



VOM SUSHI-LIEBHABER ZUM PIONIER DER SCHWEIZER LACHSZUCHT

Ein Gespräch mit Ronald Herculeijns, dem Gründer der **SWISS ALPINE FISH AG**, über die nachhaltige Lachszucht inmitten der Alpen.

Herr Herculeijns, die Zucht von Lachsen ist in den letzten Jahrzehnten zu einem wichtigen Bestandteil der globalen Fischereiindustrie geworden. Lachszuchtfarmen sind auf der ganzen Welt vor allem entlang der Meeresküsten zu finden. Wie kommt man auf die Idee, Lachse in Graubünden inmitten der Alpen zu züchten?

Vor rund 15 Jahren fiel mir auf, dass Sushi-Restaurants überall wie Pilze aus dem Boden schossen. Ich liebe rohen Lachs und Sushi. 2013 habe ich mit einem englischen Freund eine BBC-Dokumentation gesehen. Diese Dokumentation wurde etwas später auch von anderen Fernsehsendern ausgestrahlt. Nachdem wir die Dokumentation angesehen hatten, haben mein Freund und ich uns gefragt, ob es nicht Möglichkeiten gibt,

Lachs in der Schweiz zu züchten. Ich habe bei der Schweizer Zollverwaltung die Importzahlen von Lachs angefragt und gesehen, dass Lachs mit Abstand der meistimportierte Fisch und beliebteste Speisefisch der Schweizer war (und nach wie vor ist). Wir haben Studien über die »Recirculating Aquaculture Systems« gelesen und erkannt, dass es tatsächlich möglich ist, Lachs in der Schweiz zu züchten. Im Jahr 2013 haben wir die Firma Swiss Alpine Fish AG gegründet und den Business Plan geschrieben. Nach vielen Investorengesprächen konnte die Finanzierung sichergestellt werden. Im Juni 2015 begann der Firmen-Bau in Los-tallo, dem italienischsprachigen Teil von Graubünden. Wir haben uns für diesen Standort entschieden, da dort die Wasserqualität und -verfügbarkeit hervorragend

sind. Zudem liegt der Standort gleich an der Autobahn und ist daher auch für die Logistik von Vorteil.

Der Rhein war vor mehr als hundert Jahren der größte Lachsfluss Europas, bis Kraftwerke und Schleusen die Rückkehr der Lachse an ihre ursprünglichen Laichplätze versperrt habe. Seit einigen Jahren werden viele Gewässer wieder renaturiert und im Flusseinzugsgebiet des Rheins in den Kantonen Basel-Stadt, Basel-Landschaft und Aargau Junglachse ausgesetzt, damit Lachse wieder heimisch werden. Woher kommen die Lachse für SWISS LACHS?

Wir beziehen die Lachseier aus Island. Alle zwei Monate werden rund 40.000 Lachseier von dort eingeflogen. Wir machen selbst keine Genetik, da wir unsere

Lachse kurz vor der sexuellen Reife ernten und zudem nicht ausgerichtet sind, sexuell reife Lachse separat zu halten.

Die Massenproduktion von Lachsen in Aquakulturen kann durch Fäkalien, überschüssiges Futter und Chemikalien erhebliche negative Umweltauswirkungen haben. Die Tiere sind anfällig für verschiedene Krankheiten. Das führt oft zur Verwendung von Antibiotika und anderen Medikamenten, was wiederum die Entwicklung von antibiotikaresistenten Bakterien fördern kann. Wie funktioniert die Aquakultur bei Ihnen?

Dank unserer Kreislaufanlagen-Technologie (Recirculating Aquaculture System) gehört unsere Lachsfarm zu einer der saubersten und nachhaltigsten Fischfarmen der Welt. Die Lachsdelikatessen sind dadurch frei von Hormonen, Antibiotika und anderen schädlichen Chemikalien.

Eine andere Herausforderung vieler Lachsfarmen ist die Flucht von Lachsen in ihre natürlichen Gewässer. Das kann negative Auswirkungen auf wilde Lachspopulationen haben, da eine genetische Vermischung durch die Zuchtlachse stattfindet und sich Krankheiten ausbreiten können. Könnten Ihre Lachse auch über den Beckenrand in den benachbarten Fluss Moesa springen und entkommen?

Nein, bei uns besteht absolut keine Möglichkeit, dass Lachse entweichen. Aufgrund unserer Filtration des Wassers auf 20 Mikrometer könnten nicht einmal Lachseier entweichen.

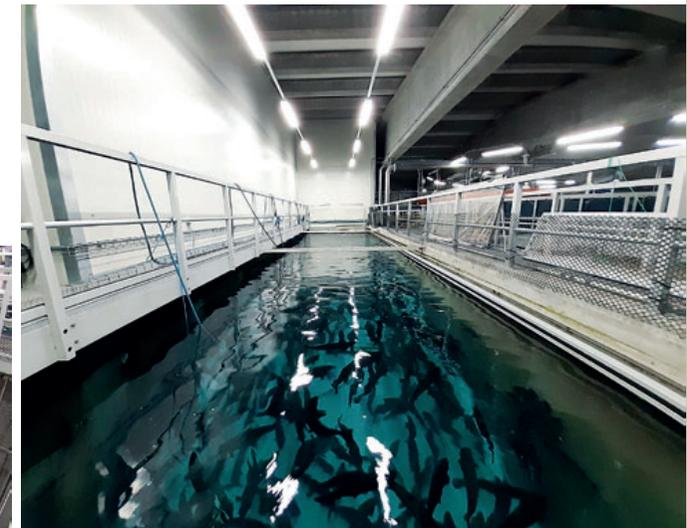
Fisch gehört zu den schnell verderblichen Lebensmitteln und sollte da-

her in kurzer Zeit beim Verbraucher sein. Zwischen der Aquakultur bis zur Kühltheke oder von dort auf den Teller liegen oft tausende Kilometer und viele Flugstunden. Ein großer Hersteller von Lachsprodukten hat jetzt sogar eine eigene Airline gegründet und liefert mit einer Boeing 757-200 frischen Lachs von den Färöer-Inseln in die USA. Wie sieht die Verarbeitung und Vermarktung bei SWISS LACHS aus?

Die Gastronomie wird über die Fischdistributoren beliefert. Diese haben Kühltransporter und holen ihre Bestellungen bei uns ab. Wir ernten/schlachten unsere Fische jeden Montag und jeden Mittwoch. Am Dienstag wird die Montagsernte von den Fischdistributoren abgeholt, am Donnerstag die Mittwochsernte. Frischer geht es nicht. Onlinebestellungen in unserem Webshop werden mit Übernacht-Express am nächsten Tag angeliefert. Wir versenden die Bestellungen gut isoliert und gekühlt verpackt.

→ INTERVIEW: PROF. DR. RALPH SCHILL
→ WWW.SWISSLACHS.CH

Die Junglachse aus irischen Fischeiern werden stressfrei und ohne den Einsatz von Antibiotika in Süßwasserbecken aufgezogen.



Das Salzwasserbecken: Durchmesser 32 Meter, Tiefe sechs Meter. Hier wachsen die Junglachse ein Jahr lang heran.

Fotos: Swiss Alpine Fish