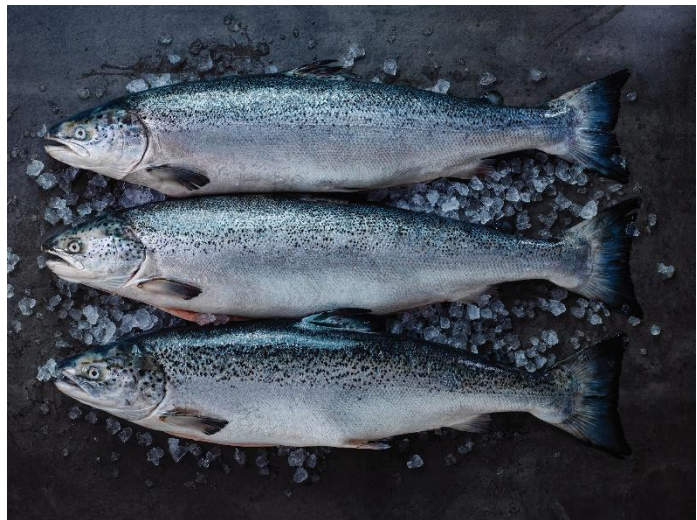


Eiskaltes, reines Meer macht norwegischen Lachs perfekt



Fisch aus Norwegen ist einzigartig, weil er aus kalten, klaren Gewässern stammt und die Norweger seit Generationen wissen, wie er am besten gefangen und verarbeitet wird. Sie nutzen neben ihrer Expertise auch modernste Technologie und bewirtschaften die Fischbestände auf nachhaltige Weise, damit sie den Ozean und ihre Ressourcen kommenden Generationen intakt hinterlassen. Die Ursprungskennzeichnung „Seafood from Norway“ garantiert Verbrauchern die hervorragende Qualität norwegischen Fisches und norwegischer Meeresfrüchte.

Zu einem der beliebtesten Speisefische gehört Lachs. Jeden Tag werden weltweit 14 Millionen Mahlzeiten mit norwegischem Lachs aus Aquakultur serviert. Nur wenige Stunden nachdem der Lachs aus dem kalten, klaren Meer Norwegens geholt wurde, kann er bereits in über 100 Länder der Erde exportiert werden, wobei Deutschland der größte Verbrauchermarkt ist.



Gut zu wissen: 6 Fakten zu norwegischem Lachs aus Aquakultur



1. Wie lange dauert es, bis der Lachs ausgewachsen ist?

2 bis 3 Jahre braucht der norwegische Lachs, bis er mit 4 bis 5 Kilo Körpergewicht für den menschlichen Konsum bereit ist. Erst mit 1 Jahr ist der Lachs stark genug, um vom Süßwasser in das Salzwasser der kalten Fjorde des norwegischen Meeres zu übersiedeln.

2. Wie viel Futter bekommt ein Lachs, bis er ausgewachsen ist?

Um 1 Kilo Lachs zu erhalten, wird circa 1,2 Kilo Fischfutter benötigt. Demnach bekommt ein Lachs in seinem Leben etwa 6 bis 7 Kilo Futter. Im Vergleich zu anderen Tieren ist das sehr wenig. Für 1 Kilo Schweinefleisch werden beispielsweise 3 Kilo Futter benötigt. Für 1 Kilo Rindfleisch sogar 8 Kilo Futter.

3. Welches Futter bekommt der norwegische Lachs?

Das Lachsfutter besteht aus Fischöl und Fischmehl, Pflanzenöl und pflanzlichen Stoffen sowie Proteinen und Kohlenhydraten. Heute stammen circa 70 Prozent des Fischfutters aus vegetabilischen Quellen (Getreide, pflanzliche Stoffe etc.), der Rest kommt aus marinen Quellen (Fischöl, Fischmehl).

4. Können wir uns darauf verlassen, dass der norwegische Lachs, der bei uns verkauft wird, sicher und gesund ist?

Ja, denn norwegischer Lachs wächst nicht nur in Gewässern auf, die kaum einer Umweltbelastung ausgesetzt sind, er wird zudem ständig überwacht und streng kontrolliert. Jedes Jahr werden in Norwegen ca. 14.000 Lachse, die fertig für den Export sind, nach dem Zufallsprinzip vom zuständigen unabhängigen nationalen Forschungsinstitut für Ernährung, Fisch und Meeresfrüchte (NIFES) kontrolliert. Dabei wurden noch nie Rückstände von unerlaubten Arzneimitteln oder anderen illegalen Fremdstoffen gefunden.

5. Früher wurde häufig über den Einsatz von Antibiotika in der Lachszucht berichtet. Sind in heutigem Lachs aus Norwegen Antibiotika nachzuweisen?

Seit den späten 80er-Jahren ist die Verwendung von Antibiotika in norwegischen Aquakulturanlagen um 99 % zurückgegangen. Grund für diesen Rückgang sind effektive Impfungen gegen die meisten Krankheiten und strikte Hygienevorschriften. Antibiotika sind in der norwegischen Fischzucht kein Thema mehr. Weniger als 1 Prozent der Lachse aus Norwegen erhält Antibiotika. In den letzten 20 Jahren konnten weder durch nationale noch durch internationale Lebensmittelaufsichtsbehörden Spuren von Antibiotika in norwegischem Lachs nachgewiesen werden.

6. In Norwegen ist die Fischzucht eine große Industrie. Ist das nicht Massentierhaltung?

Nein, der Begriff Massentierhaltung ist für die norwegischen Aquakulturen nicht zutreffend. Die Lachse haben hier in den Netzgehegen ausreichend Platz. Nach den geltenden Vorschriften dürfen die Lachse nur 2,5 % des Platzes im Gehege einnehmen, der Rest ist Wasser. So haben die Fische reichlich Platz zum Schwimmen. Die Netzgehege, in denen die Lachse heranwachsen, haben einen Umfang von bis zu 200 Metern und sind bis zu 50 Meter tief.

Copyright für alle Fotos im Bildordner: „Norwegian Seafood Council“

Über „Seafood from Norway“ und das Norwegian Seafood Council

Der Norwegian Seafood Council arbeitet mit der norwegischen Fischerei- und Aquakulturindustrie zusammen, um internationale Märkte für norwegische Fisch- und Meeresfrüchte zu erschließen. In Deutschland kooperiert der NSC dafür mit Importeuren, Einzelhändlern und der Gastronomie sowie Verbänden und Interessengruppen in der Fisch- und Lebensmittelindustrie zusammen, Fachwissen und Einblicke aus diesem Markt werden bereitgestellt und gemeinsame Marketingaktivitäten umgesetzt. Ziel ist es, die Nachfrage nach Fisch aus Norwegen – unter anderem durch die Ursprungskennzeichnung „Seafood from Norway“ – weiter zu steigern und den guten Ruf als nachhaltige Fischereination zu sichern. Der Norwegian Seafood Council hat seinen Hauptsitz im norwegischen Tromsø, die deutsche Niederlassung befindet sich in Hamburg.

www.fischausnorwegen.de