



Montag, 19. November 2018 CHF 3.50

166. Jahrgang, Nr. 270

AZ 7000 CHUR | REDAKTION 7007 Chur, Telefon 081 255 50 50 | KUNDENSERVICE/ABO Telefon 0844 226 226, abo@somedia.ch | INSERATE Somedia Promotion, Telefon 081 255 58 58

www.buendertagblatt.ch



INSERAT

DIE EINEN REDEN, WIR BAUEN

Tobler METALLBAU
www.tobler-metallbau.ch/sinergia



Julian H. Connor (links) und Ronald Herculeijns haben mit der Swiss Alpine Fish AG in Lostallo ein florierendes Unternehmen geschaffen – die erste Indoor-Lachszucht der Schweiz. (FOTO SCHWEIZER FLEISCH-FACHVERBAND SFF)

IM FOKUS

Wie sollen alte Ställe neu genutzt werden?

In ganz Graubünden stehen rund 70 000 leere Stallbauten innerhalb der Bauzone. Sie prägen das Ortsbild von Dörfern und gehen nicht nur Raumplaner, Architektinnen, Behörden oder Eigentümer etwas an, sondern die breite Öffentlichkeit. Wie soll man mit diesen ungenutzten Objekten umgehen? Wie sie nutzen? Darüber haben am Samstag an einem Podium in Fürstenua die Architekten Gion A. Caminada, Robert Albertin und Michael Meier mit Ständerat Stefan Engler diskutiert. Konkrete Beispiele, was aus einem alten Stall werden kann, sind im Fürstenuaer Stoffelhaus ausgestellt. Dort sind nämlich die Abschlussarbeiten von Studierenden der Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW) zu sehen. Mit Modellen und Kurzbeschreibungen wird anschaulich, wie die Studierenden einen leeren Stall neben Schloss Schauenstein nutzen würden: als Weingut etwa oder als Wellnessoase. (US)

GRAUBÜNDEN Seite 5



Zwei Gesichter der Heimat

Im Bildband «Wunderbare Schweiz» konzentriert sich Roland Gerth auf Landschaften, die betören und faszinieren (im Bild die Greina-Ebene). Ein zweiter Bildband von Simon Walther beleuchtet und bebildert die Thematik «Zwischensaison».

GRAUBÜNDEN Seite 7

Mit späten Punkten zum Sieg

Nach einem kapitalen Fehlstart gelang Chur Unihockey doch noch die Wende. Stürmer Luzi Weber und sein Team durften sich am Samstag über ein 5:4 gegen Thun freuen.

SPORT Seite 23

«Doppelter Castelli» überzeugt

In der Klibühni in Chur feierte am Samstag «Das Produkt Goya» Premiere. In zwei Monologen gibt Marco Luca Castelli zwei kaputte Typen, die noch einmal zur Hochform auflaufen.

KULTUR Seite 13

Unternehmer-Duo macht den Lachs mit Erfolg zum Bündner

Die Swiss Alpine Fish AG in Lostallo hat sich innert kurzer Zeit zu einem erfolgreichen Unternehmen gemausert. Der Lachs geht weg wie warme «Weggli».

► ENRICO SÖLLMANN

Seit Ende August sind die Atlantischen Lachse der ersten Indoor-Lachszucht der Schweiz im Verkauf. Und die Produkte aus dem Hause der Swiss Alpine Fish AG in Lostallo finden auf allen Betriebskanälen Anklang. Die Initiative zum weltweit wohl einzigartigen Projekt einer ökologisch nachhaltigen Anlage, in der die Wanderfische mög-

lichst artgerechte Voraussetzungen vorfinden, kam vom Briten Julian H. Connor. Aufgebaut hat er das Unternehmen seit 2013 mit seinem langjährigen Freund Ronald Herculeijns. In der Produktion am Hauptsitz von Lostallo werden heute elf Fest- und sechs Teilzeitangestellte beschäftigt, in der Administration in Zürich sind vier weitere Mitarbeiter tätig. Laut Herculeijns konnte die Swiss Alpine Fish AG sieben Per-

sonen, die zuvor arbeitslos gewesen waren, in den Betrieb einspannen. Und in Zukunft dürfte die Belegschaft weiter wachsen. Denn wegen der hohen Nachfrage und des folglich erfolgreichen Geschäftsgangs spielen Connor und Herculeijns bereits mit dem Gedanken, zu expandieren. Diese Option besteht an Ort und Stelle in Lostallo.

GRAUBÜNDEN Seite 3

Bau-Countdown im Stenna

Die neue «Mitte von Flims» rüstet sich für die Eröffnung Anfang Dezember.

Noch rund drei Wochen, dann gehen im multifunktionalen Flims Center Stenna die Türen des Hauptbaus auf, und der zentrale Teil des 167-Millionen-Franken-Projekts ist betriebsbereit. «Eine Kombination, die viel Zeit spart» sei das Stenna, meint Reto Poltéra von der Weissen Arena, einer der grossen Mieter im Komplex. Wer ins Center komme, finde alles, was er für seinen Aufenthalt brauche, sagt «The Hide»-Hoteldirektor Hannes Ingold. Sie beide und Karin Pitois von Explorit haben exklusive Einblicke in die letzten Bauarbeiten gewährt. (JFP)

GRAUBÜNDEN Seite 4



Blick in die Lobby: Noch wird fleissig gearbeitet, wo bald die ersten Gäste des Hotels «The Hide» eintreffen werden. (FOTO JANO FELICE PAJAROLA)

Slalom-Auftakt verspricht eine spannende Saison

SKI ALPIN Sowohl Wendy Holdener am Samstag als auch Ramon Zenhäusern gestern Sonntag verpassten das Podium im ersten Weltcup-Slalom des Winters nur knapp. Der Schweizer fehlten als Fünfte sechs Hundertstel, der Walliser Zenhäusern fuhr mit vier Hundertstel Rückstand als Vierter knapp neben die Medaillenränge. Vielversprechend aus Schweizer Sicht schlug sich auch Daniel Yule, der auf dem sechsten Platz landete. Für eine positive Überraschung sorgte der Genfer Tanguy Nef, der seine Weltcup-Premiere mit Rang elf abschloss und sich noch vor Loic Meillard und Luca Aerni klassierte. (BT)

SPORT Seite 20

Massenproteste in Frankreich fordern Todesopfer

PARIS Der Tod einer Demonstrantin hat die Massenproteste in Frankreich gegen die geplante Erhöhung der Treibstoffsteuern überschattet. Eine Autofahrerin überfuhr die 63-Jährige am Samstag an einer Strassenblockade im Departement Savoie. Insgesamt wurden landesweit 409 Menschen bei den Protestaktionen der Bewegung «Gelbe Warnwesten» verletzt. Die Proteste richteten sich gegen geplante Steuererhöhungen auf Benzin und Diesel. Die Wut zielte aber auch auf die Reformpolitik von Präsident Emmanuel Macron, der ohnehin mit schwachen Beliebtheitswerten kämpft. Nun gerät Macron zusätzlich unter Druck. (SDA)

NACHRICHTEN Seite 15

Fall Khashoggi: Trump will Klarheit schaffen

WASHINGTON Nach Spekulationen um Erkenntnisse des Geheimdienstes CIA zum Fall des getöteten saudischen Regierungskritikers Jamal Khashoggi hat US-Präsident Donald Trump am Wochenende einen umfassenden Bericht bis morgen Dienstag angekündigt. US-Medien hatten zuvor berichtet, dass die CIA zur Einschätzung gelangt sei, dass der saudische Kronprinz Mohammed bin Salman selbst die Tötung des Journalisten im Konsulat in Istanbul angeordnet hat. (SDA)

NACHRICHTEN Seite 16

KLARTEXT Seite 2 GRAUBÜNDEN Seite 3 TV Seite 8 WETTER Seite 9 FORUM Seite 10 KULTUR Seite 13 NACHRICHTEN Seite 15 SPORT Seite 18

INSERAT

Jetzt 25%* auf Möbel

Ohhhhhh
Weihnachtsideen für Ihr Zuhause.

Kommen Sie als Kunde, gehen Sie als Freund.

Delta Möbel AG, Rütistrasse 5, 9469 Haag
A13 Ausfahrt Haag, Tel. +41 (0)81 772 2211
info@delta-moebel.ch

delta-moebel.ch

delta
MÖBEL KÜCHEN HAUSHALT

* Aktion gültig ab 19. November bis 24. Dezember 2018 auf den Katalogpreis. Ausgenommen sind wenige Marken wie z. B. Riposa, Bico, Team 7, Joop!, Musterring, Intertime, Jori, Tempur, Svane, Hübler Nest, Schöner Wohnen, Top- und Nettoangebote sowie Küchen und Elektrogeräte. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Abholpreis.

Pedolin Vorhänge
Plissés, Rollos...
Showroom, Raschärenstr.30 Chur

www.pedolin.ch
Termin für Sie: 081 252 62 40



Die Swiss Alpine Fish AG und ihre Indoor-Lachszucht inklusive betriebseigenem Shop sind in unmittelbarer Nähe zur A13 in Lostallo angesiedelt. (FOTOS ZVG / MARCO HARTMANN / FOTOSTUDIO CEREGHETTI HSASKIA)

Der Atlantische Lachs aus dem Misox hat angebissen

Die Strategie der **Swiss Alpine Fish AG** in Lostallo ist aufgegangen. Die Fische der ersten Indoor-Lachszucht der Schweiz finden **reissenden Absatz**. Das macht Lust auf mehr. Ein Rück- und Ausblick.

► ENRICO SÖLLMANN

J

Julian H. Connors Mission im Misox ist bislang mehr als erfüllt. Gegenüber der Gemeinde Lostallo – direkt hinter der Moesa und der A13 – hat der Brite als Kopf einer grösseren Investorengruppe und mit der Unterstützung einer Grossbank beinahe 20 Millionen Franken in das in dieser Form einzigartige Projekt gesteckt. Fernab der Heimat hat er nämlich im Bündner Südtal die erste Lachsfarm der Schweiz unter Dach aufgebaut. Und «erntet» nun, wie es in der Fachsprache genannt wird, in der hochmodernen Indoor-Zuchtanlage seit Ende August Atlantische Lachse. 600 Tonnen Fisch sollen es fortan jährlich sein, die via Distributoren an die Gastronomie, an Detailhändler und im betriebs-eigenen Shop verkauft werden.

Gedankenspiele zur Erweiterung

«Das Geschäft läuft sehr gut», sagt Ronald Herculeijns. Der Niederländer ist im Prinzip das öffentliche Gesicht der Swiss Alpine Fish AG mit Hauptsitz in Lostallo und der Administration in Zürich. Das Projekt seines langjährigen Freundes Connor hat ihn von Anfang an begeistert, sodass er seinen Job als Verkaufsleiter bei der Moët Hennessy Suisse SA, die Wein und Spirituosen vertreibt, aufgab und an Bord stieg. Seit dem Frühjahr 2014 half Herculeijns als Mitinhaber beim Aufbau des Unternehmens mit und fungiert heute als Verkaufs- und Marketingleiter sowie als Mitglied des Verwaltungsrates. Angeregt mit der Mission, die Swiss Alpine Fish AG und ihre Produkte landesweit als Edel-Delikatesse zu etablieren. Und das Geschäft mit dem Atlantischen Lachs läuft, wie Herculeijns sagt, derart gut, dass die Führungsetage bereits mit dem Gedanken spielt, die Indoor-Lachsfarm am Standort Lostallo zu erweitern. Einen Schritt, den Connor und Herculeijns von Beginn an einkalkuliert haben, falls die Idee von Erfolg gekrönt sein und die Nachfrage nach «Swiss Lachs» entsprechend ansteigen würde.

Doch der Reihe nach. Connor, der längst in Zürich wohnt, hat sich vom Rohstoffhändler zum umweltbewussten Lachszüchter gewandelt. Nachdem er von 1983 bis 1986 an der Universität Birmingham «Metallurgical Engineering» studiert und mit dem Bachelor abgeschlossen hatte, stieg er, wie er selbst sagte (Ausgabe vom 5. Juni 2015), in ein «dirty Business» ein. Mehr als ein Vierteljahrhundert hatte er sein Geld im Rohstoffhandel verdient, bevor er dem «schmutzigen Geschäft» schliesslich aus zwei Gründen den Rücken kehrte. Zum einen, weil die Gewinnung von Eisenerz nur unter miserablen Arbeits-

bedingungen und hoher Umweltverschmutzung vorstättengeht. Zum anderen brachen wegen der global stark anwachsenden Konkurrenz auch finanziell gesehen schwerere Zeiten an. Connor zog daher im Jahr 2012 die Reissleine, musste aber wegen langfristiger Verträge noch fast zweieinhalb Jahre warten, bis er seine Firma, die Hudson Corporation AG, liquidieren konnte. Ein sauberer Abschluss für einen durch und durch sauberen Neustart.

Dass Connors Neustart mit Fischen zu tun hatte, war kein Zufall. Seit Kindesbeinen angelt er mit Begeisterung – auch auf Hochsee. Was ihn dagegen verärgert, sind die teilweise verheerenden Zustände der Outdoor-Lachsfarmen und der gleichzeitig weltweit zunehmende Konsum des Fisches, der bis in die Fünfzigerjahre noch massenhaft im Rhein und seinen Zuläufen aufgekreuzt, aber wohl nie bis nach Graubünden vorgedrungen war, zumindest ist das nicht verbürgt. So entschied sich Connor folglich, in eine ökologisch nachhaltige Zuchtanlage zu investieren. Im Mai 2013 gründete er zu diesem Zweck die Firma Swiss Alpine Fish AG. Bis er und Herculeijns den heutigen Standort in Lostallo fanden, verstrich wenig Zeit. Schon im Jahr 2014 gab die lokale Bürgerversammlung grünes Licht und trat ein Grundstück von 6000 Quadratmetern an das Unternehmen ab. Mit der Option, später eine weitere Fläche von 4000 Quadratmetern übernehmen zu können. Der Kanton stand übrigens in dieser Anfangsphase beratend zur Seite, später, im Februar dieses Jahres, nahmen die Tessiner und Bündner Regierungen die Firma in Augenschein.

Einzig das Bio-Label fehlt

Viele Hürden hatte die Swiss Alpine Fish AG in der Folge nicht zu überwinden, fast alles lief plangemäss – abgesehen von einer fast achtmonatigen Bauverzögerung. Nennenswert ist auch eine rasch bereinigte Einsprache gegen das Bauprojekt des Fischereivereins Moesa, dessen Sorgen bezüglich Wasserverschmutzung entkräftet werden konnten. Und so preist die Firma heute das, was im Inneren des mit einer Holztäfelung verkleideten Betongebäudes bis im Frühjahr 2017 entstanden ist, auf ihrer Homepage als «sauberste und nachhaltigste Fischfarm der Welt» an. Nicht ohne Grund. Tatsächlich trifft der Salmo salar als Wanderfisch in der Hightech-Anlage ähnliche Voraussetzungen an wie seine in freier Wildbahn lebenden Artgenossen. Dazu zählen etwa sauberes Bergwasser, eine der Natur der Lachse entsprechende Gegenströmung, der Verzicht auf den Einsatz von Hormonen und Antibiotika, hochwertiges Futter sowie die siebenfache Filtration des Wassers, dessen nährstoffreichen Rückstände zu Biogas verwertet werden. Alles in allem ist die Kreislaufanlage ein in sich geschlossenes Ökosystem ohne Parasiten und ohne Mikro-

plastik. Nur eben, dass die Bio-Richtlinien der Schweiz statt dem In- einen Outdoor-Betrieb vorschreiben.

Verschiedene Kanäle

Dass sich zuerst eine Generation Lachsforellen im dauerüberwachten Fischbecken tummelte, liegt daran, dass diese robuster sind als Atlantische Lachse. Eine notwendige Eigenschaft, um den Bio-Filter der Indoor-Anlage aufzubauen. Gerade letzte Woche sind die letzten der insgesamt 20 000 Lachsforellen über die Verkaufstheke gegangen. «Viele Kunden hätten sich mehr von ihnen gewünscht, aber dem können wir leider nicht entsprechen», sagt Herculeijns. Denn: Nun werden rund um die Uhr sechs Generationen Atlantischer Lachse gleichzeitig gezüchtet. Aus jeweils 40 000 Eiern aus Island schlüpfen 0,2 Gramm leichte Larven, die innert 22 bis 24 Monaten zu 80 Zentimeter langen und 3,5 Kilo schweren Brocken werden, die am Ende mit Strom betäubt und einem Stich durch die Kiemen getötet werden. Das ergibt die eingangs erwähnten 600 Tonnen pro Jahr, wie Herculeijns erklärt. Eine verhältnismässige geringe Menge, werden doch in der Schweiz an die 13 000 Tonnen Lachs jährlich verspeist. Abgesehen von den nicht einmal vier Prozent, die aus Lostallo kommen, wird alles importiert.

Von Lostallo aus gehen die Fische verschiedene Wege. Ein Teil wird direkt vor Ort im schottischen Smokehouse, das die Swiss Alpine Fish AG erworben hat, filetiert und geräuchert – von John Flett aus Schottland, einem erfahrenen Spezialisten, wie Herculeijns sagt. Der Räucherlachs ist bei Globus, in den grösseren Coop-Filialen in Graubünden und im Tessin sowie im Shop vor Ort erhältlich, in dem in den letzten drei Monaten ein Umsatz von 25 000 Franken erzielt worden ist. «Es kommen nicht nur Touristen vorbei, sondern mittlerweile viele Stammkunden», so Herculeijns. Der Löwenanteil geht via Fischhändler und Distributoren – dazu zählt aus lokaler Sicht die Rageth Comestibles AG in Landquart – in die Gastronomie, der Rest wird von der Bell Food Group veredelt und in über 200 Coop-Supermärkten schweizweit verkauft. In Graubünden in Chur, Klosters, Landquart, Ilanz, Samedan, Scuol und St. Moritz. Und dass das Produkt schmeckt, bekräftigen nicht einzig der reissende Absatz und das Feedback der Kunden. Im SRF-Konsumantenmagazin «Espresso» vergab ein Experte dem Räucherlachs aus dem Misox kürzlich Bestnoten. «Es ist sehr erfreulich, wie gut unser Lachs ankommt», sagt Herculeijns. So gut eben, dass über eine Erweiterung des Betriebes nachgedacht wird.

Wer den Lachs aus Lostallo und die einzelnen Spezialitäten kosten möchte, kann diese auch im Online-Shop unter www.swisslachs.ch bestellen.



Ronald Herculeijns, Mitinhaber sowie Verkaufs- und Marketingleiter, gewährt einen Einblick in die hochmoderne Indoor-Anlage.



Die Atlantischen Lachse finden im Fischbecken **artgerechte Bedingungen** vor – unter anderem eine Gegenströmung. Sobald sie ein Gewicht von gut 3,5 Kilogramm erreicht haben, werden sie mit **Strom betäubt** und mit einem **Stich durch die Kiemen** getötet, um schliesslich als alpiner Lachs verkauft zu werden.

