

Zusatzsortiment Lachs

Hier wird Lachsfleisch nachhaltig produziert

In einer einzigartigen Indoor-Anlage zieht die Swiss Alpine Fish AG Atlantischen Lachs heran. Bis aus den kleinen Larven 3,5 Kilogramm schwere Fische werden, ist es allerdings ein langer Weg.

Die Festtage nahten, und das Geschäft läuft. Aber nicht nur Fondue chinoise oder Schinken im Brotteig werden gekauft, auch das Zusatzsortiment ist gefragt. Eine gute Gelegenheit, dieses einmal genauer unter die Lupe zu nehmen. Wie wäre es zum Beispiel mit Lachs?

Für Julian Connor und Ronald Herculeijns von der Swiss Alpine Fish AG wird Weihnachten dieses Jahr etwas ganz Besonderes werden. Dann können sie das Festmenü zum ersten Mal mit ihrem eigenen Atlantischen Lachs ergänzen. Zwar brachte das 2013 gegründete Unternehmen schon vergangenes Jahr die ersten Fische auf den Markt, allerdings handelte es sich bei diesen um Lachsforellen. Diese robustere Art wurde für den Anfang benötigt, bis der Biofilter im Fischbecken aufgebaut war. Doch dazu später mehr. Heuer im September wurde nun erstmals der echte Lachs geerntet. «Die Lachszucht ist schwierig, weil dieser Fisch sehr sensibel ist», erzählt Geschäftsführer Julian Connor, «hat der Lachs Stress, so frisst er nicht mehr».

Der Lachs ist immer in Bewegung. Von seinem Geburtsort, in der Regel ein kleiner Fluss, wandert er zum Meer. Eine beschwerliche Reise, die mehrere tausend Kilometer lang sein kann. Nach einiger Zeit im Meer schwimmt der Fisch gegen den Strom wieder zu seinem Ursprungsgewässer zurück, wo er laicht und stirbt. Heute stellen Wasserkraftwerke, Wehre und dergleichen unüberwindbare Hindernisse dar. Zudem erschweren Kanalisierungen, Flussbett-Umlegungen und zubetonierte Ufer die Suche nach geeigneten Laichplätzen. Diese Faktoren sowie Gewässerverschmutzung und Überfischung haben dafür gesorgt, dass der Lachs in der Schweiz weitgehend ausgestorben ist. Allerdings gibt es Bestrebungen, diesen Fisch hier wieder anzusiedeln.

Pro Kilogramm Körpergewicht legt ein Lachs zirka 2000 Eier, jedoch schaffen es nur 10% der Jungfische ins Erwachsenenalter. Da es extrem aufwendig ist, Lachse gezielt zu züchten, importiert die Swiss Alpine Fish AG alle zwei Monate 40 000 Eier von einem zertifizierten Unternehmen in Island. Nach dem Schlüpfen



Das Credo von Julian Connor (links) und Ronald Herculeijns lautet «glückliche und stressfreie Fische». (Bild: db)



Das Ernten und anschließende Waschen geht ruckzuck. (Bild: zVg)

ernähren sich die Larven vier Wochen lang nur vom Eidotter. Dann werden sie je nach Grösse in verschiedene Süswasserbecken verteilt. Ab einem Gewicht von 150 Gramm kommen sie in das grosse, mit Salzwasser gefüllte Hauptbecken. Insgesamt dauert es rund zwei Jahre, bis die Fische ihr Zielgewicht von 3,5 Kilogramm erreichen und geerntet werden können. In der Anlage werden gleichzeitig sechs Lachsgenerationen aufgezogen, so können pro Jahr zirka 600 Tonnen produziert werden.

Das Schlachten, in der Fachsprache «Ernten» genannt, geschieht auf möglichst schonende Art und Weise. Zuerst kommen die Tiere in das sogenannte «Ausnüchtersbecken». Dort gibt es eine Woche lange nichts zu fressen, damit der Darm sauber und alles ausgeschieden ist. Danach gelangen die Fische in eine Röhre, in der sie einen Stromschlag erhalten, der sie betäubt. Innerhalb von ein bis zwei Sekunden werden ihnen dann manuell die Kiemen durchgeschnitten.

Anschliessend werden sie ausgenommen, gewaschen und noch am selben Tag direkt an die Kunden geliefert oder im hauseigenen Ofen geräuchert.

Die Idee für die erste Indoor-Lachszucht in der Schweiz stammt von Julian Connor. Er esse gerne frischen Fisch, erzählt der in Zürich lebende Brite. Doch eine Lachszucht suchte man bis anhin in der Schweiz vergebens. Der Bedarf von jährlich 13 000 Tonnen wurde einzig und allein durch Importe gedeckt. Und das bedeutet, dass der Fisch, der auf dem Teller landet, schon mindestens fünf Tage aus dem Wasser raus ist.

Doch es war nicht nur der Wunsch nach frischem Lachsfleisch, den Connor dazu bewog die Swiss Alpine Fish AG zu gründen. Auch die negativen Auswirkungen, die Lachsfarmen auf die Umwelt haben, beschäftigten ihn. An manchen Orten werden die Tiere in Netzkäfigen im Meer gehalten. Dabei fallen Exkremente und Futterreste auf den Boden, was zu einer

Überdüngung führt und dem Ökosystem schadet. Ausserdem können durch das offene System Läuse und andere Krankheitserreger ungehindert zu den Fischen vordringen. Folglich werden Desinfektionsmittel und Antibiotika eingesetzt, welche wiederum in die Umwelt gelangen.

Also fasste Connor den Entschluss, eine geschlossene Indoor-Anlage zu bauen, in der die Tiere in reinem Bergwasser schwimmen können, das frei von Antibiotika, Chemikalien und Mikroplastik ist und als Zusatz lediglich Salz enthält.

Schutz vor Fressfeinden

Künstliche Strömung und eine Beleuchtung, die die nordeuropäischen Lichtverhältnisse simuliert, sollen den Fischen eine ähnliche Lebensqualität wie in der freien Natur bieten. Zudem sind sie durch das geschlossene System nicht nur vor Krankheitserregern, sondern auch vor Fressfeinden wie Greifvögeln oder Raubfischen geschützt. Auch Sauerstoffgehalt, Temperatur und pH-Wert des Wassers können im Gegensatz zu einer offenen Anlage hier genau reguliert werden.

Durch zwei verschiedene Filtersysteme kann 98% des gebrauchten Wassers recycelt werden. Der mechanische Filter fungiert als Sieb, in dem die Abfallprodukte hängen bleiben. Diese werden später zu Biogas verwertet. Der biologische Filter besteht aus Plastikteilchen, auf denen sich Bakterien, die in den Fischen vorkommen, ansiedeln und das Wasser säubern.

Wer mit einer Unternehmensneugründung den Sprung ins kalte Wasser wagt, tut gut daran, verlässliche Mistreiter ins Boot zu holen. Deswegen fragte Connor seinen guten Freund Ronald Herculeijns, ob er nicht mitmachen wolle. Herculeijns, der damals bei einem Champagnerhersteller tätig war, kündete seinen Job und wurde Marketing- und Verkaufsleiter und Mitigentümer von der Swiss Alpine Fish AG. Heute halten insgesamt 27 Investoren Anteile am Unternehmen.

Die Suche nach dem perfekten Standort war nicht einfach, doch in Lostallo im bündnerischen Misox wurde man fündig. Hier stimmt einfach alles: Das Wasser der Moesa ist von herausragender Qualität, und es ist genug da, um die riesigen Becken, die für die rund 160 000 Fische benötigt werden, zu füllen. Zudem befinden sich keine Bauernhöfe in der Nähe, von denen Düngemittel oder Gülle in den Fluss gelangen könnten. **db**