

Manuskript

Beitrag: Edelfisch oder Ekelfisch? – Lachs in der Massentierhaltung

Sendung vom 5. August 2014

von Nicolas Daniel, Jörg Göbel und Christian Rohde

Anmoderation:

Was können wir denn überhaupt noch bedenkenlos essen? Fisch? Erst vor kurzem haben wir Ihnen den Pangasius vermiest. Heute legen wir noch einen drauf, steigern uns und ihren Leidensdruck: Wir berichten über Lachs. Der wird in Deutschland noch viel öfter gegessen. Bei so viel Nachfrage reicht das Angebot der Natur schon längst nicht mehr. Der sogenannte Edelfisch ist meist ein Industrieprodukt, hergestellt in Massentierhaltung, bloß unter Wasser. Gemästet wie Schweine, auf engstem Raum gezwängt wie Hühnchen und gefüttert mit einer Mischung, bei der man nicht weiß: ekelhaft oder gefährlich oder beides? Nicolas Daniel, Jörg Göbel und Christian Rohde zeigen, wie wir Verbraucher mit solchen Fragen allein gelassen werden.

Text:

Die Deutschen essen gerne Lachs. Und sie essen ihn immer öfter. Der Fisch gilt als gesund und als Alternative zu Fleisch aus Massentierhaltung. Dabei stammt so gut wie jeder Lachs auf deutschen Tellern längst aus industrieller Fischzucht.

Norwegen. 90 Prozent aller in Deutschland verkauften Lachse werden hier produziert. Eine Branche, vier Milliarden Euro schwer. Die Fischzucht, nach Erdöl zweitwichtigster Wirtschaftsfaktor.

Kurt Oddekalv ist einer der bekanntesten Umweltschützer des Landes. Die Lachszucht für ihn nichts anderes als Massentierhaltung unter Wasser.

***O-Ton Kurt Oddekalv, Umweltschützer, Norwegen:
Diese Fischzucht ist ein Desaster. In einer Farm wie dieser
sind gut zwei Millionen Lachse. Das ist viel zu viel. So
werden die alle krank. Zurzeit gibt es verschiedene
Epidemien, die sich über Norwegen ausgebreitet haben.***

Doch das wurde den Verbrauchern verschwiegen.

Um das zu beweisen, fährt Oddekalv immer wieder zu den Farmen raus, setzt dort Unterwasserkameras ein.

Der Meeresgrund unter den Lachskäfigen: eine Kloake aus Futterresten und Fischfäkalien. Es bilden sich Gase, der Sauerstoff ist knapp. Oftmals viel zu viel Fische auf engstem Raum - die Folge: Krankheiten und Parasitenbefall.

Die Lachslaus – das größte Problem, sie frisst die Fische bei lebendigem Leib.

Wie kämpfen die Fischfarmer gegen die Probleme in der Lachszucht? Oddekalv hat das dokumentiert. Sie besprühen die Fische in Schutzanzügen und mit Gasmasken. Der Verdacht: die Flüssigkeit aus den Schläuchen nicht ganz ungefährlich.

***O-Ton Kurt Oddekalv, Umweltschützer, Norwegen:
Das ist ekelhaft. Ich denke dieser Lachs, das ist nichts, was man essen sollte.***

Brüssel. Das Europaparlament. Es beschließt regelmäßig Gesetze für die Lebensmittelkontrolle. Doch bei der industriellen Fischproduktion gibt es Lücken. Die Politik läuft hinterher.

***O- Ton Martin Häusling, B'90/Grüne, MdEP:
Das ist ja wirklich eine Art der Massentierhaltung, muss man ja fast sagen, ohne dass man sie sieht. Und da werden auch zunehmend Stoffe eingesetzt, um Krankheiten zu bekämpfen. Diese Massentierhaltung bedingt auch viele Krankheiten, da gibt es Stoffe, die eingesetzt werden, über die weiß man im Grunde gar nichts. Und das kann eigentlich nicht sein. Da gibt es in der Tat einen riesigen, offenen Graubereich.***

Was könnte also drin sein, im Lachs?

Um das zu prüfen, kaufen wir ein - in führenden Supermärkten, Discountern und bei Fischtheken.

Insgesamt elf Proben. Wir verpacken die Lachsfilets neutral. So anonymisiert kommen sie in ein spezialisiertes Lebensmittel-Labor. Das braucht für die Untersuchung einige Tage.

In der Zwischenzeit besuchen wir einen Hafen in West-Dänemark. Hier steht eine der größten Fischfutter-Fabriken Europas. Hauptabnehmer sind Lachsfarmen.

Futtermittel waren schon immer Ausgangspunkt für Lebensmittelskandale. Vorarbeiter Finn Nielsen zeigt uns das Endprodukt: Futterpellets. Und auch woraus die gemacht werden: hauptsächlich aus fettigem Fisch, den Menschen nicht verzehren.

Zum Beispiel: fettiger Sandaal aus der Ostsee. Der wird zermahlen, dann gekocht und später getrocknet. Am Ende der Produktionslinie – ein großer Chemie-Container. Aus dem wird ein Zusatzstoff ins Fischfutter gegeben.

O-Ton Finn Nielsen, Vorarbeiter:
Das ist Ethoxyquin – Ethoxyquin!

O-Ton Frontal21:
Und wozu ist das gut? Warum mischen Sie das dazu?

O-Ton Finn Nielsen, Vorarbeiter:
Ich weiß nicht, wofür das gut ist. Aber wir kippen es immer dazu.

Ethoxyquin ist ein sogenanntes Antioxidans, das Fischfutter länger haltbar macht. Bei der Futterproduktion wollen die Hersteller auf die billige Chemikalie nicht verzichten. Als Futtermittelzusatzstoff ist die Substanz auch erlaubt, aber umstritten.

Sogar die Hersteller haben Zweifel an der Unbedenklichkeit. In einer vertraulichen Analyse von 1995 werden mögliche Gesundheitsrisiken von synthetischem Ethoxyquin nicht ausgeschlossen. Dort heißt es:

„Aus Sicherheitsgründen sollten natürliche Antioxidantien den synthetisch hergestellten bevorzugt werden.“

Konstanz. Institut für Toxikologie. Professor Daniel Dietrich hält den Einsatz von Ethoxyquin für problematisch. Die Chemikalie wurde ursprünglich als Pflanzenschutzmittel genutzt. Seit 2011 ist sie EU-weit aber nicht mehr als Pflanzenschutzmittel zugelassen. Der Grund: Die Hersteller konnten keine Studien zur Unbedenklichkeit vorlegen.

O-Ton Prof. Daniel Dietrich, Toxikologe, Universität Konstanz:
Da stellt sich natürlich auch für den Laien die Frage, wieso soll die Datenlage für das Pflanzenschutzmittelzulassung nicht ausreichend sein, aber ausreichend sein, um als Futtermittelzusatzstoff anerkannt zu werden und akzeptiert zu werden. Und dieses Problem, diese Diskrepanz und diese fehlende Transparenz muss mittelfristig gelöst werden.

O-Ton Martin Häusling, B'90/Grüne, MdEP:
Man kann es keinem Verbraucher erklären, dass es auf der einen Seite verboten ist und dann bei einem anderen Produkt wieder frisch auf dem Teller landet. Das untergräbt das Vertrauen in den Verbraucherschutz in Europa.

Zurück zu unserem Lachstest. Das Labor hat keine verbotenen Stoffe gefunden. Aber in den elf Proben gibt es sieben Funde von Ethoxyquin.

Das ist legal und rechtlich nicht zu beanstanden. Zeigt aber trotzdem: Der umstrittene Stoff kommt im Lachs vor, obwohl Ethoxyquin als Pflanzenschutzmittel verboten ist.

Weitere Recherchen zeigen: Den Lebensmittelaufsichtsbehörden ist die Verbreitung von Ethoxyquin seit Jahren bekannt. In etwa zwei Drittel aller Proben finden die Kontrolleure in unterschiedlichen Konzentrationen immer wieder Ethoxyquin.

Weil es keinen bindenden Grenzwert für Fisch gibt, sind die Reaktionen der Behörden darauf höchst widersprüchlich.

Mecklenburg-Vorpommern schätzt die Gehalte als unerheblich ein. Niedersachsen beanstandet überschrittene Höchstmengen, Bayern wiederum nicht. Verbraucherschutz ist Glückssache.

O-Ton Prof. Daniel Dietrich, Toxikologe, Universität Konstanz:

Hier ist Handlungsbedarf, dass man sagt: Okay, ich kann bei Fisch so viel und so viel zulassen, ohne dass irgendeine Gefährdung besteht.

Genf. Lebensmittelbehörde. Hier beschäftigen sich die Schweizer Wissenschaftler schon länger intensiv mit Ethoxyquin in Lachs. Ihre Ergebnisse eindeutig: Wildlachs ist frei von dieser Chemikalie. Lachsprodukten aus Aquafarmen, auch aus Bioproduktion, sind dagegen voll davon.

Die Schweizer Lebensmittelkontrolleure beklagen: Die EU mache beim Massenprodukt Fisch viel zu lasche Vorgaben. Besonders absurd: Bei Fleisch gibt es Ethoxyquin-Grenzwerte.

O-Ton Patrick Edder, Chemiker, Lebensmittelaufsicht Genf: Europa hat sogar Grenzwerte für Känguru- und Krokodilfleisch, aber für Fische nicht.

Schon im Februar 2006 hatte die EU-Kommission „**Pestizid-Rückstandshöchstmengen**“ für „**Lebens- und Futtermittelerzeugnisse**“ beschlossen. Allerdings mit Ausnahmen: „**Für Fisch**“ wurden „**keine Rückstandshöchstgehalte vorgeschrieben**“. Die Politik verspricht das nachzuholen: in einem „**Zeitraum von drei Jahren**“.

Acht Jahre später ist in Brüssel immer noch nichts passiert. Immerhin: Die europäische Lebensmittelbehörde überprüft zurzeit alle Futtermittelzusatzstoffe – auch Ethoxyquin.

O- Ton Martin Häusling, B'90/Grüne, MdEP:

Es wird um jedes Mittel, was irgendwo aus dem Verkehr gezogen wird, von Seiten der Industrie ganz enorm gekämpft, weil da geht es natürlich am Ende um Millionen, da geht es um Geschäfte. Und da muss man wirklich ehrlicherweise sagen, da tritt der Verbraucherschutz dann oftmals an zweite Stelle.

Lachszucht – Massentierhaltung als Milliardengeschäft ohne Rücksicht auf Umwelt- und Verbraucherschutz.

Zur Beachtung: Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt. Der vorliegende Abdruck ist nur zum privaten Gebrauch des Empfängers hergestellt. Jede andere Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Urheberberechtigten unzulässig und strafbar. Insbesondere darf er weder vervielfältigt, verarbeitet oder zu öffentlichen Wiedergaben benutzt werden. Die in den Beiträgen dargestellten Sachverhalte entsprechen dem Stand des jeweiligen Sendetermins.