

Lachsbrötchen und weinende Meerjungfrauen

– Schinagl Annika

Seit Jahrzehnten wird das Thema der Überfischung in den Medien diskutiert. Viele Dokumentationen, wie „Seaspiracy“, berichten über die massive Überfischung der Weltmeere, die Verschmutzung unserer Ozeane und das daraus resultierende Aussterben von Lebensräumen und zahlreicher marinen Arten. [1] Trotzdem hat sich der Konsum von Fisch und Meeresfrüchten in den letzten 50 Jahren verdoppelt.[2] Woher kommt dieser Fisch? Gibt es eine Alternative zur Überfischung?

In Österreich stammen nur 7% aus regionalen Gewässern! [3] Auf das Jahr gerechnet sind die österreichischen Fischressourcen bereits um den 25. Jänner aufgebraucht, was uns zum stärksten vom Fischimport abhängigen Land Europas macht. [4] Woher kommen die restlichen 93%, wenn sich seit 1980 die Menge an wildgefangenem Fisch nicht verändert hat? [2]

Eine Antwort auf den hohen Fischkonsum sind ‚Bauernhöfe‘ für Fische, sogenannte Aquakulturen. Es handelt sich hierbei um runde Netze, die bis zum Meeresboden reichen und in direktem Kontakt mit dem Meer stehen. Marine Aquakulturen stellen demnach sogenannte offene Systeme dar. Im Vergleich zum Wildfang ist die Fischproduktion aus Aquakulturen zwischen 2011 und 2019 um 85% gestiegen und sind damit der am schnellsten wachsenden Zweig innerhalb der Ernährungswirtschaft. Norwegen gehört dabei zum größten europäischen Exporteur und ist der wichtigste Lachsvertreiber weltweit. Allein in Norwegen wurden 2012 1,2 Millionen Tonnen Lachs produziert.[5], [6]

Bei den Lachszuchten handelt es sich um eine intensive Tierhaltung. Ein Problem, das mit der Haltung des Lachses einhergeht, ist, dass die Fische in freier Natur zum Ablachen in Süßgewässer ziehen würden. Um diesen Vorgang zu simulieren, werden Lachseier an Land in großen Hallen künstlich befruchtet und nach einem Jahr mit Transportern ins Meer verfrachtet. Jährlich werden 300 Millionen Lachse in marine Becken freigelassen.[6] Dieser Vorgang ist logistisch sowie ressourcentechnisch mit einem hohen Aufwand verbunden

Eine weitere Herausforderung, die mit der industriellen Tierhaltungen Hand in Hand geht, ist die ressourcenintensive Futtermittelherstellung für eine derart große Fischmenge. Der Lachs ist ursprünglich ein Räuber, der sich von anderen Fischen ernährt. Deswegen wurde dieser lange mit Wildfisch und in Form von hochwertigem Fischmehl und Fischöl gefüttert. Dies war jedoch keine effiziente Art Lebensmittel herzustellen, da bis zu 7,5 Fische verfüttert wurden, um einen Speiselachs zu erhalten. [5] Heutzutage zählt Soja zu den Hauptnahrungsmitteln von norwegischem Zuchtlachs. 2015 wurden 670 000 Tonnen Soja verfüttert, wovon 94% aus Brasilien stammen. [7] Der Anbau von Soja im Amazonas zählt zu einem der größten Regenwaldabholzungsgründen und ist damit mitverantwortlich für die Zerstörung einer unserer artenreichsten Lebensräume. Man muss sich also bewusst sein, dass es sich beim Lachs um kein rein europäisches Produkt handelt.



Hinzu kommt das Ausbreiten von Krankheiten. Die Bedingungen, in denen sich der Zuchtfisch befindet, sind nicht besonders hygienisch. Die Fische schwimmen dicht an dicht in einem enorm nährstoffreichen Wasser. Das sind perfekte Bedingungen für Parasiten wie die Lachslaus, die sich leicht vermehren kann und sich vom Gewebe der Fische ernährt. Nicht selten kommt es vor, dass sie Fische bis zum Knochen aufknabbern. Durch die offenen Wunden wiederum können Bakterien und Viren leichter eindringen und sich verbreiten. [6] Es ist daher kein Wunder, dass in Aquakulturen oft Krankheiten ausbrechen. Um dies zu verhindern, wurden allein in Norwegen in den 90ern jährlich mehr als 300 000 Tonnen Antibiotika an die Fische verfüttert, was in vielen Populationen zur Bildung von multiresistenten Keimen führte. [5] Dies wird in vielen Gebieten Norwegens mittlerweile durch die Einführung einer Fischimpfung umgangen, indem alle Fische, bevor sie ins Meer gelassen werden, durchgeimpft werden. Seitdem werden Antibiotika in norwegischen Aquakulturen beinahe nicht mehr eingesetzt. Dies ist international jedoch noch nicht übernommen worden und hat im asiatischen Raum schon zu drastischen Folgen aufgrund von multiresistenten Keimen geführt. [5] Zur Bekämpfung der Lachslaus wurden außerdem Laser entwickelt, die die Parasiten mit einem Lichtstrahl entfernen können. [6],[8] All diese technologischen Fortschritte, nur um der Menschheit zu ermöglichen, Räucherlachs zu frühstücken,

Lachsbrötchen zu Mittag und das Filet zu Abend zu essen.

Diese Entwicklung der Fischindustrie ist für viele Norwegerinnen und Norweger schwer zu akzeptieren. Die Unzufriedenheit spiegelt ein Kunstprojekt auf einem kleinen Strand einer abgelegenen Insel weit nördlich des Polarkreises wider. (siehe Abbildung) Die Aufnahme porträtiert eine Meerjungfrauenstatue, die allein auf einem Stein sitzt, dem Meer und der Lachszucht den Rücken kehrt und über ihren verdorbenen Fjord weinend.

Quellen:

- [1] H. Ritchie und M. Roser, „Plastic Pollution“, *Our World in Data*, Sep. 2018, Zugegriffen: Sep. 22, 2021. [Online]. Verfügbar unter: <https://ourworldindata.org/plastic-pollution>
- [2] J. Ambsdorf u. a., „Meeresatlas. Daten und Fakten über unseren Umgang mit dem Ozean“, 2017, Zugegriffen: Sep. 10, 2021. [Online]. Verfügbar unter: https://publications.iass-potsdam.de/pubman/faces/ViewItemOverviewPage.jsp?itemId=item_4830906
- [3] „Österreich - Pro-Kopf-Konsum von Fisch 2020“, *Statista*. <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/287402/umfrage/pro-kopf-konsum-von-fisch-in-oesterreich/> (zugegriffen Sep. 10, 2021).
- [4] F. Kozák, „WWF: Heute geht Österreich der Fisch aus“, *OTS.at*, Jan. 17, 2019. https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20190117_OTS0026/wwf-heute-geht-oesterreich-der-fisch-aus (zugegriffen Sep. 22, 2021).
- [5] „World Ocean Review-Die Zukunft der Fische- die Fischerei der Zukunft“, *maris GmbH*, 2013, Zugegriffen: Sep. 10, 2021. [Online]. Verfügbar unter: <https://worldoceanreview.com/en/wor-2/>
- [6] G. L. Taranger u. a., „Risk assessment of the environmental impact of Norwegian Atlantic salmon farming“, *ICES Journal of Marine Science*, Bd. 72, Nr. 3, S. 997–1021, März 2015, doi: 10.1093/icesjms/fsu132.
- [7] „Oppdrettslaks til heile verda“, *ssb.no*. <https://www.ssb.no/jord-skog-jakt-og-fiskeri/artikler-og-publikasjoner/oppdrettslaks-til-heile-verda> (zugegriffen Sep. 10, 2021).
- [8] Sinkaberg Hansen, *Steg 7 Vaksinerer 45 gram*, (Jan. 07, 2019). Zugegriffen: Sep. 10, 2021. [Online Video]. Verfügbar unter: <https://www.youtube.com/watch?v=LqHkQCU29pA>

Bildquellen: Eigene Aufnahmen, Pixabay