

Laks fra Bakkafrost – 10 typiske misforståelser

Debatten om opdræt af fisk og skaldyr dukker jævnligt op på diverse online platforme og medier. I disse debatter bliver opdrættet laks ofte nævnt, og diverse synspunkter og holdninger bliver luftet, dog oftest fejlagtigt og uden dokumentation. Hos Bakkafrost har vi lakseopdræt på Færøerne og i Skotland. I dette dokument vil vi gerne ud fra fakta behandle nogle af de oftest fremsatte postulater.

1. Færøsk opdrættet laks er pumpet fuld af antibiotika Bakkafrost har ikke anvendt antibiotika i mere end 20 år.

2. Laksen behandles udelukkende med kemikalier mod lakselus Bakkafrost anvender hovedsagelig ferskvand til behandling af laks mod lakselus, hvilket imiterer vildlaksens naturlige måde at rense sig for lakselus.

3. Laks er usundt at spise Laks fra Bakkafrost er utrolig sund at spise, da den har et højt indhold af proteiner, omega-3, vitaminer og mineraler, som bidrager til hjertesundhed, hjernefunktion og generel velvære.

4. Laksen smager ikke godt Smag er individuel, men langt de fleste kan godt lide laks fra Bakkafrost, enten som fersk i sushi, stegt på panden, tilberedt i ovnen eller røget. Blindtest studier viser, at størstedelen af deltagerne foretrækker opdrættet laks i forhold til vild laks.

5. Lakseopdræt forurener havbunden Bakkafrost har indført flere tiltag for at minimere påvirkningen på omgivelserne, herunder integreret kameraer i opdrætsringene, der skal minimere foderets påvirkning. Bakkafrost har ligeledes implementeret en strategi, hvor laksen holdes på land i længere tid, så den kan sættes ud på områder med stærkere havstrømme der renser lakseekskremitter på havbunden mere effektivt. Derudover er Bakkafrost 100% ASC-certificeret på Færøerne.

6. Laksen har et stort miljømæssigt fodaftryk Bakkafrost har sat ambitiøse mål om at reducere CO₂-udledningen med 50% inden 2030 og blive CO₂-neutral inden 2050. Vi har også investeret i vedvarende energiprojekter, herunder Færøernes første biogasanlæg.

7. Laksen fodres med dårligt foder Bakkafrost producerer eget foder, som er fri for GMO, palmeolie og landbaserede animalske proteiner. Foderet har en høj inklusion af marine ingredienser, hvilket sikrer optimal ernæring for laksen.

8. Laksen får foder, der produceres med vildtfangede fisk Bakkafrosts foder indeholder marine ingredienser fra bæredygtige kilder, herunder fiskemel og fiskeolie produceret internt fra lokalt fangede fisk samt biprodukter fra makrel og sildeindustrien.

9. Laksen har dårlig dyrevelfærd Fiskevelfærd er en stor del af vores kultur på Bakkafrost. Vi har mange eksperter inden for dyrevelfærd og biologi og arbejder konstant på at forbedre velfærden.

10. Laksen opdrættes i små bure uden bevægelsesmuligheder Bakkafrosts laks opdrættes i store havringe, der giver rigelig plads til bevægelse. Ringenes tæthed er reguleret af færøsk lovgivning, og Bakkafrost ligger langt under de tilladte tæthedsværdier.

Til tider ser vi, at folk opfordrer til at stoppe med at købe og spise opdrættet fisk og skaldyr på grund af ovenstående misforståelser og fejlagtige antagelser. *Men findes der overhovedet et alternativ?* Vildfangede spise fisk er allerede overfisket, og produktionen af f.eks. oksekød er meget ressourcekrævende. Lakseopdræt er langt mindre ressourcekrævende sammenlignet med andre store proteinindustrier som okse, gris og kylling. Således er lakseopdræt en oplagt proteinkilde, da den både er sund og kræver færre ressourcer.

I og med, at lakseopdræt er en forholdsvis ny industri, der er i en rivende udvikling, vil der uundgåeligt af og til opstå udfordringer. Alle nye industrier har læringskurver, men der kommer hele tiden forbedringer og løsninger på diverse udfordringer, så på sigt vil vores allerede gode lakseopdræt blive endnu bedre.

Konklusion: Laks fra Bakkafrost har en høj grad af fødevarerikkerhed, er sund og velsmagende.