



ORF II-Reportage: „Giftiger Fisch – die grosse Gesundheitslüge “

Sendetermin: 26 November 2014, 22:30 Uhr

Die ORF II-Reportage, die gestern Abend, um 22:30 Uhr erstmalig in Österreich ausgestrahlt wurde, weist eine einseitige Winklung auf und vertritt die Ansichten einer Redaktion. Vertretern der norwegischen Aquakulturindustrie, Produzenten sowie staatlichen Organe und Institutionen hatten hierbei keine Gelegenheit zu Wort zu kommen, Stellung zu beziehen und ihre Fakten darzustellen. Und dies, obwohl sie Ziel sehr ernsthafter Anschuldigungen waren. Im Folgenden gehen wir im Detail auf die gestrige Reportage ein und werden die falsch aufgestellten und nicht dokumentierten Behauptungen aus der ORF II -Reportage mit Fakten beantworten.

Herr Kurt Oddekalv wurde vorgestellt als „einer der bekanntesten Umweltschützer des Landes“. Seine Methoden werden von Umweltorganisationen wie beispielsweise dem WWF Norwegen, Bellona und dem Bund für norwegischen Naturschutz öffentlich kritisiert. Herr Oddekalv ist ein Aktivist, der seit vielen Jahren eine Kampagne gegen eine produktive und funktionierende Aquakulturindustrie führt. Er ist für seine kontroversen Methoden bekannt und hat keine Skrupel falsche und ungenaue Informationen der Öffentlichkeit zu präsentieren, um seine subjektive Meinung zu untermauern.

Die folgenden Informationen basieren auf den fundamentalen Prinzipien der norwegischen Aquakulturindustrie: Eine offene, streng regulierte und stetig kontrollierte Industrie, deren Hauptziel es ist, sichere und gesunde Lebensmittel zu produzieren. Die Informationen über die norwegischen Meeresprodukte, wie zum Beispiel Lachs, sind jederzeit für die Öffentlichkeit zugänglich:

- Alle Kontrollen von norwegischem Lachs werden gemäß den Regelungen und Gesetzen der EU und Norwegens durchgeführt. Sie werden vom Institut für Ernährung und Seafood Forschung (NIFES) auf deren Webseite veröffentlicht. http://www.nifes.no/sjomatdata/?lang_id=2. NIFES ist Norwegens unabhängiges staatliches Forschungsinstitut und zudem Teil der Universität Bergen. NIFES ist für die Kontrolle von Fischen und Meeresfrüchte zuständig.
- Das Norwegian Seafood Council (NSC), die Marketingorganisation der norwegischen Fischereiwirtschaft, ist Ansprechpartner für Konsumenten, Handel und Industrie und beantwortet jederzeit gern Fragen rund um die Themen Fische und Meeresfrüchte aus Norwegen. Direkter Kontakt zum NSC: norge.de@seafood.no oder kristin.pettersen@seafood.no

STATEMENT



Fakt 1: Viel Freiraum - keine Massentierhaltung.

Jede Aquakulturanlage in Norwegen besteht zu mindestens 97,5 Prozent aus Wasser und zu höchstens 2,5 Prozent aus Lachs. Die

meisten Anlagen haben eine Bestandsdichte von unter 2 Prozent. Ein typisches Netzgehege ist zwischen 20 und 50 Metern tief, dies entspricht beispielsweise einer Länge einer Kurzbahn- bzw. Langbahnschwimmbeckens. Der Durchmesser eines Netzgeheges beträgt etwa 50 Meter. Die maximale Anzahl der Fische pro Netzgehege beträgt 200.000 Stück.

Durch die geringen Besatzdichten wird das Risiko für Krankheiten minimiert. Durch den großen Abstand zwischen einzelnen Aquakulturanlagen (siehe Fakt 2) gab es in Norwegen noch keine Epidemie.

Fakt 2: Strömungsreiche Anlagenstandorte verhindern eine Belastung des Meeresbodens.

Nur 0,5 Prozent der norwegischen Meeresfläche ist mit Aquakulturanlagen besiedelt. Die Anzahl der einzelnen Anlagen ist seit dem Jahr 2000 um 40 Prozent gesunken. Die Anlagestandorte werden nach Strömungsmodellierungen sowie Meeresbodenanalysen ausgewählt. Es herrschen strenge Richtlinien über die Auswahl von Standorten für Aquakulturanlagen. So brauchen die Standorte eine gute Meeresströmung, um den Meeresboden unterhalb der Netzgehege nicht zu belasten. Die Netzgehege müssen nach dem Produktionszyklus von ca. 2 Jahren, mindestens drei Monate lang brach liegen, bevor sie mit neuen Jungfischen besetzt werden dürfen. Der Meeresboden aller Anlagen wird zu jenem Zeitpunkt kontrolliert, bei dem die Produktivität am höchsten ist und auch wenn die Netzgehege leer sind. Wird ein Meeresboden als belastet bewertet, muss die Anlage brachgelegt werden, bis eine neue Analyse grünes Licht gibt oder sie muss neu platziert werden. Die Kontrollergebnisse aller Anlagen werden dem Norwegischen Direktorat für die Fischerei gemeldet. Sie sind auf deren Webseite öffentlich zugänglich:

<http://www.fiskeridir.no/>

Kein einziger norwegischer Fjord weist Schäden aufgrund von Aquakultur auf und dies nach 40 Jahren der Fischzucht.

Fakt 3: Norwegischer Lachs ist ein sicheres und gesundes Lebensmittel. Es wurden nie Spuren von illegalen Arzneimitteln gefunden und keine der legalen Arzneimitteln und organischen Umweltgiften überschreiten die jeweiligen gesetzlichen Grenzwerte. NIFES führt jährlich 11.000 Kontrollen an norwegischem Lachs an Aquakultur durch.

Zur Behandlung von Lachsläusen werden in Norwegen primär Putzerlippfische als Säuberungsfische eingesetzt. Lachsläuse sind Parasiten, die natürlich im Meer vorkommen und sowohl Wildlachse als auch Lachse aus Aquakultur befallen können. Der Einsatz von Arzneimitteln zur Bekämpfung von Lachsläusen in norwegischer Aquakultur ist streng reglementiert. Das Gleiche gilt für Antibiotika. Seit den neunziger Jahren ist der Einsatz von Antibiotika um 99 Prozent gesunken, obwohl die Fischproduktion in dieser Zeit von 50 Tausend auf 1 Million Tonnen angestiegen ist.

STATEMENT



Fakt 4: EU-Grenzwerte gelten für Ethoxyquin im Lachsfutter, Norwegen kontrolliert zusätzlich die Ethoxyquin Lachs.

Lachsfutter besteht aus einer Mischung aus marinen und pflanzlichen Proteinen, aus Fisch- und Pflanzenöl, aus Kohlenhydraten und Antioxidantien sowie Vitaminen und Mineralien.

Der von der EU festgesetzte Maximalwert für Ethoxyquin (EQ) von 150 mg/Kilo bezieht sich auf Fischmehl. Das Fischmehl macht ca. 10–20 Prozent des Fischfutters aus. . Obwohl es keine Grenzwerte für Fisch in der EU für Ethoxyquin gibt werden in Norwegen jedes Jahr die Menge an Antioxidantien im Lachs kontrolliert. Die Werte sind extrem niedrig (im Durchschnitt 0,02 bis 0,04 mg/Kilo. Als Vergleich ist der Grenzwert der EU für eine Birne einen Wert von 3,0 mg/Kilo).

Das norwegische staatliche Institut für Ernährung (Mattilsynet) sieht keine negativen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit, solange die festgesetzten Grenzwerte für Antioxidantien in Fischfutter eingehalten werden.