



Eine Initiative des Bundesministeriums
für Bildung und Forschung

Wissenschaftsjahr 2016 * 17

**MEERE
UND OZEANE**

Geschmack der Zukunft der Meere

Lachs – Lieblingsfisch, mit Antibiotika-Beilage?

In Deutschland machte Lachs 2015 rund ein Fünftel (20,5%) des gesamten Fischkonsums aus.* Die überwiegende Mehrheit davon stammt aus der Aquakultur. Um Krankheiten in den konzentrierten Haltungsbedingungen der Lachszucht vorzubeugen, werden Antibiotika eingesetzt, die über das Wasser in die Umwelt gelangen. Diese können zur Entwicklung von antibiotikaresistenten Keimen beitragen.

Der Antibiotikaeinsatz ist natürlich nicht das einzige Nachhaltigkeitskriterium bei Lachs, sondern eins von vielen. Ökolabels wie das des Aquaculture Stewardship Councils (ASC) garantieren, dass eine reduzierte Menge an Antibiotika zum Einsatz kommt. Wenn man Antibiotika vermeiden will, sollte man Fisch aus Wildfang aus nachhaltig bewirtschafteten Beständen bevorzugen. Das Ökolabel des Marine Stewardship Councils (MSC) sowie das Biosiegel zeichnen Produkte aus, die bestimmte Nachhaltigkeitskriterien erfüllen. Einkaufsratgeber, wie die von WWF oder Greenpeace, bieten weiterführende Informationen über die Nachhaltigkeit wilder Fischbestände. Der Kauf beim Fischhändler hat den Vorteil, dass man die Herkunft der Produkte direkt erfragen kann.

* *Fischinformationszentrum e.V., 2016. Quelle: www.fischinfo.de/index.php/markt/datenfakten/4856-marktanteile-2016*

#wissenschaftsjahr

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Ein Projekt von



museum für
naturkunde
berlin

Weiterführende Informationen und Links
sind auf unserer Internetseite verfügbar:

www.naturkundemuseum.berlin/gzm