

Hauskommentar zur Dokumentation «Hannes Jaenicke: Im Einsatz für den Lachs (2020)»

Grundsätzliches

Die industrielle Proteinproduktion, egal ob Sojabohnen, Geflügel, Rind oder Fisch hat mehrere negative Umwelteinflüsse, die in der Gesamtbetrachtung nicht negiert werden dürfen. Die Arbeit von Aktivisten oder NGOs tragen nebst den Länderbehörden als Watchdog dazu bei, Missverhältnisse aufzudecken. Die in den Augen von einzelnen Personengruppen vorherrschenden Missstände sind aber nicht nur absolut, sondern eben auch relativ zu betrachten und zu werten. Beobachter sollten die Berichterstattung kritisch hinterfragen und auch die Absichten der Filmproduzenten nicht ausser Acht lassen. Oftmals stecken Idealisten mit wenig realistischen Weltanschauungen dahinter. Oder wie im Falle des Patagonia-Films (Artifishial) letztes Jahr sogar die Konkurrenz mit Wildlachsprodukten. Selbstverständlich haben alle Meinungen Platz auf dieser Welt, aber einseitige Berichterstattung, die nicht in einem globalen zu Ende gedachten Kontext stattfinden, sind fehl am Platz.

Die Menschheit hat sich durch die Industrialisierung bei der Güterproduktion spezialisiert. Der Gewinn daraus ist erhöhter Wohlstand sowie eine wachsende Population. Die Aquakulturen sind so eine Spezialisierung, die gegenüber anderen Proteinen je nach Spezies sehr jung sind. Kühe und Hühner werden seit Jahrtausenden gezüchtet und wildlebende Tiere dieser Gattungen sind uns fremd. Wir haben uns damit in unserem Unterbewusstsein abgefunden. Die Lachszucht begann vor rund 50 Jahren und findet erst seit wenigen Jahren in grossen Mengen statt. Das mit steigenden Mengen wie beim Menschen auch Probleme (Krankheiten, Umwelteinflüsse, etc.) entstehen, ist absolut nachvollziehbar. Dazu sind aber bereits Massnahmen seitens der Regierungen in Kraft. In den grössten Lachszuchtregionen Norwegen und Chile werden keine neuen Lizenzen für Farmen an der Küste mehr vergeben. Der Zenit der Anzahl gleichzeitiger Fische im Wasser ist erreicht. Wachstum kann nur von effizienteren und nachhaltigeren Zuchtmethoden generiert werden. Mit einer überstrapazierten Zuchtkultur schadet der Farmer sich selbst, indem er seine Standorte verschmutzt. Dadurch wird er beim nächsten Zyklus höhere Kosten haben und minderen Fisch produzieren. Es gibt in den Zuchtzyklen klare Regeln, die u.a. eine mehrmonatige Regenerationsphase für den Standort verlangen. All die bereits bestehenden Bemühungen und strikten Regeln, die die Lachszucht in einen besseren Einklang mit der Natur zu bringen versuchen, werden in Dokumentationen leider häufig nicht erwähnt.

Autor

Hannes Jaenicke ist Schauspieler, Vegetarier und Umweltaktivist. In letzterer Rolle dreht er seit mehreren Jahren Tier-Dokumentationen unter dem Namen «Im Einsatz für...».

Wir respektieren jegliche Art der Ernährung, möchten aber hinzufügen, dass der Mensch («Homo sapiens») oder ein grosser Teil der Menschheit seit Urzeiten als «Raubtier» Fleisch und Fisch verzehrt. Insofern sollte man hinterfragen, ob ein vermutlich überzeugter Vegetarier die Fleisch- resp. Fischproduktion neutral ohne Vorurteile dokumentieren kann.

Frontalangriff auf Aquakultur, übergeordnete Probleme Fehlanzeige

Der Film schießt mit allen negativen Umwelteinflüssen auf die Aquakultur, insbesondere die Lachsaquakultur. Die Vergleiche mit anderen Proteinherstellungsindustrien werden gekonnt ignoriert. Die übergeordneten Fragen wie Bevölkerungswachstum werden ebenso nicht tangiert. Probleme wie Klimawandel (wärmere Wasser, weniger tierisches Plankton) werden nur am Rande als mögliche Ursache fürs Verschwinden von Wildtieren erwähnt. Es gibt im Film nur einen Hauptschuldigen am Sterben der Wildlachse: die Aquakultur. Seriöse respektive wissenschaftliche Dokumentation geht anders. Wir sind erstaunt, dass das ZDF so etwas ausstrahlt. Ebenso das in der Vorwoche gezeigte Interview mit Markus Lanz, der völlig geschockt auf die verallgemeinerten Aussagen von Herrn Jaenicke reagiert und sich nur auf dessen Aussagen stützt.

Inszenierung, Vertonung

Eine neutrale Berichterstattung erfordert keine aktive Beeinflussung mit falschen Bildern und Musik. In der Dokumentation wird der Zuschauer mehrmals mittels «Framing» zu Gunsten der Autormeinung beeinflusst. So wird zu Beginn ein Bild eines toten Wildlachs, der später in der Doku nochmals als Folge des natürlichen Laufes (Fisch stirbt nach dem Laichen) aufgegriffen wird, als Katastrophe mit impulsiver negativer Musik eingespielt. Stets wenn eine Lachsfarm im Bild ist, ertönt dunkle Musik, während bei natürlichen Flüssen, wo die Wildlachse schwimmen sollten, stets helle fröhliche Klänge ertönen.

Bilder von roten strömendem Wasser (Abfallprodukte) aus einer Verarbeitungsfabrik

Die Bilder stammen von einer Anlage der Firma Brown's Bay Packing in British Columbia in Kanada, die 2019 Filter installierte, um dem seit 2017 angeprangerten Prozedere entgegenzuwirken. Die Abfallprodukte ins Meer zurückzugeben ist legal in Kanada, was der Film selber hergibt. Es stellt sich daher die Frage, ob nicht die Politik reagieren muss. Trotzdem könnte der Zuschauer daraus schliessen, die ganze Industrie arbeite auf derartige Weise. Hier gibt es als Video die Company-View: <https://youtu.be/4XrDYpgdlww>

Luxusprodukt vs. Alltagsprodukt

Die Dokumentation vermerkt, dass Lachs 1960 als teures, exklusives Luxusprodukt galt, während der Fisch heute durch die Zuchtmöglichkeiten zu einem Alltagsprodukt verkommt.

Durch Effizienzgewinne und technologischer Fortschritt kann heute ein Produkt einer grösseren Anzahl Menschen zur Verfügung gestellt werden, während es früher einer kleinen reichen Schicht vorbehalten blieb. Diese Entwicklung ist aus einem sozialen Blickwinkel doch eher erfreulich als schlecht? Das übergeordnete Problem, sofern es als dieses betrachtet wird, wäre ja nicht die Aquakultur an sich, sondern der technologische und wissenschaftliche Fortschritt?

Unzählige Absagen von Lachsfarmen für Dokumentation

Es wird proklamiert, dass es unzählige Absagen von Lachsfarmen in Norwegen gab und nur Grieg Seafood seine Tore für eine der neusten Anlagen im hohen Norden Norwegens öffnete. Zudem wird unterstellt, man habe explizit in den Norden eingeladen, um die Seelausprobleme im Süden nicht zu zeigen.

Was ist schlecht daran, «State-of-the-Art»-Anlagen zu zeigen statt Technologie die 10 Jahre alt ist? Es gilt doch der Blick in die Zukunft und wo man hinmöchte. Die Farmer geben ja selber zu, dass es in der Industrie Probleme gab und gibt, aber man will Lösungen präsentieren. Präsentiert man Lösungen wie dies Grieg Seafood tat, wird man kritisiert, man verstecke die wirklichen Probleme. In jedem Satz spüren die Züchter Argwohn. Das sich die Farmer zurückziehen ist dem Argwohn aus zahlreichen Dokumentationen geschuldet. In jedem Film zu Zuchtlachs, die man schauen kann, wird der Farmer immer als geldgieriges Unternehmen hingestellt, welches die Umwelt ausbeutet. Auch wenn die Bemühungen noch so gross sind: die Reputation ist immer schlecht. Grieg Seafood hat die Tore geöffnet, um Transparenz zu zeigen, aber stetig läuft nur düstere Musik und der Zuschauer wird durch die Filmproduzenten beeinflusst.

Wildlachs

Der Wildlachsbestand ist 2019 um über 80% auf 450'000 Fische gesunken.

Es lässt sich daraus ableiten, dass zu einem früheren Zeitpunkt ein Wildlachsbestand von 2.5 Mio. Fischen existierte. Nimmt man ein Durchschnittsgewicht von 4kg pro Fisch, sind dies 10'000 Tonnen Wildlachs. Die Zuchtindustrie in Norwegen produziert rund 1'400'000 Tonnen Lachs jährlich. Das sind 140x so viel und es stellt sich die Frage, was für Proteine nebst den wenigen mehr Wildlachsen die wachsende Menschenpopulation ernähren soll. Die Verdrängung des Wildlachs muss

selbstverständlich unbedingt aufgehalten werden, da stimmen wir und die Industrie klar zu. Es sind auch grosse Anstrengungen der Regierung in Kraft, wie im Film ersichtlich ist. Die Behauptung, dass die Industrie für die Bemühungen nichts bezahlt, ist aber aus der Luft gegriffen. Die Lachszüchter zahlen als zweitgrösste Industrie Norwegens grosse Steuersummen sowie Lizenzabgaben. Ebenso wird ab 2021 eine zusätzliche Produktionsgebühr in Norwegen anfallen, die jährlich rund 50 Mio. EUR abschöpft. Die Farmer leisten ihren Beitrag, es wäre aber definitiv wünschenswert genauere Daten zu besitzen, wie die Gelder verwendet und eingesetzt werden, aber das ist ein politisches Thema.

Fake News bezüglich Ausbrüchen?

Jedes Jahr entkommen mindestens 500'000 Fische aus den Netzen der Farmer in Norwegen. Man könnte hier von Fake News sprechen, da die Daten akribisch gesammelt und unter nachfolgendem Link vom Staat veröffentlicht werden. Im Jahr 2011 sind 370'000 Lachse ausgebüxt, was dem höchsten Wert von 2008-2019 entspricht. Die entsprechenden Daten inkl. Grafik finden Sie hier: <https://www.barentswatch.no/en/havbruk/escapes>

Vegetarier: Mensch oder Lachs?

Statt mit Wildfisch wird der Lachs mit pflanzlichen Rohstoffen wie Soja gefüttert. Um die Bestände der Weltmeere zu schonen sowie ein preiswertes Produkt herzustellen, wird das Fischfutter auch mit pflanzlichen Rohstoffen wie Soja hergestellt. Der ursprüngliche Raubfisch wird zum Vegetarier gezüchtet. Offensichtlich ist Soja angesichts der Regenwaldrodungen in Brasilien nicht das am besten geeignete pflanzliche Mittel, aber der bereits dezimierte Wildfisch ist auch keine Option. Es scheint, als ob man sich hier für das kleinere Übel entscheiden muss. Würde man den Lachs nicht produzieren, müsste der Mensch alternatives Protein essen. Beispielsweise könnten ja vegetarische Burger von Beyond Meat verspeist werden, aber (Achtung!) diese basieren auch auf proteinreichen Sojabohnen. Der Mensch muss Proteine essen und dazu braucht es Anbauflächen. Es ist höchst bedauerlich, dass dazu Wälder gerodet werden, aber es läuft doch auf den immer wieder selben Konflikt zwischen Mensch und Natur hinaus.

Fazit von Hannes Jaenicke zum Ende des Films

Hannes Jaenicke greift statt zum Lachs-Sushi zum Sushi mit Gurken. Wir sind keine Ernährungswissenschaftler, aber eine Google-Suche mit dem Stichwort «Proteine von Gurken» lässt folgenden Satz einblenden: «Gurken gehören mit nur etwa zwölf Kilokalorien pro 100 Gramm zu den kalorienärmsten Lebensmitteln. Dies liegt an ihrem hohen Wasseranteil: So besteht eine Gurke zu etwa 95 Prozent aus Wasser. Zudem enthalten Gurken pro 100 Gramm circa drei bis vier Gramm Kohlenhydrate und nur minimale Mengen an Fett und Eiweiss.» Eine Gurke ist kein Proteinersatz. Die Dokumentation beinhaltet keine Lösungsansätze, nur Kritik. Kritik ist durchaus wertvoll, aber Kritik alleine bringt uns nicht weiter. Wir wünschten uns gerade von solchen Umweltaktivisten konstruktive Lösungsansätze, die für die gesamte Menschheit tragbar sind. Aber vermutlich geht es ihnen gleich wie uns allen: Der Stein der Weisen für die Ernährung einer bald 10 Milliarden grossen Bevölkerung ist noch nicht gefallen.

Wenn Sie sich nach negativen Dokumentationen zu Zuchtlachs jeweils mit Industriemeinungen auseinandersetzen wollen, empfehlen wir Ihnen die folgenden Lektüren:

www.salmonfacts.com
<https://mowi.com/investors/resources/>

Generelle Faktenseite der norwegischen Lachszüchter
Salmon Industry Handbook 2020 von Mowi