



SWISS LACHS AUS DEM MISOX

Lachs in Sicht

bbeling | Geniessen
10.12.2017

Noch sind sie nicht reif für die Räucherkerker, aber bald: Im Misox züchtet Ronald Herculeijns Schweizer Lachse, die als Edel-Delikatesse verkauft werden.

Lachse aus der Schweiz? Das mag auf den ersten Blick merkwürdig anmuten, bringt man doch vor allem Länder wie Norwegen, Island, Schottland, Kanada oder Alaska mit den Edelfischen in Verbindung. Aber es gibt hierzulande Betriebe wie die Balik-Farm im Toggenburg, die Fischzucht Bachtellachs im Zürcher Oberland oder die Räucherei Dyhrberg in Balsthal, deren Renommee jeweils weit über die Landesgrenze hinausreicht.

Auch im bündnerischen Misox gibt es ein Jungunternehmen, das sich im Premium-Bereich etablieren will. Bei Swiss Lachs in Lostallo schwimmen seit 15 Monaten kleine Atlantiklachse (*Salmo salar*) im kühlen Gewässer einer Hightech-Anlage umher. Eine künstliche Strömung sorgt dafür, dass die Fische in ihren Becken

in Bewegung kommen und so etwas weniger Fett ansetzen als andere Zuchtlachse. Aber auch für Strömungsschatten und Ruhezeiten ist gesorgt.



Fütterung der Lachse im Rundbecken. (Bild: PD)

Die geschlossene Aquakultur in den Bündner Bergen ist in Sachen Nachhaltigkeit State of the Art. Es gibt sieben verschiedene Filter, darunter einen Bio-Filter, der mit Bakterienkulturen das Wasser reinigt. Die herausgefilterten Festpartikel wie Fischkot und Futterreste werden zu Biogas verarbeitet. Und damit sich die Fische im Atlantik wähen, simuliert eine Lichtanlage den hellen nordischen Sommer und dunklen Winter.



WENCKE
SCHMIDS
GOLD-
PRALINEN

**Gold fürs
Gemüt**

Swiss Lachs züchtet nicht nur, sondern verarbeitet die Lachse gleich selbst vor Ort. Fürs Räuchern über Eichen- und anderem Holz ist ein Räuchermeister aus Schottland zuständig. Noch sind die Fische mit einem durchschnittlichen Körpergewicht von rund 400 Gramm zu klein, um in eine Delikatesse verwandelt zu werden. «Aber im nächsten Frühling werden wir unsere ersten Lachse aus

eigener Zucht auf den Markt bringen», sagt Ronald Herculeijns, Managing und Sales Director von Swiss Lachs.



Ronald Herculeijns von Swiss Lachs. (bild: PD)

Alle zwei Monate treffen an die 50000 Lachseier aus Island in Lostallo ein. Solange jedoch die erste Lachsgeneration noch am Heranwachsen ist, macht die junge Firma zurzeit eine Generalprobe mit Lachsforellen, eine an Lachs erinnernde robuste Fischart, die sich vom gleichen Futter ernährt wie Lachs.

swisslachs.ch

Mehr aus Kochen & Geniessen Mehr aus NZZ Bellevue