



Kandidat Nr. 1:

**Atlantischer Norwegischer Räucherlachs von Fish Tales**

*foodwatch-Kritik:*

*Das Unternehmen Fish Tales bewirbt seinen Räucherlachs auf der Produktverpackung als „nachhaltig und umweltgerecht gezüchtet“. Das aufgedruckte ASC-Siegel*

*soll nicht nur eine „verantwortungsvolle Fischzucht“ garantieren, sondern verspricht auch, dass die Herkunft des Fisches bis zur Farm zurückverfolgt werden kann. Doch Fish Tales weigert sich, Auskunft über die konkrete Zuchtfarm zu geben. Stattdessen nennt die Firma gegenüber foodwatch den Skandalkonzern Grieg Seafood als Bezugsquelle.*

**Was steht drauf?**

- Das siegelartige Foto einer lächelnden Frau auf der Vorderseite des Produkts mit der Aufschrift „Hammerfest Norwegen – Sigrun & Crew“ sticht ins Auge. Auf der Rückseite beschreibt sich Sigrun als „stolze Lachsfarmerin“ aus der Region Hammerfest.
- Das ASC-Label auf der Vorderseite der Verpackung verspricht „Verantwortungsvolle Fischzucht“. „Nachhaltig und umweltgerecht gezüchtet“ steht außerdem auf der Verpackung.
- Ein QR-Code auf der Rückseite der Verpackung für „weitere Infos“ führt zu einer englischsprachigen Webseite von Fish Tales, auf deren Startseite es heißt: „Rückverfolgbar bis hin zur Fischerei“.<sup>1</sup> Auf der Webseite wirbt das Unternehmen nicht nur mit Sigrun, sondern auch mit Alf als Farmer, der die Lachszucht im nachhaltigen Familienunternehmen verantwortet: „Alf und seine Familie sorgen für die perfekten Bedingungen, damit der Lachs gesund bleibt.“<sup>2</sup>

**Was ist drin?**

- Fish Tales verkauft Räucherlachs aus norwegischer Aquakultur, die in Netzgehegen im Meer aufgewachsen sind und in einer Räucherei in Litauen verarbeitet werden.
- Laut Aussagen gegenüber foodwatch bezieht Fish Tales aktuell für den deutschen Markt ausschließlich Lachs von Grieg Seafood, einem der größten Lachsproduzenten Norwegens.<sup>3</sup> Auch Sigruns Farm gehöre zu Grieg Seafoods – wie diverse weitere. Die konkrete Zuchtfarm kann

**Zutaten:** Lachs (salmo salar) (97%), Salz

**Nährwerte je 100 g:**

Energie 735 kJ / 175 kcal  
Fett 9,9 g  
davon gesättigte Fettsäuren 1,4 g  
Kohlenhydrate 0,3 g  
davon Zucker 0,1 g  
Eiweiß 21,2 g  
Salz 3 g

**Verkaufspreis im Einzelhandel:**

50 g für 3,49 Euro

<sup>1</sup> <https://www.fish-tales.com/en>, abgerufen am 06.06.2025

<sup>2</sup> Vgl. „Alf and his family provide the perfect conditions for the salmon to stay healthy.“ <https://www.fish-tales.com/en/fisheries/kvaroy-norway>, abgerufen am 06.06.2025

<sup>3</sup> Vgl. S. 48 <https://mowi.com/wp-content/uploads/2022/07/2022-Salmon-Industry-Handbook-1.pdf>, abgerufen am 06.06.2025

das Unternehmen auf Nachfrage von foodwatch nicht transparent machen.<sup>4</sup>

### Warum ist das eine Irreführung der Verbraucher:innen?

- Die konkrete Zuchtfarm nennt Fish Tales trotz mehrfacher Anfrage nicht<sup>5</sup> – obwohl das ASC-Label Transparenz, von der „Zucht bis auf den Teller“ garantiert.<sup>6</sup>
- Das siegelartige Foto mit Sigrun ist laut Aussagen des Unternehmens eine Marketing-Maßnahme, Sigrun sei eine „Botschafterin“.<sup>7</sup> Gegenüber foodwatch gab das Unternehmen zu: „Für Produkte von Grieg Seafood [...] können wir die genaue Farm nicht auf der Verpackung angeben[...].“ Das Problem sei laut Hersteller, dass es sich bei Grieg Seafood um eine große Firma mit verschiedenen Farmen in Norwegen handelt, deshalb variiere die Farm je nach Bestellung.<sup>8</sup>
- Grieg Seafood ist in den letzten Jahren mehrfach in die Kritik geraten, besonders gravierend ist ein Vorfall aus dem Jahr 2021, bei dem fast 100.000 norwegische Zuchtlachse infolge eines Chlorgasaustritts verendeten.<sup>9,10,11</sup>
- Mithilfe der norwegischen Plattform Barentswatch konnte zum Zeitpunkt der Recherche (April 2025) außerdem ein hoher Lachslausbefall<sup>12</sup> in mehreren ASC-zertifizierten Farmen von Grieg Seafood nachgewiesen werden, eine davon im Gebiet Hammerfest, das auf der Lachsverpackung beworben wird. Der Lausbefall der Farmen

---

<sup>4</sup> [https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Dokumente/2025-04\\_Mailverkehr\\_Fishtales.pdf](https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Dokumente/2025-04_Mailverkehr_Fishtales.pdf), abgerufen am 12.06.2025

<sup>5</sup> [https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Dokumente/2024\\_Mailverkehr\\_Fishtales.pdf](https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Dokumente/2024_Mailverkehr_Fishtales.pdf)  
[https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Dokumente/2025-04\\_Mailverkehr\\_Fishtales.pdf](https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Dokumente/2025-04_Mailverkehr_Fishtales.pdf), abgerufen am 12.06.2025

<sup>6</sup> ASC 2024: Aquaculture Stewardship Council. „Das ASC-Siegel“ <https://de.asc-aqua.org/das-asc-siegel/>, abgerufen am 06.06.2025

<sup>7</sup> [https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Dokumente/2024\\_Mailverkehr\\_Fishtales.pdf](https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Dokumente/2024_Mailverkehr_Fishtales.pdf), abgerufen am 12.06.2025

<sup>8</sup> [https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Dokumente/2025-04\\_Mailverkehr\\_Fishtales.pdf](https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Dokumente/2025-04_Mailverkehr_Fishtales.pdf), abgerufen am 12.06.2025

<sup>9</sup> IntraFish 2021: <https://www.intrafish.com/aquaculture/chlorine-leak-kills-96-000-salmon-at-grieg-seafood-facility-in-norway/2-1-1050194>, abgerufen am 06.06.2025

<sup>10</sup> <https://weareaquaculture.com/news/aquaculture/antitrust-scandal-costs-norwegian-salmon-firms-billions-on-stock-market>, abgerufen am 06.06.2025

<sup>11</sup> <https://www.fishfarmingexpert.com/grieg-seafood-jellyfish-sheltand/grieg-to-shut-down-skye-farms-after-mass-mortality/1207829>, abgerufen am 06.06.2025

<sup>12</sup> Lachsläuse kommen oft in Aquakulturen vor, da sie sich in den engen Netzen gut ausbreiten können. Sie heften sich an einen Lachs und können aufgrund der Blutungen, die sie mitunter verursachen, diesen sogar töten. Problematisch ist zudem, dass die Läuse sich auf wildlebende Fische ausbreiten und auch diese gefährden. Vgl.:

<https://www.foodwatch.org/de/informieren/landwirtschaft-tierhaltung/tierhaltung/lachslause-kleine-parasiten-grosses-leid>, abgerufen am 06.06.2025

überschritt zum Zeitpunkt der Recherche den ASC-Grenzwert<sup>13</sup> – trotz Zertifizierung.<sup>14</sup>

- Für Märkte außerhalb Deutschlands bezieht Fish Tales Lachs von Kvaroy Arctic<sup>15</sup>, einem Unternehmen, das auch in die USA exportiert und mit Amazon kooperiert. Der Umsatz lag 2022 bei ca. 100 Millionen Dollar.<sup>16,17,18</sup> Alf, mit dem auf der Webseite geworben wird, ist der CEO von Kvaroy Arctic, einer großen Firma und nicht eines überschaubaren Familienbetriebes, wie die Fish-Tales-Webseite suggeriert.<sup>19</sup> Laut Aussagen von Fish Tales soll die Lieferkette für den deutschen Markt zukünftig ebenfalls auf Kvaroy umgestellt werden.<sup>20</sup>

### Wie teuer ist der Schwindel?

- Der Räucherlachs von Fish Tales kostet 3,49 Euro pro 50 Gramm (69,80 Euro pro Kilogramm), damit ist das Produkt ca. 40 Prozent teurer als der Bio-Lachs von Rewe. Dieser kostet 4,99 Euro pro 100 Gramm (49,90 Euro pro Kilogramm).<sup>21</sup>

### Welche Strategie der Lebensmittelindustrie steckt dahinter?

- Viele Menschen sind bereit, mehr Geld für Produkte zu zahlen, die höhere Umwelt- und Tierhaltungsstandards garantieren.<sup>22,23</sup> Firmen setzen daher auf Transparenz- und Nachhaltigkeitsversprechen. Verbraucher:innen können in der Regel jedoch nicht selbst nachvollziehen, ob die Versprechen tatsächlich eingehalten werden – nicht einmal mithilfe von Siegeln, hinter denen oft viel schwächere Standards stecken als die Werbung vermuten lässt. Drauf zahlen am Ende aber nicht nur die Verbraucher:innen, sondern auch Umwelt, Tiere und Klima.

### Was muss passieren?

- Fish Tales muss das Marketing mit Transparenzversprechen unterlassen, wenn diese nicht eingehalten werden können.

<sup>13</sup> ASC Salmon Standard, S. 80: <https://www.asc-aqua.org/wp-content/uploads/2022/09/ASC-Salmon-Standard-v1.4-Final.pdf>, abgerufen am 06.06.2025

<sup>14</sup> <https://www.barentswatch.no/fiskehelse/locality/20396/2025/18;>

<https://www.barentswatch.no/fiskehelse/locality/45025;> <https://www.barentswatch.no/fiskehelse/locality/15460>, abgerufen am 07.05.2025

<sup>15</sup> [https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Dokumente/2025-04\\_Mailverkehr\\_Fishtailes.pdf](https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Dokumente/2025-04_Mailverkehr_Fishtailes.pdf), abgerufen am 12.06.2025

<sup>16</sup> <https://www.seafoodsource.com/news/foodservice-retail/new-amazon-kroger-partnerships-drive-kvar-y-arctic-sales>, abgerufen am 06.06.2025

<sup>17</sup> <https://www.salmonbusiness.com/kvaroy-arctic-expects-to-sell-80-million-worth-of-salmon-this-year-double-what-we-expected>, abgerufen am 06.06.2025

<sup>18</sup> <https://www.salmonbusiness.com/whole-foods-supplier-kvaroy-arctic-names-new-ceo/>, abgerufen am 06.06.2025

<sup>19</sup> <https://www.kvaroyarctic.com/place>, abgerufen am 06.06.2025

<sup>20</sup> [https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Dokumente/2025-04\\_Mailverkehr\\_Fishtailes.pdf](https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Dokumente/2025-04_Mailverkehr_Fishtailes.pdf), abgerufen am 12.06.2025

<sup>21</sup> <https://shop.rewe.de/p/rewe-bio-raeucherlachs-salmo-salar-100g/187784>, abgerufen am 06.06.2025

<sup>22</sup> <https://www.pwc.com/gx/en/news-room/press-releases/2024/pwc-2024-voice-of-consumer-survey.html>, abgerufen am 06.06.2025

<sup>23</sup> [https://www.beuc.eu/sites/default/files/publications/BEUC-X-2024-](https://www.beuc.eu/sites/default/files/publications/BEUC-X-2024-016_Farm_animal_welfare_what_consumers_want_survey.pdf)

[016\\_Farm\\_animal\\_welfare\\_what\\_consumers\\_want\\_survey.pdf](https://www.beuc.eu/sites/default/files/publications/BEUC-X-2024-016_Farm_animal_welfare_what_consumers_want_survey.pdf), abgerufen am 06.06.2025



- Fish Tales muss für eine lückenlose Rückverfolgbarkeit von Lachsprodukten sorgen.
- Vor über einem halben Jahr hat ASC die Einführung eines digitalen Rückverfolgbarkeitstool versprochen.<sup>24</sup> Da dieses Tool noch nicht verfügbar ist, muss ASC sein Garantieverprechen der Transparenz von der „Zucht bis zum Teller“<sup>25</sup> so lange aussetzen.

---

<sup>24</sup> <https://de.asc-aqua.org/presse/asc-stellungnahme-zur-foodwatch-forderung-nach-verkaufsstopp-fuer-lachs-aus-norwegen/>, abgerufen am 06.06.2025

<sup>25</sup> ASC 2024: Aquaculture Stewardship Council. „Das ASC-Siegel“ <https://de.asc-aqua.org/das-asc-siegel/>, abgerufen am 05.05.2025