



Lachs (Foto: Denise Chan/Flickr, Dorky Salmon, bit.ly/2at0MAT, creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0)

Welche US-Restaurants servieren Gentech-Lachs?

Veröffentlicht am: 16.07.2021

Die US-Firma Aquabounty hat in diesem Frühjahr erstmals im großen Stil ihren gentechnisch veränderten Lachs abgefischt. Sie will die Tiere an Restaurants verkaufen, weil diese auf der Speisekarte nichts von Gentechnik schreiben müssen. Viele Gastro-Ketten und Caterer haben dem Aquabounty-Lachs die Rote Karte gezeigt. Doch was ist mit den kleinen Restaurants?

Einige Tonnen Lachs hat Aquabounty in seiner Lachsfarm im US-Staat Indiana aus den Becken gefischt und verarbeitet. Die Tiere wurden gentechnisch so verändert, dass sie doppelt

so schnell heranwachsen wie gewöhnlicher Lachs und schon nach 18 Monaten schlachtreif sind. Aquabounty kündigte an, den Lachs bevorzugt über Restaurants und Kantinen vermarkten zu wollen. Denn anders als im Einzelhandel müssen die Lachsgerichte dort nicht als gentechnisch verändert deklariert werden. Zudem halten große US-Supermarktketten wie Walmart, Kroger und Whole Foods an ihrem bereits 2015 verkündeten Boykott von Gentechnik-Lachs fest. Aufgrund von Verbraucherprotesten haben nun auch große Caterer wie Aramark und Sodexo sowie Restaurant-Ketten Aquabounty eine Absage erteilt. Sie reagierten damit auf den öffentlichen Druck, den zahlreiche Organisationen mit ihrer „Block Corporate Salmon“ – Kampagne erzeugt hatten. Diese verknüpfte ökologische und mögliche gesundheitliche Risiken des Gentechnik-Lachses mit Konzernkritik und dem Kampf indigener, vom Lachs lebender Völker um ihre bedrohte Zukunft.

Wie die Nachrichtenagentur AP meldete, habe bisher mit Samuels and Son Seafood aus Philadelphia nur ein Fischhändler sein Interesse an dem Lachs bekundet. „Wir wissen, dass die Nachfrage weiter steigen wird“, zitierte die Agentur die Aquabounty-Geschäftsführerin Sylvia Wulf. Sie teilte auch mit, dass in Brasilien die dortige Gentechnikbehörde CTNBio den Verkauf von Gentechnik-Lachs erlaubt habe. Nach Kanada und den USA ist dies das dritte Land, das seinen Bürgern „Frankenfish“ serviert, wie US-Kritiker den Lachs gerne titulieren.

Thomas Gremillion von der US-Verbraucherorganisation CFA beschrieb für das Portal Food Safety News, wie er mit seiner Familie das erste Mal seit langer Zeit wieder in ein Restaurant ging und Lachs bestellte. „Das nächste Mal werde ich eine andere Wahl treffen“, schrieb der Verbraucherschützer. Er begründete dies damit, dass sich zwar große Ketten gegen den Aquabounty-Lachs ausgesprochen hätten, nicht aber die vielen kleinen Gastronomen „einschließlich (soweit ich das beurteilen kann) des Restaurants, in dem meine Familie neulich gegessen hat“. Gremillion plädierte deshalb dafür, die Kennzeichnungspflicht auf Restaurants auszudehnen: „Abgesehen von der Lebensmittelsicherheit müssen Verbraucher die Möglichkeit haben, sich mit den ethischen und politischen Fragen zu befassen, die mit gentechnisch veränderten Tieren verbunden sind, bevor sie diese verzehren.“ [lf]

Links zu diesem Artikel

- [AquaBounty: Announces First Harvest of GE Atlantic Salmon; Receives Approval for the Sale of GE Atlantic Salmon in Brazil \(01.06.2021\)](#)
- [Uprooted&Rising: #Block Corporate Salmon](#)
- [AP: Genetically modified salmon head to US dinner plates \(28.05.2021\)](#)
- [The Counter: America's biggest retailers and foodservice companies have already agreed not to sell GMO salmon \(11.02.2021\)](#)
- [Food Safety News: Not ready to eat GMO animals? Then you might not want to order the salmon \(09.06.2021\)](#)

- Infodienst: Gentechnik-Lachs mutiert zum Landtier (21.12.2020)