



Foto: Lars Hamre

**Todesursache Nummer 1 der jungen Meerforellen und Wildlachs: Lachsläuse. Hauptinfektionsquelle: Lachsfarm! Da fällt es eigentlich nicht schwer, 1 und 1 zusammen zu zählen...**

## SALMONIDEN AUS SCHÜTTWARE

**A**uf Mallorca stand ich vor einiger Zeit erst staunend, dann entsetzt an der Fischtheke eines Supermarktes. Es wurden Lachse angeboten, Lachse aus Norwegen, zwischen ein und drei Kilogramm schwer. Preis pro Lachs: 4,99 Euro! Skandinavische Salmoniden als Schüttware, verramscht für nen Appel und nen Ei auf einer 3.400 Kilometer entfernten Insel im Mittelmeer!

**Der einst edle Lachs** ist längst zu einem Massenprodukt verkommen, pro Jahr werden allein in Norwegen über eine Million Tonnen Lachs produziert! 1.000.000.000 Kilo Lachs! Lachs, der schon längst nicht mehr in freier Wildbahn gefangen wird, sondern aus Aquakulturen beziehungsweise Lachsfarmen stammt.

**Wobei sich die beiden Begriffe** „Aquakultur“ und „Lachsfarm“, was ihre Marketingwirkung angeht, nicht zu übertreffen sind. „Aqua“ und „Kultur“, „Lachs“ und „Farm“ – welche Bilder tauchen bei diesen Worten in den Köpfen der Verbraucher auf? Bilder einer Massentierhaltung sicher nicht, doch genau die verbirgt sich hinter diesen Euphemismen!

„Aquakultur“ und „Lachsfarm“ sind nichts als Schönfärberei, und Euphemismen werden in Marketing und Politik bekanntlich eingesetzt, um schlechte Sachverhalte zu beschönigen oder zu verschleiern.

Die Massentierhaltung von Lachsen in Netzgehegen findet zwar im „Aqua“, also im Wasser, statt, ist aber von „Kultur“ in etwa soweit entfernt wie der IS.

Und trennen wir das Wort „Lachs-Farm“, kann man das Wort

„Lachs“ zwar noch gelten lassen, doch das Wort „Farm“ ist angesichts der Massentierhaltung von Billig-Lachsen ein Witz! Mastfutter, Chemie und Medikamente werden bei der Produktion dieser billigen Industrie-Lachse in Unmengen eingesetzt, um eine möglichst frühe Schlachtreife zu erreichen.

Und falls Sie sich bereits beim Thema „Gen-Mais“ unbehaglich fühlen, dann sollten Sie wissen, dass in der Lachs-Produktion schon lange Gen-Experimente durchgeführt werden und das aktuelle CRISPR-Verfahren mit dem Cas9-Protein alle Türen für „genetische Modifikationen“ geöffnet hat.

**Das Problem dieser Massentierhaltung** von Lachsen: Sie findet in freier Natur statt. Lediglich ein grobmaschiges Netz trennt die Lachse in den Gehegen von der Umwelt. Fäkalien, Schadstoffe und Parasiten gelangen aus den Lachsfarmen unkontrolliert in die Umwelt. Längst ist nachgewiesen, dass Lachsfarmen Brutstätten der Lachsläuse sind und diese nachweislich die allergrößte Gefahr für die Wildlachsbestände ausmachen – inzwischen wird jeder zweite junge Wildlachs von Lachsläusen getötet!

**Wie die aktuelle Situation** ist und wie es um die Wildlachsbestände steht, das lesen Sie ab Seite 28. Manfred Raguse beschäftigt sich mit diesen Themen seit Jahren und hat die Lage für Sie zusammengefasst.

*Es grüßt Sie herzlich  
Michael Werner*

