung, beispielsweise geräucherte Regenbogenforelle – sind nur in begrenzter Menge verfügbar.
Den Problemen in der Lachszucht lässt sich folglich wohl nur durch einen geringeren Konsum in adäquater Weise begegnen. Foodwatch fordert zudem eine bessere Regulation bzw. Kontrolle der Lachsindustrie, Einzelhandelsketten sollten mehr Druck auf die Produzenten ausüben.

---

[1] Siehe auch: https://www.consumer.bz.it/de/wie-umweltfreundlich-ist-lachs-aus-aquakultur.