



Swissness Goodness

Frischer Lachs aus dem Misox

In seiner neuen DURST-Serie präsentiert Claudio Del Principe innovative Schweizer Food-Unternehmen. Zum Auftakt stellt er die Swiss Alpine Fish AG im Misox vor. Er sprach mit Ronald Herculeijns, Mitgründer des Start-ups.

Was ist die Idee hinter Swiss Lachs?

Ronald Herculeijns: Lokale und nachhaltige Produktion, kurze Distributionswege, gesunder Fisch und maximales Tierwohl. Unser Lachs wächst im Bergwasser auf – ganz ohne Chemikalien, Antibiotika und Micro-Plastic. Damit belastet unsere Lachsfarm weder die Umwelt noch unsere Ökosysteme.

Wie hat sich das Unternehmen entwickelt?

2016 konnten die ersten Fische in den verschiedenen Becken schwimmen. Die Lachse stammen aus Island. Nach 24 Monaten werden unsere Lachse mit einem Gewicht von rund vier Kilogramm geerntet. 2018 wurde Swiss Lachs erfolgreich lanciert. Die Nachfrage ist sehr gross. Lachs ist der beliebteste Fisch in der Schweiz. Jährlich werden über 13000 Tonnen Lachs importiert. Unsere Produktion beträgt aktuell 600 Tonnen.

Bleibt das System eine Nische?

Das System ist skalierbar und definitiv die Zukunft für wirklich nachhaltige Fischzucht. Wir sind bereits am Expandieren.

Woher kommt das Futter?

Unser Bio-Fischfutter wird in Frankreich hergestellt und ist frei von Ethoxyquin. Es besteht aus Getreide- und Fischmehl, Fischöl und Raps-

samenöl. Der Anteil Fischmehl wird laufend reduziert, und wir möchten künftig den Fischmehlanteil mit Insektenmehl ersetzen.

Ist die Haltung in einem Becken nicht ein wenig wie Legehennen in Batterien?

Unser Salzwasserbecken hat einen Durchmesser von 32 Metern. Lachse sind Wanderfische und lieben es, gegen den Strom zu schwimmen. Unsere Propeller sorgen dafür, dass die Fische ständig in Bewegung sind. Es gibt Süsswasser-Becken, Brack-Wasser-Becken und Salzwasser-Becken, ähnlich wie die Stationen, die ein Lachs in der Natur durchschwimmt. Der grosse Vorteil ist, dass wir konstante Parameter einhalten können, die für die Fische ideal sind.

Wäre auch eine Zucht von einheimischen Fischarten denkbar?

Zur Information: Vor hundert Jahren war der Atlantische Lachs ein heimischer Fisch. Er kommt nun quasi an seinen Ursprung zurück.

Wie unterscheidet sich Swiss Lachs von wildem Lachs und von Zuchtlachs aus Netzgehegen?

In der Konsistenz ist unser Swiss Lachs aus dem Misox ähnlich wie ein wilder Lachs, deutlich muskulöser und weniger fettig als ein ge-

züchteter Lachs aus Netzgehegen. Wildlachs hat eine dunklere Farbe, weil er sich von kleinen Krebsen ernährt. Ein wichtiger Unterschied ist, dass unser Lachs parasitenfrei ist und roh genossen werden kann, ohne dass er schockgefroren werden muss.



Ronald Herculeijns

SWISS ALPINE FISH AG

Die Swiss Alpine Fish AG züchtet ihre Lachse in Lostallo im Misox. Zu ihren Kunden gehören auch viele Gastronomieunternehmen. Die High-End-Anlage des Start-ups gilt als sauberste und nachhaltigste Fischfarm der Welt. Die Schweizer Lachse werden vor Ort verarbeitet, denn neben der Fischfarm betreibt das Unternehmen auch eine Räucherei.

www.swisslachs.ch