

Tierleid im Lachsfleisch

Der VGT Lachs-Tierschutzbericht



VGT.at
VEREIN GEGEN TIERFABRIKEN

Impressum

Offenlegung gem. § 24 und § 25 MedienG sowie Angaben gem. § 5 ECG:

VEREIN GEGEN TIERFABRIKEN (VGT)
Tierschutzverein
Meidlinger Hauptstraße 63/6
1120 Wien
ZVR-Zahl 837615029 (UID nicht vorhanden)

Kontakt

Web: vgt.at
Telefon: 01/929-14-98
E-Mail: vgt@vgt.at

Konzeption

- DDr. Martin Balluch
- Mag.a Christine Braun
- Mag. Erich Schacherl

Redaktion

- DDr. Martin Balluch
- Mag. Erich Schacherl

Redaktionsschluss

- Dezember 2025

Layout

- Franz Gratzer

Bildquellen

- Shutterstock
- Pexels
- Wikimedia Commons
- CIWF
- Soko Tierschutz

Software

Diese Broschüre wurde mit ausschließlich Freier Software zusammengestellt und gestaltet:

- | | |
|--------------------|-------------------|
| • Debian GNU/Linux | Betriebssystem |
| • Ubuntu | Betriebssystem |
| • GIMP | Bildbearbeitung |
| • GNOME | Desktopoberfläche |
| • Firefox | online Recherche |
| • LibreOffice | Textbearbeitung |
| • Inkscape | Vektorgrafiken |
| • Nautilus | Dateiverwaltung |
| • NextCloud | Datenaustausch |
| • Scribus | Layout |

Über den VGT

Die Arbeit des VEREIN GEGEN TIERFABRIKEN ist nur durch das Engagement zahlreicher ehrenamtlich Helfender österreichweit möglich. Bitte unterstützen auch Sie unsere Arbeit, indem Sie in Ihrem Umfeld die Situation der Tiere zum Thema machen und Verbesserungen umsetzen oder anregen. Gerne senden wir Ihnen dafür auf Anfrage Infomaterial zu.

Unsere regionalen Gruppen freuen sich über Ihre tatkräftige Unterstützung, falls Sie nicht als Einzelkämpfer:in agieren oder eventuell sogar Ihre eigene regionale aktive Gruppe gründen wollen. Mehr Informationen dazu, wie Sie aktiv werden können, finden Sie online unter: vgt.at/trt

Der VGT ist ein vollständig spendenfinanzierter Verein, der keine Förderungen erhält. Das macht ihn unabhängig. Deswegen ist er bekannt dafür, auch dort Missstände aufzudecken, wo andere das wegen der Involvierung politisch und/oder wirtschaftlich mächtiger Institutionen nicht wagen. Wenn Sie unsere Arbeit wertvoll finden, sich aber selbst nicht in der Position sehen, aktiv mitzuhelfen, helfen Sie bitte finanziell, damit wir gemeinsam für eine Verbesserung der Situation der Tiere in unserer Gesellschaft eintreten können. Informationen dazu finden Sie auf unserer Webseite unter: vgt.at/spenden.

Inhalt

• Zusammenfassung	4
• Vorwort	6
• Einleitung	7
• Kommerzielle Lachszucht	10
• Lachsfischerei	14
• Importe	19
• Lachsprodukte	22
– Bio-Lachs	25
– Woher kommt das Lachsfleisch?	27
– Ursprungs- und Herstellungsland	29
• Gütesiegel	31
• Auswirkungen der Lachsindustrie	35
– CO ₂ -Fußabdruck	37
• Vegane Alternativen	38
• Überlegungen zum Konsum	39
• Quellen und Anmerkungen	41

Hinweis

Die hochgestellten Zahlen im Text verweisen auf die Quellen im Quellenverzeichnis, das Sie am Ende des Berichts finden.

Zusammenfassung

Der VGT Lachs-Tierschutzbericht „Tierleid im Lachs-fleisch“ handelt vom Geschäft mit dem Fleisch von Lachsen in Österreich aus der Perspektive des Tierschutzes. Die Produktion und der Handel mit aus Lachsfleisch hergestellten Nahrungsmitteln für Menschen und die damit in Zusammenhang stehenden tierquälerischen Praktiken beim Umgang mit den Fischen sind das zentrale Thema. Ein weiterer Fokus liegt auf dem Thema Lachsfleischprodukte und Konsumverhalten.

Das Ziel des Berichts ist, über die Praktiken bei der industriellen Lachsfischerei und der kommerziellen Lachszucht zu informieren und das dabei verursachte Leiden der Lachse sichtbar zu machen.

Lachse fühlen Schmerz

Lachse sind empfindungsfähige Lebewesen. Sie spüren Schmerzen und leiden, wenn ihnen Schmerzen, Stress und Angst zugefügt werden.

Tierquälerische Praktiken in der Lachsindustrie

Der VGT beurteilt die gängigen Praktiken bei der kommerziellen Lachsfischerei und bei der kommerziellen Lachszucht als tierquälerisch. Die juristischen Grundlagen dafür sind in der österreichischen Tierschutzgesetzgebung zu finden. Im Bundestierschutzgesetz steht, dass es tierquälerisch und deshalb verboten ist, einem Tier Schmerzen, Leiden oder Schäden zuzufügen oder es in schwere Angst zu versetzen. Im Strafgesetzbuch wird unter anderem die rohe Misshandlung eines Tieres oder wenn einem Tier Qualen zugefügt werden, als Tierquälerei bewertet.

Kommerzielle Lachszucht ist Tierquälerei

Aus Sicht des VGT ist die kommerzielle Lachszucht tierquälerische Intensiv- oder Massenhaltung. Die Tierschutzprobleme bei der kommerziellen Lachszucht sind vielfältig:

- Viele Zuchtlachse sterben während der Zucht aufgrund der artwidrigen Haltungs- und Lebensbedingungen.
- Lachse werden in der kommerziellen Lachszucht in Schwärmen gehalten. Das ist unnatürlich und entspricht nicht den artspezifischen Besonderheiten von Lachsen.
- In den Netzkäfigen haben die Zuchtlachse zu wenig Platz, um ihre artspezifischen Verhaltensweisen ausleben zu können. Das bedeutet Stress für die Fische.
- Lachsläuse können für Zuchtlachse zur tödlichen Gefahr werden.

- Die Intensivhaltung von Zuchtlachsen in Netzkäfigen fördert die Ausbreitung von Infektionskrankheiten.
- Die Intensivhaltung fördert außerdem die Ausbreitung von Krankheitserregern nicht nur unter Zuchtlachsen, sondern auch unter Wildlachsen, die mit Zuchtlachsen in Kontakt kommen.
- Das Futter in der kommerziellen Lachszucht ist keine natürliche Lachsnahrung, sondern künstlich hergestelltes Kraft- und Mastfutter.

Lachsfischerei ist Tierquälerei

Für den VGT sind alle üblichen Fangmethoden mit denen Wildlachse aus den Meeren gefischt werden tierquälerisch und verursachen Leid bei den betroffenen Fischen. Lachse werden hauptsächlich mit Kiemennetzen, Umschließungsnetzen sowie Haken und Langleinen aus dem Meer gefischt. Lachse leiden bei der kommerziellen Meeresfischerei während des gesamten Prozesses des Fischens auf unterschiedliche Weise. Zuerst beim Fang durch die Fangmethoden und Fanggeräte, dann beim anschließenden Anlanden – wenn die Fische aus dem Wasser gezogen und an Bord der Fischerboote befördert werden – und schließlich auch beim Sterben.

Lachsprodukte in Österreich

In Österreich wird viel Lachsfleisch konsumiert. Im Jahr 2023 beispielsweise wurden insgesamt 2.265.188 Lachse mit einem Durchschnittsgewicht von 5 kg nach Österreich importiert. Der Großteil davon wurde gegessen. Die Gesamtmenge betrug 11.325.940 kg und hatte einen Gesamtwert von 177.077.813 Euro.

Der in Österreich konsumierte und verarbeitete Lachs wird zu 100 Prozent aus anderen Ländern importiert. Hauptsächlich wird Atlantischer Lachs (*Salmo salar*) importiert. Die Hauptexporteurländer sind Norwegen, Deutschland, Polen, Niederlande, Dänemark, Litauen und Irland. Außerhalb von Europa sind es China, die USA und Chile.

Für den vorliegenden Bericht wurden Lachsprodukte bei Billa und Billa plus, Spar, Hofer und Lidl recherchiert. 135 unterschiedliche Lachsprodukte wurden bei der Produktrecherche gefunden. 97 Lachsprodukte enthielten das Fleisch von Zuchtlachsen aus Lachsfarmen. 38 Lachsprodukte enthielten das Fleisch von Wildlachsen aus dem Meer.

Lachsfleisch wird geräuchert oder gebeizt, tiefgekühlt, frisch bzw. roh und in der Dose im österreichischen Lebensmittel Einzelhandel angeboten. Während der Recherche wurden 15 Produkte gefunden, die als Bio-Lachs

gekennzeichnet waren. In Österreich wird vorwiegend das Fleisch von Atlantischem Lachs (*Salmo salar*) konsumiert. Bei der Produktrecherche hat sich gezeigt, dass Ursprungsland und Herstellungsland bei Lachsprodukten meistens unterschiedlich sind.

4 Gütesiegel für Lachsprodukte in Österreich

In Österreich gibt es vier unterschiedliche Gütesiegel für Lachsprodukte, die im Lebensmitteleinzelhandel verkauft werden. Es handelt sich um das EU-Bio-Zertifikat für Aquakultur mit dem dazugehörigen EU-Bio-Logo, das GGN-Gütesiegel für Zuchtlachse in Lachsfarmen, das ASC-Gütesiegel für Zuchtlachse in Lachsfarmen sowie das MSC-Gütesiegel für Fischereiunternehmen, die Wildlachse nachhaltig fangen.

Von den insgesamt 135 unterschiedlichen Lachsprodukten die bei der VGT Recherche erfasst worden sind, sind 118 Produkte mit jeweils einem der vier erwähnten Gütesiegel zertifiziert. 47 Lachsprodukte sind nach dem GGN-Gütesiegel zertifiziert. 36 Lachsprodukte tragen das MSC-Logo. 21 Lachsprodukte sind ASC-zertifiziert. 14 Produkte tragen das EU Bio Logo. 17 Lachsprodukte sind nach keinem der vier Gütesiegel zertifiziert.

VGT-Tierschutzkriterien für Zuchtlachse

Für die Beurteilung der drei Gütesiegel für Zuchtlachse wurden die „VGT-Tierwohlkriterien für Zuchtlachse“ erarbeitet. Es handelt sich um Prinzipien, die auf wissenschaftlichen Erkenntnissen beruhen und die für den VGT die notwendige Voraussetzung für „tierschutzgerechte“ Lachszucht sind.

Die Kriterien sind:

- Möglichkeit zum Ausleben der artspezifischen Bedürfnisse und Verhaltensweisen
- Ausreichend Raum für die Zuchtlachse
- Arttypische, den natürlichen Bedingungen angepasste Umgebung
- Die Zuchtlachse erhalten in jeder Phase der Aufzucht und Zucht arttypische Nahrung, die die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Vitalität der Zuchtlachse gewährleistet
- Die Zuchtlachse können frei von Angst, Stress und Leiden leben
- Die Zuchtlachse können frei von Schmerz, Verletzung und Krankheit leben

Keines der vier Gütesiegel für Lachsprodukte in Österreich entspricht den VGT-Tierwohlkriterien.

Negative Auswirkungen der Lachsindustrie

Die Lachsindustrie hat einige negative Auswirkungen. Beispielsweise können Zuchtlachse Krankheiten und Parasiten auf Wildlachse übertragen. Wenn sich aus Lachsfarmen entkommene Zuchtlachse und Wildlachse paaren, kann es zu einer genetischen Schwächung der Wildlachse kommen.

Die kommerzielle Lachszucht in Netzkäfigen produziert gefährlichen Abfall. Die Fäkalien der lebenden Zuchtlachse, Futterreste, giftige Rückstände und während der Zucht verstorbene Zuchtlachse sinken auf den Meeresboden. Dort verfault die Masse und verschlechtert die Wasserqualität. Der Einsatz von chemischen Mitteln ist üblich.

Tierschutzproblem „Beifang“

Das vermutlich größte durch die kommerzielle Lachsfischerei verursachte Problem ist der sogenannte „Beifang“. Dazu zählen andere Fische, Delfine, Wale, Robben, Meeresschildkröten, Haie, Rochen und Seevögel. Diese Tiere werden verletzt, sterbend oder tot nach dem Fang wieder ins Meer zurückgeworfen. Sie erleiden ähnliche Qualen wie die Fische, nach denen gefischt wurde.

Der CO₂-Fußabdruck von Zuchtlachs liegt zwischen 2,5 kg bis zu mehr als 6,5 kg CO₂-Äquivalente pro 1 kg Lachsfleisch.

Lachsfleisch kann Chemikalien wie beispielsweise Ethoxyquin, Dioxine und dioxinähnliche Verbindungen enthalten.

Lachsfleisch ist nicht notwendig

Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht ist der Konsum von Lachsfleisch nicht notwendig. Die Nährstoffe im Lachsfleisch sind auch in anderen Nahrungsmitteln enthalten. Die aktuellen Ernährungsempfehlungen für Österreich sehen den Konsum von Lachsfleisch nicht notwendigerweise vor.

Der VGT empfiehlt vor dem Kauf von Lachsfleisch ausführliche Informationen über die Herstellung des Produktes einzuholen. Dazu kann dieser Bericht nützlich sein.

Der VGT Lachs-Tierschutzbericht „Tierleid im Lachsfleisch“ kann auf der Webseite des VGT kostenlos heruntergeladen werden.





Foto: © Legö.19861111, Shutterstock

Geschätzte Leser:innen!

Sie lesen die ersten Zeilen eines Dokumentes, das in dieser Form in Österreich einmalig ist. Der VGT Lachs-Tierschutzbericht „Tierleid im Lachsfleisch“ ist der erste Bericht, der sich mit dem Geschäft mit Lachsen in Österreich aus der Perspektive des Tierschutzes beschäftigt. Es geht darin um die Produktion und den Handel mit Lachsen und aus Lachsfleisch hergestellten Produkten und die damit in Zusammenhang stehenden tierquälerischen Praktiken beim Umgang mit den Fischen. Es geht außerdem um die Zusammenhänge zwischen Lachsproduktion und Lachskonsum.

Wieso ein Bericht über Lachse in Österreich? Diese Fische kommen in österreichischen Gewässern ja nicht vor. Sie wurden bisher hierzulande auch noch nicht gezüchtet. Die massiven Tierschutzprobleme, die die „Lachsproduktion“ verursacht, gibt es in Österreich nicht. Die Antwort ist einfach: Lachse und aus ihrem Fleisch hergestellte Lebensmittel werden in Österreich in erstaunlich großen Mengen gegessen. Zur Veranschaulichung: Im Jahr 2023 wurden insgesamt 2.265.188 Zucht-lachse und Wildlachse mit einem Durchschnittsgewicht von 5 kg nach Österreich importiert. Der Großteil davon wurde gegessen. Die Gesamtmenge betrug 11.325.940 kg und hatte einen Gesamtwert von 177.077.813 Euro.

Wenn Geschäfte mit Tieren gemacht werden – in diesem Fall mit Lachsen und aus ihnen hergestellten Nahrungsmitteln – schaut der VEREIN GEGEN TIERFABRIKEN (VGT) genau hin. Weil Geschäfte mit Tieren fast

immer Ausbeutung und Missbrauch von Tieren bedeuten. Das haben uns die Erfahrungen der Tierschutzarbeit der vergangenen 30 Jahre gelehrt. Genau das hat sich auch durch die Recherche für den VGT Lachs-Tierschutzbericht bestätigt. Das Geschäft mit Lachsen ist ein Geschäft, in dem viel Tierqual und Tierleid stecken.

Das Leiden der Lachse sichtbar zu machen und die Öffentlichkeit darüber zu informieren, was Lachsen bei der Lachszucht und bei der Lachsfischerei angetan wird, sind die zwei wesentlichen Gründe, die uns dazu veranlassen haben, den Lachs-Tierschutzbericht zu verfassen.

Dieser Bericht ist kein Einkaufsratgeber. Der VGT informiert und klärt auf, um fundierte Informationen zur Verfügung zu stellen, die Konsument:innen helfen können, Kaufentscheidungen zu treffen. Der Slogan „In jedem Bissen Lachs steckt Fischleid“ trifft aus Tierschutzsicht dennoch zu. „Kein Fisch am Teller“ ist das Motto des VGT.

Eine Entscheidungshilfe kann und soll der Bericht aber sein. Denn die Informationen, die Sie, geschätzte Leser:innen, in diesem Bericht finden, können Ihr Wissen erweitern und Ihnen bei Ihrem zukünftigen Kauf- und Konsumverhalten behilflich sein.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse am VGT Lachs-Tierschutzbericht „Tierleid im Lachsfleisch“.

Das Team des VGT

Wien, Dezember 2025

Einleitung

Der VGT Lachs-Tierschutzbericht „Tierleid im Lachsfleisch“ thematisiert das Geschäft mit Lachsfleisch und aus Lachsfleisch hergestellten, für den menschlichen Konsum geeigneten Nahrungsmitteln in Österreich aus der Sicht des Tierschutzes.

Im Jahr 2022 hat der VGT die Kampagne „Tierschutz und Wassertiere“ gestartet. Mit dieser Kampagne engagieren wir uns für den Schutz und die Rechte von Wassertieren. Mit unterschiedlichen Methoden, darunter auch Aufklärungsarbeit, informieren wir über das umfangreiche und vielfältige Themengebiet. Der VGT Lachs-Tierschutzbericht ist Teil dieser Kampagne. Wir stellen damit der Öffentlichkeit und allen interessierten Personen ein informatives Dokument zur Verfügung.

Information und Wissen sind Voraussetzungen für Veränderungen. Eine Veränderung im Umgang mit Wassertieren ist unserer Meinung nach notwendig. Es braucht einen neuen, respektvollen, achtsamen und wertschätzenden Umgang mit Wassertieren. Der VGT Lachs-Tierschutzbericht kann und soll helfen, so einen neuen Umgang zu ermöglichen.

Schutz und Wohlergehen der Lachse im Fokus

Der Schutz des Lebens und Wohlbefindens der Wassertiere steht für den VGT über wirtschaftlich, kulturell, historisch oder religiös begründeten menschlichen Übergriffen gegenüber diesen im Wasser lebenden Tieren. Wenn es also um das Geschäft mit Lachsfleisch und aus Lachsfleisch hergestellten Nahrungsmitteln geht, stehen der Schutz und das Wohlergehen der Lachse im Zentrum unserer Überlegungen. Denn bevor das Lachsfleisch zu einem Produkt wird, mit dem Geschäfte gemacht werden, ist es ein Teil eines lebendigen, empfindungsfähigen, mit speziellen Bedürfnissen und Verhaltensweisen ausgestatteten Fisches.

Wir haben uns bei den Recherchen angeschaut, wie es um den Schutz und das Wohlergehen der Lachse bei der kommerziellen Lachszucht und bei der kommerziellen Fischerei bestellt ist. Die Resultate dazu finden sich im *Kapitel 1: Lachszucht ist Tierquälerei* und im *Kapitel 2: Lachsfischerei ist Tierquälerei*.

Importe von Lachsprodukten nach Österreich

Lachsfleisch wird in Österreich offensichtlich gerne und in großen Mengen gegessen. Das haben die statistischen Auswertungen über die Importe von Lachsen und Lachsprodukten nach Österreich in den Jahren 2020 bis 2023 gezeigt. Der VGT hat die Statistik Austria mit der Erhebung dieser Daten beauftragt. Detaillierte Informationen dazu sind im *Kapitel 3: Importe von Lachs und Lachsprodukten nach Österreich* zu finden.

Lachsprodukte im Lebensmitteleinzelhandel

Für den Bericht waren mehrmonatige Recherchen notwendig. Gleich zu Beginn im April 2025 wurde damit begonnen, in unterschiedlichen Filialen der vier großen österreichischen Handelsunternehmen im Lebensmitteleinzelhandel – das sind Rewe International (Billa/Billa plus), Spar Österreichische Warenhandels-AG, Hofer KG und Lidl Österreich GmbH – zu erfassen, welche Produkte mit Lachsfleisch angeboten werden. Diese Produktrecherche wurde über mehrere Monate ausgedehnt. Die Ergebnisse sind im *Kapitel 4: Lachsprodukte im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel* dargestellt.



Gütesiegel auf Lachsprodukten

Die Produktrecherche hat gezeigt, dass der Großteil der im Lebensmitteleinzelhandel erfassten Lachsprodukte mit unterschiedlichen Gütesiegeln gekennzeichnet ist. Das hat dazu geführt, dass wir uns intensiver mit diesen Gütesiegeln beschäftigt haben. Die Informationen dazu können im *Kapitel 5: Gütesiegel für österreichische Lachsprodukte* nachgelesen werden.

Auswirkungen der Lachsindustrie

Es ist notwendig, Fragen nach den möglichen Auswirkungen der Produktion von Nahrungsmitteln mit Lachsfleisch zu stellen. „Welche Auswirkungen haben kommerzielle Lachszucht und Lachsfischerei auf die Umwelt?“ ist so eine Frage. Im *Kapitel 6: Auswirkungen der Lachsindustrie* – werden diese und weitere ähnliche Fragen beantwortet.

Lax vegan

Pflanzliche Alternativen zu Lachsfleisch haben den Lebensmittelmarkt erobert. Für manche Konsument:innen können diese veganen Ersatzprodukte eine interessante kulinarische Wahl sein. Im *Kapitel 7: Pflanzliche Alternativen zu Lachsfleisch* streifen wir dieses Thema kurz.

Der Konsum von Lachsfleisch

Im *Kapitel 8: Überlegungen zum Konsum von Lachsfleisch* beschäftigen wir uns mit den gesundheitlichen und ernährungswissenschaftlichen Aspekten des Konsums von Lachsfleisch. Außerdem thematisieren wir verantwortungsvolles Einkaufsverhalten und seine positiven Auswirkungen.

Zusammenhänge aufzeigen

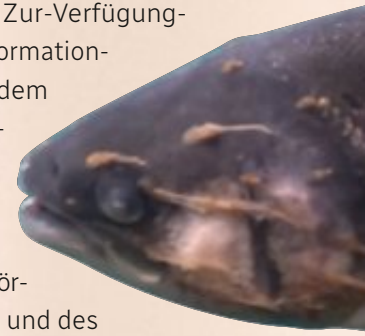
Neben der Aufklärung und dem Zur-Verfügung-Stellen von wichtigen Tierschutzinformationen zum Thema Lachs ist uns außerdem wichtig, die Zusammenhänge zwischen Produktion, Handel und Konsum zu zeigen. Das halten wir sogar für notwendig, denn schließlich ist einer der Zwecke des VGT die Förderung des Schutzes der Gesundheit und des Schutzes der Konsument:innen im Bereich des Tier-, Natur- und Umweltschutzes. Ein Nahrungsmittel mit dem Fleisch von Lachsen zu kaufen oder nicht zu kaufen, bedeutet nämlich, eine Industrie, die auf der Nutzung, Ausbeutung, dem Missbrauch und der Tötung von Zuchtlachsen oder Wildlachsen beruht, zu unterstützen oder nicht zu unterstützen. Wer die Hintergründe in der Lachsindustrie kennt, denkt möglicherweise anders über den Konsum von Lachs und trifft vielleicht andere Kaufentscheidungen.

Für das richtige Verständnis des vorliegenden Berichts sind einleitend auch einige begriffliche Erklärungen notwendig.

Tierquälerei

Was ist beispielsweise mit tierquälerischen Praktiken im Umgang mit Lachsen gemeint? Zur Erklärung ist ein Blick auf den Begriff Tierquälerei nötig. Tierquälerei bedeutet, Tieren Schmerzen, Leiden, Schäden oder Stress und Angst zuzufügen, ihre Bedürfnisse zu vernachlässigen oder sie unnötigerweise zu töten.

Das österreichische Tierschutzgesetz definiert die Tierquälerei im Paragraphen 5, Absatz 1, wo es unter der Überschrift „Verbot der Tierquälerei“ heißt: „Es ist verboten, einem Tier ungerechtfertigt Schmerzen, Leiden oder Schäden zuzufügen oder es in schwere Angst zu versetzen“.¹





Tierquälerei ist außerdem im Paragraphen 222 des Strafgesetzbuches definiert. Dort steht geschrieben: „Wer ein Tier 1. roh misshandelt oder ihm unnötige Qualen zufügt, 2. aussetzt, obwohl es in der Freiheit zu leben unfähig ist, oder 3. mit dem Vorsatz, dass ein Tier Qualen erleide, auf ein anderes Tier hetzt, ist mit Freiheitsstrafe bis zu zwei Jahren zu bestrafen.“ Im dritten Absatz heißt es: „Ebenso ist zu bestrafen, wer ein Wirbeltier mutwillig tötet“.²

Mit tierquälerischen Praktiken im Umgang mit Lachsen sind also Tätigkeiten oder Handlungen gemeint, mit denen Lachsen Schmerzen, Leiden, Schäden oder Angst zugefügt oder sie unnötigerweise getötet werden.

Tierschutz

Von zentraler Bedeutung für diesen Bericht ist auch der Begriff Tierschutz. Was bedeutet es, ein Tier zu schützen? Im österreichischen Tierschutzgesetz sind der Schutz des Lebens und seines Wohlbefindens als gesetzliches Ziel definiert.¹

In einer allgemein gehaltenen Definition sind mit Tierschutz alle menschlichen Aktivitäten gemeint, bei denen es darum geht, Tiere vor Leiden, Schäden, Schmerzen, Stress und Angst zu schützen. Damit ist auch gemeint, Tieren ein artgerechtes Leben zu ermöglichen.³

Tierschutz für Zuchtlachse

Was ist damit gemeint, Tieren – hier konkret Zuchtlachsen in Lachsfarmen – ein artgerechtes Leben zu ermöglichen? Es bedeutet, dass Zuchtlachse artgerecht gehalten werden. Das wiederum heißt, die Haltungs- und Lebensbedingungen sind so, dass die Zuchtlachse ihre artspezifischen Verhaltensweisen jederzeit ausleben können und dass ihre artspezifischen Bedürfnisse jederzeit erfüllt werden. Damit ist auch gemeint, dass die Zuchtlachse durch die Haltungsform keinen Belastungen ausgesetzt sind, die Stress oder Angst erzeugen.

Wir haben uns Kriterien für die tierschutzgerechte Zucht von Zuchtlachsen überlegt. Sie sind im *Kapitel 5: Gütesiegel für österreichische Lachsprodukte* zu finden.

Tierschutz bei Wildlachsen

Ein artgerechtes Leben führen die Wildlachse in den Meeren und Flüssen ohne menschliche Beeinflussung. Probleme mit Tierschutz gibt es beim Fang und bei der Tötung der Wildlachse. Die Fangmethoden, mit denen Lachse aus dem Meer gefischt werden, sollten so sein, dass den Lachsen dabei keine Schmerzen, Schäden, Leiden, Stress oder Angst zugefügt werden. Mit den derzeit üblichen Fangmethoden ist das nicht der Fall. Die fachgerechte Betäubung von gefischten Lachsen auf den Fischerbooten vor der Tötung wird wahrscheinlich oft unzureichend durchgeführt. Diese Themen werden ausführlich im *Kapitel 2: Lachsfischerei ist Tierquälerei* behandelt.

Lachse fühlen Schmerz

Lachse sind empfindungsfähige Lebewesen. Sie spüren Schmerzen und leiden, wenn ihnen Schmerzen, Stress und Angst zugefügt werden.

Aus juristischer Sicht stehen das Schmerzempfinden und die Leidensfähigkeit von Fischen außer Frage. Im Paragraphen 3, Absatz 1 des österreichischen Tierschutzgesetzes steht: „Dieses Bundesgesetz gilt für alle Tiere.“¹ Damit sind auch Fische gemeint. Das bedeutet, tierquälerische Handlungen – das Zufügen von Schmerzen, Leiden oder Schäden oder in schwere Angst versetzen – können auch Fische betreffen. Ohne es ausdrücklich im Gesetz zu erwähnen, wird also davon ausgegangen, dass Fische Schmerzen empfinden und in Angst versetzt werden können. Ansonsten wäre es ja nutzlos, tierquälerische Handlungen an Fischen als Tierquälerei zu betrachten und gesetzlich zu verbieten.

In den vergangenen 25 Jahren wurden zahlreiche naturwissenschaftliche Studien durchgeführt, deren Ergebnisse die Schlussfolgerung zulassen, dass Fische Schmerzen empfinden und unter Schmerzen leiden können.⁴ Für den VGT existieren genügend wissenschaftliche Beweise, die belegen, dass Fische – also auch Lachse – Schmerzen empfinden und darunter leiden.

Kommerzielle Lachszucht ist Tierquälerei

Lachszucht ist eine spezielle Methode der Aquakultur. Zuchtlachse werden vom Fischei bis zum schlachtreifen Fisch etwa zwei Jahre lang aufgezogen und bis zu einem durchschnittlichen Endgewicht von 5 bis 6 kg gemästet. Danach werden sie geschlachtet. Der Großteil des Fleisches wird für menschliche Nahrungsmittel verwendet. Nicht für den menschlichen Konsum geeignetes Fleisch und andere Schlachtabfälle werden zu Heimtiernahrung, Futter für Nutztier oder zu Fischmehl und Fischöl verarbeitet.

Aus Sicht des VGT ist die kommerzielle Lachszucht tierquälereiartige Intensiv- oder Massenhaltung von Zuchtlachsen. Den meisten Lachsen werden während der Zucht Schmerzen, Leiden, Schäden, Angst und Stress zugefügt, unter denen sie leiden. Viele Zuchtlachse sterben während der Zucht aufgrund der artwidrigen Haltungs- und Lebensbedingungen. Die Lachse werden in der kommerziellen Lachszucht zu einem Erzeugnis, einer Ware degradiert. Die Tiere werden wie bedürfnislose Produkte behandelt.

Zuchtlachse gelten als landwirtschaftliche Nutztier. Das Ziel der kommerziellen Lachszucht ist, in kurzer Zeit möglichst viele Fische kostengünstig und effizient zu

mästen und dann das Fischfleisch gewinnbringend zu verkaufen. Die artspezifischen Bedürfnisse der Zuchtlachse werden meistens unzureichend berücksichtigt.

Die ersten kommerziellen Zuchtfarmen für Lachse wurden in den 1970er Jahren in Norwegen gebaut.⁵ In den vergangenen 50 Jahren hat sich die kommerzielle Lachszucht zu einem höchst profitablen Milliardengeschäft entwickelt. Ein Beispiel: Der Norwegian Seafood Council gab bekannt, dass Norwegen im Jahr 2024 insgesamt 1,26 Millionen Tonnen Lachs im Wert von zirka 10,56 Milliarden Euro exportiert hat. Weltweit wurden fast 2,82 Millionen Tonnen Lachsfleisch erzeugt.⁶

Kommerzielle Lachszucht wird hauptsächlich in Netzkäfigen (Netzgehegen) im Meer betrieben. Die Käfige sind meistens rund. An der Wasseroberfläche schwimmt ein Trägersystem, an dem das Netz befestigt ist. Diese Käfige können Durchmesser von bis zu 50 Meter haben. Die Netze reichen bis 50 Meter in die Tiefe. Sie sind am Meeresboden verankert, die Netzunterseite ist geschlossen.

Die kommerzielle Lachszucht beginnt bei der künstlichen Befruchtung der Lachseier in spezialisierten Brutbetrieben. Die befruchteten Eier wachsen anschließend unter kontrollierten Bedingungen zu Larven und Jungfi-

Was ist Zuchtlachs?

Mit dem Begriff „Zuchtlachs“ sind Lachse gemeint, die in Aquakulturbetrieben gezüchtet und aufgezogen werden. Sie werden hauptsächlich in Netzkäfigen im Meer gemästet. Zuchtlachs stammt nicht aus der freien Natur. Zuchtlachse sind vor allem Fische der Art Atlantischer Lachs (*Salmo salar*). Die meisten Lebensmittel aus Lachs in Österreich sind aus dem Fleisch von Zuchtlachsen hergestellt.

Am Foto: Atlantische Lachse dicht gedrängt in einer Lachsfarm.

So sieht, vereinfacht dargestellt, ein Netzkäfig für kommerzielle Lachszucht aus.

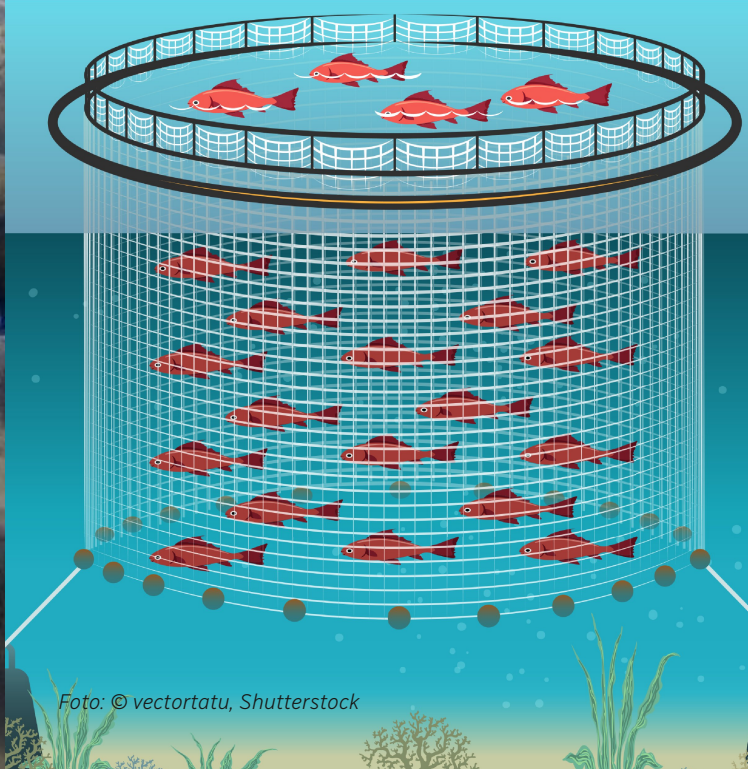


Foto: © vectortatu, Shutterstock

schen heran. Die Jungfische kommen in Tanks, die meistens in Fabrikhallen stehen. Dort werden sie weiterhin unter künstlichen und kontrollierten Bedingungen gehalten und aufgezogen. Nach einem bis eineinhalb Jahren werden die Junglachse in die Netzkäfige im Meer überführt und dort dann noch einige Monate intensiv mit Kraftfutter gemästet.



Foto: © Miroslav Denes, Shutterstock

Auch Lachszucht ist Aquakultur. Am Foto ist eine Lachszuchtfarm bei den Färöer Inseln zu sehen.

Was ist Aquakultur?

Aquakultur ist die kontrollierte Haltung und Zucht von Tieren und Pflanzen, die im Wasser leben. In Aquakultur gezüchtete Wassertiere sind hauptsächlich Fische, Muscheln und Krebse. Das Ziel der Aquakultur ist es, die Produktion von Wassertieren über das unter natürlichen Bedingungen mögliche Maß hinaus zu steigern.⁷ Aquakultur kann auch als Massen- oder Intensivtierhaltung von Wassertieren bezeichnet werden.

Wie bei allen anderen Methoden der Intensiv- oder Massenhaltung von Tieren kann es auch bei der kommerziellen Lachszucht aufgrund der Haltungs- und Lebensbedingungen der Lachse zu Tierschutzproblemen kommen.

Lachse sind beispielsweise keine Schwarmfische. In der kommerziellen Lachszucht werden sie allerdings in Schwärmen gehalten. Das ist unnatürlich und entspricht nicht den artspezifischen Besonderheiten von Lachsen.

In den Netzkäfigen haben die Zuchtlachse zu wenig Platz und Raum, um ihre artspezifischen Verhaltensweisen ausleben zu können. Wenn Lachse nicht genügend Raum zur Verfügung haben, beeinflusst das ihr natürliches Verhalten und ihr Wohlbefinden negativ. Der Kontakt zwischen den Lachsen ist zu intensiv, sie werden dadurch aggressiver, wodurch es zu mehr Auseinandersetzungen kommt. Das erhöht die Verletzungsrate. Die Lachse können sich auch an den Netzen verletzen.

Ein weiteres Tierschutzproblem ist, dass zu wenig Platz die Lachse stresst. Stress macht die Lachse anfälliger für Krankheiten und Parasiten. Stress beeinflusst auch das Wachstum von Lachsen. Wenn zu viele auf zu

engem Raum gehalten werden, kann das zur Verschlechterung der Wasserqualität durch zu viele Ausscheidungs- und Futterreste führen.

Das größte Problem bei der Massenhaltung von Zuchtlachsen kommt von der Lachslaus. Unter natürlichen Bedingungen lebende Lachse haben mit dem Parasiten kaum Probleme. In den Netzkäfigen, wo unnatürliche Lebensbedingungen herrschen, können Lachsläuse für die Zuchtlachse zur tödlichen Gefahr werden. Die Parasiten fressen den Schleim, die Haut und das Blut der Fische. Bei vollem Bewusstsein werden manche Lachse langsam und unter extremen Schmerzen aufgefressen. Als „Zombielachse“ haben derart leidende Zuchtlachse in den vergangenen Jahren in Medien traurige Berühmtheit erlangt. Das aktuellste Beispiel sind mit Lachsläusen verseuchte Lachse aus isländischen Zuchtfarmen. Die Isländerin Veiga Gretarsdottir hat im Frühjahr 2024 Videos veröffentlicht, die für große Empörung in der Weltöffentlichkeit gesorgt haben.⁸

Der Umweltaktivist Don Staniford hat im Juni 2023 in einer schottischen Lachsfarm ähnliche schwer leidende Zuchtlachse entdeckt und gefilmt.⁹

Im Frühjahr 2021 wurden erschreckende Missstände mit Lachsläusen in Lachsfarmen in Schottland aufgedeckt. Der VGT hat damals die Aufdeckung der britischen Organisation *Compassion in World Farming International* unterstützt und in Österreich veröffentlicht.¹⁰

Faule Fische

Ende 2024 hat die Verbraucherschutzorganisation *foodwatch* den Report „Faule Fische“ veröffentlicht. Darin enthüllt *foodwatch* skandalöse Missstände in der norwegischen Lachsindustrie. Zitat: „Rund 100 Millionen Zuchtlachse sind 2023 in den Zuchtanlagen verendet. Jeder vierte Jungfisch und jeder sechste größere Lachs sterben noch vor der Schlachtung an Infektionskrankheiten und Parasitenbefall. Der Fisch landet auch auf österreichischen Tellern: Mehr als 80 Prozent der Lachsprodukte in österreichischen Supermärkten stammen aus norwegischer Aquakultur.“¹¹

Anstatt die Haltungs- und Lebensbedingungen der Zuchtlachse so zu verändern, dass die unnatürliche Intensivhaltung beendet und so die Probleme mit den Lachsläusen verringert werden können, arbeiten viele Lachszuchtfarmen mit chemischen Mitteln, thermischen Methoden oder Putzerfischen, um die Lachsläuse loszuwerden. Alle Methoden konnten bisher das Grundproblem nicht lösen. Stattdessen sind schwerwiegende neue Probleme dazugekommen.

Bei einer thermischen Methode werden mit Lachsläusen befallene Zuchtlachse durch heißes Wasser gespült.

„Die thermische Entlausung in heißem Wasser führt häufig zu Verbrennungen, Gewebeschäden und hoher Sterblichkeit in den Wochen nach der Behandlung“, heißt es dazu in einem aktuellen Bericht zum Thema Tierschutz und Lachszucht aus Norwegen.¹² Die Studienautoren ergänzen: „Die überlebenden Fische sind oft weiter geschwächt und dadurch anfälliger für andere Gesundheitsprobleme“. Sie fordern ein Verbot der thermischen Entlausung von Lachsen.

Der Einsatz von Putzerfischen, die die Lachsläuse von den Zuchtlachsen picken, klingt nach einer schonenden Methode, die Realität zeigt allerdings, dass das Gegenteil der Fall ist. In der oben erwähnten Studie heißt es dazu: „Der Einsatz von Putzerfischen zur Bekämpfung von Lachslausbefall führt zu erheblichem Leid und hoher Sterblichkeit bei den Putzerfischen selbst“. Das betrifft jedes Jahr mehrere Millionen Putzerfische. Die Studienautoren schlagen vor, auch diese Methode aus Tierschutzüberlegungen zu verbieten.

Alle „Entlausungsmethoden“ sind für die Zuchtlachse selbst extrem belastend bis tödlich. Schätzungen gehen von jährlich einigen Millionen während der Aufzucht verwendeten Lachsen aus.¹³

Der Einsatz chemischer Mittel zur Entlausung der Zuchtlachse ist ebenfalls bedenklich. Die chemischen Mittel können sich im Lachsfleisch ablagern. Außerdem besteht die Gefahr, dass sich Reste der chemischen Substanzen im Meer verteilen oder am Meeresboden unter den Netzkäfigen anreichern.

Millionen Zuchtlachse sterben

Immer wieder kommt es zu Massensterben von Zuchtlachsen in der kommerziellen Lachszucht. Nach Angaben von Forscher:innen der Universität von Victoria in Kanada starben zwischen 2012 und 2022 mindestens 865 Millionen Lachse bei solchen Ereignissen.¹⁴ Hauptursachen sind Parasitenbefall der Zuchtlachse durch Lachsläuse und Infektionskrankheiten. In Norwegen starben 2024 zirka 60 Millionen Zuchtlachse in den Netzgehegen. 49 Millionen Jungfische starben, bevor sie groß genug für die Netzgehege waren.¹⁵ Im Jahr 2022 starben in Norwegen 92 Millionen Zuchtlachse.¹⁶ Im Herbst 2023 mussten in Island etwa eine Million Zuchtlachse vorzeitig getötet werden. Sie waren extrem stark von Lachsläusen befallen.¹⁷

Die unnatürliche Massenhaltung der Zuchtlachse fördert die Ausbreitung von Infektionskrankheiten. Standardmäßig wurden dagegen jahrelang Antibiotika eingesetzt. Die haben die Wirkung allerdings verloren, weil die Bakterien resistent dagegen geworden sind. Heutzutage werden Zuchtlachse gegen Krankheiten geimpft. Bei einer

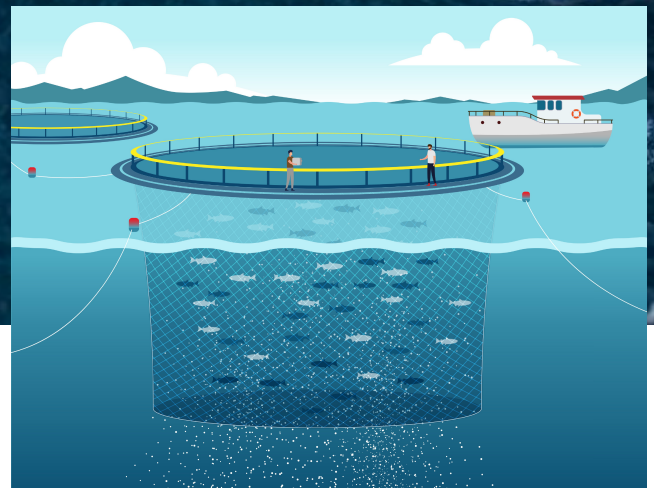
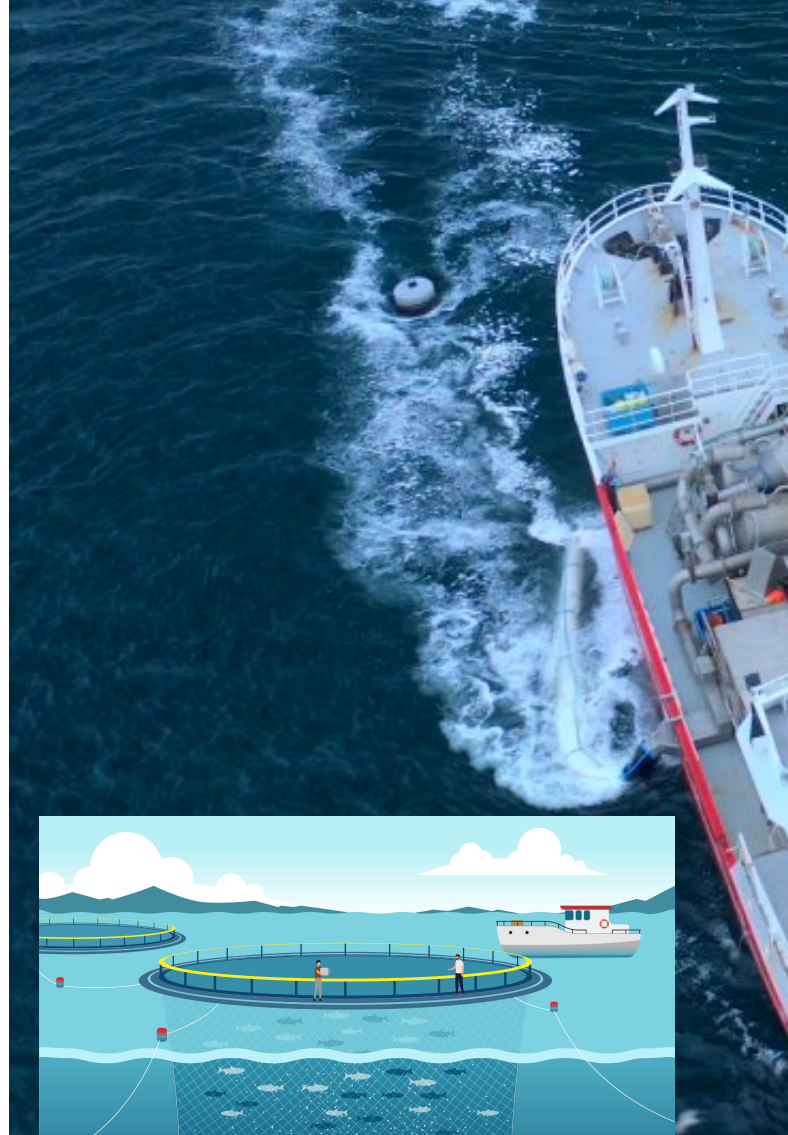


Foto: © Fish Farm in the Sea, Shutterstock

häufig angewandten Methode wird die Impfsubstanz durch einen Stich mit einer Spritze in den Bauch des Fisches verabreicht. Das wird manuell oder vollautomatisch gemacht und kann für die Lachse negative Nachwirkungen haben. Es wurde beobachtet, dass es durch den Bauchstich zu langfristigen schmerzhaften physiologischen Veränderungen in den Zuchtlachsen kommen kann.¹⁸

Die Intensivhaltung von Zuchtlachsen in Netzkäfigen fördert die Ausbreitung von Krankheitserregern nicht nur unter Zuchtlachsen, sondern auch unter Wildlachsen, die mit Zuchtlachsen in Kontakt kommen. Ein Beispiel dafür ist das Virus PRV (Piscine Orthoreovirus). Dieses Virus kann bei Lachsen Herz- und Muskelentzündungen auslösen. 1999 wurde es in norwegischen Lachsfarmen entdeckt. Mittlerweile ist es in Lachsfarmen auf der ganzen Welt zu finden. Die Ergebnisse einer Studie der Universität Vancouver lassen vermuten, dass sich das Virus durch Wildlachse, die sich damit in der Nähe von norwegischen Zuchtfarmen infiziert haben, verbreitet hat.¹⁹



Foto: © CIWF, 2021

Problematisches Fischfutter

Die Nahrung der Lachse in den Zuchtfarmen verursacht einige Probleme.

Lachse nehmen natürlicherweise vor allem tierische Nahrung zu sich. Für die Lachszucht wurde spezielles Fischfutter mit Anteilen von Fischmehl und Fischöl entwickelt. Fischmehl und Fischöl kommen hauptsächlich von der industriellen Meeresfischerei. Ein geringer Anteil stammt von Schlachtabfällen aus der kommerziellen Fischzucht.

Die industrielle Meeresfischerei wird einerseits wegen der tierquälerischen Fangmethoden kritisiert – siehe dazu *Kapitel 2: Lachsfischerei ist Tierquälerei* –, andererseits aber auch wegen der nicht nachhaltigen Fischerei gefährdeter Fischarten. Wenn gefährdete Fischarten gefangen werden, um daraus Fischmehl und Fischöl zu erzeugen, ist das aus Artenschutzgründen und ökologischen Überlegungen sehr bedenklich. Aber genau das passiert. Obwohl seit Jahrzehnten bekannt ist, dass für die Erhaltung vieler Fischbestände in den Ozeanen schonende und nachhaltige Fangmengen notwendig sind, wird nach wie vor in vielen Fanggebieten nicht schonend und nicht nachhaltig gefischt.

Wie die kommerzielle Lachszucht die tierquälerische und nicht nachhaltige industrielle Meeresfischerei fördert,

zeigt das Fish-in-/Fish-out-Verhältnis. Dieses wird zur Berechnung von Futtermengen für carnivore Zuchtfische genutzt. Für Zuchtlachs liegt das Fish-in-/Fish-out-Verhältnis bei zirka 1,2 kg. Das bedeutet, 1,2 kg Wildfisch muss verfüttert werden, um 1 kg Zuchtlachs zu erhalten.

Die Bemühungen der Lachsindustrie, den Anteil von Fischöl und Fischmehl im Lachsfutter zu reduzieren, mögen auf den ersten Blick wie eine brauchbare Lösung erscheinen. Aber es bedeutet, dass aus dem Fleischesser Lachs ein Pflanzenesser gemacht wird. Art- und tierschutzgerecht ist das nicht. Weitreichende negative Konsequenzen für die Lachse sind möglich.

Das Futter in der kommerziellen Lachszucht ist auch keine natürliche Lachsnahrung, sondern künstlich hergestelltes Kraft- und Mastfutter. Ist es art- und tierschutzgerecht, Zuchtlachse damit zu füttern?

Über weitere negative Auswirkungen der kommerziellen Lachszucht informieren wir im *Kapitel 6: Auswirkungen der Lachsindustrie*.

Bei der VGT-Produktrecherche zu diesem Bericht wurden 97 Lachsprodukte erfasst, die Fleisch von Zuchtlachsen aus Lachsfarmen enthalten. Details dazu sind im *Kapitel 4: Lachsprodukte im österreichischen Lebensmittelhandel* zu finden.

Lachsfischerei ist Tierquälerei



Foto: © Stas Makes Content, Shutterstock

Alle üblichen und derzeit praktizierten Fangmethoden mit denen Wildlachse aus den Meeren gefischt werden, sind tierquälerisch und verursachen Leid bei den betroffenen Fischen und anderen Meerestieren. In diesem Kapitel informieren wir darüber.



Foto: © Cindy Creightonrstock

Auch Angelfischen auf Lachse ist tierquälerisch.

Lachse leiden bei der kommerziellen Meeresfischerei während des gesamten Prozesses des Fischens auf unterschiedliche Weise. Zuerst beim Fang durch die Fangmethoden und Fanggeräte, dann beim anschließenden Anlanden – wenn die Fische aus dem Wasser gezogen und an Bord der Fischerboote befördert werden – und schließlich auch beim Sterben.

Ein Tierschutzproblem, das für alle Fangmethoden bei der Fischerei gleichermaßen gilt, ergibt sich aus der biologischen Spezialisierung von Fischen. Fische sind perfekt an das Leben im Wasser angepasst. Sie „atmen“ mit den Kiemen im Wasser. Die Kiemen lösen den Sauerstoff aus dem Wasser und geben gleichzeitig Stoffwechselprodukte wie Kohlendioxid und stickstoffhaltiges Ammoniak ab. Dieses perfekte Atmungs- und Stoffwechselsystem funktioniert aber nur im Wasser. Außerhalb des Wassers an der Luft können Fische nicht atmen und ersticken deshalb. (Anmerkung: Diese Informationen gelten für die meisten Fischarten. Ausnahmen sind Lungenfische sowie einige Fischarten, die auch über die Haut oder den Darm atmen können.)

Wann immer also ein Lachs aus dem Wasser gezogen wird, kann er plötzlich, von einer Sekunde zu anderen, nicht mehr atmen. Das Erstickten beginnt. Sauerstoffmangel schädigt rasch Organe und das Gehirn. Dies löst Stress und Todesangst aus. Lachse überleben an der Luft wenige Minuten. All das nehmen die Lachse bewusst wahr. Sie leiden.

Die Lachsfischerei mit Angel und Angelleine, wie sie Angler:innen ausüben, wird in diesem Bericht nicht thematisiert, weil es sich dabei um keine kommerzielle Fischereimethode handelt. Aber: Auch beim Angeln werden den Lachsen Schmerzen, Leiden, Schäden, Stress und schwere Angst zugefügt.



In der Fischereiindustrie ist es tatsächlich normal, wörtlich über Leichen zu gehen.

Fotos: © SoKo Tierschutz, 2021

Das Leiden von Fischen in Kiemen- netzen kann sehr lange dauern.

Foto: © Michaela Holubova, Shutterstock

Wie werden Lachse im Meer gefangen?

Lachse werden in der kommerziellen Meeresfischerei hauptsächlich mit folgenden Fangmethoden und Fanggeräten aus dem Meer gefischt:

- Kiemennetze und vergleichbare Netze
- Umschließungsnetze (Ringwade)
- Haken und Langleinen (Schleppfischerei)

Kiemennetze und vergleichbare Netze (Stellnetze, Treibnetze)

Kiemennetze funktionieren so, dass die Maschengröße des Netzes so dimensioniert ist, dass der Körper eines Fisches durch die Masche passt, der Körper des Fisches allerdings nicht. Wenn ein Fisch versucht, durch die Maschen eines Kiemennetzes zu schwimmen, bleibt er mit dem Körper hängen. „Durch den Druck auf die Kehle spreizen sich die Kiemen, so dass sich der Fisch beim Zurückweichen aufhängt.“²⁰ Wenn der Fisch also versucht, zurückzuschwimmen, bleiben seine Kiemendeckel in den Maschen hängen und er ist im Netz gefangen.

Einige der tierquälerischen Aspekte von Kiemennetzen werden in einem Bericht über das Leid und Wohl gefangener Wildfische aus dem Jahr 2010 beschrieben:

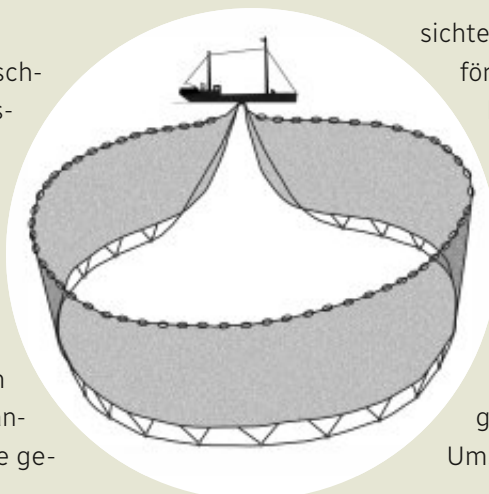
„Während der Fisch kämpft, um sich selbst zu befreien, verwickelt er sich noch mehr und durchlebt wahrscheinlich Angst und Panik. Das Einschnüren der Kiemen durch das Netz kann auch dazu führen, dass der Fisch nicht mehr richtig atmen kann. Der Fluchtkampf kann auch zu Schnitten in Haut und Schuppen führen. Der eingeschnürte Fisch kann zusätzlich Verletzungen durch Angriffe von Raubtieren wie Seelöwen erleiden. Fische können für viele Stunden oder sogar Tage so gefangen bleiben; dabei kann ein Teil von ihnen schon vor dem Anlanden sterben.“²¹

Kiemennetze können im Meer fixiert und verankert sein, dann werden sie Stellnetze genannt. Stellnetze sind vergleichbar mit einer senkrechten Netzwand im Wasser. Sie werden aus feinem Nylongarn hergestellt und sind deshalb fast unsichtbar für die Fische.

Kiemennetze werden auch treibend im Meer ausgebracht. Das sind dann Treibnetze. Mit Bojen als Auftriebskörpern an der Netzoberkante sowie Gewichten an der Netzunterkante ausgestattet, schwimmt so ein Treibnetz als Netzwand durch das Meer. Treibnetze können bis zu 2,5 km lang sein und bis zu 35 Meter in die Tiefe reichen.

Umschließungsnetze

Mit Umschließungsnetzen werden Fischschwärme an oder in der Nähe der Wasseroberfläche eingekreist, umschlossen und dann aus dem Wasser gezogen. Ein Umschließungsnetz ist eine Netzwand mit einer Schwimmleine an der Netzoberkante, die das Netz an der Wasseroberfläche hält. An der Netzunterkante befinden sich Gewichte, die das Netz nach unten spannen. Wenn ein Fischschwarm auf See ge-



sichtet wird, werden Netze von Booten ringförmig um den Fischschwarm ausgelegt. Dann wird der Netzing geschlossen und auch die Unterseite des Netzes zugezogen. Das Netz wird wie ein Sack zugezogen und die Fische sind gefangen. Anschließend werden die Netze aus dem Wasser gezogen.

Lachse werden oft mit Ringwaden gefangen, einer speziellen Form eines Umschließungsnetzes.

Ein Fischerboot fischt mit Ringwaden



Foto: © Stas Makes Content, Shutterstock

Bei der Lachsfischerei kommt es zu Fischquälerei.

Die tierquälerischen Aspekte von Ringwaden werden in einem Bericht über das Leid und Wohl gefangener Wildfische aus dem Jahr 2010 beschrieben: „Die Fische durchleben wahrscheinlich Angst, wenn sie versuchen, das sich ihnen entgegen bewegendes Netz zu umschwimmen, und wenn sie schließlich eingekreist sind. ... Ist der Kreis einmal geschlossen, werden die Fische in

einem schrumpfenden Wasserraum eingeeengt und in zunehmender Masse zusammengedrängt. Ab einem bestimmten Punkt verhindert die Enge, dass die Fische weiter im Schwarm schwimmen; sie bewegen sich stattdessen als Einzelwesen, was wahrscheinlich äußerst stressig ist. Zudem erleiden die Fische Verletzungen und Schuppenverluste durch Kollisionen mit anderen Fischen und den Netzwänden.“²¹

In diesem Bericht werden weitere Studien erwähnt, in denen von extremem Stress bis hin zu Panik bei von Ringwaden eingeschlossenen Fischen berichtet wird.

Wenn die mit Ringwaden gefangenen Fische dann aus dem Wasser geholt werden, können die Fische plötzlich nicht mehr atmen. Sie spüren in Todesangst, wie sie keinen lebensnotwendigen Sauerstoff mehr bekommen. Für jeden einzelnen Fisch beginnt der Erstickungstod. Zahl-



Foto: © Stas Makes Content, Shutterstock

reiche Fische sind zu diesem Zeitpunkt bereits schwer verletzt oder leben schon nicht mehr, weil sie sich in dem Netz unten befinden und durch das massive Gewicht der über ihnen liegenden Fische zerdrückt oder zerquetscht worden sind.

Hier noch ein Zitat aus dem oben bereits erwähnten Bericht: „Den Fischen können weitere Verletzungen zugefügt werden, wenn sie auf das Schiff verbracht werden. Pumpen können Flossen brechen und Schuppen beschädigen. Beim Ramping wird das Netz mit allen Fischen an Bord gehievt, wodurch viele von ihnen zerdrückt werden. Beim Brailing werden die Fische mit Keschern aus dem Netz ins Schiff gehievt. Bei Lachsen, die mit dieser Methode statt mit dem Ramping an Bord geholt wurden, sind Mortalität und die Zahl zerrissener Leiber geringer als beim Ramping.“²¹

Wildlachse beim Versuch, einen Wasserfall zu überwinden.

Was ist ein Wildlachs?

Ein Wildlachs ist ein in der Natur aufgewachsener und dort lebender Lachs. Weltweit gibt es 8 verschiedene Lachsarten.

Foto: © jI123

Haken und Langleinen – Schleppfischerei

Bei der Schleppfischerei zieht ein langsam fahrendes Fischerboot mehrere Angelleinen durch das Wasser. An jeder Angelleine hängen ein oder mehrere Angelhaken, an denen jeweils ein Köder, der die Lachse anlocken soll, befestigt ist. Wenn die Lachse die Köder annehmen und anbeißen, hängen sie an den Haken fest. Sie werden durchs Wasser gezogen, bis sie per Hand oder mechanisch an Bord gezogen werden.

Die Schleppfischerei hat mehrere tierquälerische Aspekte. Wenn ein Lachs am Haken hängt und durchs Wasser gezogen wird, kämpft er, um sich vom Haken zu befreien. Das ist extrem anstrengend, sehr stressvoll und kann bis zur totalen Erschöpfung führen. Haken verursachen auch schmerzvolle oder sogar tödliche Verletzungen. Ein Zitat aus dem Bericht *Auf See geht es schlimmer zu – Leid und Wohl gefangener Wildfische*: „... über die Mortalität von nach dem Schleppangeln freigesetzten Königslachsen zeigte, dass der Haken bei vielen Fischen sich an anderen Stellen als am Maul verfangen hatte. Die Studie stellte fest, dass dies die Wahrscheinlichkeit tödlicher Verletzungen erhöht, insbesondere, wenn die Kiemen beschädigt werden. 4 % der Fische hatten den Haken in den Kiemen, 85 % von ihnen starben innerhalb von 6 Tagen. Bei 23 % der Fische verding sich der Haken im Auge, 21 % von ihnen starben ebenfalls im Verlauf von 6 Tagen. Die gleiche Studie stellte fest, dass kleinere Fische es schlechter verkraften, am Haken zu hängen, als jene

mit der gesetzlichen Fanggrösse.“²¹

Bei der Schleppfischerei werden auch lebende Köderfische eingesetzt. Die Köderfische werden bei vollem Bewusstsein auf die Haken gespießt.

Wie sterben Lachse bei der kommerziellen Fischerei?

Neben den tierquälerischen Problemen beim Fang und beim Anlanden der Lachse stellt sich auch die Frage, wie Lachse bei der kommerziellen Fischerei sterben. „Die meisten kommerziell gefangenen Fische, die nicht bereits tot angelandet werden, sterben entweder durch Ersticken an der Luft oder an einer Kombination von Ersticken und Verstümmelung durch das Ausweiden oder Ausnehmen“, heißt es dazu in dem Bericht *„Auf See geht es schlimmer zu – Leid und Wohl gefangener Wildfische“*.²¹

Der VGT hat im Dezember 2021 in Zusammenarbeit mit der deutschen Tierschutzorganisation SOKO Tierschutz eine Aufdeckung veröffentlicht: „Fischmassaker auf schwimmenden Schlachtfabriken“.²² Mehrere Tage waren Tierschützer:innen undercover auf zwei Fischereibooten im Ärmelkanal und in der Nordsee unterwegs. Sie dokumentierten die tagtägliche Tierquälerei und den brutalen Umgang mit Fischen und anderen Meerestieren bei der Schleppnetz-Fischerei. Auch wenn es dabei nicht um Lachsfischerei ging, kann mit hoher Wahrscheinlichkeit davon ausgegangen werden, dass es bei der kommerziellen Lachsfischerei ähnlich ist.

Informationen über Fangmethoden auf Lachsprodukten im Lebensmittelhandel

Die EU-Verordnung 1379/2013 schreibt vor, was auf der Verpackung eines Lachsproduktes stehen muss.²³ Für im Meer gefangene Wildlachse sind das die Handelsbezeichnung und der wissenschaftliche Name der Lachsart, die Fangmethode bzw. die Fanggeräte-kategorie und das Fanggebiet.

Wir erachten es für gut, dass Infos über Lachsart, Fangmethoden bzw. Fanggeräte und Fanggebiet auf den Verpackungen angegeben werden müssen. Aber es stellt sich die Frage nach dem Wert der Informationen. Sind diese Informationen tatsächlich nützlich? Was bringt es, zu wissen, dass Lachse beispielsweise mit Kiemennetzen gefangen werden, wenn die Auswirkungen dieser Fanggeräte auf die Lachse, andere Meerestiere und das Meer nicht bekannt sind?

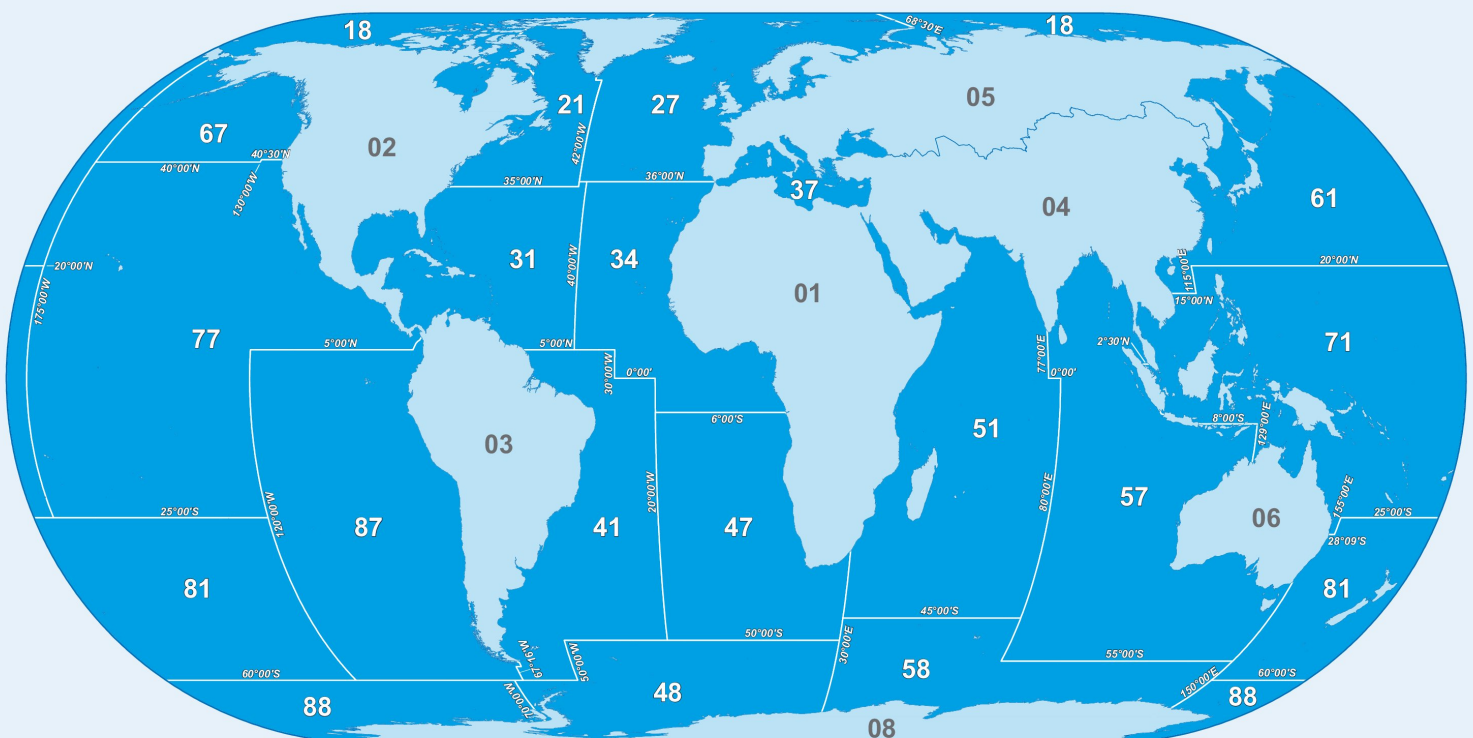
Aus Sicht des VGT sind die Informationen wie sie derzeit auf den Verpackungen angeführt sind, unzureichend. Der Grundgedanke der Lebensmittelkennzeichnung ist, Lebensmittel mit Informationen zu versehen, „damit die Endverbraucher eine fundierte Kaufentscheidung treffen können“, wie es auf der offiziellen Webseite der Europäischen Union heißt.²⁴ Eine fundierte Kaufentscheidung betreffend die Themen Tierschutz und Tierwohl bei der Lachsfischerei zu treffen, ist aus unserer Sicht derzeit unmöglich, weil die entsprechenden Informationen direkt beim Einkauf fehlen.

Bei der VGT-Produktrecherche zu diesem Bericht wurden 38 Lachsprodukte erfasst, die das Fleisch von Wildlachsen enthalten. Details dazu finden sich im *Kapitel 4: Lachsprodukte im österreichischen Lebensmittelhandel*.



Die Wildlachse, deren Fleisch für die Herstellung der erwähnten 38 Lebensmittel verwendet wurde, wurden entweder im Nordostpazifik mit der Gebietskennzeichnung FAO 67 oder im Nordwestpazifik mit der Gebietskennzeichnung FAO 61 gefangen.²⁵

Von den 38 Lachsprodukten mit Fleisch von bei der Meeresfischerei gefangenen Wildlachsen enthalten 18 das Fleisch von Buckellachsen (*Oncorhynchus gorbusha*). In 13 Produkten findet sich das Fleisch von Rotlachsen (*Oncorhynchus nerka*). Vier Produkte sind mit dem Fleisch von Keta-Lachsen (*Oncorhynchus keta*) gemacht, drei Produkte bestehen aus dem Fleisch von Buckellachsen oder Keta-Lachsen.



Importe von Lachs und Lachsprodukten nach Österreich

Es gibt keine kommerzielle Lachsproduktion oder Lachsfischerei in Österreich. Aus Sicht des Tierschutzes ist das sehr positiv, denn sowohl bei der kommerziellen Lachszucht als auch bei der Lachsfischerei sind tierquälerische Praktiken üblich. Ausführliche Informationen dazu finden Sie in den Kapiteln „Kommerzielle Lachszucht ist Tierquälerei“ und „Lachsfischerei ist Tierquälerei“.

Der in Österreich konsumierte und verarbeitete Lachs wird deshalb zu 100 Prozent aus anderen Ländern importiert. Um Informationen über die Importe von Lachsen und Nahrungsmitteln aus Lachsen (= Lachsprodukte) zu erhalten, hat der VGT Anfang April 2025 bei der Statistik Austria eine Datenauswertung der Importe von Lachs und Lachsprodukten für die Jahre 2020 bis 2024 in Auftrag gegeben.²⁶ Da zum Zeitpunkt der Auftragserteilung die vollständigen Daten für das Jahr 2024 noch nicht vorlagen, wurden für den vorliegenden Bericht die Daten der Jahre 2020 bis 2023 verwendet.

Bei Wirtschafts- und Handelsdaten von Fischen und anderen Wassertieren ist es nicht üblich, die Stückzahlen von Wassertieren, sondern die Mengen in Kilogramm (kg) oder Tonnen (t) anzugeben. Es sind Milliarden von Fischen und anderen Wassertieren, die jedes Jahr für die menschliche Nahrungsmittelproduktion in Aquakultur gezüchtet oder aus den Ozeanen gefischt werden. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) erwähnt im Bericht *The state of World Fisheries and Aquaculture 2024*: „Die weltweite Fischerei- und Aquakulturproduktion stieg auf 223,2 Millionen Tonnen, davon 185,4 Millionen Tonnen Wassertiere und 37,8 Millionen Tonnen Algen ... 89 Prozent der gesamten Wassertierproduktion wurden für den menschlichen Verzehr verwendet, was schätzungsweise 20,7 kg pro Kopf im Jahr 2022 entspricht. Der Rest wurde für Nicht-Lebensmittelzwecke verwendet, hauptsächlich für Fischmehl und Fischöl.“²⁷

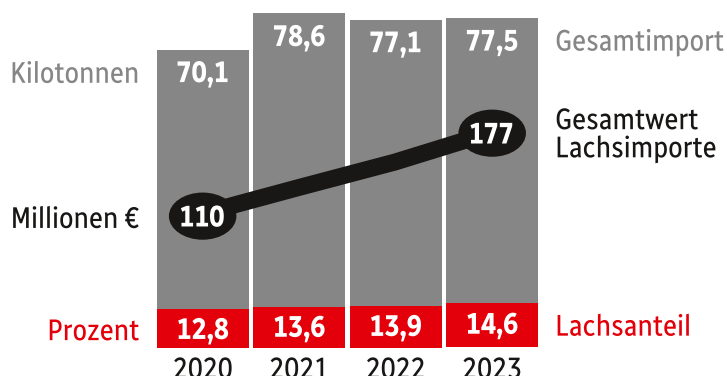
Jeder einzelne Fisch ist ein fühlendes, empfindsames Lebewesen und kein „Produkt“. Aus diesem Bewusstsein heraus rechnet der VGT Mengen- und Gewichtsangaben um und führt die Anzahl der Fische an. Das wurde auch bei diesem Bericht gemacht. Zuchtlachse aus Aquakultur werden üblicherweise mit einem Körpergewicht zwischen 3 und 6 kg getötet. Für die Umrechnung hat der VGT das Durchschnittsgewicht von 5 kg gewählt. Das Durchschnittsgewicht von 5 kg wurde auch für die Umrechnung der Daten von importierten Wildlachsen verwendet.

Statistiken beinhalten viele Informationen. Die interessantesten Fragen für uns waren:

- Von welchen Ländern importiert Österreich Lachse und Lachsprodukte?
- Wie viele Lachse und Lachsprodukte hat Österreich in den Jahren 2020 bis 2023 importiert?
- Von welchen Lachsprodukten wurden die größten Mengen importiert?
- Welche Lachsarten wurden nach Österreich importiert?



Anteil von Lachsprodukten am Gesamt-Fischimport 2020–2023



Von welchen Ländern importiert Österreich Lachse und Lachsprodukte?

Im Jahr 2023 hat Österreich Lachse und Lachsprodukte von 40 Staaten importiert. Im Jahr 2022 waren es 43 Länder, im Jahr 2021 insgesamt 39 Länder und im Jahr 2020 waren es 42 Länder.

Die meisten Importe kamen und kommen aus europäischen Ländern. Im Jahr 2023 exportierten 24 europäische Staaten Lachse bzw. Lachsprodukte nach Österreich. Im Jahr 2022 waren es 27 europäische Staaten, im Jahr 2021 waren es 25 europäische Staaten, im Jahr 2020 waren es ebenfalls 25 europäische Staaten.

Die Hauptexporteure von Lachsen bzw. Lachsprodukten nach Österreich außerhalb von Europa sind China, die USA und Chile.

Interessant ist, welche Länder welche Anzahl an Lachsen und Lachsprodukten nach Österreich exportieren. Norwegen führt die Liste der Exportländer an. Das entspricht dem internationalen Status, denn Norwegen ist weltweit betrachtet das Land, in dem die meisten Lachse gezüchtet werden. Fast 1.000 Zuchtfarmen mit Lachsen oder Regenbogenforellen listet die Norwegische Direktion für Fischerei in einer aktuellen Statistik auf.²⁸ Im Jahr 2023 exportierte Norwegen 1,2 Millionen Tonnen Lachs im Wert von 10,5 Milliarden Euro in die Welt.²⁹

2023 importierte Österreich 1.091.001 Lachse von Norwegen. Mit einem Gewicht von 5.455.990 kg und einem Wert von 78.204.387 Euro.

Deutschland als bedeutender Handelspartner für Österreich in vielen Branchen ist auch beim Import von

**Norwegen hat im Jahr
2023 1.091.001 Lachse
nach Österreich exportiert.**

Lachsen und Lachsprodukten vorne dabei. 2023 wurden 447.786 Lachse importiert. Das ist ein Gewicht von 2.238.933 kg mit einem Wert von 40.625.681 Euro.

Platz drei in dieser Reihung nimmt Polen ein. Dort wurden in den vergangenen Jahrzehnten zahlreiche Firmen gegründet, die Lachs aus Norwegen und anderen Ländern importieren, diese in Polen verarbeiten und anschließend exportieren. 2023 exportierte Polen Lachsprodukte von 315.264 Lachsen nach Österreich. Das Gewicht betrug 1.577.264 kg, der Wert lag bei 30.422.299 Euro.

Weitere wichtige Importländer für Lachs und Lachsprodukte im Jahr 2023 waren die Niederlande, China, Dänemark, Litauen, Irland, die USA, Irland und Chile.

Hauptexporteurländer von Lachs und Lachsprodukten nach Österreich:

- Norwegen
- Deutschland
- Polen
- Niederlande
- Dänemark
- Litauen
- Irland
- Belgien
- Vereinigtes Königreich
- Italien

	2020	2021	2022	2023
Zucht- und Wildlachse (Anzahl)	1.800.411	2.134.411	2.139.475	2.265.188
Gewicht Lachse (t)	9.002	10.672	10.697	11.325
Gewicht Fischimporte (t)	70.084	78.606	77.135	77.515
Anteil Lachse an Fischgewicht (%)	12,8	13,6	13,8	14,6
Wert Lachsproduktimporte (€)	109.976.580	131.461.961	152.507.730	177.077.813
Wert pro Lachs (€)	7,85	8,36	9,89	11,42

Wie viele Lachse und Lachsprodukte hat Österreich in den Jahren 2020 bis 2023 importiert?

Welche Lachse und Lachsprodukte importiert werden, ist im Warenverzeichnis für die Außenhandelsstatistik aufgelistet.³⁰ Die vom VGT bei der Statistik Austria in Auftrag gegebene Datenauswertung richtet sich nach diesen Vorgaben.

In der Tabelle sind die Gesamtmengen der Importe von Lachsen bzw. Lachsprodukten für die Jahre 2020, 2021, 2022 und 2023 zu sehen. Auffallend ist die jährliche Zunahme der Anzahl bzw. Menge der importierten Lachse bzw. Lachsprodukte. Dies zeigt, dass der international beobachtbare Anstieg des Verkaufs von Lachsen bzw. Lachsprodukten aufgrund des steigenden Konsums auch in Österreich stattfindet.

Bezogen auf die jährlich nach Österreich importierten Mengen Fisch liegt der prozentuelle Anteil von Lachs bzw.

Lachsprodukten bei zirka 15 Prozent. Dies bestätigt, dass Lachs zu den wichtigsten Importfischen nach Österreich zählt. Außerdem gehört Lachs auch zu den beliebtesten Speisefischen in Österreich.

Was kosten die Importe von Lachsen und Lachsprodukten?

Das Geschäft mit Lachsen ist global gesehen ein stark wachsendes, sehr lukratives Milliardengeschäft. Der VGT wollte wissen, ob das auch für Österreich gilt und hat deshalb den Wert der Importe auswerten lassen. Die Zahlen in der Tabelle zeigen deutlich, dass der Handel, Verkauf, Vertrieb sowie die Herstellung von Lachs und Lachsprodukten auch in bzw. mit Österreich ein lukratives Geschäft sind.

Welche Lachsarten wurden nach Österreich importiert?

Anhand der Importzahlen ist zu sehen, dass folgende Lachsarten nach Österreich importiert werden:

- Atlantischer Lachs, *Salmo salar*
- Pazifische Lachse (*Oncorhynchus*), 7 Arten:
 - Rotlachs, *Oncorhynchus nerka*
 - Buckellachs, *Oncorhynchus gorbuscha*
 - Keta-Lachs, *Oncorhynchus keta*
 - Silberlachs, Coho-Lachs, *Oncorhynchus kisutch*
 - Königslachs, *Oncorhynchus tshawytscha*
 - Masu-Lachs, *Oncorhynchus masou*
 - Biwa-Forelle, *Oncorhynchus rhodurus*
- Donaulachs, *Hucho hucho*

Lachsprodukte im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel

Für den vorliegenden Bericht wurden Lachsprodukte in den vier großen österreichischen Handelsunternehmen im Lebensmitteleinzelhandel recherchiert. Das sind Rewe International (Billa und Billa plus), Spar Österreichische Warenhandels-AG, Hofer KG und Lidl Österreich GmbH.

Der Verständlichkeit halber werden für die Handelsunternehmen in diesem Bericht folgende Abkürzungen verwendet:

Billa/Billa plus	Rewe International
Spar	Spar Österr. Warenhandels-AG
Hofer	Hofer KG
Lidl	Lidl Österreich GmbH

Produkte, bei denen Lachsfleisch nicht die Hauptzutat, sondern eine Nebenzutat ist, wurden in die Recherche nicht aufgenommen. Damit sind beispielsweise Fertiggerichte wie Nudeln mit Lachssauce, Sandwich mit Lachs oder Sushi mit Lachs gemeint.

Zwischen März und August 2025 wurden in mehreren Filialen der vier Handelsunternehmen die zum Verkauf angebotenen Lachsprodukte erfasst und einige der Inhaltsangaben auf den Verpackungen überprüft. Auch die Lachsprodukte in den Onlineshops wurden recherchiert.

Auf den Verpackungen aller Lachsprodukte sind unterschiedliche Informationen zum Inhalt des Produktes angegeben. Einige dieser Informationen sind die Quellen der vom VGT erhobenen und hier ausgewerteten Daten.

Den VGT hat interessiert:

- Wie viele unterschiedliche Lachsprodukte werden bei den genannten Handelsunternehmen angeboten?
- Stammt das Lachsfleisch von Lachsen aus Aquakultur (= Zuchtlachs) oder von Lachsen, die aus dem Meer gefischt wurden (= Wildlachs)?
- Welche Arten von Lachsprodukten werden angeboten?
- Das Fleisch welcher Lachsarten befindet sich in den Lachsprodukten?

Ob die Liste der gefundenen und untersuchten Lachsprodukte alle im Sortiment der vier genannten Handelsunternehmen umfasst, ist dem VGT nicht bekannt. Der VGT erhebt auch keinen Anspruch darauf, alle angebotenen Produkte mit Lachs gefunden und untersucht zu haben. Während der mehrere Monate dauernden Recherche hat sich beispielsweise gezeigt, dass manche dieser Produkte nur zu bestimmten Zeiten angeboten werden. Die vier Handelsunternehmen scheinen ein gewisses Grundsortiment zu haben, das immer vorhanden ist. Dazu kommen zusätzliche Lachsprodukte, die zu unterschiedlichen Zeiten angeboten werden. Die vom VGT gefundenen und untersuchten Produkte mit Lachs machen wahrscheinlich den Großteil der in den vier genannten Handelsunternehmen angebotenen Produkte aus.

Wie viele Lachsprodukte werden angeboten?

Zuerst wollten wir wissen, wie viele Lachsprodukte Hofer, Lidl, Spar und Billa/Billa plus anbieten. Wir haben insgesamt 141 solche Produkte gefunden. 52 bei Billa/Billa plus, 38 bei Spar, 32 bei Hofer und 19 bei Lidl. Fünf Produkte werden sowohl bei Spar als auch bei Billa/Billa plus verkauft. Ein Produkt wird bei Spar, Billa/Billa plus und Hofer verkauft. Somit ergibt sich die Gesamtzahl von 135 unterschiedlichen Lachsprodukten.

Es gibt am Lebensmittelmarkt Lachsfleisch von Zuchtlachsen aus Lachsfarmen und Lachsfleisch von Wildlachs aus dem Meer. Also haben wir uns gefragt: Bei wie vielen der 135 Lachsprodukten stammt das Lachsfleisch von Lachsen aus Zuchtfarmen und bei wie vielen Produkten von Wildlachs, der gefischt wurde?

97 Lachsprodukte aus Aquakultur

Das Lachsfleisch von 97 Produkten stammt von Zuchtlachsen aus Lachsfarmen. Das sind zirka 70 Prozent. Ebenfalls zirka 70 Prozent machte im Jahr 2021 der weltweite Handel mit Fleisch von Zuchtlachsen aus.³¹ Das zeigt, dass der hohe Anteil von Lachsfleisch aus Lachsfarmen im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel ähnlich ist wie am internationalen Markt.

Die Vormachtstellung Norwegens in der Lachszucht verdeutlicht sich auch bei den Lachsprodukten im österreichischen Lebensmittelhandel. Weltweit betrachtet werden in Norwegen die meisten Lachse gezüchtet. Im Jahr 2023 exportierte Norwegen 1,2 Millionen Tonnen Lachs im Wert von 10,5 Milliarden Euro.³²

Eine norwegische Lachszuchtfarm. Das meiste Lachsfleisch in Österreich kommt aus norwegischen Lachsfarmen.

Foto: © Photofex AUT, Shutterstock

135 Lachsprodukte gibt es im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel.

97 Lachsprodukte enthalten das Fleisch von Zuchtlachsen aus Lachsfarmen.

38 Lachsprodukte enthalten das Fleisch von Wildlachsen aus dem Meer.

In welchen Ländern befinden sich diese Lachsfarmen? Das Fleisch von 83 Produkten stammt von Zuchtlachsen aus Lachsfarmen in Norwegen. Das Lachsfleisch aus Farmen bei den Färöer-Inseln ist in drei Produkten enthalten. Lachsfleisch aus schottischen Lachsfarmen ist in drei Produkten enthalten. Fleisch von Lachsen aus Zuchtfarmen in Chile ist in zwei Produkten zu finden. Das Fleisch von Lachsen aus Lachsfarmen in Irland oder Island ist in jeweils einem Produkt zu finden. Ungenaue Angaben fanden wir auf vier Produkten. Dort steht, das Lachsfleisch kommt aus Aquakultur (= Lachsfarm) entweder aus Norwegen oder Irland oder Schottland oder Island oder von den Färöer-Inseln.

38 Lachsprodukte von der Fischerei

Das Lachsfleisch von 38 Produkten kommt von Wildlachs, der gefischt wurde. Anmerkung: Da zwei Produkte sowohl bei Billa/Billa plus als auch bei Spar verkauft werden, ergibt sich rechnerisch die Summe von 40 Produkten, aber unterschiedliche Produkte sind es 38. Billa/Billa plus haben 17 Lachsprodukte im Sortiment, die das Fleisch von gefangenen Wildlachsen enthalten. Spar hat zehn solche Produkte im Sortiment. Bei Hofer sind es neun, bei Lidl vier.

Die naheliegende nächste Frage war: Wo wurden die Lachse dieser Produkte gefangen? Alle 38 Produkte wurden in zwei Fanggebieten aus dem Meer gefischt: entwe-

der aus dem Nordostpazifik mit der Gebietskennzeichnung FAO 67 oder aus dem Nordwestpazifik mit der Gebietskennzeichnung FAO 61.

Diese zwei international gekennzeichneten Gebiete gehören zu den 18 Hauptfischereigebieten, in die die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) die Weltmeere eingeteilt hat.³³ Eine Karte davon ist im Kapitel 2: Lachsfischerei ist Tierquälerei zu sehen.

Welche Arten von Lachsprodukten werden angeboten?

Bei den vier großen österreichischen Handelsunternehmen im Lebensmitteleinzelhandel gibt es Lachsprodukte tiefgekühlt, roh, geräuchert und in der Dose. Bei einem Unternehmen wurde zusätzlich ein Aufstrich gefunden.

Die größte Anzahl gibt es an geräucherten Lachsprodukten. 23 werden bei Billa/Billa plus angeboten, 18 bei Spar, 11 bei Hofer und sieben bei Lidl. Insgesamt sind es 59. Da vier Produkte sowohl bei Billa/Billa plus als auch bei Spar verkauft werden, ergibt sich rechnerisch die Summe von 59 geräucherten Lachsprodukten, aber unterschiedliche Produkte sind es tatsächlich 55.

Foto: © Ruth Currie, pexels.com



Räucherlachs wird in Österreich gerne gekauft.

Foto: © hlphoto, Shutterstock



Roher Lachs wird gerne gegrillt.

Foto: © Sea Wave, Shutterstock



37 tiefgekühlte Lachsprodukte wurden bei der VGT-Produktrecherche erfasst.

Foto: © Svetlana Foote, Shutterstock



Verglichen mit den anderen Lachsprodukten wird Lachs in der Dose weniger angeboten.

Foto: © Alesia Bierliezovastock

Insgesamt werden 37 Tiefkühlprodukte angeboten. 15 bei Billa/Billa plus, zehn bei Spar, acht bei Hofer und vier bei Lidl. Da zwei Produkte sowohl bei Billa/Billa plus als auch bei Spar verkauft werden und ein Produkt sowohl bei Billa/Billa plus, bei Spar und bei Hofer verkauft wird, ergibt sich rechnerisch die Summe von 37 Lachs-Tiefkühlprodukten, aber unterschiedliche Produkte sind es tatsächlich 33.

Von rohen Lachsprodukten, mit oder ohne Marinade, hat Hofer zehn Produkte im Sortiment, Billa/Billa plus zehn, Spar hat acht und Lidl ebenfalls acht Produkte. Das macht zusammen 36 Produkte dieser Kategorie aus.

Lachs in Dosen gibt es vier bei Billa/Billa plus, drei bei Hofer und ein Produkt bei Spar. Lidl bietet keinen Lachs in der Dose an. Zusammengerechnet sind das acht unterschiedliche Lachsprodukte in Dosen.

In der Kategorie sonstige Lachsprodukte wurde ein Produkt gefunden.

Geräucherte Lachsprodukte werden offensichtlich am liebsten gekauft. Danach kommen Tiefkühlprodukte und rohe Lachsprodukte. Im Vergleich dazu gibt es sehr wenige Lachsprodukte in Dosen.

Wie wird Lachs angeboten?

- geräuchert oder gebeizt
- tiefgekühlt oder frisch (roh)
- in der Dose
- verarbeitet (z.B. als Lachsaufstrich)

Das Fleisch welcher Lachsarten findet sich in den Lachsprodukten?

Uns hat auch interessiert, welche Lachsarten in den Lachsprodukten zu finden sind, die in Österreich bei Billa/Billa plus, Spar, Hofer und Lidl verkauft werden.

Von den 97 aus Aquakultur stammenden Lachsprodukten enthalten 94 das Fleisch von Zuchtlachsen der Art Atlantischer Lachs (*Salmo salar*).³⁴ In drei Produkten ist das Fleisch von gezüchteten Coho-Lachsen (*Oncorhynchus kisutch*)³⁵ zu finden.

Von den 38 Lachsprodukten, die Fleisch von bei der Meeresfischerei gefangenen Lachsen enthalten, enthalten 18 Produkte das Fleisch von Buckellachsen (*Oncorhynchus gorbuscha*).³⁶ In 13 Produkten findet sich das Fleisch von Rotlachsen (*Oncorhynchus nerka*)³⁷. Vier Produkte sind mit dem Fleisch von Keta-Lachsen (*Oncorhynchus keta*)³⁸ gemacht, drei Produkte bestehen aus dem Fleisch von Buckellachsen oder Keta-Lachsen.

In Österreich wird hauptsächlich das Fleisch von Atlantischem Lachs (*Salmo salar*) konsumiert. Atlantischer Lachs ist Zuchtlachs aus Lachsfarmen, kein Wildlachs aus dem Meer.

Bio-Lachs

Was ist Bio-Lachs?

Bio-Lachs ist Zuchtlachs aus Lachsfarmen und kein Wildlachs aus freier Natur.

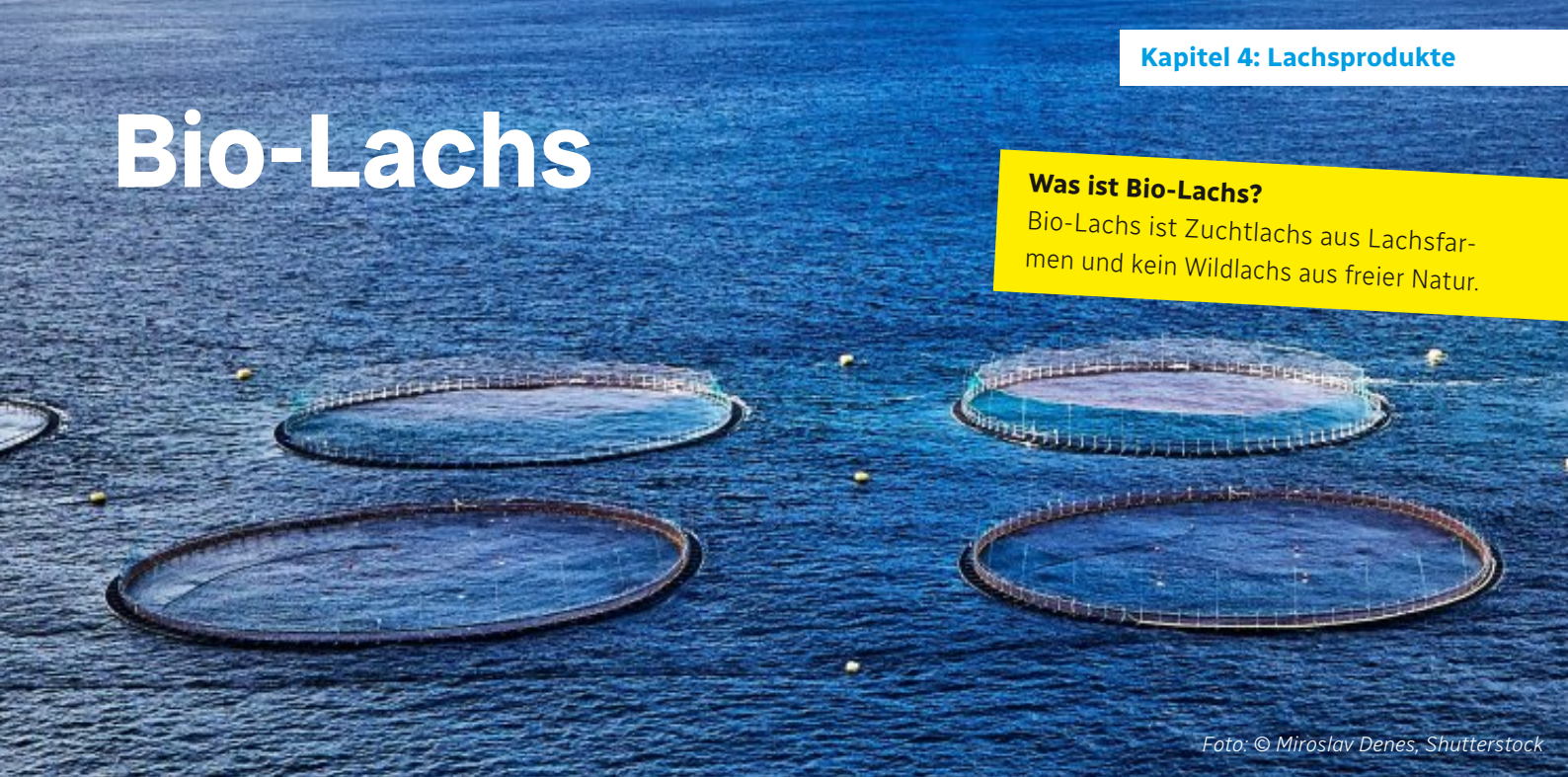


Foto: © Miroslav Denes, Shutterstock

In diesem Bericht darf das Thema „Bio-Lachs“ nicht fehlen. Hier finden Sie interessante Informationen dazu. Woher beispielsweise die Lachse kommen, deren Fleisch als Bio-Lachs im österreichischen Lebensmittelhandel verkauft wird. Oder was die Unterschiede zwischen Bio-Lachs und konventionellem Lachs sind. Aus Tierschutzsicht besonders wichtig ist die Frage, wie Bio-Lachse leben, bevor sie getötet und zu menschlicher Nahrung verarbeitet werden.

Bio-Lachs ist immer Zuchtlachs

Eine aufschlussreiche Information gleich zu Beginn: Bio-Lachs ist immer Zuchtlachs aus Aquakultur und kein Wildlachs aus freier Natur. Das erklärt sich damit, dass im Meer lebende Wildlachse nicht bio-zertifiziert werden können, weil die natürliche Lebensumgebung in marinen Lebensräumen sowie das natürliche Futter der Wildlachse nicht kontrolliert werden können.

Das bedeutet, dass in Österreich erhältlicher Bio-Lachs aus dem Fleisch von Atlantischem Lachs (*Salmo salar*) hergestellt ist, weil hauptsächlich Individuen dieser Lachsart in Aquakultur gezüchtet werden.

Während unserer Recherche von Lachs und Lachsprodukten bei Billa/Billa plus, Spar, Hofer und Lidl haben wir insgesamt 15 Produkte gefunden, die als Bio-Lachs gekennzeichnet waren. Elf Produkte stammten aus biologisch geführten Lachsfarmen in Norwegen, ein Produkt aus Irland und drei Produkte aus Lachsfarmen entweder aus Norwegen oder Irland oder Schottland. Neun Produkte enthielten geräuchertes Lachsfleisch, vier Produkte tiefgekühltes Lachsfleisch und zwei Produkte rohes Lachsfleisch. Bezogen auf die insgesamt 135 erfassten Lachsprodukte der VGT-Produktrecherche machen die Bio-Lachsprodukte neun Prozent aus.

Biologische Lachsproduktion unterscheidet sich in einigen Vorschriften von der konventionellen Lachsproduktion. Die wichtigsten Themen sind die Haltungsbedingungen der Lachse, das Fischfutter, der Einsatz von Medikamenten sowie Vorschriften, die den Umgang mit den Lachsen betreffen. Die biologische Lachsproduktion ist durch EU-Gesetze geregelt.³⁹



Foto: © CIWF, 2021

Mehr Platz für Bio-Lachse

Lachse brauchen ausreichend Platz, um sich artgerecht bewegen zu können. Der Platz, der den Lachsen zur Verfügung steht, wird in der Aquakultur mit der „Besatzdichte“ angegeben. Wie viel Lachsgewicht pro Kubikmeter sein darf, ist die Umrechnungsformel. Ein Kubikmeter entspricht einer Wassermenge von 1.000 Litern. In der biologischen Lachsproduktion im Meerwasser in Netzgehegen ist die maximale Besatzdichte mit zehn kg pro Kubikmeter begrenzt.⁴⁰ Das bedeutet, zwei Lachse mit einem Gewicht von jeweils fünf kg dürfen in 1.000 Litern Wasser gehalten werden. In der konventionellen Lachszucht sind 40 kg pro Kubikmeter üblich, also acht Lachse mit fünf kg in 1.000 Litern.

Biologisches Futter für Bio-Lachse

Der pflanzliche Anteil des Lachsfutters muss ökologisch/biologisch sein. Fischöl und Fischmehl im Lachsfutter müssen aus ökologischer/biologischer Aquakultur oder aus Fischereien stammen, deren Nachhaltigkeit zertifiziert wurde. Kraftfutter mit wachstumsfördernden Substanzen und synthetischen Aminosäuren ist verboten. Das Futter für Bio-Lachse darf nicht gentechnisch verändert sein. In Bio-Lachsfarmen werden natürliche Hefen ins Futter gemischt, die das Fleisch der Lachse rötlich machen.

Antibiotikabehandlung

Antibiotika und andere chemisch-synthetische Medikamente werden auch in der biologischen Lachszucht eingesetzt. Das passiert aber nur, wenn es notwendig ist und von Tierärzt:innen angeordnet wird. Der vorbeugende Einsatz solcher Präparate ist verboten.

Schonender Umgang mit den Lachsen

Stress und Verletzungen sollen beim Umgang mit Bio-Lachsen auf ein Mindestmaß reduziert werden. Äußerste Sorgfalt ist vorgeschrieben, wenn die Lachse manipuliert, sortiert oder transportiert werden. Ein Leiden der Lachse ist während ihrer gesamten Lebensdauer so gering wie möglich zu halten. Beim Schlachten muss darauf geachtet werden, dass die Lachse fachgerecht betäubt sind und keinen Schmerz empfinden, bevor sie getötet werden.

Aus der Sicht des VGT ist die biologische Lachszucht in Netzgehegen im Meer ähnlich problematisch wie die konventionelle Lachszucht in Lachsfarmen im Meer. Auch biologische Lachszucht ist industriell motivierte Massentierhaltung, bei der die Lachse in Netzkäfige gesperrt werden. Die Fische haben zwar mehr Platz als in der konventionellen Lachszucht, aber der Platz reicht nicht aus, damit sie ihre artspezifischen Verhaltensweisen adäquat ausleben können.

Der tierische Anteil des biologischen Lachsfutters ist auch problematisch, weil Fischmehl und Fischöl aus nachhaltiger Fischerei trotzdem die tierquälerische Meeresfischerei fördern, denn auch nachhaltige Meeresfischerei ist tierquälerische Fischerei.



Lachsfleisch?



Foto: © Focus Saranpat Ouilapan, CCO, Wikimedia

oder Meerestierartikeln) entsprochen werden. Andererseits haben sich die vier Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen Spar, Hofer, Lidl und die Rewe Group mit Billa und Billa plus freiwillig zur Einhaltung grundlegender Prinzipien wie z.B. Rückverfolgbarkeit und Transparenz verpflichtet und setzen das unter anderem so um.⁴¹

*Eine funktionierende Rückverfolgung
eines Lachsproduktes bei Lidl. Die
Screenshots stammen vom
24.10.2025.*

So sieht die Rückverfolgung anhand einer GGN-Nummer auf einem Lachsprodukt am PC aus. Die Screenshots stammen vom 23.10.2025

Wir haben drei Arten der Rückverfolgbarkeit gefunden:

1. **QR-Codes zum Scannen** auf den Verpackungen mit dazu zugehörigen Webseiten, auf denen Informationen zu finden sind.

Lidl und Hofer haben eigene Webseiten eingerichtet, über die eine Rückverfolgung möglich ist.

Auf allen Verpackungen von Lachsprodukten dieser beiden Unternehmen befinden sich QR-Codes zum Scannen. Bei Hofer nennt sich das „Check your Product“, bei Lidl „Woher kommt unser Fisch?“. Die Rückverfolgung funktioniert ähnlich. Wer mit dem Handy den auf der Verpackung angegebenen QR-Code einscannt, wird auf eine Webseite weitergeleitet. Dort kann dann ein Tracking-Code oder eine spezielle Nummer in ein Suchfeld eingegeben werden. Dieser Tracking-Code oder die spezielle Nummer befinden sich ebenfalls auf der Produktverpackung. Wenn der Code ins Suchfeld eingegeben worden ist, öffnet sich eine weitere Seite, auf der dann unterschiedliche Informationen zum Lachsprodukt zu finden sind. Die Informationen können bei Zuchtlachsen der Name der Lachsart sein, das Land und die Region, in der sich die Lachsfarm befindet, die Zuchtmethode, z.B. Netzgehege, und der Name des Produktions- oder Verarbeitungsbetriebes. Bei dem Fleisch von Wildlachsen aus Fischerei können ebenfalls der Name der Lachsart aufscheinen, das Fanggebiet und Subfanggebiet, manchmal der Name der Fischerei und des Staates, unter dessen Flagge das Schiff fährt.

Die Rückverfolgbarkeit der Lachsprodukte bei Hofer und Lidl wurde von uns im Zeitraum zwischen April und Oktober 2025 bei unterschiedlichen Lachsprodukten mehrmals getestet.

Abgesehen von Hofer und Lidl haben noch andere Produzenten von Lachsprodukten eigene Rückverfolgungs-

systeme entwickelt. Bei allen handelt es sich um ähnliche Systeme mit QR-Codes zum Scannen und zugehörigen Webseiten, auf denen Informationen zum jeweiligen Lachsprodukt zu finden sind.

2. Das **GGN-Gütesiegel** mit Logo und speziellen Nummern, die auf einer GGN-Webseite eingegeben werden können und weiterführende Informationen liefern.

Von den insgesamt 135 unterschiedlichen Lachsprodukten, die bei der VGT-Recherche erfasst worden sind, tragen 47 Lachsprodukte das GGN-Logo. Das bedeutet, sie sind nach dem GGN-Gütesiegel zertifiziert. Informationen zum GGN-Gütesiegel sind im *Kapitel 5: Gütesiegel für Lachsprodukte in Österreich* zu finden.

Eine spezielle Nummer beim GGN-Logo kann auf einer Webseite eingetragen werden.⁴² Nach Eingabe der Nummer in das Eingabefeld öffnet sich eine neue Webseite, wo unterschiedliche Informationen zum Produzenten des Lachsproduktes gefunden werden können.

Die Rückverfolgbarkeit der Lachsprodukte anhand der GGN-Nummer wurde von uns im Zeitraum zwischen April und Oktober 2025 bei unterschiedlichen Lachsprodukten mehrmals getestet.

3. Produkte mit dem **MSC-Logo** oder dem **ASC-Logo** haben auf den Verpackungen Hinweise auf die jeweiligen Webseiten der Organisationen.⁴³ Auf diesen Webseiten können weitere Informationen zum MSC oder ASC und den Tätigkeiten dieser Organisationen gefunden werden. Fragen zu speziellen Produkten können per Mail gestellt werden. Ein einfaches und vordergründig an Verbraucher:innen gerichtetes Rückverfolgbarkeitssystem wie bei „Check your Product“ oder „Woher kommt unser Fisch?“ bieten MSC oder ASC nicht an.



Ursprungs- und Herstellungsland von Lachsprodukten



Foto: © Loch Earn, Shutterstock

Es gibt Konsument:innen, die wissen wollen, woher das Lachsprodukt stammt, das sie kaufen. Dank der gesetzlich verpflichtenden Kennzeichnung von Lebensmitteln in der EU muss auf jeder Verpackung stehen, woher die Lachse kommen, deren Fleisch für das jeweilige Produkt verwendet worden ist.

Die Lebensmittelkennzeichnungspflicht innerhalb der EU ist in mehreren Gesetzen und Verordnungen geregelt. Das wichtigste Gesetz ist die Verordnung EU Nr. 1169/2011, auch Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) genannt.⁴⁴ Die LMIV gilt seit Dezember 2014 verbindlich für alle EU-Mitgliedsstaaten. Die LMIV soll unter anderem Verbraucher:innen in der gesamten EU einheitliche und umfassende Informationen über Lebensmittel bereitstellen. Damit Verbraucher:innen entscheiden können, was sie kaufen und konsumieren, und damit sie nicht getäuscht werden können.

Die EU-Verordnung 1379/2013 beinhaltet die gesetzlichen Regelungen für die Kennzeichnungspflicht von

Fisch und Fischprodukten.⁴⁵ Diese Verordnung schreibt konkret vor, was auf der Verpackung angegeben werden muss. Für Zuchtlachse aus Aquakultur muss das Herkunftsgebiet angegeben sein. Für im Meer gefangene Wildlachse das Fanggebiet.

Hier sind einige Beispiele, was dann tatsächlich auf Verpackungen von Lachsprodukten steht:

Bei Zuchtlachsen aus Aquakultur:

- aus verantwortungsvoller Aquakultur in Norwegen
- aus Aquakultur in Norwegen
- sorgfältig gezüchtet in Norwegen
- gewonnen in Aquakultur in Norwegen
- gewonnen in Irland
- aus Aquakultur in UK/Schottland

Bei Wildlachsen aus der Meeresfischerei

- gefangen im FAO 67 – Nordostpazifik
- gefangen im Nordwestpazifik (FAO 61)



Die VGT-Recherche über die Herkunftsgebiete (= Ursprungsländer) der Lachsprodukte im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel hat folgende Ergebnisse gezeigt: Von den erfassten 135 unterschiedlichen Lachsprodukten aus Aquakultur ist Norwegen bei 83 Produkten das Herkunftsgebiet. Die Färöer-Inseln sind das Ursprungsland von drei Lachsprodukten. Schottland ist das Ursprungsland von drei, Chile ist das Herkunftsgebiet von zwei Lachsprodukten. Irland und Island sind Herkunftsgebiet von jeweils einem Produkt mit Lachsfleisch. Die Angaben bei vier Produkten sind unklar, weil das Herkunftsgebiet entweder Norwegen oder Irland oder Schottland oder Island oder die Färöer-Inseln sein kann.

Das Lachsfleisch von 38 Produkten kommt von Wildlachsen, die entweder aus dem Nordostpazifik mit der Gebietskennzeichnung FAO 67 und/oder aus dem Nordwestpazifik mit der Gebietskennzeichnung FAO 61 gefischt wurden.

Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichen

Für Verwirrung bei Verbraucher:innen können zusätzliche Hinweise auf Lachsprodukten sorgen. Das gilt vor allem für das ovale Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichen, das sich auf den meisten Lachsprodukten im österreichischen Lebensmittelhandel befindet.⁴⁶ Das Identitätskennzeichen ist bei tierischen Lebensmitteln verpflichtend. Es sagt nichts über die Herkunft der verwendeten Rohstoffe aus, sondern gibt Auskunft darüber, in welchem Land das Produkt zuletzt bearbeitet oder verpackt worden ist. Es bestätigt außerdem, dass ein Betrieb tierische Lebensmittel verarbeiten darf und die Produkte nach EU-Hygienestandards hergestellt wurden.

Für Verbraucher:innen ist interessant zu wissen, dass die ersten zwei Buchstaben im ovalen Identitätskennzeichen ein Kürzel für das Land sind, in dem das Lachsprodukt hergestellt, verarbeitet oder verpackt worden ist. „AT“ beispielsweise steht für Austria. „PL“ für Polen, „LT“ für Litauen, „D“ für Deutschland und so weiter.⁴⁷ So lässt sich einfach feststellen, aus welchem Land das Lachsprodukt kommt.

Ergebnisse der VGT-Lachsproduktrecherche:

64 Lachsprodukte wurden in Polen hergestellt, zwölf in Österreich, elf in Deutschland, zehn in Litauen und zehn in Lettland, fünf in den Niederlanden, vier in Frankreich, drei in Norwegen, drei auf den Färöer-Inseln, zwei in Dänemark und jeweils ein Produkt in Irland, Italien und China. Der Herstellungsort der verbleibenden acht Lachsprodukte konnte nicht festgestellt werden.

Herkunftsgebiet (Ursprungsland) und Herstellungsland sind also bei den meisten Lachsprodukten unterschiedlich.

Gütesiegel für Lachsprodukte in Österreich

4 Gütesiegel für Lachsprodukte in Österreich

- EU-Bio-Zertifikat für Zuchtlachse in Lachsfarmen
- GGN-Gütesiegel für Zuchtlachse in Lachsfarmen
- ASC-Gütesiegel für Zuchtlachse in Lachsfarmen
- MSC-Gütesiegel für Fischereiunternehmen, die Wildlachse nachhaltig fangen

Gütesiegel für Lebensmittel sind modern geworden. Die Zahl der Konsument:innen, die wissen wollen, woher ein Nahrungsmittel kommt und wie es hergestellt worden ist, steigt. Gütesiegel können darauf Antworten geben. Garantiert ein Gütesiegel auf einem Produkt bestimmte Qualitäten, wird es von vielen Verbraucher:innen eher gekauft als ein Produkt ohne Gütesiegel. Gütesiegel sind aber nur so gut, wie das, was sie versprechen, wahr ist und nachvollzogen werden kann.

Wir haben uns gefragt, ob es Gütesiegel für Lachsprodukte in Österreich gibt. Wenn ja, welche sind das und was versprechen sie? Für die Beurteilung der Gütesiegel haben wir die „VGT-Tierwohlkriterien für Zuchtlachse“ erarbeitet und die Gütesiegel danach beurteilt. Die Ergebnisse der VGT-Recherche finden Sie in diesem Kapitel.

In Österreich gibt es vier unterschiedliche Gütesiegel für Lachsprodukte, die im Lebensmitteleinzel-

handel verkauft werden. Es handelt sich um das EU-Bio-Zertifikat für Aquakultur mit dem dazugehörigen EU-Bio-Logo, das GGN-Gütesiegel für Zuchtlachse in Lachsfarmen, das ASC-Gütesiegel für Zuchtlachse in Lachsfarmen sowie das MSC-Gütesiegel für Fischereiunternehmen, die Wildlachse nachhaltig fangen. Die Logos der Gütesiegel sind an unterschiedlichen Stellen auf den Verpackungen der Lachsprodukte zu finden.

Von den insgesamt 135 unterschiedlichen Lachsprodukten die bei der VGT-Recherche erfasst wurden, sind 118 Produkte mit jeweils einem der vier erwähnten Gütesiegel zertifiziert. 47 Lachsprodukte sind nach dem GGN-Gütesiegel zertifiziert. 36 Lachsprodukte tragen das MSC-Logo. 21 Lachsprodukte sind ASC-zertifiziert. 14 Produkte tragen das EU-Bio-Logo. 17 Lachsprodukte sind nach keinem der vier Gütesiegel zertifiziert.

VGT-Tierschutzkriterien für Zuchtlachse

Für die Beurteilung der drei Gütesiegel für Zuchtlachse haben wir die „VGT-Tierwohlkriterien für Zuchtlachse“ erarbeitet und die Gütesiegel danach beurteilt. Es handelt sich um Prinzipien, die auf wissenschaftlichen Erkenntnissen beruhen und die unserer Ansicht nach notwendig sind, um von Lachszucht zu sprechen, die tierschutzgerecht ist.

- 1** Ausleben der artspezifischen Bedürfnisse und Verhaltensweisen. Die Zuchtlachse können ihre artspezifischen Bedürfnisse und Verhaltensweisen – z.B. Schwimmverhalten, Territorialverhalten, Sozialverhalten, Ruheverhalten – zu jeder Zeit in normaler Art und Weise ausleben.
- 2** Ausreichend Raum für die Zuchtlachse. Die Zuchtlachse haben in jeder Phase der Aufzucht und Zucht ausreichend Raum, um ihre artspezifischen Bedürfnisse und Verhaltensweisen auszuleben. Sie haben genügend Platz, um aktiv zu sein, ihnen stehen zusätzlich auch passende Ruhe-, Rückzugs- und Versteckmöglichkeiten zur Verfügung.
- 3** Arttypische, den natürlichen Bedingungen angepasste Umgebung. Der Raum und die Umgebung, in der die Zuchtlachse leben, entspricht den Bedingungen in der natürlichen Umwelt der Flüsse und Meere, in denen Wildlachse der gleichen Art leben. Das beinhaltet auch optimale Wasserqualität und optimale Wassertemperatur in jeder Phase der Aufzucht und Zucht.
- 4** Die Zuchtlachse erhalten in jeder Phase der Aufzucht und Zucht arttypische Nahrung, die die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Vitalität der Zuchtlachse gewährleistet. Da die Zuchtlachse das Wasser trinken, in dem sie leben, ist die Wasserqualität auch unter diesem Gesichtspunkt zu beurteilen.
- 5** Die Zuchtlachse können frei von Angst, Stress und Leiden leben. Die Lebensbedingungen der Zuchtlachse sind so, dass psychisches Leiden aufgrund von fehlenden oder falschen Lebensbedingungen ausgeschlossen ist.
- 6** Die Zuchtlachse können frei von Schmerz, Verletzung und Krankheit leben. Krankheiten und Verletzungen der Tiere werden durch tiermedizinische Betreuung möglichst verhindert bzw. schnell diagnostiziert und fachgerecht behandelt.

Die 4 Gütesiegel



Das EU-Bio-Zertifikat erfüllt die VGT-Tierwohlkriterien für Zuchtlachse nicht.

1) Das EU-Bio-Zertifikat

Ein Lachsprodukt gilt dann als EU-Bio-zertifiziert und darf das EU-Bio-Logo auf der Verpackung haben, wenn bei der Produktion des Produktes die Vorschriften der EU-Öko-Verordnung (Verordnung (EU) 2018/848) und Durchführungsverordnung (EU) 2020/464 eingehalten worden sind.⁴⁸

Diese Verordnungen beinhalten Bestimmungen zu den Themen Tierschutz, Tierwohl und Tiergesundheit. Gere-

gelt wird unter anderem, wie viele Lachse sich in einem Netzgehege befinden dürfen (= Besatzdichte), die Art und Qualität des Lachsfutters oder die Behandlung mit Antibiotika und bestimmten Medikamenten. Auch wie mit den Lachsen umzugehen ist, nämlich möglichst schonend, ist definiert. Details dazu finden Sie im *Kapitel 4: Bio-Lachs*.

Das EU-Bio-Zertifikat ist das einzige Gütesiegel für Lachsprodukte in Österreich, dessen Grundlagen gesetzliche Vorschriften sind, deren Einhaltung verpflichtend ist.

14 von insgesamt 135 Lachsprodukten waren EU-Bio-zertifiziert. Das sind etwas mehr als neun Prozent.

Ökologische Aquakulturen

Werden Lachse oder andere Wassertiere unter ökologischen Kriterien in Aquakulturbetrieben gezüchtet und aufgezogen, heißt das ökologische oder biologische Aquakultur.



2) Das GGN-Siegel

Das GGN-Siegel oder GGN-Label ist ein Gütesiegel der internationalen Organisation GLOBALG.A.P.⁴⁹ Es steht für zertifizierte, verantwortungsvolle und transparente Aquakultur (und Landwirtschaft). Produkte, die das GGN-Gütesiegel tragen, erfüllen bestimmte Standards bei der Lebensmittelsicherheit, der Rückverfolgbarkeit, dem Um-

weltschutz und der sozialen Verantwortung. Zertifizierte Produkte erhalten einen 13-stelligen Code, der sich auf der Produktverpackung befindet. Dieser Code kann auf einer Webseite von GLOBALG.A.P. eingegeben werden. So wird nachvollziehbar, welches Unternehmen das jeweils zertifizierte Produkt erzeugt oder bearbeitet.

Das GGN-Gütesiegel kann nur für Lachsprodukte vergeben werden, die das Fleisch von Zuchtlachsen aus Zuchtfarmen beinhalten. Das GGN-Gütesiegel gilt nicht für gefischte Wildlachse.

47 von den 135 Lachsprodukten waren GGN-zertifiziert. Das sind fast 30 Prozent.

Das GGN-Gütesiegel und die GGN-Zertifizierung sind nicht gesetzlich verpflichtend. Ob ein Lachszuchtbetrieb oder Lieferant von Lachsprodukten eine GGN-Zertifizierung anstrebt oder nicht, ist eine freiwillige Entscheidung.

Das GGN-Gütesiegel erfüllt die VGT-Tierwohlkriterien für Zuchtlachse nicht.⁵⁰



3) Das ASC-Gütesiegel

Der ASC (Aquaculture Stewardship Council) ist eine private, gemeinnützige Zertifizierungsorganisation mit Sitz in London und Utrecht.⁵¹ Sie wurde im Jahr 2010 gegründet. Das ASC-Gütesiegel hat ein Logo mit einer speziellen Nummer, die darauf hinweist, dass das Produkt Lachsfleisch enthält, das von einem Lieferanten oder Zuchtbetrieb stammt, der ASC-zertifiziert ist.

Das ASC-Gütesiegel ist ein Zertifizierungssystem für Fischzucht und Aquakultur. Lachsfarmen, die ASC zertifiziert sein wollen, müssen bestimmte Standards erfüllen. Diese folgen 7 Grundsätzen. Dem ASC-Gütesiegel fehlen jedoch Standards zu den Themen Tierschutz und Tierwohl für die Zuchtlachse.

21 von den 135 Lachsprodukten waren ASC-zertifiziert. Das sind etwa 16 Prozent.

Das ASC-Gütesiegel und die ASC-Zertifizierung sind weder gesetzlich verpflichtende noch staatlich verordnete Maßnahmen. Ob ein Lachszuchtbetrieb oder Lieferant von Lachsprodukten eine ASC-Zertifizierung anstrebt oder nicht, ist eine freiwillige Entscheidung.

Kritik am ASC-Gütesiegel kommt von NGOs (Nichtregierungsorganisationen). Greenpeace informiert in einem Webartikel im September 2022: „Das Fischgütesiegel ASC für Aquakultur ist aus Sicht von Greenpeace ... nicht empfehlenswert, da beispielsweise weiterhin Chemikalien und Antibiotika auf ASC-Farmen über die vorgeschriebenen Limits hinausgehen.“⁵²

Im März 2025 veröffentlichte Greenpeace einen Webartikel über Lebensmittel-Gütezeichen. Darin steht: „ACHTUNG Greenwashing: ASC und MSC sind weit verbreitet und gelten als Verkaufsförderer für Fischprodukte, weil sie angeblich für nachhaltige Fischerei stehen. Die einzige wirklich nachhaltige Konsumentenscheidung ist jedoch, auf den Kauf von Meeresfischen zu verzichten.“⁵³

foodwatch Deutschland hat sich das ASC Gütesiegel im Zuge der Recherchen zum Report „Faule Fische“ genau angeschaut und einige Probleme gefunden: „ASC zertifiziert nach eigenen Angaben 42 Prozent ... der norwegischen Lachsaquakultur – trotzdem verenden und erkranken jedes Jahr Millionen Tiere. In der Vergangenheit kam es immer wieder zu Massensterben in Lachs-Farmen oder kranke Fische entkamen ins offene Meer. Betroffen waren auch von ASC zertifizierte Betriebe, wie ASC gegenüber foodwatch bestätigt hat.“⁵⁴

Das ASC-Gütesiegel erfüllt die VGT-Tierwohlkriterien für Zuchtlachse nicht.

foodwatch hat auch die von ASC beworbene Rückverfolgbarkeit kontrolliert und folgende Erfahrungen damit gemacht: „Ein foodwatch-Test zeigt, dass die versprochene Rückverfolgbarkeit kaum funktioniert: Von zehn ASC-Produkten in einer Stichprobe konnten wir gerade einmal zwei zu einer konkreten Lachsfarm zurückverfolgen.“⁵⁴

foodwatch kritisiert das ASC-Gütesiegel wegen man-

gelnder Verlässlichkeit: „Unser Report zeigt, dass das ASC-Label in der Praxis weder Transparenz noch eine strikte Einhaltung der Tierwohlstandards gewährleistet.“⁵⁴

Die Deutsche Stiftung Meeresschutz informiert in einem Webartikel am 30. Oktober 2018: „ASC-Lachs ist nicht nachhaltig!“⁵⁵

Das MSC-Gütesiegel erfüllt die VGT-Tierwohlkriterien für Zuchtlachse nicht.



4) Das MSC-Gütesiegel

MSC steht für Marine Stewardship Council. Damit ist eine private, gemeinnützige Organisation gemeint, die ein Zertifizierungsprogramm für nachhaltige Fischereien entwickelt hat. Der MSC wurde 1997 gegründet. Der Hauptsitz befindet sich in London.⁵⁶

MSC-zertifizierte Fischprodukte tragen auf der Verpackung das blaue MSC-Logo mit einer speziellen Nummer.

Bei der VGT Produktrecherche zu diesem Bericht wurden 36 Lachsprodukte erfasst, auf deren Verpackung das MSC-Logo zu sehen ist. Das sind etwas mehr als 30 Prozent.

Das MSC-Gütesiegel und die MSC-Zertifizierung sind nicht gesetzlich verpflichtend. Ob ein Fischereiunternehmen oder Lieferant von Lachsprodukten eine MSC-Zertifizierung anstrebt oder nicht, ist eine freiwillige Entscheidung.

Das blaue MSC-Siegel steht für umweltschonenden Fischfang und Fang von nicht überfischten Fischbeständen. Der Kriterienkatalog des MSC basiert auf den drei Grundprinzipien nachhaltige Fischerei, Schonung des Lebensraumes Meer und Vorhandensein eines Fischerei-Managements.⁵⁷

Die Themen Tierschutz und Tierwohl für die Fische fehlen bei den MSC-Zertifizierungskriterien.

Die VGT-Tierwohlkriterien für Zuchtlachse sind für das MSC-Gütesiegel nicht anwendbar, weil dieses ja ausschließlich für Fischerei auf Wildlachse gilt. Das Fehlen der Themen Tierschutz und Tierwohl bei den MSC-Kriterien verdeutlicht jedoch klar, dass das MSC-Gütesiegel aus Sicht des VGT nicht als tierschutzgerecht eingestuft werden kann.

Die Kriterien und Grundprinzipien des MSC sind umstritten und werden kritisiert. Greenpeace informiert auf einer Webseite ausführlich über Probleme mit der MSC-Zertifizierung aus der Sicht von Greenpeace.⁵⁸ Unter anderem wird die Zertifizierung von Fischereien mit zerstörerischen Fangmethoden angeprangert: „Außerdem erhalten auch Fischereien eine Zertifizierung, die aus Greenpeace-Sicht zu den zerstörerischen Fangmethoden zählen, zum Beispiel bodenberührende Grundschleppnetze.“

Der Beifang bei der Fischerei wird ebenfalls thematisiert: „Auch eine hohe Beifang-Rate führt nicht zwangsweise zum Ausschluss von einer möglichen MSC-Zertifizierung.“⁵⁸

Die international tätige Tier- und Naturschutzorganisation *Pro Wildlife* nennt das MSC-Gütesiegel „ein umstrittenes Ökosiegel für Fische“.⁵⁹

Der *Naturschutzbund Deutschland* sieht dringenden Reformbedarf für das MSC-Siegel.⁶⁰

Die NGO *Bloom* hat einen umfangreichen fundierten Bericht mit dem Titel „Der Schwindel mit dem MSC-Siegel“ veröffentlicht.⁶¹

Keines der vier Gütesiegel für Lachsprodukte in Österreich entspricht den VGT-Tierwohlkriterien.

Auswirkungen der Lachsindustrie



Foto: © CIWF, 2021

Immer wieder entkommen sehr viele Zuchtlachse aus Lachsfarmen.

In diesem Kapitel richten wir den Blick auf einige der negativen Auswirkungen der Lachsindustrie.

Zuchtfarmen für Lachse im Meer befinden sich oft in Gegenden, in denen auch Wildlachse leben. Das führt dazu, dass die Lachsfarmen negative Auswirkungen auf Wildlachse haben können. Wenn Zuchtlachse aus den Netzgehegen entweichen, kommen sie rasch in Kontakt mit Wildlachsen. Sie können dabei Krankheiten und Parasiten, wie beispielsweise die Lachslaus, auf die Wildlachse übertragen. Eine wissenschaftliche Untersuchung des Einflusses von Zuchtlachsfarmen auf die Populationen von Wildlachsen aus dem Jahr 2008 verdeutlicht, dass die wilden Lachspopulationen in Gegenden mit Lachszuchtfarmen um mehr als 50 Prozent reduziert wurden.⁶²

Wenn sich Zuchtlachse und Wildlachse paaren, kommt es zu einer genetischen Schwächung der Wildlachse, mit dem Effekt, dass die Nachkommen weniger überlebensfähig sind. Sie verlieren beispielsweise die Fähigkeit, zu ihren Laichplätzen zurückzukehren. Entkommene Zuchtlachse sind für die Wildlachse einer Region außerdem immer auch Nahrungskonkurrenten.

Die kommerzielle Lachszucht in Netzkäfigen produziert große Mengen an gefährlichem Abfall. Die Fäkalien der lebenden Zuchtlachse, Futterreste, giftige Rückstände und während der Zucht verstorbene Zuchtlachse sinken auf den Meeresboden. Dort verfault die Masse und verändert die Wasserqualität massiv. In Chile hat das im Jahr 2016 zu einer Umweltkatastrophe durch extreme Algenblüte geführt.⁶³

Zuchtlachse auf der Flucht

Immer wieder entkommen Zuchtlachse aus den Netzkäfigen im Meer. Das passiert überall, wo es Lachsfarmen gibt, hauptsächlich in Norwegen, Schottland und Chile.

- Oktober 2025, Schottland: 75.000 Zuchtlachse entkommen aus schottischer Lachsfarm Gorsten.
- Februar 2025, Norwegen: 27.000 Zuchtlachse entkommen aus einer Lachsfarm in der Region Troms.
- Dezember 2024, Norwegen: Die norwegische Fischereidirektion gibt bekannt, dass im Jahr 2024 zirka 93.000 Zuchtlachse aus Lachsfarmen entkommen sind.
- Februar 2023, Schottland: 80.000 Zuchtlachse entkommen aus einer Lachsfarm bei Loch Shin.
- August 2020, Schottland: Fast 50.000 Zuchtlachse entkommen aus der schottischen Lachsfarm Carradale North.
- Juli 2019, Norwegen: 49.000 Zuchtlachse entkommen aus einer Lachsfarm im Tosenfjord.
- Dezember 2018, Norwegen: Die norwegische Fischereidirektion gibt bekannt, dass im Jahr 2018 zirka 160.000 Zuchtlachse aus Lachsfarmen entkommen sind.
- Juli 2018, Chile: 690.000 Zuchtlachse entkommen aus der Lachszuchtfarm Punta Redonda.
- August 2014, Schottland: Zirka 154.000 Zuchtlachse entkommen aus der Fischfarm Meridian auf den Shetland-Inseln.



Foto: © Josephine Julian

Geisternetze sind tödliche Fallen

Bei der kommerziellen Lachszucht ist der Einsatz von chemischen Mitteln üblich. „Laut PAN (Pestizid-Aktions-Netzwerk e.V.) werden bis zu 300 verschiedene chemische Mittel in den Anlagen eingesetzt, um die Fische vor Krankheiten und Parasiten zu schützen, aber auch, um ihre Produktivität zu steigern“, informiert das Bundesamt für Naturschutz auf einer Webseite.⁶⁴

Die Albert Schweitzer Stiftung für unsere Umwelt schreibt dazu auf ihrer Webseite: „Medikamente und Chemikalien, wie Antibiotika und Insektizide, werden ebenfalls in die Umwelt freigesetzt. Dabei sind viele von ihnen bekanntermaßen giftig für Fische und andere Meeresorganismen sowie Vögel und Säugetiere.“⁶⁵

Negative Auswirkungen der kommerziellen Lachsfischerei

Das vermutlich größte durch die kommerzielle Lachsfischerei verursachte Problem ist der sogenannte „Beifang“. Das sind Tiere, die mit den Netzen gefangen werden, obwohl sie nicht gefangen werden sollen. Dazu zählen andere Fische, Delfine, Wale, Robben, Meeresschildkröten, Haie, Rochen und Seevögel. Diese Tiere werden verletzt, sterbend oder tot wieder ins Meer zurückgeworfen. Die Tiere, die als Beifang wie Müll im Meer entsorgt werden, erleiden ähnliche Qualen wie die Fische, nach denen gefischt wurde.



Atlantische Wildlachse sind potenziell gefährdet

Auch bei der kommerziellen Lachsfischerei kommt es zum Fang anderer Fischarten, weil Kiemennetze, Stellnetze, Treibnetze, Ringwaden und Schleppangeln nicht selektiv sind, das heißt, es geraten immer auch andere Fischarten und Wassertiere in die Netze. Um welche Mengen es sich dabei handelt, ist öffentlich nicht bekannt.

Besonders kritisch sind Treibnetze. Sie treiben unkontrolliert und unbeobachtet durchs Meer. Fast jedes Wassertier, das damit in Berührung kommt, verfängt sich darin. Schätzungen sprechen davon, dass für einen gefangenen Fisch der Zielfischart (= die Fischart, die gefangen werden soll) sieben Fische anderer Arten als Beifang im Treibnetz landen.⁶⁶

Treibnetze gehen regelmäßig verloren oder werden möglicherweise von Fischer:innen im Meer zurückgelassen. Als „Geisternetze“ können sie jahrelang durch die Meere treiben. Diese „Netze des Todes“ sind tödliche Fallen für alle Arten von Wassertieren und Seevögeln. „Fische, Seevögel, Schildkröten, Delfine, Wale, Krebse und andere kleine und große Meerestiere bleiben darin hängen und ersticken qualvoll, verletzen sich oder werden eingeklemmt und verhungern.“⁶⁷

Fischernetze sind heutzutage hauptsächlich aus synthetischen Materialien gemacht. Damit sie lange halten. Verloren gegangene Fischernetze tragen also zusätzlich noch zur weiteren Verschmutzung der Meere mit Plastikmüll bei.



Atlantischer Lachs ist potenziell gefährdet

Seit November 2023 ist der Atlantische Lachs in der Roten Liste der bedrohten Arten als potenziell gefährdet gelistet. Die weltweite Population hat zwischen 2006 und 2023 um 23 Prozent abgenommen. Die Liste wird von der Weltnaturschutzunion (IUCN) erstellt.⁶⁸

CO₂-Fußabdruck von Lachsfleisch

Die Herstellung jedes Lebensmittels erzeugt einen CO₂-Fußabdruck. Der CO₂-Fußabdruck meint vereinfacht gesagt die gesamte Menge an Treibhausgasemissionen, die während des Herstellungsprozesses des Lebensmittels entstehen.⁶⁹ Heutzutage ist es üblich, den CO₂-Fußabdruck eines Lebensmittels in Kilogramm CO₂-Äquivalente pro Kilogramm Lebensmittel anzugeben. Je höher der Wert ist, umso mehr wird der negative Treibhauseffekt verstärkt.

Der VGT hat im Internet recherchiert, wie der CO₂-Fußabdruck von Zuchtlachs und der von gefangenem Wildlachs aussieht.

Die Angaben über den CO₂-Fußabdruck von Zucht-

lachs liegen zwischen 2,5 kg bis zu mehr als 6,5 kg CO₂-Äquivalente pro 1 kg Lachsfleisch.⁷⁰

Genaue Daten über den CO₂-Fußabdruck von gefischtem Wildlachs haben wir nicht gefunden. Lediglich eine Angabe von „Fisch, gefroren, Wildfang“ mit dem Wert von 10 kg. Eine andere Quelle berechnet für Lachs frisch 6,3 kg CO₂-Äquivalent, allerdings ist bei diesem Wert nicht feststellbar, ob es sich um Wildlachs oder Zuchtlachs handelt.⁷¹

Interessant bei derartigen Angaben sind Vergleiche mit anderen Lebensmitteln. Da Lachsfleisch als Proteinquelle angepriesen wird, stellen wir dem andere pflanzliche und tierische Proteinquellen gegenüber.⁷⁸

CO₂-Fußabdruck

Angabe (kg CO₂-Äquivalent pro kg Lebensmittel)

Zuchtlachs:	2,5 – 6,5 kg
Fisch Wildfang gefroren:	10,0 kg

Bohnen in der Dose:	1,3 kg
Karfiol (Blumenkohl):	0,2 kg
Brokkoli, frisch:	0,3 kg
Brokkoli, gefroren:	0,7 kg
Grünkohl, frisch:	0,3 kg
Champions, frisch:	1,3 kg
Erbsen, frisch, grün in Schoten:	0,4 kg
Erbsen, gefroren:	1,2 kg
Kartoffeln, frisch:	0,2 kg
Linsen, getrocknet:	1,2 kg
Linsen aus der Dose:	1,7 kg
Mais aus der Dose:	1,2 kg
Kichererbsen aus der Dose:	1,3 kg
Spinat, frisch:	0,2 kg
Spinat, gefroren:	0,6 kg

Rindfleisch:	13,6 kg
Schweinefleisch:	4,6 kg
Hühnerfleisch:	5,5 kg
Wildfleisch, Hirsch:	11,5 kg

Vegane Alternativen zu Lachs

Es ist nicht zu übersehen. Immer mehr vegane Nahrungsmittel, die als pflanzlicher Ersatz für Fleisch oder Wurst gedacht sind, kommen Jahr für Jahr auf den Markt und sind in Lebensmittelgeschäften und Onlineshops zu finden oder werden in veganen und vegetarischen Restaurants angeboten. Die Lebensmittelindustrie hat erkannt, dass die Nachfrage nach veganen „Fleischersatzprodukten“⁷³ steigt, und produziert deshalb mehr davon.

Das gilt auch für Ersatzprodukte, die aus Lachs hergestellte Nahrungsmittel nachahmen, also „Lachsersatzprodukte“. Aus dem Lachs wird dann in der Werbung der Lax oder Laxx. Statt dem Fleisch von Zucht- oder Wildlachsen bestehen diese veganen Alternativen aus Weizen-, Erbsen-, Soja-, Pilz- oder Reisprotein und passenden Gewürzen.

Sogar selbst zubereitete Lachsersatzspeisen liegen im Trend, denn im Internet sind zahlreiche Rezepte zu finden, die Anleitungen liefern, solche Speisen selbst herzustellen. Marinierte Tofustücke werden beispielsweise als ein guter Ersatz für marinierte Lachsfilets empfohlen.

Die vielfach beworbene vegane Alternative zu geräucherten oder gebeizten Lachsscheiben sind mit Algen, Leinöl und Sojasauce marinierte und eingelegte Karottenstreifen.

Für Konsument:innen, die Wild- oder Zuchtlachs nicht mehr essen wollen, aber auf den Geschmack von Meer und Lachs nicht verzichten wollen, können vegane Lachsersatzprodukte eine kulinarische Alternative sein.

Der von ProVeg International im Juli 2025 veröffentlichte Bericht „Aus dem Netz, in die Zukunft – Der kommende Aufstieg pflanzlicher Fischalternativen und ein Blick auf ihr Nährwertprofil“ kommt zu folgendem Schluss: „Pflanzliche Fischalternativen bieten eine spannende Chance, unsere Ernährungsweise zu verändern – sie ebnen den Weg zu einer gesünderen Ernährung, intakten Ozeanen und einem verantwortungsvolleren Lebensmittelsystem. Mit wachsendem Verbraucherinteresse und beschleunigter Innovation können diese Produkte zunehmend Geschmack, Komfort und Nachhaltigkeit vereinen.“⁷⁴

Foto: Lax vegan
© Shellygraphy,
Shutterstock



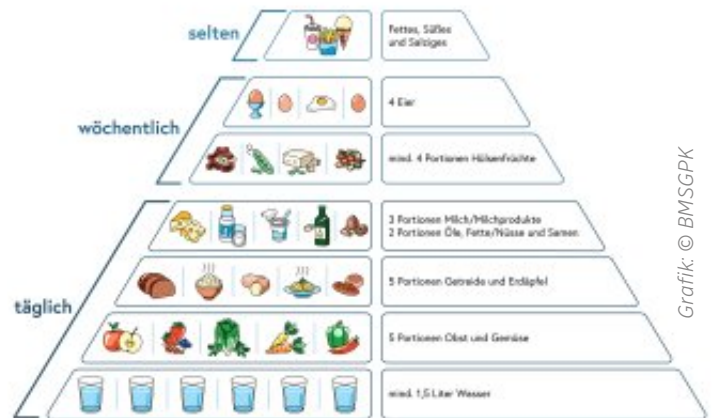
Marinierte Karottenstreifen sind eine vegane Alternative zu geräucherten Lachsscheiben.

Überlegungen zum Konsum von Lachsfleisch

Die Zeit, in der es nur darum gegangen ist, ob ein Nahrungsmittel gut schmeckt oder nicht, ist schon lange vorbei. Heutzutage werden Lebensmittel aus unterschiedlichen Perspektiven betrachtet, analysiert und bewertet. Das gilt auch für Produkte mit Lachsfleisch.

Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht ist der Konsum von Lachsfleisch nicht notwendig. Die Nährstoffe im Lachsfleisch sind auch in anderen Nahrungsmitteln enthalten.

Die aktuellen Ernährungsempfehlungen für Österreich sehen den Konsum von Lachsfleisch nicht notwendigerweise vor. Zwei Ernährungsempfehlungen gelten seit Dezember 2024, eine ohne Fisch und Fleisch, eine mit Fisch und Fleisch.⁷⁵



Für eine gesunde, ausgewogene Ernährung ist kein Fisch notwendig.

„Wir essen im Idealfall das, was unser Körper braucht, und liefern ihm dadurch die notwendigen Nährstoffe“, ist unter dem Begriff „Gesunde Ernährung“ auf der Webseite www.gesundheit.gv.at, dem öffentlichen Gesundheitsportal Österreichs, zu lesen.⁷⁷

Lachsfleisch enthält einige Nährstoffe, die dieser Definition entsprechend gut für die allgemeine Gesundheit sind. Beispielsweise essenzielle Omega-3-Fettsäuren, einige Vitamine wie B3, B6, B12, D, außerdem Protein sowie Mineralstoffe wie Kalium, Phosphor, Jod und Selen. In Anlehnung an die oben angeführte Definition kann Lachsfleisch als gesund bezeichnet werden.

Diese Definition lässt allerdings außer Acht, wie ein Nahrungsmittel erzeugt worden ist. Wie im ersten Kapitel ausführlich dargestellt, werden bei der Zucht von Lachsen in Lachsfarmen Medikamente und Chemikalien eingesetzt. Diese können sich im Fleisch der Zuchtlachse ablagern. Das Meerwasser, in dem Wildlachse und Zucht-



Der Konsum von Lachsfleisch ist in den aktuellen Ernährungsempfehlungen für Österreich nicht enthalten.

Die Ernährungspyramide mit Fisch und Fleisch enthält den Hinweis „Essen Sie einmal in der Woche 1 Portion Fisch.“ Dort steht nicht, dass es sich dabei um Lachsfleisch handeln soll oder muss.

Die Vegane Gesellschaft Österreich informiert im Webartikel „Ist Fisch notwendig für die Gesundheit?“ ausführlich darüber, dass der Konsum von Fisch für den Menschen nicht sein muss. „Für eine gesunde, ausgewogene Ernährung ist kein Fisch notwendig. Alle Nährstoffe können problemlos über andere Quellen zugeführt werden“, heißt es dort.⁷⁶

Die Frage, ob Lachsfleisch gesund ist, darf hier nicht fehlen. Vor allem auch deshalb, weil in der Öffentlichkeit immer wieder vermittelt wird, Lachsfleisch sei gesund.

Ein Lebensmittel gilt dann als gesund, wenn es den menschlichen Körper mit Nährstoffen versorgt, die gut für die allgemeine Gesundheit sind, oder diese verbessert.



Foto: © Taras Shparhala, Shutterstock



lachse schwimmen, ist außerdem oft verseucht mit Mikroplastik und möglicherweise anderen problematischen Stoffen. Da stellt sich die Frage, ob Lachsfleisch, in dem sich Spuren von Medikamenten, Chemikalien, Mikroplastik und anderen Stoffen befinden können, seriöserweise noch als „gesund“ bezeichnet werden kann.

Ein konkretes Beispiel dafür ist Ethoxyquin. Dabei handelt es sich um eine Chemikalie, die konventionellem Fischfutter beigemischt wird. Als Pflanzenschutzmittel ist Ethoxyquin seit 2011 verboten. Greenpeace hat im November und Dezember 2016 54 Proben von Fischfleisch aus konventioneller Aquakultur nach Spuren von Ethoxyquin untersucht. Auch Lachsfleischproben waren darunter. 38 der 54 untersuchten Fischfleischproben enthielten Ethoxyquin. In 32 Proben lag der Wert über dem Ethoxyquin-Grenzwert für Fleisch. Den höchsten Ethoxyquinwert hatte Lachsfleisch aus norwegischer Aquakultur.⁷⁸

Lachsfleisch kann auch Dioxine und dioxinähnliche Verbindungen enthalten. Die Europäische Behörde für Ernährungssicherheit EFSA informiert auf ihrer Webseite: „Wissenschaftler raten daher – insbesondere im Hinblick auf besonders gefährdete Gruppen wie ungeborene Kinder, Schwangere und Frauen im gebärfähigen Alter – dazu, den ernährungsphysiologischen Nutzen von Fisch gegen die potenziellen Risiken der in bestimmten Fischarten vorkommenden Kontaminanten abzuwägen. ... Fettlösliche Kontaminanten (wie Dioxine und dioxinähnliche Verbindungen) sind vor allem in fettreichem Fisch, wie z. B. Lachs und Hering, zu finden.“⁷⁹

Verantwortungsvoll einkaufen

In der Einleitung zu diesem Bericht wurde auf verantwortungsvolles Kaufverhalten bereits kurz hingewiesen. Hier sind noch weitere Gedanken dazu.

Mit verantwortungsvollem Kaufverhalten meinen wir, dass vor dem Kauf eines Produktes mit Lachsfleisch unterschiedliche Aspekte berücksichtigt werden, die im Zusammenhang mit der Produktion des Nahrungsmittels stehen. Oberste Priorität aus Sicht des Tierschutzes haben dabei tierschutzrelevante Überlegungen. Wichtig sind aus unserer Sicht außerdem ökologische und soziale Fragen. Gesundheitliche und ernährungswissenschaftliche Fragen sollten im eigenen Interesse ebenfalls berücksichtigt werden. Auch das Thema Nachhaltigkeit ist gesellschaftlich relevant.

Wie in den ersten beiden Kapiteln dieses Berichts ausführlich erläutert, kann es bei der Herstellung von Produkten mit Lachsfleisch zu Tierquälerei kommen. Im Lachsfleisch können Tierqual und Tierleid stecken. Deshalb lehnen wir den Konsum von Lachsfleisch ab und informieren Verbraucher:innen über die Hintergründe der Lachsfleischproduktion.

Am Beginn einer verantwortungsvollen Kaufentscheidung steht der Erwerb von Wissen, am Ende bewusstes Handeln. Wir raten deshalb dazu, vor dem Kauf eines Produktes mit Lachsfleisch möglichst ausführliche Informationen über die Herstellung des Produktes einzuholen. Nutzen Sie beispielsweise diesen Bericht dazu. Im Internet finden Sie auch noch weitere Quellen zu den unterschiedlichen Aspekten, die zu berücksichtigen wir vorschlagen. Wenn Sie sich ausreichend informiert haben, wägen Sie bitte ab, ob Sie das Lachsprodukt kaufen oder nicht. Handeln Sie bewusst und nicht einfach nur aus einer Laune oder momentanen Befindlichkeit heraus.

Eine Kaufentscheidung kann auch ein Statement für oder gegen die Ausbeutung von Tieren und der Natur sein. Als Konsument:in haben Sie Einfluss und Macht.

Quellen und Anmerkungen

Die Quellenangaben zu diesem Bericht wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Dennoch ist nicht garantiert, dass alle angegebenen Quellen – vor allem die Verlinkungen auf Webseiten – funktionieren. Im Dezember 2025 nach Fertigstellung des Berichts waren alle Verlinkungen aktuell und haben funktioniert.

Einleitung

- 1) Bundesgesetz über den Schutz der Tiere
<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003541>
- 2) Österreichisches Strafgesetzbuch, Paragraph 222, Tierquälerei
<https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/Bundesnormen/NOR40173704/NOR40173704.pdf>
- 3) Wikipedia: Tierschutz
<https://de.wikipedia.org/wiki/Tierschutz>
- 4) Der VGT hat das Thema Schmerzempfinden von Fischen in mehreren Webartikeln erörtert, in denen einige dieser Studien vorgestellt werden:
 - a) VGT: Fische fühlen Schmerz – Teil 1
<https://vgt.at/de/aktuelles/detailseite/7217/fische-fuehlen-schmerz-teil-1.html>
 - b) VGT: Fische fühlen Schmerz – Teil 2
<https://vgt.at/de/aktuelles/detailseite/7218/fische-fuehlen-schmerz-teil-2.html>
 - c) VGT: Fische fühlen Schmerz – Teil 3
<https://vgt.at/de/aktuelles/detailseite/7255/fische-fuehlen-schmerz-teil-3.html>

Kapitel 1 – Kommerzielle Lachszucht ist Tierquälerei

- 5) Wikipedia: Lachsfarm
<https://de.wikipedia.org/wiki/Lachsfarm>
- 6) Globefish, Quarterly Salmon analysis, May 2025
<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/5d6639c3-e77d-4d14-9178-85b15a41059f/content>
- 7) Statistik Austria: Aquakulturproduktion Kalenderjahr 2023 https://www.statistik.at/fileadmin/publications/SB_1-35_Aquakulturproduktion-2023.pdf
- 8) Veiga Gretarsdottir auf Instagram
<https://www.instagram.com/veigagretarsdottir/?hl=de>
- 9) Don Staniford – Standing up against Salmon Farming
<https://www.donstaniford.org/videos>
- 10) VGT – Webseite, 22.03.2021, Aufgedeckt: Undercover-Aufnahmen enthüllen Tierleid in schottischen Lachszuchten.
<https://vgt.at/de/aktuelles/detailseite/6690/aufgedeckt-undercover-aufnahmen-enthuehlen-tierleid-in-schottischen-lachszuchten.html>
- 11) foodwatch Deutschland, Faule-Fische-Report
https://www.foodwatch.org/fileadmin/-/DE/Themen/Tierhaltung/Dokumente/2024-12-04_Faule_Fische_Report.pdf
- 12) Langsikt, 14.01.2025, Beneath the surface: The animal welfare crisis in Norwegian fish farming
<https://www.langsikt.no/en/publikasjoner/under-overflaten---dyrevelferdskrisen-i-oppdrettsnaeringer>
- 13) Unterschiedliche Quellen nennen unterschiedliche Zahlen. Hier sind einige Beispiele:
 - Infosperber, 25.06.2020: Lachsfarmen in Norwegen: schlimmer als Schweinezucht
<https://www.infosperber.ch/wirtschaft/wachstum/lachsfarmen-in-norwegen-schlimmer-als-schweinezucht/>

- Standard, 18.09.2023: Wie die Lachslaus zum Schrecken der Fischindustrie wurde
<https://www.derstandard.at/story/3000000187148/wie-die-lachslaus-zum-schrecken-der-fischindustrie-wurde>
- foodwatch, 19.12.2024: Massives Tierleid: foodwatch enthüllt skandalöse Zustände in norwegischer Lachsindustrie
<https://www.foodwatch.org/at/massives-tierleid-foodwatch-enthuehlt-skandaloeese-zustaende-in-norwegischer-lachsindustrie>
- SRF, 18.12.2024: Das Leiden der Lachse – vom Edelprodukt zur Massenware
<https://www.srf.ch/sendungen/kassensturz-espresso/kassensturz-zucht-lachs-das-leiden-der-lachse-vom-edelprodukt-zur-massenware>
- Greenpeace, 06.05.2020: Aquakultur: Wie grün ist der Lachs?
<https://greenwire.greenpeace.de/group/themengruppe-meere/inhalt/aquakultur-wie-gruen-ist-der-lachs>
- 14) Gerald G. Singh and others: Quantitative analysis of mass mortality events in salmon aquaculture shows increasing scale of fish loss events around the world, März 2024
<https://www.nature.com/articles/s41598-024-54033-9>
- 15) Polarkreisportal.de, 06.04.2025, Lachszucht in Norwegen: Viele Fische sterben weiterhin vorzeitig
<https://polarkreisportal.de/lachszucht-in-norwegen-weitere-probleme-mit-der-sterblichkeit>
- 16) Standard.at, 18.09.2023, Wie die Lachslaus zum Schrecken der Fischindustrie wurde
<https://www.derstandard.at/story/3000000187148/wie-die-lachslaus-zum-schrecken-der-fischindustrie-wurde>
- 17) Heimildin, 01.11.2023
<https://heimildin.is/grein/19429/allir-eldislaxarnir-lusetnir-eda-daudir-svo-kom-bara-thetta-sjokk/>
- 18) Tagesanzeiger, 16.12.2018, Das neue Leiden der Lachse
<https://www.tagesanzeiger.ch/das-neue-leiden-der-lachse-395040234581>
- 19) Deutschlandfunk, 31.05.2021, Viren aus Lachsfarmen breiten sich aus
<https://www.deutschlandfunk.de/pazifischer-wildlachs-viren-aus-lachsfarmen-breiten-sich-aus-100.html>

Kapitel 2 – Lachsfischerei ist Tierquälerei

- 20) Wikipedia: Treibnetzfisherei
https://de.wikipedia.org/wiki/Treibnetzfisherei#cite_note-3
- 21) fair fish, fish-facts 13, 2010 Auf See geht es schlimmer zu: Leid und Wohl gefangener Wildfische
https://think.fish/wp-content/uploads/2025/05/facts_13.pdf
- 22) Aufdeckung: Fischmassaker auf schwimmenden Schlachtfabriken, 15.12.2021
<https://vgt.at/de/aktuelles/detailseite/7041/neue-aufdeckung-fischmassaker-auf-schwimmenden-schlachtfabriken.html>
- 23) VERORDNUNG (EU) Nr. 1379/2013 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=celex:32013R1379>
- 24) Europäische Union – Vorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln
https://europa.eu/youreurope/business/product-requirements/food-labelling/general-rules/index_de.htm
- 25) Europäische Kommission: Fischfanggebiete, FAO-Fischereigebiete
https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/fishing-areas_de

Kapitel 3 – Importe von Lachs und Lachsprodukten nach Österreich

- 26) Statistik Austria: Importe von Lachsen und Lachsprodukten nach Österreich 2020 – 2024 (vom VGT in Auftrag gegebene Ausarbeitung)
- 27) FAO: „The state of World Fisheries and Aquaculture 2024“
<https://openknowledge.fao.org/items/06690fd0-d133-424c-9673-1849e414543d>
- 28) Statistiken zur Norwegischen Aquakultur
<https://www.fiskeridir.no/english/aquaculture/statistics-for-aquaculture/comprehensive-statistics-on-norwegian-aquaculture>
- 29) Norwegischer Seafood Council, Rekordexporte norwegischer Meeresfrüchte im Jahr 2023 ...
<https://en.seafood.no/news-and-media/news-archive/record-exports-of-norwegian-seafood-in-2023-due-to-price-growth-and-weak-krone/>
- 30) Das Warenverzeichnis für die Außenhandelsstatistik, Warennummern 2025, KN2- bis KN8-Steller mit Warentext
https://www.statistik.at/fileadmin/pages/1135/WVZ_2025_KN2-bis_KN8-Codes_mit_Warentext_DE.pdf

Kapitel 4 – Lachsprodukte im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel

- 31) Wikipedia: Lachsfarm
<https://de.wikipedia.org/wiki/Lachsfarm#:~:text=Etwa%2070%20Prozent%20des%20weltweit,erzueugen%2092%20Prozent%20der%20Zuchtlachse.>
- 32) Norwegischer Seafood Council, Rekordexporte norwegischer Meeresfrüchte im Jahr 2023 ...
<https://en.seafood.no/news-and-media/news-archive/record-exports-of-norwegian-seafood-in-2023-due-to-price-growth-and-weak-krone/>
- 33) Europäische Kommission: Fischfanggebiete, FAO-Fischereigebiete
https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/fishing-areas_de
- 34) Wikipedia: Atlantischer Lachs, Salmo salar
https://de.wikipedia.org/wiki/Atlantischer_Lachs
- 35) Wikipedia: Coho-Lachs, Silberlachs, Onchorhynchus kisutch
<https://de.wikipedia.org/wiki/Silberlachs>
- 36) Wikipedia: Buckellachs, Oncorhynchus gorbuscha
<https://de.wikipedia.org/wiki/Buckellachs>
- 37) Wikipedia: Rotlachs, Sockeye-Lachs, Oncorhynchus nerka
<https://de.wikipedia.org/wiki/Rotlachs>
- 38) Wikipedia: Keta-Lachs (Oncorhynchus keta)
<https://de.wikipedia.org/wiki/Ketalachs>

Kapitel 4 – Bio-Lachs

- 39) Die biologische Lachsproduktion wird hauptsächlich durch die Verordnung (EU) 2018/848 vom 30. Mai 2018 geregelt. Sie gilt seit dem 1. Januar 2022.
<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2018/848/oj?locale=de>
Ein weiteres wichtiges Gesetzesdokument ist die Durchführungsverordnung (EU) 2020/464. Sie gilt seit dem 20.4.2020.
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0464>
- 40) Durchführungsverordnung (EU) 2020/464 der Kommission vom 26. März 2020
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0464>

Kapitel 4 – Woher kommt das Lachsfleisch?

- 41) Die vier Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen Hofer, Lidl, Spar und die Rewe Group (zu denen Billa und Billa plus gehören) haben Positionspapiere veröffentlicht, in denen die Rückverfolgbarkeit erläutert wird. Lidl Positionspapier für den nachhaltigeren Einkauf von Fisch, Schalentieren und deren Erzeugnissen:
https://unternehmen.lidl.de/pdf/show/49182_Hofer_Fisch-Einkaufspolitik: https://s7g10.scene7.com/is/content/aldi/2024_MA_HfM_Einkaufspolitik_Fisch_112024.pdf
Spar informiert auf einer eigenen Webseite über die Spar Fisch-Einkaufspolitik:
<https://www.spar.at/nachhaltigkeit/produkte/tierische-produkte/fischeinkaufspolitik>
Zum Thema Rückverfolgbarkeit und Transparenz steht dort:
 - Spar verfolgt eine lupenreine Deklaration der Produkte mit lateinischem Namen, FAO-Fanggebiet und Fangmethode (gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013)
 - Der Ausbau von Rückverfolgbarkeits-Systemen wird forciert, um vom Schiff und Fangereignis bis zum Teller volle Transparenz und Rückverfolgbarkeit zu bieten.
 - Über eine Transparenz-Plattform soll der Kunde in Zukunft jegliche Herkunft nachvollziehen können.

Die REWE Group hat Leitlinien für Fisch und Meeresfrüchte veröffentlicht:

<https://www.rewe-group.com/content/uploads/2022/02/leitlinie-fuer-fisch.pdf?t=2025102302>

- 42) GGN Certified Farming
<https://ggn.org/?Lang=de>
 - 43) Marine Stewardship Council
<https://www.msc.org/de/Aquaculture-Stewardship-Council> <https://de.asc-aqua.org/>
- ### Kapitel 4 – Ursprungs- und Herstellungsland von Lachsprodukten
- 44) Europäische Union: Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169>
 - 45) VERORDNUNG (EU) Nr. 1379/2013 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=celex:32013R1379>
 - 46) Wikipedia: Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichen
https://de.wikipedia.org/wiki/Genusstauglichkeits-_und_Identit%C3%A4tskennzeichen
 - 47) Eurostat: Ländercodes
https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Glossary:Country_codes/de

Kapitel 5 – Gütsiegel für österreichische Lachsprodukte

- 48) Die biologische Lachsproduktion wird hauptsächlich durch die Verordnung (EU) 2018/848 vom 30. Mai 2018 geregelt. Sie gilt seit dem 1. Januar 2022.
<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2018/848/oj?locale=de>
Ein weiteres wichtiges Gesetzesdokument ist die Durchführungsverordnung (EU) 2020/464. Sie gilt seit dem 20.4.2020.
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0464>
- 49) GLOBALG.A.P. ist ein privates und weltweit geltendes System für Qualitätssicherung und Zertifizierung für Landwirtschaft und Aquakultur. Es ist gleichzeitig auch der Name der Organisation, die dieses System definiert und betreibt. Als Unternehmensführung agiert die Agraya GmbH mit Sitz in Köln, Deutschland. Die Abkürzung GAP steht für Good Agricultural Practice, das heißt übersetzt „gute landwirtschaftliche Praxis“.
<https://de.wikipedia.org/wiki/GlobalGAP>

- 50) Für unsere Beurteilung haben wir den GLOBALG.A.P. Standard für die kontrolliert Landwirtschaftliche Unternehmensführung – Smart/ GFS, Grundsätze und Kriterien für Aquakultur – Fische, Schalen- und Weichtiere, Algen, Deutsche Version 6.0_DEZ23, gültig ab: 1. Oktober 2022, verpflichtend ab 1. Januar 2024 verwendet.
https://documents.globalgap.org/documents/240604_IFA_Smart_GFS_P&Cs_AQ_v6_0_Dec23_de.pdf
- 51) Wikipedia: Aquaculture Stewardship Council
https://de.wikipedia.org/wiki/Aquaculture_Stewardship_Council
- 52) Greenpeace Österreich, 22.09.2022, Greenpeace zu MSC und ASC: Kein Garant für Meeresschutz
<https://greenpeace.at/presse/greenpeace-zu-msc-und-asc-kein-garant-fuer-meeresschutz/>
- 53) Greenpeace, 03.03.2025, Lebensmittel-Gütezeichen: Tops & Flops
<https://greenpeace.at/news/lebensmittel-guetezeichen-tops-flops-2025/>
- 54) foodwatch Deutschland, 04.12.2024: ASC-Siegel und Co: Kann ich mit gutem Gewissen Lachs kaufen?
<https://www.foodwatch.org/de/kann-ich-mit-gutem-gewissen-lachs-kaufen>
- 55) Deutsche Stiftung Meeresschutz, 30.10.2018: Zur Bedeutung des ASC-Fischsiegels: ASC Lachs ist nicht nachhaltig!
<https://www.stiftung-meeresschutz.org/themen/fischerei/nicht-nachhaltig-zuchtlachs-mit-asc-fischsiegel/>
- 56) Wikipedia: Marine Stewardship Council
https://de.wikipedia.org/wiki/Marine_Stewardship_Council
- 57) MSC: Wofür steht das MSC-Siegel?
<https://www.msc.org/de>
- 58) Greenpeace, Greenpeace-Position zum Marine Stewardship Council:
<https://www.greenpeace.de/biodiversitaet/meere/meeresschutz/greenpeace-position-marine-stewardship-council-msc>
- 59) Pro Wildlife. Juni 2025, MSC – ein umstrittenes Ökosiegel für Fische
<https://www.prowildlife.de/aktuelles/hintergrund/oekosiegel-msc-ein-umstrittener-verkaufsschlager/>
- 60) Naturschutzbund Deutschland e.V., MSC-Siegel dringend reformbedürftig
<https://www.nabu.de/natur-und-landschaft/meere/fischerei/umweltschonende-fischerei/24280.html>
- 61) Bloom: Der Schwindel mit dem MSC-Siegel
<https://www.bloomassociation.org/wp-content/uploads/2020/05/sham-msc-label-german.pdf>

Kapitel 6 – Auswirkungen der Lachsindustrie

- 62) PLOS Biology: A Global Assessment of Salmon Aquaculture Impacts on Wild Salmonids, 2008
<https://journals.plos.org/plosbiology/article?id=10.1371/journal.pbio.0060033>
- 63) Deutschlandfunk, 20.07.2019, Schock auf dem Meeresgrund
<https://www.deutschlandfunk.de/lachsfarmen-in-chile-schock-auf-dem-meeresgrund-100.html>
- 64) Bundesamt für Naturschutz: Marine Aquakultur
<https://www.bfn.de/marine-aquakultur>
- 65) Adalbert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt: Lachse leiden in Massentierhaltung
<https://albert-schweitzer-stiftung.de/aktuell/lachse-leiden-in-massentierhaltung>
- 66) Gesellschaft zur Rettung der Delfine – Petition gegen Treibnetze
<https://www.dolphinschutz.org/news-geisternetze/petition-gegen-treibnetze/>
- 67) PeTA Deutschland: Geisternetze – Warum die Netze so gefährlich sind für Tiere
<https://www.peta.de/themen/geisternetze/>
- 68) IUCN Red List, Atlantic salmon
<https://www.iucnredlist.org/species/19855/67373433>

Kapitel 6 – CO₂-Fußabdruck von Lachsfleisch

- 69) Die Klimabilanz von Lebensmitteln, 19.11.2020
<https://www.egofm.de/blog/die-klimabilanz-von-lebensmitteln>
- 70) Unterschiedliche Quellen weisen auf unterschiedliche Werte hin. Folgende Quellen liegen dem Text zugrunde:
- Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg Eine Ökobilanz von Lachs, Forelle und Karpfen in der Gegenüberstellung mit Fleisch sowie pflanzenbasierten Fleischersatzprodukten.
https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/LCA_Aquakultur.pdf
 - taz vom 5.6.2018: 1 Kilo Zuchtlachs macht 6 Kilo CO₂
<https://taz.de/Lachstransport-mit-schlechter-Klimabilanz!/5510406/>
 - IFFO, The Marine Ingredients Organisation The Carbon Footprint of Salmon Farming: Sustainable Protein or Just Another Culprit?, April 2025
<https://www.iffco.com/carbon-footprint-salmon-farming-sustainable-protein-or-just-another-culprit>
 - Eat Smarter, Verlag für gesunde Ernährung, Lachs, 18.11.2024
<https://eatsmarter.de/lexikon/warenkunde/fisch/lachs>
 - CarbonCloud: Salmon, farmed. filltes, frozen
<https://apps.carboncloud.com/climatehub/product-reports/id/119300206207>
- 71) GoClimate.de: CO₂-Rechner für Lebensmittel und Essen
<https://www.goclimat.de/co2-rechner/co2-rechner-essen/>
- 72) Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland, Heidelberg 2020
<https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%C3%9Fabdruecke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf>

Kapitel 7 – Vegane Alternativen zu Lachs

- 73) Wikipedia: Fleischersatz
<https://de.wikipedia.org/wiki/Fleischersatz>
- 74) ProVeg International: „Out of the net, into the future – The coming rise of plant based fish alternatives and a look at their nutritional profile“
<https://proveg.org/report/nutritional-assessment-plant-based-fish-alternatives/>
Übersetzung mit Google Übersetzer

Kapitel 8 – Überlegungen zum Konsum von Lachsfleisch

- 75) Bundesministerium Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz: Österreichische Ernährungsempfehlungen, Dezember 2024
<https://www.sozialministerium.gv.at/Themen/Gesundheit/Ern%C3%A4hrung/%C3%96sterreichische-Ern%C3%A4hrungsempfehlungen-NEU.html>
- 76) Vegane Gesellschaft Österreich: Ist Fisch notwendig für die Gesundheit, 01.02.2022
<https://www.vegan.at/fisch-gesundheit>
- 77) Gesundheit.gv.at, Öffentliches Gesundheitsportal Österreichs: Gesunde Ernährung
<https://www.gesundheit.gv.at/leben/ernaehrung/info.html>
- 78) Greenpeace: Ethoxyquin in Speisefisch, 2016
<https://www.greenpeace.de/publikationen/161223-greenpeace-tabelle-ethoxyquin-speisefisch.pdf>
- 79) EFSA legt Gutachten über die Sicherheit von Wild und Zuchtfisch und dessen Beitrag zur Ernährung vor, 4. Juli 2005
<https://www.efsa.europa.eu/de/news/efsa-provides-advice-safety-and-nutritional-contribution-wild-and-farmed-fish>

Investieren Sie in eine bessere Zukunft für Tiere!

Der VGT legt seinen Schwerpunkt auf Nutztierschutz-Kampagnen, die echte Verbesserungen im Tierschutz bewirken – und das mit großem Erfolg! Allerdings steckt hinter jedem noch so kleinen Erfolg unglaublich viel Mühe und harte Kampagnenarbeit.

Da diese Kampagnen langfristig geplant und umgesetzt werden müssen, brauchen wir engagierte Unterstützer:innen als Tierschutz-Pat:innen. Ihre Patenschaften bilden das Fundament unserer Arbeit und sind für uns von unschätzbarem Wert.

vgt.at/spenden

