



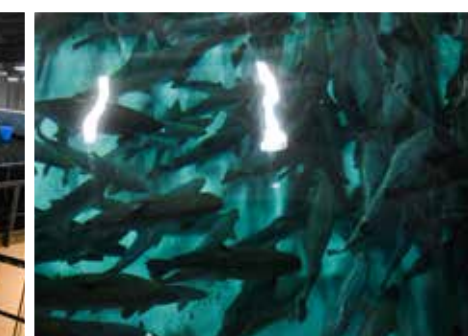
Lachsfachmann Peter Mustermann salzt die Lachsfilets mit viel Fingerspitzengefühl.

Lachszucht, die gegen den Strom schwimmt

Ronald Herculeijns und Julian Connor, ein Holländer und ein Brite, haben 2016 in Lostalio «Swiss Lachs» eröffnet. An der Moesa bei Lostalio GR betreiben sie die nachhaltigste Lachsfarm der Schweiz – mit Erfolg.

TEXT LEILA BAKKERS/HEIDI ANDERES FOTOS TIPRESS

Impressum: Coop, Region Ostschweiz-Ticino, Postfach, 9201 Gossau; Tel. 071 388 44 11; E-Mail: info-ost@coop.ch; Redaktionsleitung: Heidi Anderes



«Ich liebe Lachs. Darum wollte ich eine nachhaltige Zucht aufbauen.»

RONALD HERCULEIJNS

Bilder oben:
In Lostalio im
Misox herrschen
aufgrund der Was-
serqualität ideale
Bedingungen
für eine nach-
haltige Zucht von
Atlantidlachs vor.

Mit Fisch und Aquakultur hatte eigentlich keiner der beiden Firmengründer zuvor etwas am Hut. Ronald Herculeijns hatte beruflich mit Schokolade, Tabak und Champagner zu tun, Julian Connor war im Stahlhandel tätig.

Doch der Traum der beiden war es, am Fusse der Schweizer Alpen die nachhaltigste Lachsfarm der Schweiz zu bauen – und zwar aus zwei Gründen: «Einerseits liebe ich Lachs», sagt Co-Gründer Ronald Herculeijns (52) auf einem Rundgang durch den Betrieb und lacht. «Andererseits habe ich mehr und mehr festgestellt, dass die Importe in die Schweiz zunehmen. Das weckte den Wunsch in mir, eine Zucht aufzubauen, welche die Meere nicht verschmutzt oder ausbeutet.»

Bei der Verwirklichung ihres Projekts haben sie weder Kosten noch Mühen gescheut. Herculeijns wirft etwas Futter ins Wasser und zählt die wichtigsten Eckpfeiler auf, um Lachs von höchster Qualität zu züchten: «Sieben Meter tiefe Becken, Turbinen zur Nachbildung der Flussströmung, Salz aus Schweizer Salinen sowie ein hochmodernes und absolut nachhaltiges System zur Filtration des Grundwassers – und alles mit Wasserkraft betrieben.»

Bergwasser für das Fischwohl

Der kubische Holzbau in Lostalio – mit dem Auto auf dem Weg ins Tessin kaum zu übersehen – beherbergt ein komplett in sich geschlossenes System, in dem gleichzeitig sechs Generationen atlantischer Lachs heranwachsen. Die Eier kommen aus Island, alles andere geschieht vor Ort: Die Lachse schlüpfen hier und wachsen zwei Jahre heran. Dann wiegen sie etwa 3,5 Kilo und werden geerntet, sprich: geschlachtet.

«Vor dem Aufbau des Unternehmens haben wir 14 verschiedene Standorte geprüft», erinnert sich Ronald Herculeijns. «In Lostalio fanden wir die beste Wasserqualität dank eines tiefen Kalkgehalts. Wir wollten nur das Beste für unsere Fische.» Das geschlossene System bietet für das Fischwohl viele Vorteile: «Unsere Lachse werden nicht behandelt», führt er aus, «sie werden mit Fischmehl, Fisch-

öl und pflanzlichem Futter gefüttert und erhalten keine Antibiotika oder Medikamente.»

Wie in der Natur

Parasiten und Bakterien seien ausgeschlossen, da die Fische in einer kontrollierten Umgebung mit hohen Hygienestandards aufgezogen werden. Das Wasser, in dem die Lachse schwimmen, wird durch biologische Filter gereinigt, «genauer gesagt durch Mikroorganismen, die das Wasser in den Becken laufend reinigen», präzisiert der Fachmann.

Die Becken im Betrieb sind so konzipiert, dass sie genau die Bedingungen nachbilden, welche die Lachse in ihrem natürlichen Lebensraum vorfinden: «Das beginnt mit Turbinen, die es ihnen ermöglichen, gegen die Strömung zu schwimmen, wie sie es in Flüssen tun», erklärt Ronald Herculeijns. «Und geht über die allmähliche Erhöhung des Salzgehalts in den Becken, die den Übergang vom Süßwasser zum Meer nachahmt, wie es die Fische in ihrer ersten Lebensphase durchlaufen.»

Die Qualität ist also gesichert: So sehr, dass sogar der WWF, der die Produktionsstätte überprüft hat, den Lachs aus der Lostalio-Zucht als «sehr empfehlenswert» eingestuft hat. ●

Erhältlich ist Lachs aus Lostalio in allen bedienten Coop-Metzgereien von Schaffhausen bis Poschiavo, welche auch frischen Fisch im Sortiment haben.