

Was sagt Slow Food?

Die Lachsfarmen haben den einstigen Luxusfisch industrialisiert. **Doch die Massentierhaltung von Raubfischen in marinen Netzkäfigen ist nicht nachhaltig.** Der hohe Soja- und Fischmehlverbrauch, die Krankheiten, Massenausbrüche und Umweltbelastungen am Meeresboden sind prekär.

Die Fischlausplage bündelt wie unterm Brennglas das Dilemma: Millionen unnatürlich gehaltener, ganz auf Wachstum getrimmter Raubfische stecken sich auf engstem Raum permanent gegenseitig an. Besser sind die Haltungsbedingungen biozertifizierter Lachse. Sie haben mehr Platz, ihr Futter darf kein Fischmehl aus Wildfang enthalten und der Chemie- und Medikamenteneinsatz ist strenger geregelt.

Doch das Grundproblem bleibt: Marine Raubfische sind schlechte Kandidaten für die Aquakultur. Und kein Genuss für bewusste Verbraucher*innen.



Slow Food®
Deutschland

Slow Food Deutschland e.V.

Marienstr. 30
10117 Berlin

fisch@slowfood.de
www.slowfood.de

#WenigerIstMeer

LACHS – König der Fische

Bildrechte: Adobe Stock

Wussten Sie, dass...

... sich Lachse am Geruchssinn orientieren, wenn sie vom Meer zurückkommen und in den Fluss aufsteigen, in dem sie geboren wurden.

... in Norwegen 350 Millionen Zuchtlachse, aber nur noch 500.000 Wildlachse leben.

... Lachse bis zu zwei Meter hohe Hindernisse überspringen können.

... Lachse eigentlich weißes Fleisch haben. Die rötliche Farbe kommt von Krebstieren und Krabben, die sie fressen. In Lachsfarmen wird zur Färbung chemisch hergestelltes Astaxanthin ins Futter gemischt.

... in den Netzkäfigen der Zuchtlachse jeder fünfte Fisch die Mast nicht überlebt.

... der Rhein einst der Fluss mit dem größten Lachsbestand der Welt war.



#291089366

Adobe

+++ WENIGER IST MEER! +++ RESPEKT FÜR DIE MEERE +++ WENIGER IST MEER! +++ RESPEKT FÜR DIE MEERE +++
+++ RESPEKT FÜR DIE MEERE +++ WENIGER IST MEER! +++ RESPEKT FÜR DIE MEERE +++ WENIGER IST MEER! +++



Slow Food®
Deutschland

