

# Erste Lachsfarm der Schweiz

**Jedes Jahr werden mehr als 13000 Tonnen Lachs importiert, aber es gibt nun auch eine Zucht in der Schweiz. Mit einer jährlichen Kapazität von 600 Tonnen kann Swiss Alpine Fish AG im Misox knapp 5% des schweizerischen Konsums abdecken.**

Swiss Alpine Fish AG züchtet Lachse in einer Indoor-Anlage in Lostalio GR. Die Anlage entspricht der neusten Technologie, was sie sauber und nachhaltig macht. Dank lokaler Aufzucht und kurzen Distributionswegen wird eine unerreichte Frische erzielt. Swiss Alpine Fish AG zieht die Lachse nach den höchsten Qualitätsstandards auf und fokussiert dabei auf die Nachhaltigkeit auf allen Ebenen. Von der Fischfarm bis auf den Teller ging es noch nie so schnell. Die Kreislaufanlage im Fischbecken ist gemäss eigenen Angaben die technisch fortgeschrittenste und aufwendigste Art von Aquakultur. Sie ist besonders ressourcenschonend und reduziert den Bedarf an Frischwasser auf 2%. Das Wasser wird siebenfach filtriert und die nährstoffreichen Filterrückstände anschliessend zu Biogas verwertet.

Der Lachs wächst in frischem Bergwasser ohne Chemikalien oder Antibiotika auf. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder Lachs, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet. Der Fisch sei nicht nur frischer, gesünder und nachhaltiger, er schmeckt auch besser. Dank der geschlossenen Kreislaufanlage gibt es kein Fischentkommen und es müssen keine Meeresflora und -fauna schädigenden Chemikalien oder Antibiotika eingesetzt werden. Die sechs Mal pro Jahr aus Island eintref-

fenden Fischeier brauchen circa ein Jahr, um zu einem 150 Gramm schweren Junglachs heranzuwachsen. Danach vergehen weitere zehn bis zwölf Monate, bis dieser ein Zielgewicht von rund 3,5 Kilogramm erreicht.

Während Junglachse in der Tiefe jagen oder sich im Strömungsschatten ausruhen, schwimmen die grösseren Fische an der Wasseroberfläche gegen die von den Propellern erzeugten Strömung. Sie werden sowohl vom Farmmanager, seinem Team als auch durch diverse Hightechinstrumente überwacht. Diese messen die für die Wasserqualität wichtige Sauerstoffkonzentration, den pH-Wert sowie die Temperatur. Nach einer stressfreien Aufzucht und Erreichung des optimalen Erntegewichtes werden die Lachse elektrisch betäubt und dann durch Kiemenschnitt getötet. Dieser Prozess dauert wenige Sekunden. Direkt nach der Verarbeitung verlässt der frische Lachs die Fischfarm. Der Räucherprozess beginnt mit Filetieren und Marinieren. Die Sole-Marinade wirkt über Nacht und besteht aus Salz, Zucker, Pfeffer und Alpenkräutern. Dann werden die Lachsseiten für 24 Stunden aufgehängt. Räuchern geschieht bei Tieftemperatur bis 24 Stunden nach der traditionellen Methode mit brennendem Eichenholz und horizontaler Luftströmung. Von der Farm bis zum Teller liefert Swiss Alpine Fish AG ganze Lachsforellen sowie Filets, frisch oder geräuchert. Die erste Generation Fische, welche die Farm verliessen, waren Lachsforellen, d. h. Regenbogen-



Lachsfarm Swiss Alpine Fish in Lostalio GR.

Forellen. Die Firma liefert an namhafte Comestibles wie Bianchi, Dörig & Brandl, Braschler sowie an die Einkaufsgenossenschaft der Schweizer Comestibles-Händler Casic. Ferner betreibt sie einen Webshop. (GB/Infos: <https://swisslachs.ch>)

## TAGUNGSTIPP

### Symposium Rohwurst und Rohschinken

Trotz aller Fortschritte in Wissenschaft und Technik zählt die Herstellung von Rohpökelwaren auch heute noch zu den anspruchsvollsten Herstellungsprozessen der Fleischtechnologie. Am 22. und 23. November 2018 veranstaltet daher die Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien (GDL) in Gerlingen bei Stuttgart das «3. Forum Rohwurst und Rohschinken». Es beinhaltet 15 Vorträge von hochkarätigen Referenten. Programm: [www.gdl-ev.org/veranstaltungen/gdl-veranstaltungen](http://www.gdl-ev.org/veranstaltungen/gdl-veranstaltungen).

Anmeldung: [www.gdl-ev.org](http://www.gdl-ev.org), oder E-Mail [gdl@gdl-ev.org](mailto:gdl@gdl-ev.org) oder Telefon 0711 / 860 539 97