

Pressemeldung vom International Flyfishers Club vom 15.7.2013:

Offizielle Ernährungsempfehlungen warnen die eigene norwegische Bevölkerung vor dem Verzehr von Farmlachs und verschweigen dies gegenüber den Kunden in der EU

Die norwegische Farmlachsindustrie wird seit langer Zeit von Naturschützern immer wieder kritisiert, weil mit der künstlichen Aufzucht eine erhebliche Verschmutzung der Fjorde verbunden ist und die von ihr ausgehende Gefährdung der atlantischen Wildlachse unübersehbar geworden ist. Ähnlich wie in anderer Massentierhaltung ist die Verwendung von Medikamenten übliche Praxis. Diese sind prinzipiell für den Konsumenten der Farmlachse nicht unbedenklich, obwohl dieser Aspekt beim massiven Marketing der norwegischen Konzerne gerne verschwiegen wird.

Bedenklich wird ein solches Vorgehen spätestens dann, wenn die norwegische Bevölkerung vor dem Verzehr der Farmlachse über ein bestimmtes Maß hinaus gewarnt wird, dieses aber gegenüber den Hauptabnehmern in der EU möglichst verschwiegen werden soll!

So berichtet das Norsk Telegramm Byra (NTB) – die leitende norwegische Presseagentur - am 17. Juni 2013, das Forscher die norwegische Bevölkerung vor dem Verzehr von Farmlachsen warnen: Frauen, Kinder und Jugendliche sollten vermeiden, aus der Lachsaufzucht stammende Lachse zu essen. Dieser Meinung sind sowohl mehrere norwegische Ärzte, als auch internationale Experten. Die Ursache dafür ist das in den Lachsfarmen verwendete Lachsfutter, das schädliche Umweltgifte enthält, die sich dann im Lachs wiederfinden. Dieser Rat wurde bereits im Jahre 2006 erteilt, aber es wurde „vergessen“ ihn der Öffentlichkeit mitzuteilen! Es wurde zwar damals generell empfohlen, mehr Fisch zu essen, aber gleichzeitig wurde lt. Adresseavisen vom 17.6.13 gewarnt, „In der Woche mehr als zweimal fetten Fisch zu essen mit dem heutigen Niveau von Dioxinen und PCB, über einen längeren Zeitraum, kann zu einer moderaten Überschreitung der tolerablen Grenzwerte für Dioxin und dioxinähnliche PCB führen. Es ist besonders wichtig auf Frauen im fruchtbaren Alter Rücksicht zu nehmen“.

Das norwegische Gesundheitsdirektorat änderte ab Montag, den 17. Juni 2013 die Ernährungsratschläge für die norwegische Bevölkerung. Die neue offizielle Ernährungsempfehlung lautet wie folgt: „Jungen Frauen und Schwangeren werden zwei bis drei Fischmahlzeiten pro Woche empfohlen, davon sollte nur die Hälfte aus fettem Fisch bestehen. Wir präzisieren: Man sollte maximal zwei Mahlzeiten mit fettem Fisch, z.B. Lachs, zu sich nehmen. – Wir halten es für notwendig, dies gegenüber Schwangeren und jungen Frauen ausdrücklich zu präzisieren. Wir verstehen, das unser Rat zu Verunsicherung führen kann, aber wir möchten so deutlich wie möglich sein...“.

Eine solche Meldung hat das Potential, den Absatz von Farmlachsen im eigenen Land zu reduzieren, insofern muss unterstellt werden, dass die Farmlachsindustrie wirklich ernsthafte Bedenken gegenüber dem eigenen Produkt hat. Einige Wissenschaftler wiesen darauf hin, dass die Schadstoffe im Zuchtlachs einen negativen Einfluss auf die Gehirnentwicklung haben können und sehen einen Zusammenhang mit Autismus, ADHS und einem reduziertem IQ. Eine große europäische Untersuchung mit 8.000 Neugeborenen zeigt, dass Schwangere mit erhöhtem Schadstoffwerten im Körper oftmals Kinder mit Untergewicht gebären und dies kann zu Gesundheitsschäden beim Neugeborenen führen.

(<http://www.adressa.no/nyheter/innenriks/article7720725.ece>)

Die große norwegische Tageszeitung "Dagbladet" titelt am 17. Juni 2013: "Verkauf von norwegischen Lachsen also ob nicht passiert wäre".

Die Ernährungsempfehlung für Lachs in Norwegen wurde heute geändert. Der Ernährungsrat für Meeresprodukte „Sjømatrådet“, mit der Fischereiministerin Lisbeth Berg-Hansen an der Spitze, änderte daraufhin das Marketing in Norwegen, gibt diese Information aber nicht an das Ausland weiter“.

<http://www.dagbladet.no/2013/06/17/nyheter/samfunn/politikk/laks/oppdrettslaks/27737295/>

Es ist nicht erst seit gestern bekannt, dass der Verzehr von Zuchtlachs gesundheitlich nicht unbedenklich ist. Sind die Lachse aus Lachsfarmen doch meist mit polychlorierten Biphenylen (PCBs), Dioxinen, Dieldrin und Toxaphene belastet. Umweltgifte wie PCBs und Dioxine sind biologisch fast nicht abbaubar, fettlöslich und bis zu 700 °C stabil. Im menschlichen Körper können sie die Leber und das Immunsystem schädigen, sowie die Krebsentstehung fördern. Außerdem befinden sich im Zuchtlachs geringe Mengen an Pestiziden und Schwermetallen wie Quecksilber, Blei und Cadmium.

(Quellen: <http://www.ugb.de/exklusiv/fragen-service/enthaelt-lachs-zu-viele-schadstoffe/?lachs-schadstoffe>, <http://suite101.de/article/toxische-belastung-von-zuchtlachs-a66264>)

Alarmierend ist auch, dass dem norwegischen Farmlachs auch andere Stoffe zugefüttert werden, von denen wenig über eventuelle schädliche Wirkungen für den Konsumenten bekannt ist. Dieses sind Stoffe wie beispielsweise Astaxantin (hergestellt aus Petroleum-Destilat und im Verdacht stehend, die Retina schädigen zu können) und Ethoxyquin (ET), ein Stoff, der dem Lachsfutter u. a. beigemischt wird, weil er Explosion (Selbstentzündung) verhindert. Dieser Stoff ist ein Antioxidant und soll das Verderben des Fettgehaltes (ranzig werden) verhindern.

Die Existenz der Farmlachsindustrie kann nicht nur direkte Auswirkungen auf Menschen haben, sondern verunreinigt die ehemals reinen norwegischen Fjorde und gefährdet auch in beängstigendem Maß die Existenz der norwegischen Wildlache. Die gigantischen Mengen der zahmen Käfiglachse dienen massenhaft der Lachslaus *Lepeophtheirus salmonis* als Wirte, auf denen sich die Lachsläuse dann extrem vermehren. Es ist vorgeschrieben, die Anzahl der „salmon louse“ auf den Farmlachsen sehr gering zu halten. Dies gelingt aber, abhängig von den vorherrschenden Temperaturen, oft sehr schlecht. In milderen Wintern explodieren die Vermehrungsraten. Die dagegen eingesetzten Medikamente wirken nur begrenzt, es ist sogar teilweise eine Resistenz gegen bewährte „Entlausungsmittel“ festzustellen. Dies führt dazu, dass immer aggressivere Medikamente

verwendet werden, die für andere Lebewesen in der Nachbarschaft sehr schädlich sind. So werden z.B. die Panzer der Hummer und Krabben aufgelöst und lassen die Tiere zu Grunde gehen.

Am schlimmsten sind die Wildlachse betroffen. Wenn die jungen Wildlachse, „Smolts“ genannt, sich nach zwei oder in Norwegen meist drei Jahren aus ihren Geburtsflüssen auf den Weg machen, um in den Weiten des Atlantiks vom besseren Nahrungsangebot zu profitieren, werden sie zahlreich Opfer der Seeläuse. Diese lassen sich, ihrem Lebenszyklus folgend, meist im Mai auf der Suche nach neuen Wirtstieren mit den Strömungen im Fjord abtreiben und setzen sich dann auf den auswandernden Smolts fest. Hat ein Smolt mehr als fünf dieser Parasiten auf sich sitzen, die ihn körperlich entscheidend schwächen, ist sein Schicksal besiegelt. Auf diese Weise werden hohe Anteile der in gesunden Flüssen herangewachsen zahlreichen Smolts katastrophal dezimiert und scheiden für die Arterhaltung aus. So überlebt meist nur ein verschwindend geringer prozentualer Anteil der ausgewanderten Smolts eines Jahrganges die auf ihren Wanderungen lauernden Gefahren und kommen in den Folgejahren in ihre Heimatflüsse zurück, um sich fortzupflanzen. Deshalb, sowie auch weil immer mehr Laichhabitats in den Flüssen verbaut wurden und durch Lachsfarmen Fischkrankheiten auf Wildlachse übertragen wurden, sind Wildlachse inzwischen in ihrem gesamten Verbreitungsgebiet auf einem historischen Tief angelangt.

Da die Farmlachsindustrie inzwischen so mächtig geworden ist, können die Wildlachse von den Politikern aller Lager keine Hilfe erwarten. Ihnen helfen können nur die Verbraucher, die an ihre eigene Gesundheit denken und aufhören, den „traditionell“ in Netzkäfigen aufgezogenen norwegischen Farmlachs weiter zu verzehren. Sie sollten ihre Kaufkraft für die ökologisch an Land, oder zumindest in geschlossenen Systemen produzierten Lachse aufwenden. Diese würden keine schädlichen Lachsläuse an die Umwelt abgeben und bräuchten damit auch keine Entlausungsmedikamente. Die Ausscheidungen der Lachse können als wertvolle Dünger von der Landwirtschaft verwendet werden und würden künftig nicht mehr die malerischen Fjorde verpesten, in die sie nach Berechnungen z. Zt. etwa so viel Kloake ableiten, wie eine Großstadt mit 11,9 Millionen Einwohner produziert. Das Angebot dieser gesunden und nachhaltig produzierten Ökolachse ist z. Zt. noch nicht sehr groß, wird aber zunehmend wachsen, wenn die Verbraucher sich bewusster entscheiden und die Nachfrage steigt.

Ein Absatzzrückgang der Umwelt- und menschengeschädlich für den europäischen Markt produzierten norwegischen Farmlachse, begleitet von der Honorierung eines Angebots an umweltfreundlich produzierten Ökolachsen durch die Verbraucher, wäre ein deutliches Signal an die rücksichtslose Farmlachsindustrie, vielleicht auch, zunächst im bescheidenen Ausmaß, mit einer umweltfreundlichen Lachsproduktion an Land oder in geschlossenen Systemen zu beginnen. Die Rettung der Wildlachse würde durch eine solche Entwicklung wahrscheinlicher werden.

International Flyfishers Club / Manfred Raguse

Web: www.internationalflyfishersclub.com

Weitere Links zum Thema:

Endrer helseråd om laks fra mandag/ Der Gesundheitsrat zum Verzehr von Lachen wird ab Montag geändert

<http://www.adressa.no/nyheter/innenriks/article7759179.ece>

Ekspertene advarte mot fet fisk i 2006/ Experten warnen vor dem Genuß von fettem Fisch

<http://www.adressa.no/nyheter/innenriks/article7740019.ece>

Trygt å spise oppdrettslaks/ Es ist sicher, Farmlachs zu verzehren

www.adressa.no/nyheter/innenriks/article7723683.ece

Lakseeksperter strides om helsefare / Lachsexperten streiten über Gesundheitsgefahren

<http://www.adressa.no/nyheter/innenriks/article7720885.ece>

VG: Produsenter farger laksen rød / Die Produzenten färben die Lachse rot

<http://www.vg.no/nyheter/innenriks/artikkel.php?artid=10104104>

Bildanlagen:



Lachs mit Meerläusen mit Eiersträngen (Foto: Manfred Raguse - International Flyfishers Club)



Farmlachs (Foto: Manfred Raguse - International Flyfishers Club)



Schäden von Meerläusen. Dieses Bild stammt von einem ausgewachsenen Lachs, der in Süd-Trøndelag gefangen wurde und der umfangreiche Schäden infolge Meerlausbefall hatte. (Foto: John Oystein Berg)



Schäden von Meerläusen (Foto: John Oystein Berg)



Schäden von Meerläusen (Foto: John Oystein Berg)



Paarweise div. Meerlausarten: Lars Hamre (Universität Bergen). Paarweise von links: Weibchen und Männchen der Dorschlaus (*Caligus curtus*), Lachslaus (*Lepeophtheirus salmonis*) und Meerlaus (*Caligus elongatus*) ein Parasit der auf verschiedenen Fischarten lebt, er ähnelt der Lachslaus, ist aber kleiner, hat eine hellere Farbe und hat eine geringere Süßwassertoleranz als die Lachslaus.



Bewegliche Läuse auf Meerforellensmolt (Foto: Knut Stale Eriksen (Salmoncamera))

Zurück
