

100 Prozent Swissness:  
Die Lachsforellenhälften  
stammen aus der hauseigenen  
Räucherei. Ab Frühling/  
Sommer 2018 sind die ersten  
Lachsprodukte erhältlich.



# DER GESUNDE LACHS

INTERVIEW: CHRISTINE HINNEN

*An der A13 bei Lostallo im Misox züchtet und räuchert die Swiss Alpine Fish AG Lachse in einer Indoor-Anlage. Die Anlage entspricht der neusten Technologie und ist damit die sauberste und nachhaltigste Fischfarm der Welt; die Lachse wachsen in frischem Bergwasser vollständig ohne Chemikalien und Antibiotika auf.*

## HOTELIER: Wann und wie kam es zur Idee für eine Indoor-Fischzucht?

RONALD HERCULEIJNS: Unser CEO, der Engländer Julian Connor, ist ein begeisterter Angler und grosser Lachs-Liebhaber. Er war 2013 nach einer Sendung von BBC erschüttert über die Zustände bei der Lachszucht in Netzgehegen und deren problematische Folgen. Daraufhin suchte er nach Methoden zur nachhaltigen Fischzucht und stiess auf die Recirculating Aquaculture, die Technologie der

geschlossenen Kreislaufanlage. Damit entfällt der Einsatz von Antibiotika und schädlichen Chemikalien komplett. Diese Art der Aquakultur ist die technisch fortschrittlichste und aufwendigste, aber dafür besonders ressourcenschonend: Wir verbrauchen weniger Fischfutter, der Frischwasserbedarf reduziert sich auf 2 Prozent, und die Festpartikel aus den Filtern werden zu umweltfreundlichem Biogas und zu Dünger.

## HOTELIER: Warum haben Sie den Produktionsstandort Schweiz beziehungsweise Lostallo gewählt?

HERCULEIJNS: Wir haben zahlreiche unterschiedliche Standorte evaluiert. Für Lostallo haben wir uns wegen der Wasserverfügbarkeit und der sehr guten Wasserqualität entschieden.

## HOTELIER: In Ihrer Indoor-Anlage haben Sie zuerst Lachsforellen gezüchtet. Warum?

## «Der Einsatz von Antibiotika und Chemikalien entfällt.»

HERCULEIJNS: Bei der Aquakultur werden 98 Prozent des verwendeten Wassers wiederaufbereitet und dabei siebenmal filtriert, unter anderem mit einem Bio-Filter. Um diesen aufzubauen, brauchten wir zu Beginn eine robustere Fischart als den Atlantischen Lachs. Diese ersten 20 000 Lachsforellen sind inzwischen verkauft, 90 Prozent davon als Frischfisch, die restlichen 10 Prozent werden geräuchert, geschnitten, abpariert und entsprechend verpackt. Sie sind jetzt auch für Gastronomen und Hoteliers direkt bei der Swiss Alpine Fish AG bestellbar.

Heute leben in den Becken ausschliesslich Lachse.

## HOTELIER: Ab wann gibt es die ersten Lachse?

HERCULEIJNS: Wir erhalten jeden zweiten Monat 50 000 Fischeier aus Island. Diese wachsen in ungefähr einem Jahr zu etwa 150 Gramm schweren Junglachsen heran. Gefüttert werden sie mit speziell entwickeltem, qualitativ hochwertigem und in Europa hergestelltem Fischfutter. Nach weiteren zehn bis zwölf Monaten sind sie ausgewachsen, das heisst etwa 80 cm lang und 3,5 bis 4 kg schwer. Das bedeutet, dass unsere erste Lachs-Generation ungefähr ab März 2018 in den Verkauf kommt. Im Vollbetrieb werden wir schliesslich kontinuierlich sechs Generationen Lachse aufziehen können.

## HOTELIER: Wo sind die Delikatessen erhältlich?

HERCULEIJNS: Der Verkauf unserer ganzen Fische beziehungsweise der frischen und geräucherten Filets läuft über die bekannten Schweizer Fischdistributoren, die auch die Gastronomie beliefern. Daneben verkaufen wir unsere Produkte wie bereits erwähnt auch direkt im hauseigenen Shop in Lostallo und online auf unserer Website sowie an diversen Märkten.

## HOTELIER: War die Räucherei von Anfang an geplant?

HERCULEIJNS: Nein. Wir wollten zuerst die Fische lediglich frisch auf den Markt bringen. Nachdem wir uns aber in verschiedenen Räuchereien Inspiration geholt hatten, entschieden wir uns diesen Sommer, zusätzlich eine traditionelle



RONALD  
HERCULEIJNS  
Director Sales &  
Marketing

schottische Hand-Räucherei zu integrieren. Den Räuchermeister, einen erfahrenen schottischen Rauchlachs-Spezialisten haben wir gleich sozusagen mit importiert. Dieser verarbeitet die Lachse sorgfältig von Hand, salzt und abpariert sie. Auf das Weihnachtsgeschäft 2017 hin lancieren wir nun erstmals geräucherte Lachsforellen.

## HOTELIER: Sind neben den Lachsen auch andere Fischarten denkbar oder sogar vorgesehen?

HERCULEIJNS: Um den enormen Lachsbedarf der Schweiz zu decken, werden jährlich über 13 000 Tonnen Lachse importiert. In unserer Anlage können wir jedes Jahr rund 600 Tonnen produzieren – das entspricht gerade einmal 4,5 Prozent des Schweizer Verbrauchs. Deshalb werden wir uns auch in Zukunft auf den Lachs konzentrieren. ←

### SWISS ALPINE FISH AG

Lokale Aufzucht und kurze Distributionswege: Die im Jahr 2014 gegründete Swiss Alpine Fish will die Art verändern, wie Menschen über Fisch denken, in ihrer Indoor-Anlage die Fischqualität revolutionieren und den frischesten Fisch der Schweiz liefern, der weder die Umwelt noch die Ökosysteme belastet. Das Unternehmen zieht den «schweizerischen Atlantischen Lachs» nach höchsten Qualitätsstandards auf und konzentriert sich dabei auf umfassende Nachhaltigkeit.  
swisslachs.ch

INTERGASTRA  
Die ganze Welt des Gäste-Business



3.-7.2.2018  
Messe Stuttgart

Im Messe-Duo mit:  
GELATISSIMO

## Freuen Sie sich auf den ersten Gastro-Treff 2018!

- Lösungen finden: Erleben Sie die ganze Vielfalt der Branche auf strukturierten, kurzen Wegen.
- Know-how austauschen: Treffen Sie Europas Profis für Küche & Food.
- Ideen mitnehmen: Genießen Sie Highlights vom GV-Kongress bis zum Bocuse d'Or Germany.
- 115.000m<sup>2</sup> voller Ideen: direkt an der Autobahn, 5 Min. Fußweg vom Flughafen und von der S-Bahn.