

Britische Initiative

Initiant der Lachsfarm Swiss Alpine Fish AG in Lostalio ist der in Zürich lebende britische Unternehmer Julian H. Connor. Der Betrieb beschäftigt an seinem Standort zwei Aquakultur-Spezialisten aus Frankreich, einen Masterstudenten der ETH Zürich und 11 Mitarbeiter aus der Region. Die Swiss Alpine Fish AG hat ihre Fischzuchtanlage auf dem von der Gemeinde Lostalio für 70 Jahre im Baurecht abgegebenen Land erstellt. In seiner 15 Millionen Franken teuren und hochmodernen Fischzuchtanlage produziert der Betrieb jährlich 600 Tonnen atlantischen Lachs. In erster Linie für Fischhändler und die Gastronomie. Für Privatkunden in Planung sind ein Shop in Lostalio, die Präsenz mit Verkaufsständen an den Märkten im Tessin und ein Online-Verkaufshop.

Reportage



von Ruedi Weiss

In Lostalio im bündnerischen Misox wird die erste Lachszucht der Schweiz betrieben

In den ringförmigen Beton-Becken in Lostalio werden jährlich 600 Tonnen atlantischer Lachs produziert. Eine nachhaltige Zucht ohne den Einsatz von Antibiotika oder anderen Medikamenten. Seit diesem Frühjahr liefert die Südschweizer Zuchtfarm nun die ersten Lachse aus.

Man fühlt sich klein wie eine Maus am Fusse dieses 6 Meter hohen Tanks mit 32,5 Metern Durchmesser und einer Wassertiefe von 4,6 Metern. Über Metalltreppen oben angelangt, öffnet sich der Blick in die ringförmig angelegte Wasserstrasse des Fischbeckens und die dicht nebeneinander schwimmenden Lachse. «Wir verwenden hier eine sogenannte Kreislaufanlage, und diese Technologie macht uns zu einer der saubersten und nachhaltigsten Fischfarmen der Welt», erklärt Ronald Herculeijns, Verkaufs- und Marketingleiter der Swiss Alpine Fish AG. Das Prinzip dieser geschlossenen Anlage besteht darin, dass das Wasser aus der Zucht durch verschiedene Reinigungs- und Filterprozesse wieder verwendet werden kann. Zweimal pro Stunde wird das Wasser vollständig umgewälzt, wobei nur 5 Prozent des Kreislaufwassers jeweils durch frisches Wasser ersetzt werden. «In diesem Tank werden kontinuierlich sechs Lachsgenerationen aufgezogen, damit wir jederzeit frische Fische ausliefern können.» Und das wird nötig sein, denn in Lostalio steht die einzige Fischfarm der Schweiz, die atlantischen Lachs züchtet, der bisher ausschliesslich importiert werden musste.

Lachs-Nachfrage steigt

Eben besuchten 35 Fischgrosshändler aus der Region den Betrieb und das Konzept stiess bei ihnen laut Herculeijns auf grosses Interesse. «Ein Händler hat gleich 80 Kilo bestellt, die er an Gastronomen im Tessin ausliefern wird», freut sich der Verkaufsleiter. Keine Überraschung, denn die Importe von Thunfisch und Lachs – des Schweizer Liebster Fisch – haben sich in den letzten sieben

SÜDSCHWEIZER LACHS FRISCH AUF DEN TISCH



Lachsfarm in Lostalio. Bilder oben: Ronald Herculeijns; Thomas Bucher, Chef Technik und Wartungen; Thomas Hofmann, Manager (v.l.n.r.)

Jahren wegen dem Sushi-Boom verdoppelt und die Nachfrage wird nach Meinung von Experten weiter ansteigen.

Für Schweizer Verhältnisse ist die Lachsfarm in Lostalio so etwas wie der Hecht im Karpfenteich: Die jährlich hier produzierten 600 Tonnen Lachs entsprechen rund 40 Prozent der Quantität, die alle bestehenden Schweizer Fischzuchten zusammen an Fisch produzieren. Im Verhältnis aber zu den 13'000 Tonnen Lachs, die jährlich in die Schweiz importiert werden, ist die Lachsfarm mit ihrem 5 Prozent Marktanteil nur ein kleiner Fisch in dieser Branche.

Brutkasten, Quarantäne, Tank Ohne Importe geht es aber auch bei Swiss Alpine Fish AG nicht, denn alle zwei Monate wird

Nachwuchs nötig. Sechsmal im Jahr landen deshalb 40-50'000 Lachseier aus Island im Flughafen Kloten, werden dort von Ronald Herculeijns abgeholt und nach Lostalio gefahren. Zuerst gelangen die Eier in einen mit Süswasser gefüllten Brutkasten, dort schlüpfen die Larven und diese gelangen dann in Quarantäne. Erst nach einem eingehenden Gesundheitscheck werden sie dann in die grossen, salzwasserhaltigen Tanks umgesiedelt. Dort durchlaufen die Lachse eine 18-monatige Wachstumsphase bis zur schlachtreifen Grösse, werden dann geschlachtet und verarbeitet.

Ausgeklügeltes Filtersystem

«Das Markenzeichen unserer Lachsfarm ist die nachhaltige Zucht, denn wir setzen weder

Antibiotika noch andere Medikamente ein», erklärt Marketingleiter Herculeijns. Das Wasser für die riesigen Becken wird aus dem Grundwasser gewonnen, aufbereitet und in mehreren Stufen und in Biofiltern vom Fischkot und von Futterresten gereinigt und recycelt. «Würden wir Antibiotika einsetzen, würden diese Bio-Filter kaputt gehen.» Geplant ist zudem, die nährstoffreichen Filterrückstände und die Fischabfälle anschliessend zu Biogas zu verwerten.

Kunstlicht und künstliche Strömung

In der ganzen Anlage sind Hygiene und Sicherheit höchstes Gebot. Deshalb setzte die Swiss Alpine Fish AG von allem Anfang an auf eine geschlossene Indoor-Anlage. Man nimmt in

Kauf, dass die Fische dadurch kein Tageslicht sehen und in den nach oben offenen Tanks unter Kunstlicht schwimmen müssen. «Wir bieten den Fischen aber dadurch eine optimale und keimfreie Wasserqualität und durch die permanente Strömung eine ähnliche Lebensqualität wie in der freien Natur», erklärt Herculeijns. Das geschlossene und von den Mitarbeitern rund um die Uhr überwachte System schützt die Fische nicht nur vor Krankheitserregern aus der Umwelt, sondern auch vor Raubvögeln oder Raubfischen, die in ihre Becken gelangen könnten. Zudem könne in dieser Indoor-Anlage der Sauerstoffgehalt des Wassers genau reguliert werden und eine permanente Überwachung sei viel einfacher, als in einer Outdoor-Anlage. Und eine solche

betreibt die Firma ARIS, unweit von der Lachsfarm. In dieser Fischzucht werden Bioforellen in offenen, kaum geschützten Teichen gezüchtet. Dort hätte also beispielsweise der kürzlich im Tessin wieder aufgetauchte Fischotter ein leichtes Spiel.

Nachhaltiger als Import-Lachs Die Lachsfarm im Misox leistet in der Schweiz Pionierarbeit und arbeitet eng mit der ZHAW, der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaft, in Wädenswil zusammen. Fridolin Tschudi, Experte für Ökotechnologie und Aquakultur an der ZHAW, begleitet das Projekt in Lostalio. Für ihn und andere Experten ist klar: «Lachs, der so produziert wird, ist nachhaltiger als Zuchtachs aus Netzgehegen im Meer», erklärte er gegenüber der Sendung «Kassensturz» von SRF. Und dies nicht nur wegen der kürzeren Transportwege: Denn einerseits gelangen in Netzgehegen im Meer alle Kot- und Futterreste direkt ins Wasser, hier in Lostalio jedoch wird alles aufbereitet und gereinigt und es gibt praktisch keine Emissionen aus dieser Anlage. Dazu brauchen die Fische in Lostalio aufgrund der optimalen Wasserqualität weniger Futter, was wiederum den Einsatz von Fischmehl senkt und die Wildbestände im Meer schont.

Immer mehr Fischzuchten in der Schweiz

Rund neun Kilogramm Fisch und Meeresfrüchte verzehren Schweizer pro Kopf und Jahr und immer mehr davon stammt aus Zuchten. Aber 95 Prozent der bei uns verspeisten Fische wird aus dem Ausland importiert. Dies, obwohl bereits 340 Fischzuchtbetriebe in der Schweiz (davon 24 im Tessin) Speisefische produzieren. Für Ökotechnologie-Experten wie Tschudi ist klar: «Der Fischkonsum in der Schweiz steigt und wir haben immer noch einen extrem kleinen Selbstversorgungsgrad.» Es ist für ihn deshalb sinnvoll, mehr Fisch in der Schweiz zu produzieren und dafür einen nachhaltigen Weg wie in Lostalio zu wählen.

