**Geographie 11.05.2020 für Woche 11. bis 15. Mai 2020**

Liebe 6a und liebe 6b,

in dieser Woche beschäftigt ihr euch mit der Fischzucht.

Viele Grüße und bleibt gesund

Eure Frau Reuter

# Fische aus Norwegen – frisch auf den Tisch?

**1. Lest folgenden Zeitungsbericht durch:**

1968 legte Thor Mowinkel aus Bergen die ersten Fischfarmen an. Anfangs hielten ihn die Fischer an der norwegischen Küste für einen Spinner. Mowinkel setzte daumengroße Junglachse in Meereskäfigen aus. Dann päppelte er die kleinen Fische groß und fett, um anschließend mit dem Kescher abzusahnen.
Der Lachszüchter machte große Gewinne. Das ließ andere nicht ruhen und sie begannen ihn nachzuahmen. Heute säumen bereits an die 800 Stahlkäfig-Farmen die Küste zwischen Stavanger und Hammerfest.
Manche Fischfarmer befürchten, dass der Markt bald übersättigt ist und der Preis für Zuchtlachs verfällt.

③ *Zeitungsbericht*

**Beschreibe kurz die erste Fischfarm.**

_____

_____

_____

_____

_____

_____

**Aquafarming** **= künstlich angelegte Fischfarmen, in denen Fische wie z.B. der Wildlachs gezüchtet werden**

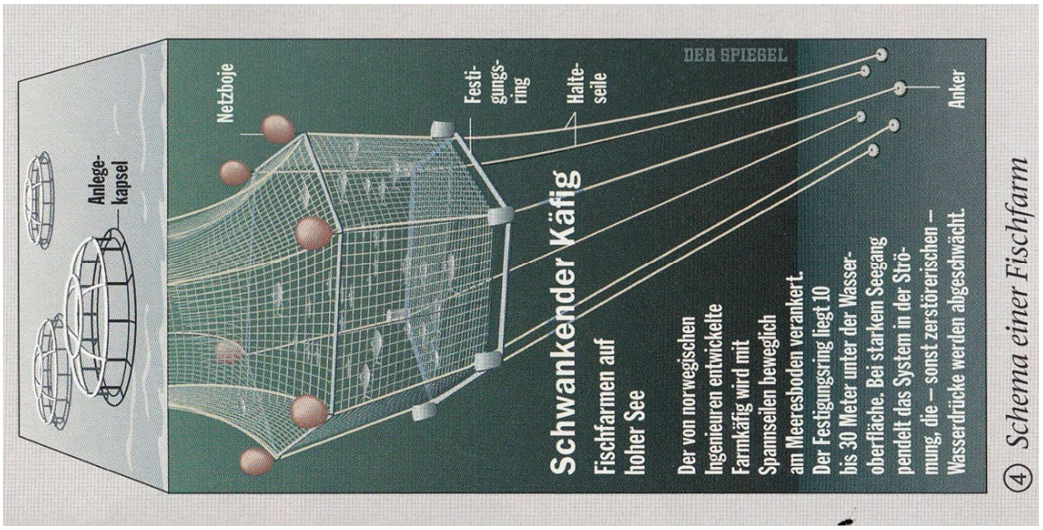
**Ein norwegischer Fischfarmer berichtet:**

Aquakulturen findet man häufig hier in Norwegen. Das Wasser ist sehr klar und sauerstoffreich. Auch hat es die optimale Temperatur (zwischen 4 und 20°C). Außerdem haben wir eine ständige Wasserströmung, sodass die Fische immer genügend frisches Wasser haben. Norwegen ist für die Aquakultur auch deshalb so gut geeignet, weil die Farmen viele gut geschützte Lagen finden, nämlich hinter Inseln und an der Mündung der Fjorde. Somit können hohe Wellen oder Stürme den Fischen nichts anhaben. Von Norwegen haben wir auch relativ kurze Transportwege nach West- und Mitteleuropa, wohin viel von unserem Fisch verkauft wird.

**2. Welche Gründe nennt der Fischfarmer, warum es in Norwegen viele Fischfarmen gibt?**

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

**3. Schaue dir nun an, wie die Fischkäfige im Wasser aussehen: (Achtung: Bild ist quer 😉)**



④ *Schema einer Fischfarm*

**4. Lese dir durch, was der Naturschützer erzählt. Zähle die Probleme beim Aquafarming auf.**

**Ein norwegischer Naturschützer erklärt:**
Die Lachszucht in Farmen ist eine schlimme Sache. Mit einem Gewicht von 20 bis 80 Gramm kommen die Junglachse in die Metallgehäuse. Von nun an werden sie zur Schlachtreife gemästet. Computergesteuerte Futtermaschinen pusten Trockennahrung in die Käfige, unter Zugabe von Vitaminen und Mineralstoffen. Wenn die Tiere nach einem Jahr drei bis vier Kilo wiegen, werden sie geschlachtet oder lebend in Spezialbehältern abtransportiert.
Kein Wunder, dass der Mastlachs mit einem Hängebauch durch die Fressbox bummelt und dabei verblödet. Er verliert die Eigenschaften, die den Wildlachs als geschickten Räuber auszeichnen.
Weil die Tiere in den Käfigen zusammengepfercht sind, können sich Krankheiten rasch ausbreiten. Deshalb werden tonnenweise chemische Mittel auf die Käfige geduscht.
Etwa ein Drittel der Futtermenge scheiden die Tiere wieder aus. Diese Ausscheidungen bilden eine schlammig-trübe Schicht am Boden der Fjorde. Die Käfige selbst müssen alle paar Wochen gereinigt werden – natürlich mit Chemikalien. Spuren davon findet man dann später in den Fischen.
Wundert es Sie, wenn ich sage: Lachs war früher mageres Fleisch, heute ist es fett.“?

**PROBLEME beim Aquafarming:**

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____