

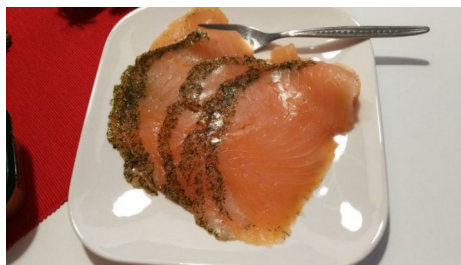
## **Zuchtlachs ist eines der giftigsten Lebensmittel der Welt...**

**...jetzt kommen Millionen Liter Pestizide hinzu!**



*War Ihnen bekannt, dass Zuchtlachs nachweislich fünfmal toxischer als jedes andere getestete Lebensmittel ist? Zuchtlachs soll sogar eines der giftigsten Lebensmittel der Welt sein und nicht nur eine Katastrophe für die Umwelt, sondern auch für die menschliche Gesundheit! Jetzt kommen noch 2,3 Millionen Liter eines Pestizids namens Paramove 50 hinzu, die 14 Lachsfarmen gegen Seeläuse verwenden dürfen. Eine neue Untersuchung von Lachsfarmen an den norwegischen Fjorden ergab eine 15 Meter hohe Schicht aus Bakterien, Medikamente und Pestiziden.*

*Zuchtlachs ist eines der giftigsten Lebensmittel der Welt – jetzt auch noch angereichert mit Millionen Liter Pestiziden*



***Würden Sie Lachs essen, wenn Sie wüssten, dass dieser aus einer Zucht kommt, in der Fischkadaver und Unmengen an Futterresten an der Wasseroberfläche des Käfigs schwimmen? Vollgepumpt mit Antibiotika? Der Futtermittelzusatz Ethoxyquin wurde in Lachsen aus Norwegen nachgewiesen, doch das dürfte das kleinere Übel sein.***

*Der Lachs, den es hierzulande zu kaufen gibt, stammt größtenteils aus Norwegen, doch gehört Lachs im Lebensmittelbereich zu den Hauptimportprodukten aus Kanada und genau dort und zwar in der kanadischen Provinz British Columbia (BC) dürfen jetzt bis zu 2,3 Millionen Liter eines Pestizids namens Paramove 50 verwendet werden, um in 14 Lachsfarmen in Clayoquot Sound Seeläuse von den Lachsen zu entfernen. Cermaq*

Norway AS ist zu 100 % im Besitz der Cermaq Group AS, einem der weltweit größten Lachs- und Forellenzuchtunternehmen mit Betrieben in Norwegen, Chile, und Kanada.

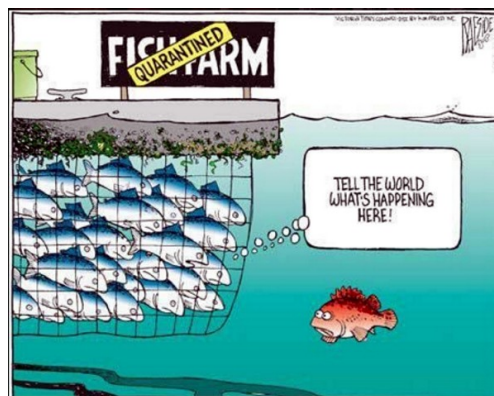
Die Nachfrage nach Lachsen schlägt sich auch auf ihre Zucht nieder. In den offenen Netzkäfigen leben immer mehr Lachse auf engstem Raum. Durch die hohe Fischdichte können sich Parasiten wie Lachsläuse schnell vermehren.

Mit ihren Antennen heftet sich die Laus an den Lachs und ernährt sich dort von Haut, Blut und Körperschleim.

Das Pestizid Paramove 50, das Seeläuse betäubt, wird anstelle von antibiotischen Insektiziden in Futtermitteln verwendet, weil Seeläuse weltweit resistent gegen Antibiotika werden.

- In Norwegen starben 2016 126 000 Nutzfische während der Entlausungsbehandlung und in Chile waren es 32 700 Lachse, die bei der Entlausung verendeten.
- 19 620 Fische seien in Chile sofort nach der Behandlung gestorben, die übrigen innerhalb der folgenden Woche. Die Fischgruppen hätten sowohl die Diagnose Bauchspeiseldrüsenerkrankung (Pancreas Disease – PD) gehabt als auch einen Kreislaufzusammenbruch.
- Im Jahr 2011 wurden über 13 000 gezüchtete Atlantische Lachse in einer Fischfarm an der Ostküste in Kanada nach einer Behandlung, bei der Paramove 50 verwendet wurde, getötet. Dies geht aus einem bei Health Canada eingereichten Ereignisbericht hervor

Kritiker befürchten auch eine Gefährdung der Wildlachse, die genau zu dieser Zeit in dieser Region zu finden sind. Paradox, Lachse werden in Fischfarmen gezüchtet, damit der Wildlachs nicht ausstirbt, doch sind es gerade die Zuchtlachse, die die Wildlachse gefährden.



„Wir nehmen die von den First Nations und der Öffentlichkeit geäußerten Bedenken bezüglich der Behandlung von Seeläusen sehr ernst, da der Schutz unserer Gewässer und die Gesundheit unserer Wildfischbestände von größter Bedeutung sind“, so der Umweltminister in Kanada.

Wer will eigentlich diese neuen genetisch modifizierten Lachse in seinem Einkaufswagen?

Bedenken bezüglich des genmanipulierten Lachses dagegen scheint die Regierung in Kanada nicht gehabt zu haben, im Gegenteil. Ab 2019 gibt es übrigens den weltweit ersten genetisch modifizierten Lachs im Handel. In Kanada wurde Verbrauchern ohne deren Wissen der genetisch modifizierte Lachs in Discountern untergejubelt, denn in Kanada sind Unternehmen nicht verpflichtet, den Lachs als genetisch modifiziert zu kennzeichnen. Siehe: Irrsinn: Patente, sogar auf Schimpansen! 30 genmanipulierte Fischarten, GV-Kühe, Hühner und Schweine!

Durch das Freihandelsabkommen CETA mit Kanada, könnte Genlachs auch in Europa angeboten werden. Der US-amerikanische Lachszüchter AquaBounty Technologies, Produzent des weltweit ersten genetisch modifizierten Lachses, will ab Ende 2019 erstmals im kommerziellen Maßstab ernten, schreiben die Undercurrent News.

Die rasant ansteigende Lachsindustrie hat verheerende Auswirkungen auf das gesamte Ökosystem.

**War Ihnen bekannt, dass Lachs ein Rohstoff ist und mittlerweile auch als solcher behandelt wird? Jeden Monat wird der Rohstoffpreis für den Lachs ermittelt.**

Mittlerweile sollte bekannt sein, dass der Zuchtlachs gemieden werden sollte, doch trotzdem kommt der Lachs bei vielen auf den Tisch. Die **katastrophalen** Zustände durch Lachsfarmen werden von den Medien verschwiegen. Chiles Südspitze ragt ins Südpolarmeer. Der Südpazifik vor Südamerika bot reiche Nahrungsgründe für viele Walarten, eigentlich, bis die Lachsfarmen kamen. In Chile werden die Lachse „geerntet“, da dort lasche Bedingungen gelten, die zu einer ökologischen Katastrophe führen. Dann werden die Lachse in Länder transportiert, die wiederum billige Arbeitskräfte aufweisen, und dann geht es in die Länder, in denen mit großen Umsätzen zu rechnen ist. Chile musste im Süden des Landes sogar den Notstand wegen gigantischen Fischsterbens ausrufen, hervorgerufen durch Lachsfarmen,

Vor allem der Lachs hat es den Verbrauchern angetan, doch hier können Sie lesen, warum Sie den Lachs meiden sollten

<https://www.youtube.com/watch?v=MgrFXN4d1Jc>

Während des Dokumentarfilms „Fillet-Oh-Fish“ von Regisseur Nicolas Daniels ergab eine Untersuchung von Lachsfarmen an den norwegischen Fjorden eine 15 Meter hohe Schicht aus Bakterien, Medikamente und Pestiziden. Da die Farmen im offenen Meer liegen, ist es unmöglich, die Verschmutzung einzudämmen.

Laut Dr. Joseph Mercola: „Die heutigen Fischereien sind mit einer Reihe von schwerwiegenden Problemen konfrontiert, von Überfischung bis zu chemischer Verschmutzung und genetischer Mutation durch toxische Expositionen.“

Zuchtlachs ist nachweislich fünfmal toxischer als jedes andere getestete Lebensmittel. In der Tat behauptet der norwegische Umweltaktivist Kurt Oddekalv, dass der Zuchtlachs heute eines der giftigsten Lebensmittel der Welt ist. Die Lachszucht sei „eine Katastrophe für die Umwelt und für die menschliche Gesundheit“.

„Ich empfehle schwangeren Frauen, Kindern oder Jugendlichen nicht, Zuchtlachs zu essen. Es ist ungewiss, wie viel an Toxinen Lachse enthalten und wie sich diese Medikamente auf Kinder, Jugendliche und Schwangere auswirken“, sagte Dr. Anne-Lise Birch Monsen, Biologin an der Universität Bergen in Norwegen.

Sie fügt hinzu, dass die in Zuchtlachs nachgewiesenen Schadstoffe sich negativ auf die Entwicklung des Gehirns auswirken, mit Autismus in Verbindung stehen und andere Organsysteme im Immunsystem und im Stoffwechsel des Körpers beeinflussen.



*Laut Living Tradition kann der Verzehr von mehr als einer Mahlzeit im Monat von einer in der Farm aufgezogenem Lachs Ihr Krebsrisiko auf Grund krebserregender Chemikalien und hoher Dioxinwerte erhöhen. Es wird mit vielen Krankheiten einschließlich Krebs, Diabetes, Arthritis, koronarer Herzkrankheit und Alzheimer in Verbindung gebracht.*

*Mehr als je zuvor ist es unglaublich wichtig, nicht nur darauf zu achten, was wir essen, sondern auch zu wissen, woher es genau kommt und was es enthält. Unsere Gesundheit – und unser Leben – hängen davon ab.*

***Es bestätigt genau das, was uns bereits ein Insider geschrieben hatte:***

***Essen Sie noch Lachs? Nach dem Sie diese Informationen eines Insiders gelesen haben, sicher nicht mehr!***



*Namasté*