

Aquakultur - die Lösung?



Der Deutschen liebster Fisch - Zuchtlachs und Thunfisch

In jedem „guten“ Restaurant darf beim sonntäglichen Brunch der Lachs auf dem Buffettisch nicht fehlen. Freitags kommt das Lachsfilet in die Pfanne und die Pizza Tonno ist ein „Must have“ beim Italiener um die Ecke. Aber sind Lachs, Thunfisch und Co. aus Zuchten wirklich gesund? Wie sehen die Haltingsbedingungen aus? Und welche Auswirkungen haben die Zuchten letztlich auf die Umwelt?

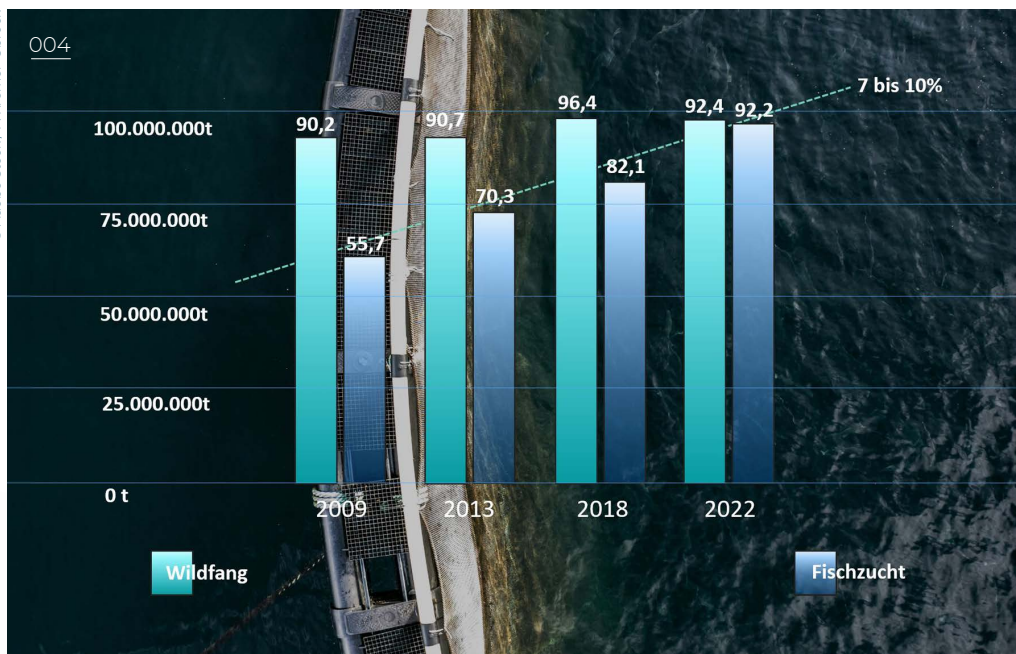
So viel vorab: Aquakultur ist nicht die Lösung, sondern Teil des Problems!

Aquakulturen, also die Aufzucht von Fischen boomen weltweit. Als „Aquakultur“ bezeichnet man die Zucht von aquatischen Organismen unter kontrollierten Bedingungen. Meerestiere werden in der Aquakultur aber nicht nur gezüchtet. Bei einigen Arten, bei denen die Zucht schwierig bis unmöglich ist, wie z.B. Thunfisch, werden die Jungtiere aus dem natürlichen Lebensraum entnommen und dann auf einer Farm großgezogen, bis sie ertragreich genug für die Schlachtung sind.

Dies hätte das Potential, den Druck durch die Fischerei auf die Wildfischbestände zu lindern, aber tut es das wirklich?

Es kommt wohl immer auf die Fischart, also das Produkt an. Lachs oder Thunfisch bedienen hauptsächlich den westlichen Markt. Sie sind nicht die Lösung der Welternährungsprobleme, sondern ein Luxusprodukt für unsere Supermärkte und Restaurants. Aquakulturen mit Salz- und Süßwasser sind heute weltweit verbreitet und finden in unterschiedlichen Formen Anwendung. Meist wird speziell für Lachs und Thunfisch ein Bereich im Meer vor der Küste mit einem Netz, das im Boden verankert wird, abgetrennt. Wasser und Organismen können also ungehindert in den Bereich eindringen und wieder aus ihm herausfließen.





Aquakultur auf dem Vormarsch

Bereits 92 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte pro Jahr stammen, Stand 2022, aus Aquakulturen. Die Menge an entnommenem Wildbestand beträgt seit gut zehn Jahren etwa 90 Millionen Tonnen. Diese Zahl stagniert wegen der Überfischung der Meere seit einiger Zeit. Der Anteil von Fisch aus Aquakulturen hingegen steigt jährlich um 7 bis 10 %. Aquakulturen liefern heute also etwa genauso viel Fisch wie die Fischerei. Sie werden die Fischerei in den kommenden Jahren deutlich hinter sich lassen.

Wenn man die Aquakulturen allerdings genauer unter die Lupe nimmt und sieht, welchen Einfluss sie auf die Fische und die Umwelt haben, wird schnell klar, dass Aquakulturen eben nicht die Lösung, sondern Teil des Problems sind.

Viele Aquakulturen haben schreckliche Auswirkungen auf die gezüchteten Fische und die Umwelt.

Zuerst muss man sich darüber im Klaren sein, dass Raubfische sich auch in der Zucht von Fisch ernähren müssen und dementsprechend mit Fisch bzw. Fischmehl gefüttert werden. 77% dieses Fisches stammt wiederum aus Wildfängen, die zu Fischmehl verarbeitet werden.

Jedes Jahr werden 20% des gesamten wild gefangenen Fisches zu Fischmehl verarbeitet, wovon wiederum 80% an Zuchtfische verfüttert werden.

Etwa jeder sechste wild gefangene Fisch wird auf einer Zuchtfarm an andere Fische verfüttert! In Ländern wie Gambia, Indien und Vietnam bedroht die Fischmehl- und Fischöl-Industrie damit sogar die Ernährungssicherheit der einheimischen Bevölkerung, die auf Fisch als Proteinquelle angewiesen ist, weil er dort gefangen und anderswo in Aquakulturen verfüttert wird.

Das ist paradox, denn fast alle dieser verfütterten Fische haben Speisefischqualität und könnten einfach direkt konsumiert werden. Das Verhältnis von verfüttertem Wildfisch zu Zuchtfisch zeigt außerdem, dass bei den meisten gezüchteten Fischen mehr Fisch verfüttert werden muss, als am Ende als Ertrag aus der Zucht herauskommt. Dieses Verhältnis variiert je nach Art und Zuchtmethode stark; beim in Deutschland beliebten Lachs liegt es zwischen 1:1 und 3:1.

Doch dieses Verhältnis täuscht und sagt nichts darüber aus wieviel Wildfisch wirklich nötig ist um 1 kg Zuchtfisch zu generieren. Oft werden Fischnebenerzeugnisse und neuerdings auch Sojapellets eingesetzt. Das macht die Sache jedoch auch nicht besser, da hierfür wiederum weltweit Regelwälder gerodet werden.

Vergleich Wildlachs:

Ein Wildlachs muss in seinem natürlichen Lebensraum 7 kg Fisch fressen, um 1 kg an Gewicht zuzulegen.

Vergleich Thunfisch:

Ein Thunfisch muss in Freiheit ca. 15kg Fisch fressen, um 1kg mehr auf die Waage zu bekommen, in der Zucht bis zu 10kg, im besten Fall Ratio 7:1





Fischzucht - Tierleid!

Ein weiteres Problem ist dabei die hohe Konzentration von Individuen auf sehr geringem Raum. In Norwegen dürfen in einem Netz mit 50 Metern Durchmesser 200.000 Lachse gehalten werden. Das ergibt bei einem solchen Netz mit 20 Metern Tiefe etwa 750.000 m³, also 7,3 atlantische Lachse pro Quadratmeter, von denen jeder wohlgeerntet 90 bis 150 cm lang wird! Dies setzt die Tiere nicht nur permanentem Stress aus, sondern ruft auch Verletzungen hervor, sodass eine erhebliche Anzahl dieser Tiere geradezu deformiert ist.

Kot, Nahrungsreste, Antibiotika, Fungizide und Parasitenmittel - Todeszonen im Meer.

Wie bei allen Spezies fördert die hohe Konzentration außerdem die Ausbreitung von Krankheiten und Parasiten. Ein einziger kranker Fisch reicht, um alle anderen Tiere im Netz anzustecken.

Ein Beispiel unter vielen hierfür sind Seeläuse. Seeläuse sind Parasiten, genauer gesagt eine Ruderflusskrebssart, die sich an die Meerestiere anheften und ihnen durch Bisse Wunden zufügen, die zu Blutverlust und Entzündungen führen. Zwei bis vier Seeläuse reichen aus, um einen erwachsenen Lachs zu töten. Nach etwa 30 Tagen muss sich die Seelaus einen neuen Wirt suchen. Dies ist im offenen Meer allerdings oft schwierig und die Seelaus verendet. In den Zuchtanlagen ist es allerdings ein leichtes. Die Seeläuse springen von Tier zu Tier und vermehren sich enorm schnell.



Dies hat drei grundlegende Auswirkungen:

Viele Tiere verenden qualvoll an den Wunden durch die Seeläuse.

Durch die offenen Netze gelangen die Seeläuse ins Ökosystem und befallen viele wildlebende Fische, auch den Nachwuchs von Wildlachsen, wenn diese auf ihren Wanderungen an den Aquafarmen vorbeiziehen. Bis zu 95 Prozent der betroffenen Jungtiere sterben daran, sodass die heimischen Populationen unter Umständen extrem gefährdet sind. Im normalen Kreislauf würden sich die erwachsenen Tiere und der Nachwuchs gar nicht erst begegnen.

Um den wirtschaftlichen Schaden einzudämmen, werden Chemikalien wie Antibiotika, Fungizide und Parasitenmittel verabreicht. Auch diese gelangen in den natürlichen Kreislauf und hinterlassen am Grund zusammen mit Unmengen an Kot und Nahrungsresten regelrechte Todeszonen. Diese bleiben auch nach Aufgabe der Anlage bestehen.

<https://www.aquakulturinfo.de/futtermittelverwertung>



2.000 Lachsfarmen in Norwegen - jede produziert bis zu 1.000.000 Farmlachse pro Jahr!

Die Konzentration der Lachsfarmen in Norwegens Fjorden ist so gewaltig, dass zwangsläufig alle alten Lachse, die sich zum Laichen zurück zu ihren Geburtsstätten begeben, genauso wie die Jungtiere, die den Weg ins offene Meer suchen, an den Farmen vorbeikommen und sich somit dem Risiko aussetzen müssen, durch eine der beschriebenen Gefahren getötet zu werden.

Die Situation an der Westküste Kanadas ist dem sehr ähnlich.

Auch hier kehren durch verschiedene Auswirkungen der Aquakulturen vor British Columbia heute kaum noch Lachse in ihre Laichgebiete zurück. Dies hat viel weitreichendere Auswirkungen auf das Ökosystem als „nur“ den extremen Rückgang der Lachspopulation. So gut wie alle Tiere und sogar viele Pflanzen im westlichen Kanada sind vom Lachs abhängig. Dieses Gleichgewicht, welches sich über tausende Jahre geformt hat und die Lebensgrundlage für Ureinwohner, Grizzly- und Schwarzbären, Wölfe, etwa 100 weitere Tierarten und den gesamten Wald darstellt, wurde in den letzten Jahren schwer geschädigt und an manchen Stellen komplett zerstört.

Doch es tut sich was - Norwegen!

Vier der größten Supermarktketten in Norwegen haben angekündigt, gefarmte Lachse aus Netzkäfigen im Salzwasser nicht mehr zu verkaufen. Der Grund: Die Fische sind vollgestopft mit Medikamenten und zerstören die Gene der uralten Lachspopulationen aus Norwegens Flüssen. Damit folgen die Marktketten den Argumenten von Wissenschaftlern und jener Kunden, die schon lange gefarmte Lachse nicht mehr kaufen.

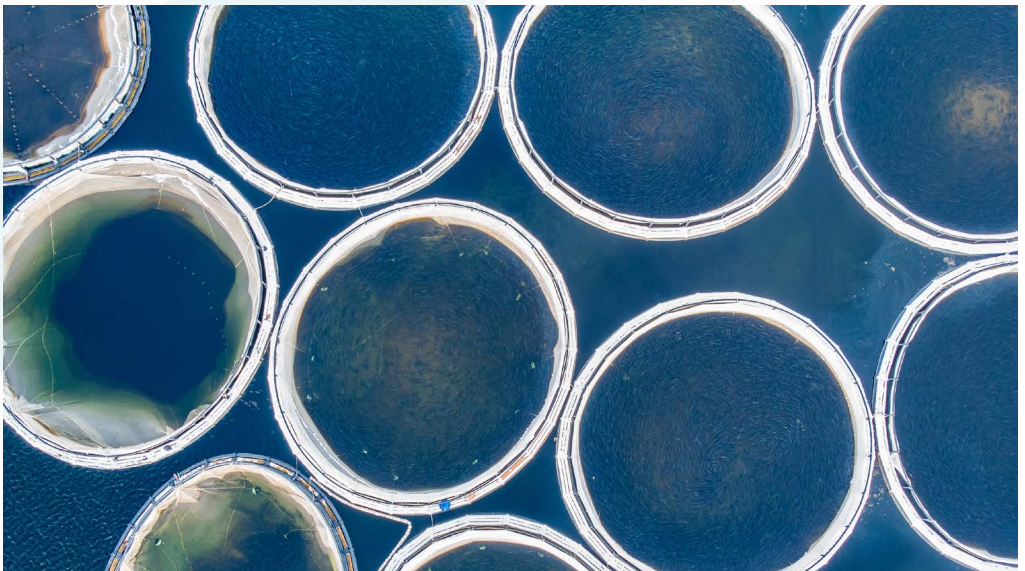
<https://www.blinker.de/angelmethoden/angelnallgemein/news/lachslaus-parasit-gefaehrdet-fischbestand-undlaesst-preise-steigen/>

Was kann die Fischindustrie tun, um diese dramatischen Auswirkungen zu stoppen?

Die Aquakulturindustrie muss sich so schnell wie möglich von der Fischerei entkoppeln, ansonsten werden die globalen Fischbestände durch die rasant wachsende Aquakulturindustrie weiter in Richtung des ökologischen Zusammenbruchs gedrängt.

Ein Problem bleibt jedoch bei dieser Haltungsform unvermeidbar: die Zerstörung der Umwelt und der dramatische Einfluss auf die Wildfischbestände.

Neben der Neuausrichtung auf andere Arten muss auch die Form der Zucht dringend überdacht werden. Aquakulturen in freiem Wasser, egal ob im Meer, in Seen oder in Flüssen sind nicht tragbar. Es gibt bereits heute neuartige geschlossene Systeme in der Aquakultur.



Was können die Verbraucher:innen tun?

Unsere Empfehlungen:

Verzichten Sie auf den Konsum von Lachs und Thunfisch.

Auch der Konsum von Wildlachs und Thunfisch aus Fischerei ist keine gute Alternative, da durch die Entnahme der Tiere die Populationen noch stärker unter Druck geraten.

Wenn es unbedingt noch Fisch sein muss:

Friedfische wie Karpfen sind eine gute Alternative, da für deren Fütterung kein oder nur sehr wenig Fisch aus Wildbeständen entnommen werden muss.

Das bedeutet einfach ausgedrückt: Weg vom Lachs und Thunfisch, hin zu Karpfen und Co!

Da man den heimischen Karpfen auch nicht zuerst durch halb Europa oder sogar die halbe Welt transportieren muss, wird man ganz nebenbei auch die Klimabilanz deutlich verbessern.

Auch der Tilapia (Gattung der Buntbarsche) ist ein Friedfisch, der sich nachhaltig züchten lässt und mit einem sehr geringen Anteil an Fischmehl auskommt. Dieser wird allerdings hauptsächlich in Asien und in tropischen Ländern gezüchtet. Beim Kauf sollte man darauf achten, dass der Tilapia aus einer europäischen Bio-Zucht stammt.

Worauf man leider nicht vertrauen kann, sind Zertifizierungssiegel.

Ähnlich wie das MSC-Siegel in der Fischerei ist auch das für Aquakulturen weit verbreitete ASC-Siegel kein echter Nachweis für Nachhaltigkeit und ökologisch unbedenkliche Produkte.



Die beste Alternative für uns in Mitteleuropa
ist und bleibt deshalb der
Verzicht auf Fisch und „Meeresfrüchte“!



Meer Schutz durch Wissen.

ElasmOcean e.V.
Seidenweberstr. 9
40764 Langenfeld
kontakt@elasmoocean.org
www.elasmoocean.org
Vereinsregister AG Düsseldorf VR 11938
V.i.S.d.P. Friederike Kremer-Obrock

GLS Gemeinschaftsbank Bochum
IBAN DE29 4306 0967 1056 2752 00

Ausgabe 2, Juli 2026
Design: Viktoria Sochor



Ein kleiner Klick mit einer kleinen
sinnvollen Pause vom Alltag -
Folgen Sie uns auf den sozialen Medien:

