

Fische

Lachs gilt als besonders gesunde Fischart

Lachs gilt als besonders gesunde Fischart, vor allem aufgrund seines hohen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren. Mehr als die Hälfte des weltweit verkauften Lachses stammt von Farmen. In den vergangenen zwei Jahrzehnten hat sich die weltweite Produktion von Zuchtlachsen um das 40fache erhöht. Mehr als eine Million Tonnen Fisch werden von den Farmen jedes Jahr an Restaurantküchen und Supermärkte geliefert. Für die Produktion von einem Kilo Zuchtlachs wird ein Kilo Fischmehl benötigt, das wiederum aus fünf Kilogramm Wildfisch erzeugt wird. 2007-2009 wurden 50 Proben Zuchtlachse jeweils etwa zur Hälfte aus Produktionsstätten in Nordeuropa (vor allem Norwegen, ferner Schottland, Irland und Dänemark) sowie aus Chile untersucht.

Als organische Kontaminanten wurden relevante Wirkstoffe ausgewählt, die häufig mit positiven Gehalten nachweisbar sind und z.T. typische Vertreter einer Wirkstoffgruppe sind. Die mittleren Gehalte aller Kontaminanten bewegen sich in der Größenordnung von 0,001 bis 0,11 mg/kg Fett, während die Maximalwerte bei allen Fischen deutlich unterhalb der zulässigen Höchstmengen liegen. Die niedrigsten Rückstandsgelhalte - ausgenommen Endosulfan - wurden in Zuchtlachs aus Chile nachgewiesen, der damit bei HCB, DDT und Toxaphen selbst noch unter den mittleren Gehalten von Wildlachs (7 von 13 Proben aus China) lag. Auf der anderen Seite der Skala wiesen die Zuchtlachse aus dem Vereinigten Königreich und Dänemark die höchsten Gehalte auf.

Untersuchungen von 12 Proben unterschiedlicher Fischarten aus Aquakultur auf Pyrethroide ergaben lediglich in einer Probe Pangasius einen Deltamethrin-Gehalt von 0,02 mg/kg Fett unter der Höchstmenge.

