

Fisch aus den Bergen:
Ein frisch verpackter
Lachs in den Händen
von Ronald Herculeijns
von Swisslachs.



Auf Eis: Ein frisch
gefangener Lachs aus
Schweizer Zucht.

IM KLAREN FISCHEN

Umweltfreundlich und tiergerecht – im bündnerischen
Lostallo ist eine der nachhaltigsten Lachsfarmen der Welt
entstanden. Für Genuss mit gutem Gewissen.

— Text Kathrin Fritz · Fotos Christine Benz



Naturnah: Im Salzwasserbecken schwimmen die Lachse gegen den Strom (u. und r.). Ein Mitarbeiter füllt den Futterbehälter auf (r.).



Da liegt er. Drapiert auf einem Kissen aus Eiskristallen. Sein langgestreckter Körper mit dem schmalen Schwanzstiel ist gespannt wie ein Pfeil vor dem Abschuss. Schwarze Punkte zieren seinen silbern glänzenden Leib. *Salmo salar*, das erste Exemplar des Atlantischen Lachses, aufgewachsen im bündnerischen Misox. «Er ist etwas klein», sagt Ronald Herculeijns, Verkaufsmanager von Swisslachs. «Ein Kilo dreihundert Gramm. Die anderen Fische seiner Generation nehmen wir erst Ende Mai aus dem Wasser, wenn sie drei Kilo wiegen. Das optimale Erntegewicht liegt bei 3,5 Kilo.» Der 49-Jährige mit niederländischen Wurzeln ist zufrieden. Die 2016 erstellten Fischfarm in Lostallo sieht gut aus, und der erste Lachs weist in die Zukunft.

2017 wurden in der Schweiz über 13000 Tonnen Lachs gegessen. Innert zehn Jahren ist der Konsum dieses Importfisches um das Doppelte angestiegen. Die grosse Nachfrage hat ökologisch ernste Folgen: Während der Lachs früher ein Luxusprodukt war, das nur an besonderen Anlässen wie Silvester angeboten wurde, ist er heute jederzeit in grossen Mengen und zu einem erschwinglichen Preis erhältlich. Um die Nachfrage zu befriedigen, werden mehr Fische getötet, als nachwachsen können. Die Überfischung sowie die Umweltverschmutzung und die veränderten klimatischen Bedingungen haben zu einer Dezimierung der Lachsbestände geführt.

Der Lachs ist ein Wanderfisch. Geboren im Süsswasser eines Flusses, wandern die Jungfische zum Meer. Dort im Salzwasser nehmen sie an Körpermasse zu. Zur Vermehrung schwimmen die Fische gegen den Strom wieder zu ihrem Ursprungsgewässer zurück, laichen im Süsswasser und sterben dann. Die Wege, die die Fische zum Laichen zurücklegen müssen, sind beschwerlich. Flusskorrekturen, Kanalisationsbauten oder Wasserkraftwerke verbarrieren den Lachsen den Weg. Ein Lachs legt pro Kilo Körpergewicht etwa 2000 Eier, doch nur etwa zehn Prozent der Jungfische erreichen das Erwachsenenalter.

Eine Massnahme zur Stabilisierung der Lachspopulation sind Aquakulturen. Sie befinden sich im Lebensraum des Lachses in den norwegischen Fjorden, der Ostsee oder im Atlantik um die Britischen Inseln. Nicht alle Zuchten sind umweltfreundlich und tiergerecht. Die Lachse leben vielfach in Käfigen im Wasser. Futter, das die Tiere nicht fressen, fällt auf den Meeresboden und bildet dort mit den Exkrementen der Fische riesige Haufen. Die Auswirkungen für Meeresflora und -fauna sind fatal, zumal in vielen Fischfarmen Antibiotika und Desinfektionsmittel eingesetzt werden.

All diese Gründe bewogen den Verkaufsmanager von Swisslachs, Ronald



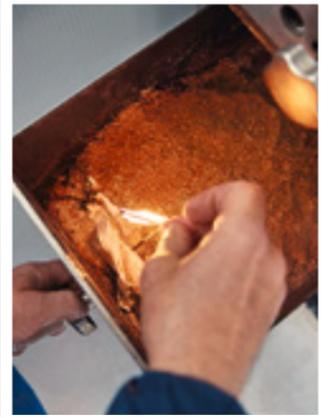
Eindruckliche Dimensionen: Das Fischbecken ist sieben Meter hoch und sechs Meter tief.

Die Bassins in Lostallo sind mit dem Wasser der Moesa gefüllt.

Herculeijns, sofort zuzusagen, als sein Freund Julian Connor mit der Idee zu ihm kam, eine nachhaltige und tiergerechte Lachsfarm zu erstellen. Seit Ende 2016 sind die Betonbassins in Lostallo mit dem



Altes Handwerk: Räuchermeister John Flett bereitet die Fischfilets zum Räuchern vor und entzündet das Räuchermehl aus Buche und Eiche.



Grundwasser der Moesa gefüllt. Die gute Wasserqualität des Flusses, der am Bernardino-Pass entspringt und das Misox hinunterströmt, sowie die unmittelbare Nähe zur A13 und damit gute

Transportbedingungen waren entscheidend für die Wahl des Standortes. Das holzverkleidete Farmgebäude liegt eingebettet zwischen schartigen Bergen. Kleine Bäche stürzen steil ins Tal hinunter. Auf →

WEITERE FISCHFARMEN IN DER SCHWEIZ

2017 wurden in der Schweiz mehr als 70 000 Tonnen Fisch inklusive Meeresfrüchte konsumiert. 94 Prozent davon werden importiert. Neben Swisslachs, die mit einer Jahresproduktion von 600 Tonnen Lachs rechnen, gibt es in der Schweiz diverse kleinere Betriebe, die sich ebenfalls der nachhaltigen Fischproduktion verschrieben haben. Ein Problem bei allen Zuchten ist das Fischfutter. Es besteht zu einem Teil aus Fischmehl. Es laufen

Bestrebungen, dieses durch proteinreiche Insekten zu ersetzen. **AQUAPONIK-FARMEN** Diese Farmen kombinieren Fischzucht (Aquakultur) mit Pflanzenanbau (Hydroponik). In einem geschlossenen System teilen sich Fische und Pflanzen den Lebensbereich und profitieren voneinander. Die Abfallstoffe aus der Fischzucht werden zur Düngung von Pflanzen genutzt, diese filtern das Wasser für die Fische.

In Balzerswil ZH züchtet der Australier Paul Wreford Barramundi-Fische. www.fishngreens.ch Tilapia produziert die Firma Ecco-Jäger Früchte und Gemüsegrosshandel in Bad Ragaz SG. www.ecco-jaeger.ch **TUNNEL-WÄRMENUTZUNG** Die Abwärme des Neattunnels nutzt das Tropenhaus Frutigen BE zur klimaneutralen Zucht von Fischen und Kaviar. 917 Kilogramm Kaviar konnten die Be-

treiber letztes Jahr ernten. Dazu kamen 23,5 Tonnen Stör, 2,5 Tonnen Zander und 11,5 Tonnen Egli. 180 Tonnen Zander pro Jahr soll eine Fischzucht in Erstfeld GR hervorbringen. Sie wird das Drainagewasser aus dem Gotthard-Basistunnel nutzen. Im Winter 2018/19 ist der Spatenstich zum Bau der Anlage geplant. www.basis57.ch **UNTER FREIEM HIMMEL** Im Bergquellwasser des Blausees wach-

sen Regenbogen- und Lachsforellen der Bio-Fischzucht Blausee BE heran. www.blausee.ch In Uerkheim AG sorgt Susanne Flückiger für das Wohl ihrer Bio-Forellen. www.bioforellen.ch In den von Nadelbäumen beschatteten Teichen von Felix Heusser in Ottikon ZH wachsen Saiblinge, Lachsforellen und Forellen, die er auch selbst räuchert. Verkauf auf dem Markt in Winterthur und in Ottikon.



Handarbeit: Mitarbeiterinnen entfernen die letzten Gräten (o.), wägen die Filets ab und verpacken sie (r.).

den Magerwiesen weiden ein paar Schafe und Esel.

Gegen den Strom

Jeden zweiten Monat treffen 40 000 Lachseier aus Island hier in Lostalio ein. Aus den Eiern schlüpfen Larven und wachsen zu Jungfischen heran. Ein gutes Jahr verbringen die kleinen Fische in Süßwasserbecken, bis sie genug stark sind, um ins grosse mit Salzwasser gefüllte Becken zu wechseln. In diesem riesigen Becken mit einem Durchmesser von 32 Metern und 6 Metern Tiefe schwimmen fast 100 000 Fische. Gegen den Strom, wie sie es auch in der Natur tun. Bis sie ihr Gewicht von rund 3,5 Kilogramm erreicht haben, dauert es nochmals ungefähr ein Jahr. Dann werden sie geerntet, wie es in der Fachsprache heisst. Mit Strom betäubt und mit einem Stich durch die Kiemen getötet. Obwohl es sich um Massentierhaltung handelt, fehlt es den Lachsen aus dem Misox an nichts. Sie mäandern im grünen Wasser, scheinen im Wasser zu schweben. Ab und zu springt einer hoch, fädelt sich wieder in den Schwarm ein. «Im Schwarm», sagt Thomas Hofmann,

der Farmmanager, «fühlen sich die Tiere wohler, sicherer als alleine. Zudem erhalten sie von uns genau das Futter, das sie benötigen.» Kein Vogel, kein anderer Fisch macht ihnen ihre Beute streitig. Der Stress, der in der Wildnis stets die Futtersuche begleitet, fällt weg. Die Fische schwimmen in sauberstem Wasser, dessen Qualität ständig gemessen wird.

Kein Stress

Es sind Bedingungen, die sie in der Natur kaum mehr finden. «Unsere Lachse müssen sich zwar mit Kunstlicht begnügen», sagt Ronald Herculeijns, «aber es werden die Lichtverhältnisse Nordeuropas simuliert.» Ob Fische gestresst sind, lässt sich wissenschaftlich nachweisen: Unter Druck scheiden sie – wie wir Menschen auch – Cortisol aus. Dieses Hormon hilft, den Stress abzubauen. Die Hormonwerte der Lachse aus Lostalio sind normal. Ob es den Fischen gefällt, stets an Ort zu schwimmen, in einer Umgebung, die immer dieselbe ist, die immer gleich riecht? – Wir wissen es nicht. Sicher ist, die Lachse sind gesund, und sie wachsen in einer der nachhaltigsten Fischfarmen der Welt auf: «Bei

Die Fische erhalten genau das Futter, das sie benötigen.

unserer Anlage handelt es sich um einen geschlossenen Kreislauf», sagt Ronald Herculeijns, «das Wasser wird siebenmal gefiltert. Festpartikel wie Fischkot und Futterreste werden durch Trommelfilter ausgeschieden, andere Stoffe mit Hilfe von Bakterien umgewandelt. «Diese Bio-Filter reagieren sehr sensibel auf chemische Stoffe. Würden wir die Lachse mit Antibiotika behandeln, gingen die Bio-Filter kaputt», sagt der Manager. «Dank der Filtrierung verwenden wir 98 Prozent des Wassers wieder. Und gewinnen erst noch Energie, indem wir die ausgeschiedenen Stoffe in Biogas umwandeln.»

Ökologische Reise

Gleich nachdem die Lachse getötet worden sind, werden sie von Hand filetiert. Dann übernimmt sie Räuchermeister John Flett, 55. Der Schotte legt die Fische eine Nacht lang in eine Marinade aus Salz, Zucker, Pfeffer und Kräutern, das Rezept bleibt sein Geheimnis, er hat es während Jahren in seiner Räucherei in Schottland entwickelt und verbessert. Nach dem Marinieren hängt John Flett die Fischfilets 24 Stunden auf. So können sich die Aromen optimal entfalten. Erst dann facht er ein Feuer aus Buchen- und Eichenholzmehl an und hängt die Lachse für 24 Stunden in den 26 Grad kalten Rauch. Nach weiteren 48 Stunden im Kühlen sind die Fische bereit für eine letzte und im Gegensatz zu Importfischen äusserst kurze und deshalb ökologische Reise in die Küchen von Schweizer Gourmetrestaurants und in die Läden von Dörig, Bianchi, Braschler, Migros und Coop. ■

Swiss Alpine Fish, Farmshop, Camp di Polac, 6558 Lostalio, Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, 8 bis 17 Uhr, Samstag 10 bis 15 Uhr. www.swisslachs.ch



Das beste Brot gibt's beim Bäcker. Also bei uns.

Migros-Besitzerin Sanda M.

Die Migros gehört den Leuten.

Deshalb wird das traditionelle Bäckerhandwerk bei uns gross geschrieben: Mehrmals täglich verarbeiten 900 Bäcker direkt im Laden die hochwertigen Rohstoffe zu Teig und sorgen für frisches Brot. Und das schmeckt man. migros.ch/besitzer

MIGROS