

Sauberes Wasser für die Lachse

Kein anderer Fisch wird hierzulande häufiger konsumiert als Lachs. Produziert wird der Lachs im Ausland in Netzgehegen. Nicht so im Misox: Dort sollen die Lachse möglichst nachhaltig produziert werden.

CHRISTIAN ZUFFEREY

Eine Dokumentation auf BBC über Lachsfarmen liess aufhören. In den Netzgehegen vor den Küsten von Norwegen oder Chile werden Millionen Lachse gehalten. «Das Meer darunter ist aufgrund der Ausscheidungen, der vielen Chemikalien und der Antibiotika, die in den Lachsfarmen zum Einsatz kommen, aber praktisch tot», erklärt Ronald Herculeijns, Verkaufsleiter der Swiss Alpine Fish AG. Trotz dieses Zustands wird Lachs importiert und konsumiert – in der Schweiz sogar mehr als jeder andere Fisch. In Lostallo GR hat nun vor einem knappen Jahr die Swiss Alpine Fish AG als eine der ersten Lachsfarmen weltweit begonnen, Lachs aus landbasierter Haltung zu verkaufen.

Lachs im Misox

Möglichst nachhaltig sollen die Lachse im bündnerischen Misox produziert werden, selbst wenn die 40 000 Lachseier alle zwei Monate aus Island eingeflogen werden müssen. «Ich



Ronald Herculeijns, Verkaufsleiter der Swiss Alpine Fish AG, setzt auf Nachhaltigkeit bei der Aufzucht der Fische. (Bild: Christian Zufferey)

hole die zwei Boxen mit den Fischeiern persönlich am Flughafen in Zürich-Kloten ab und fahre mit ihnen gleich bis zu einer Autobahnraststätte bei Landquart, wo mir ein Mitarbeiter aus Lostallo entgegenkommt, um die Eier ins Misox zu holen», erklärt Herculeijns.

Für Lostallo habe man sich entschieden, weil das Wasser in der Region, wo nur wenig intensive Landwirtschaft betrieben werde, besonders sauber sei. Zudem benötigen Lachse kaltes Wasser. «Im Sommer müssen wir das Wasser oft sogar mit ei-

nem Wärmetauscher kühlen», sagt Herculeijns.

Heikler Moment

Entsprechend dem natürlichen Lebenszyklus der Lachse sind verschiedene Wasserbecken nötig. Die Fischeier kommen erst mal in kleine Plastikschalen, durch die ein Bach Frischwasser fliesst. Die Larven schlüpfen innerhalb von etwa zwei Monaten und kommen dann in Rundbecken mit frischem Süswasser. Im Alter von etwa zehn Monaten, wenn die Lachse vom Süss- ins Meerwasser wandern, kommen

sie in der Aquakultur in einen Behälter mit Brackwasser, das heisst leicht salzigem Wasser. In der Natur ist das der heikelste Moment und die Sterblichkeit am grössten. Es sind vor allem schwächere Tiere, die in dieser Phase verenden, oder solche, deren Organe sich noch zu wenig von Süss- auf Salzwasser umgestellt haben. Auch in Lostallo ist die Mortalität in dieser Phase am grössten.

Nach zwei Monaten im Brackwasser kommen sie in grosse Ringbecken mit salzhaltigem Wasser. Weil Lachse es

lieben, gegen den Strom zu schwimmen, wird das Wasser in den sechs Meter tiefen Becken in ständiger Strömung gehalten. In einem inneren Ring leben die noch jüngeren, im äusseren Ring die älteren Fische – bis sie im Alter von zwei Jahren schlachtreif sind.

Ausnüchterungsbecken

Bevor die Lachse geschlachtet werden, kommen sie noch einmal für eine Woche in ein Ausnüchterungsbecken mit Süswasser, wo sie kein Futter mehr bekommen. Geschlachtet werden sie, indem den mit

Im Alter von etwa zehn Monaten kommen die Lachse in der Aquakultur in einen Behälter mit Brackwasser.

Stromstössen betäubten Fischen die Kiemen aufgeschnitten werden. Die meisten Lachse werden ausgenommen und frisch verkauft. Nur ein verhältnismässig kleiner Teil wird vor Ort filetiert und teils sogar geräuchert. Es gibt bereits Bestrebungen, mit Weinbauern aus der Region zusammenzuarbeiten, die nicht mehr benötigte Eichenfässer zum Verbrennen und Räuchern zur Verfügung stellen könnten. **SEITE 16**