

IM FRÜHLING IST ES SO WEIT In der Zucht bei Lostallo GR im Misox werden die ersten Lachse bald ihr Schlachtgewicht erreichen. Das Bild links zeigt sie in einem jugendlichen Stadium.

Der Lachs wächst in Süßwasser auf, schwimmt flussabwärts via Brackwasser ins Meer und wandert nach zwei, drei Jahren zurück ins Süßwasser. Ein komplexes Leben – und ein komplexes Unterfangen, diesen Fisch in einem Bündner Alpental zu züchten.

Lachs aus



dem Misox

Schweizer Lachs



FÜR DIE KLEINEN In diesen runden Tanks erhalten die jungen Lachse erstmals Futter.



ROGEN AUS ISLAND Nach dem Schlüpfen ernähren sich die Fischchen vom Eidotter.



DIE LACHSZUCHT hat im Misox neue Arbeitsplätze geschaffen. Thomas Bücher überprüft die Sauerstoffzufuhr.



GEGEN DEN STROM schwimmen die Lachse im Ring aus Beton, in den Strömungsschatten können sie sich ausruhen.



VERKAUFSCHIEF Ronald Herculeijns ist zuversichtlich, ab April erste Misoxer Lachse anbieten zu können.

Text Paul Imhof
Fotos Joseph Khakshouri

STRENG GENOMMEN liegt die Fischzucht «Swiss Lachs» im Misox auf der falschen Seite der Alpen. Dort gibt es keine Lachse. Ihr europäischer Lebensraum liegt auf der Alpennordseite, wo der Salmo salar, der Atlantische Lachs, einst weit verbreitet war. Seine Laichplätze fanden sich bis unterhalb des Grimselpasses, 1200 Kilometer von der Nordsee entfernt – Rekord für den Rheinlachs. Umgekehrt schwammen die jungen Lachse im Alter von ein bis zwei Jahren durch den Wanderkorridor Rhein in den Atlantik, frassen sich dort auf Erwachsenenformat und kehrten im Alter von drei bis vier, fünf Jahren zu ihren Laichplätzen zurück, um sich fortzupflanzen. Die Heimreise der Schweizer Lachse führte südwärts – jedoch nie in den Süden. Wie aber kommen Investoren auf die Idee, ihr Geld ausgerechnet dort für einen Fisch zu riskieren, dessen Leben so komplex verläuft wie beim Lachs?

Süsswasser, Brackwasser, Salzwasser, Brackwasser, Süsswasser? Komplizierter kanns kaum gehen. «Wir haben verschiedene Standorte geprüft», erzählt Ronald Herculeijns, Director of Sales & Marketing und einer von 20 Investoren der 2014 gegründeten Swiss Alpine Fish AG. «Für das Misox sprachen Qualität und Verfügbarkeit des Wassers.»

DIE FISCHZUCHT BEI LOSTALLO ist ein geschlossener Kreislauf, eine Indoor-Anlage nach neuesten Erkenntnissen. «Wir haben eine eigene Kläranlage und strengste Umweltvorschriften», so der Verkaufsdirektor, «pro Tag füllen wir nicht mehr als zwei Prozent frisches Grundwasser nach.» Ganz anders als Lachsfarmen im Meerwasser, wo die Fische in Netzgehegen zusammengepfercht werden. Futterverbrauch, Antibiotika, Bewegungseinschränkungen und Krankheiten von Algen- und Parasitenbefall bis zu Infektionen haben diese Fische in Verruf gebracht. Und den Engländer Julian Connor, Angler und Lachsliebhaber,

vor fünf Jahren auf die Idee, Lachse in einer geschlossenen Kreislaufanlage zu züchten. Nun ist Connor CEO der Swiss Alpine Fish AG. «Bei uns wird weder das Wasser noch der Boden verschmutzt», erklärt Herculeijns, «auch ein unerwünschter äusserer Einfluss kann nicht ins System eindringen. Deshalb können wir komplett auf Antibiotika und andere Chemie verzichten.» Das müssen sie auch, denn Antibiotika würden die guten Bakterienkulturen im Wasserreinigungssystem vernichten. Sie haften auf Plastikchips und bauen die schlechten im Wasser ab. Die getöteten Bakterien gelangen mit Fischkot und Futterresten in eine Biogasanlage.

DAS WIRKT FAST ZU PERFEKT, um wahr zu sein. Wie zum Beispiel kann der Lachs seinen Wandertrieb ausleben? Indem er gegen den Strom schwimmt! Aber schön der Reihe nach: Alle zwei Monate werden rund 40 000 Lachseier aus einer Indoor-Anlage in Island geliefert. Der Rogen wird in ein Becken mit Grund-

«Pro Tag füllen wir nicht mehr als zwei Prozent frisches Grundwasser nach»

wasser gegeben, wo er schlüpft, sich vom Eidotter ernährt und die ersten Entwicklungsschritte durchlebt. Mit etwa zwei Zentimetern Länge kommen die Fischchen in runde Tanks und erhalten erstmals Futter. In den nächsten Becken wird Salz zugeführt, die Fische gewöhnen sich ans Brack- und Salzwasser, ihre Haut wird silbern. Mit gut neun Monaten nähern sie sich dem Meer. Nach zwei bis drei Monaten wechseln sie ins Meer: In Lostallo sind das zwei Betonringe, der innere ist 80 Meter lang, der äussere 100 Meter; insgesamt enthalten sie 2670 Kubikmeter Salzwasser (880 im inneren, 1790 im äusseren Becken). 20 000 bis 30 000 Fische bleiben gut ein Jahr lang im inneren Ring und wachsen dann, wenn sie 150 Gramm schwer geworden sind, im äusseren Ring auf 3,5 bis 4 Kilo aus. In den beiden Ringen dürfen die Lachse

gegen den Strom schwimmen, aber sie können sich nicht treiben lassen, weil ihnen hinter einem Gitter der Propeller im Weg steht, der die Strömung erzeugt. Die Ringe sind mit stillen Stellen ausgestattet, die Strömungsschatten simulieren. Dort ruhen sich die Fische aus. Nach etwa zwei Jahren kommen sie für zehn Tage ins Hälterungsbecken mit Süsswasser und werden nicht mehr gefüttert: Zeit abzulaichen, Zeit zu sterben. Herculeijns: «Elektrisch betäubt, Kiemenschnitt, das geht sehr schnell, laut WWF und Fair Fish die beste Methode, Fische zu töten.» Dann kurz auf Eis gelagert, dann maschinell ausgenommen, von Hand und maschinell entschuppt, nach Grösse sortiert, filetiert und in der eigenen Räuchererei weiterverarbeitet oder am Stück verschickt, denn «einige Kunden wollen den Fisch frisch und ganz haben».



DELIKAT! Erfolgreicher Probelauf mit Lachsforellen: Die Fische schmecken.

GERÄUCHERT WERDEN DIE LACHSE in einem schottischen Räucherofen, den man samt schottischem Räuchermeister und Sohn importiert hat. Die beiden hängen die Fische in Kaltrauch von Eiche und Buche bei 20 bis 25 Grad Celsius. Nach einem Versuch mit Lachsforellen soll der Lachs im April 2018 auf den Markt gelangen.

swisslachs.ch