

## Fish for future: wie Technik und Wissenschaft die Fischzucht revolutionieren

SWISS LACHS  
(Lostallo, Graubünden/Schweiz)



**D**ie landbasierte Meeresfischzucht, also die Fischzucht von Meeresfischen im Binnenland, schlägt mehrere Fliegen mit einer Klappe: Zum einen will sie die Wege zum Kunden minimieren und dadurch absolute

Frische garantieren, zum anderen schließt sie durch die Verwendung von sauberem, mit Salz angereichertem Grundwasser Mikroplastik aus. Auch das Verfüttern von Antibiotika entfällt, da die Fische gesund in einem geschlossenen System aufwachsen.

All diese Faktoren veranlassten den englischen Initiator Julian Connor, zusammen mit seinem niederländischen Freund und Geschäftspartner Ronald Herculeijns, mit SWISS LACHS eine moderne landbasierte Lachszucht zu realisieren. Ihr zündender Funke war eine TV-Dokumentation über konventionelle Lachsfarmen in Norwegen und Chile mit ihren Umweltauswirkungen. Begeistert berichtet Ronald davon, wie die Idee zunächst Irritationen auslöste. „Lachs mitten in den Schweizer Alpen, wie soll das denn gehen?“ Aber wer aus einem Land stammt, dessen Fläche zu rund einem Viertel unter dem Meeresspiegel liegt, lächelt das charmant weg und macht sich mit viel Elan an die Planung.

Die beiden Unternehmer fanden in Lostallo einen geeigneten Standort, der logistikfreundlich an einer Hauptverkehrsader liegt und über einen Zugang zu reinstem Brunnenwasser verfügt. Dieses wird in einer Kreislaufanlage, also einem geschlossenen System, mehrfach wiederverwendet. Einfach nichts verschwenden lautet hier die Devise – auch kein Grundwasser.

SWISS LACHS produziert im südlichsten Zipfel des Kantons Graubünden eine Qualität, die ich rein geschmacklich nach Island oder Irland verortet hätte – also Länder, die für ihre Lachsqualität bekannt und in Europa sehr beliebt sind. Und da die Lachszucht im offenen Meer immer wieder für Schlagzeilen sorgt, kann man guten Gewissens hier einkaufen. Ein kleiner Shop neben der großen Halle hat für Durchreisende täglich geöffnet. Viel Lachs wird mittlerweile auch vor Ort und über einen Onlineshop an Endkunden verkauft. Der Groß-

teil wird jedoch über Kühllogistik-Partner an Schweizer Händler und Gastronomen vertrieben. Die Nachfrage übertrifft das Angebot bei Weitem und eine Erweiterung der Anlage ist bereits geplant, erzählt Ronald, während er uns seine Pläne am Laptop zeigt.

Im Inneren der Anlage fühle ich mich wie in einem Bergstollen. Das Wasser tost. Unterwasser-Propeller erzeugen eine konstante Strömung, um die Fische in Bewegung zu halten, die sich in dem runden und 6 Meter tiefen Becken frei bewegen können. Die Stationen, die ein Lachs auch in der Natur durchschwimmt, werden in der Anlage naturgetreu simuliert. Alle 20 Minuten prasselt Fischfutter aus einem Schlauch in die Becken und die Fische schnappen sich die Pellets aus Protein, Fett, Vitaminen und Ballaststoffen. Ein Monitor überwacht die Futteraufnahme und wertet aus, wann die Fische satt sind. Ronalds Augen funkeln, als er uns das Computerprogramm vorführt. Nachhaltigkeit bedeutet eben auch hier, kein Gramm Futter zu verschwenden.

Haben die Lachse nach 12 Monaten im Süßwasser und weiteren 12 Monaten im Salzwasser in der Anlage ihr Gewicht von 4 bis 5 Kilogramm erreicht, werden sie schonend abgefischt und vor Ort geschlachtet.

Am Ende unseres Rundgangs holt Ronald noch ein Ass aus dem Ärmel. Erst spät habe man realisiert, dass man ja auch noch direkt vor Ort räuchern könne. Nach ein paar Telefonaten wurde der schottische Räuchermeister John Flett eingeflogen und direkt engagiert. Mit breitem Akzent und viel Herz entwickelte er eine eigene Räucherlachslinie, die wir zusammen verkosten. Als mich John begeistert zur Seite nimmt, verrät er mir sein Geheimnis: Mit einem Mix aus Trocken- und Nasssalzen sowie mit reinen Eichenspänen veredelt er seine Filets, die nach über 2 Tagen Produktionszeit im Hause handgeschnitten und vakuumiert werden.

Gäbe es eine Europameisterschaft im Indoor-Fischzüchten und -Räuchern, wären die Schweiz und Schottland in dieser Kombination ganz klar meine Dauer-Favoriten. Merci Vielmol, Dank Je Wel und Thanks Mates!

