

# Lachs aus den Schweizer Alpen – wie früher

Der Konsum von Zuchtfisch empfiehlt sich, wenn wir angesichts der Überfischung der Meere die Bestände schonen wollen. Trotzdem regt sich bei Tierschützern Widerstand gegen Fischfarmen.

VON CHRISTIAN MEYER

Weltweit kämpfen Lachszuchten mit Imageproblemen. Die Meldungen über hohe Antibiotika-, Chemie- und Fettzusätze im Futter zwecks Schnellmast reissen nicht ab. Kritische Konsumenten sind verunsichert – besonders Antibiotika, aber auch weitere Rückstände in Zuchtfischen, stehen im Verdacht, den menschlichen Körper übermässig belasten.

Die Indoor-Zuchtfarm Swisslachs im bündnerischen Südtal Misox verfolgt einen neuen Ansatz: «Wir verzichten vollständig auf Chemie und Antibiotika. Ausserdem schwimmen unsere Fische in einwandfreiem Wasser», sagt dazu Marketing- und Verkaufsdirektor Ronald Herculeijns.

Das kommt bei Schweizer Konsumenten überraschend gut an, der höhere Preis für Lachsfilet von rund 60 Franken pro Kilo wird in Kauf genommen, zumal auch das Verkaufsargument Frische zieht. «Nach der «Ernte» ist unser Lachs in der Regel zwei, drei Tage später im Verkauf – das ist bei Importware nahezu unmöglich», bekräftigt Herculeijns das Bestrebens um möglichst kurze und umweltschonende Transportwege, was die CO<sub>2</sub>-Bilanz positiv beeinflusst.

## Glanzvolle Testresultate

Bei Geschmackstests schliesst Schweizer Lachs regelmässig mit Bestnoten ab, etwa im SRF-Magazin Kassensurzturz. Auch die Spitzengastronomie ist angetan von der Qualität aus dem Misox. So urteilt etwa Sternekoch Fabio Toffolon vom Berner Restaurant zum Äusseren Stand: «Swisslachs weist eine optimale Konsistenz auf, für mich stimmen sowohl die Festigkeit, der Fettgehalt als auch der Geschmack – kurz, das ist Bombenqualität. Ausserdem überzeugt mich die Frische der gelieferten Ware.»

Wichtig für Sushi-Liebhaber und alle, die Lachs roh oder halb roh geniessen möchten: Herculeijns verweist darauf, dass die vom Amt für Lebensmittelsicherheit vorgeschriebene Gefrierbehandlung für den Rohverzehr von Frischfisch bei Swisslachs entfallen darf.

Die Schonung der Meeresfischbestände ist ein weiteres gewichtiges Argument für den Konsum von Schweizer Zuchtlachs. Importiert werden jährlich insgesamt rund 73 000 Tonnen Meeresfisch, Tendenz steigend.

Kurz: Im Misox bahnt sich eine Erfolgsstory an, wie sie das Publikum liebt. Dabei lief das Geschäft nicht von Anfang an – es musste sogar neues Kapital beschafft werden. Heute könnte Herculeijns die dreifache Menge absetzen.



Ronald Herculeijns, Marketing-Direktor Swisslachs.

### Tierschutz erhebt Einwände

Generell auf das Tierwohl angesprochen, verweist Herculeijns auf die Stresshormonwerte der Tiere. Diese sollen alle im Normalbereich liegen. Und er ergänzt: «Die Lachse leben bei uns sicher stressfreier als in der Natur, wo es für die Fische natürliche Feinde wie Raubvögel, Raubfische und Parasiten abzuwehren und Hindernisse zu überwinden gilt.» Ein Parameter für das Fischwohl sei in erster Linie eine gute Wasserqualität. Selbst das Problem der Aufnahme von Microplastics, wie es bei Meerestischen immer häufiger der Fall sei, falle weg.

Was sagen Tierschützer zu Fischzuchtanlagen? Dazu der Zoologe Samuel Furrer (52) vom Schweizer Tierschutz STS in Basel: «Es laufen momentan diverse Studien, etwa an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW), um Kriterien für eine tierfreundliche Haltung von Zuchtfischen zu definieren. Über den Zeithorizont der Veröffentlichungen und was

dabei heraus kommt, kann man noch nichts sagen, aber meine persönliche Meinung steht fest – solche Fischzuchten betreiben Massentierhaltung».

### Ausbau geplant

Ronald Herculeijns, sichtlich stolz auf die momentan starke Nachfrage, plant schon den Ausbau. Wenn alles gut laufe, könne man noch in diesem Jahr mit einem grossen Erweiterungsbau in Lostallo beginnen. Zu den bisherigen Investitionen für die bestehende Anlage von rund 20 Millionen Franken, getragen von privaten Anlegern und einer Schweizer Grossbank, sagt der HSG-Absolvent (50) nur so viel: Wir rechnen mit einem zusätzlichen Investitionsvolumen von 30 Millionen Franken für den Erweiterungsbau und für die Vergrösserung der Lachsraucherei, von deren Gedeihen ich mir viel verspreche». In 2019 wurde ein jährliches Volumen von 320 Tonnen Frischfisch und 20 Tonnen Rauch-Lachs erreicht, mit dem

Neubau soll die Produktion in drei Jahren sowohl für Frischfisch als auch für geräucherten Fisch mindestens verdreifacht werden. Allerdings müssen diese Pläne angesichts der Corona-Krise wohl neu bewertet werden.

### Schnelles Geld – aber nicht für alle

Beileibe nicht alle Schweizer Zuchtfarmen reiten auf der Erfolgswelle. Erinnert sei etwa an das unrühmliche Ende der Rheintaler Fischzucht des Reinigungsmittelpioniers Hans Raab vor rund zehn Jahren. Und der 30-Millionen-Flop der Störzucht in Leukerfeld (VS) unter der Federführung von Ex-Nestlé-Chef Brabeck erst vor ein paar Monaten erregte über die Branche hinaus Aufsehen. Ferner tun sich ein paar Gründer von kleineren Fischzuchten schwer und kämpfen sowohl mit Produktions- als auch mit Absatzproblemen.

Für manche Schweizer Züchter stellt die Situation in den Kühlvitrinen der Läden eine zusätzliche Knacknuss

dar: Günstige, aber angetaute Importware, etwa Shrimps, liegen oft neben frischen, aber viel teureren Schweizer Erzeugnissen. Das Prädikat «aufgetaut» wird nicht immer schriftlich kommuniziert, sondern oft nur auf mündliche Nachfrage der Kunden – ein Umstand, der bei Konsumentenorganisationen zunehmend auf Kritik stösst, zumal häufig dieselbe oder ähnliche Tiefkühlware deutlich billiger zum Verkauf steht. ●

Einige Lieferanten von Zuchtfisch/Krustentieren aus Schweizer Produktion:

Aemme Shrimp, 3400 Burgdorf BE, [www.aemmeshrimp.ch](http://www.aemmeshrimp.ch)

Capederfood Lumnezia, Alpensaibling, 7142 Cumbel GR,

[www.capederfood.ch](http://www.capederfood.ch)

Greenfish Shrimps, 9430 St. Margrethen SG, [www.greenfish.ch](http://www.greenfish.ch)

Swisslachs, Lostallo GR, [www.swisslachs.ch](http://www.swisslachs.ch)

Swissshrimps, 4310 Rheinfelden AG, [www.swissshrimps.ch](http://www.swissshrimps.ch)

Tropenhaus Frutigen, [www.tropenhaus-frutigen.ch](http://www.tropenhaus-frutigen.ch)

Valperca S.A. La perche Loë, 3942 Raron VS, [www.lapercheloe.ch](http://www.lapercheloe.ch)



Prachtsexemplar aus der Lachsfarm in Lostallo/Misox: Atlantischer Lachs (Salmo salar).

### Insekten statt Fischabfälle?

Swisslachs gilt als einer der fortschrittlichsten Indoor-Zuchtanlagen. So kommt das Futter gegenwärtig von der Firma Biomar (F) und ist frei von Antioxidantien. Fischmehl, Fischöl und pflanzliche Bestandteile sind die wichtigsten Zutaten. Der Anteil an Fischmehl im Fischfutter beträgt 20 Prozent; der Anteil an Fischöl 15 Prozent. Swisslachs arbeitet mit der ZHAW an einem Projekt, in dem untersucht wird, inwiefern der Fischmehlanteil durch Insektenmehl reduziert werden kann. Marketingdirektor Ronald Herculeijns erklärt dazu: «Diese Experimente werden in den Anlagen der ZHAW durchgeführt und müssen über längere Zeit stattfinden, damit wir schlüssige Resultate erhalten und gegebenenfalls die Fütterung umstellen können.» Interessant: Die riesige Anlage mit Rundbecken schiebt die Fische ins «Training». Die Lebensumwelt sogenannter anadromer Wanderfische wie der Salm (in Flüsse aufsteigender Lachs) wird mit einer Gegenstromanlage simuliert – der Fisch schwimmt instinktiv gegen den

Strom, der ihm in der Natur einst den Weg ins Laichgebiet wies. Riesige Salmschwärme bis in die Alpen Täler, wie sie heute noch in Kanada vorkommen, das war einmal. Die durch Bauwerke errichteten Hürden in Europas Strömen sind immer noch zu gross. Zurück zur Indoor-Zuchtanlage: Für Fische, die sich in geschützten Bereichen ausruhen wollen, bestehen strömungsarme Zonen. Aus bio-hygienischen Gründen werden Besuche auf einem Minimum gehalten, um eine Gefahr von eingeschleppten Keimen zu verhindern. Das ausgeklügelte System in der Indoor-Anlage sorgt dafür, dass auch Organisationen wie Fair Fish und der WWF mit ein paar wenigen Vorbehalten nichts gegen diese Art Zucht einzuwenden haben. So werden Futterreste gefiltert und anschliessend in Biogas umgewandelt. Zur sogenannten «Ernte» (Schlachtung): Die Schweizer Tierschutzverordnung (TSchV) schreibt vor, dass Fische vor der Tötung betäubt werden müssen. Bei Swisslachs erfolgt dies per Stromschlag und Kiemenschnitt.

## Gebratener Lachs mit schwedischer Hofmeistersauce (kalte Dillsauce) Blitz-Rezept für vier Personen

### Zutaten

4 Lachsstranchen zu 120–150 g  
2 EL Butterschmalz oder Öl  
Salz, Pfeffer

### Hofmeistersauce

4 EL Dill, gewaschen, abgezupft, fein gehackt  
8 EL Mayonnaise  
8 EL Joghurt oder Skyr  
2–3 EL Senf  
1 EL Honig  
Salz, Pfeffer  
etwas Zitronensaft

### Zubereitung

Für die Hofmeistersauce alle Zutaten in eine Schüssel geben, mischen, kühlen lassen.

Lachsstranchen mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne in Butterschmalz oder Öl anbraten, je nach Geschmack innen roh (Kerntemperatur 36 °C), glasig (Kerntemperatur 50–55 °C), oder durchgegart (60 °C). Lachsstranchen auf heissem Teller gefällig anrichten, mit Dill, Zitrone und ein paar Tupfern Sauce dekorieren. Rest der Sauce separat servieren. Dazu passen Reis oder Salzkartoffeln.

