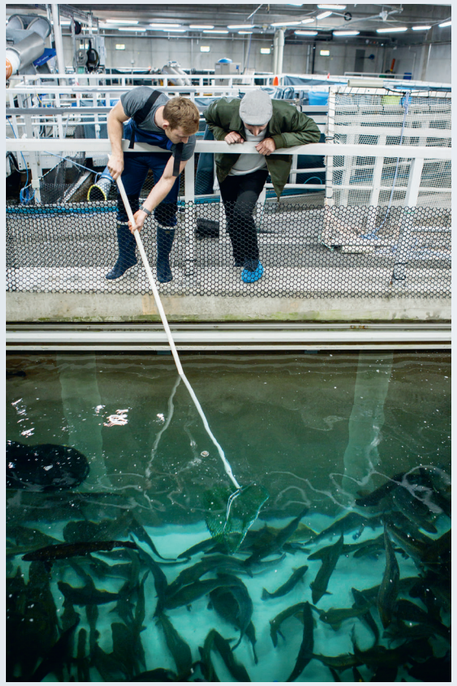
Gegen den Strom

Wir freuen uns, in einer Serie die engagierten Produzenten von Coop und ihre Produkte vorzustellen. Für diese Ausgabe besuchten wir die Swiss Lachs Farm im bündnerischen Misox, wo einer der am nachhaltigsten produzierten Lachse der Welt herkommt.



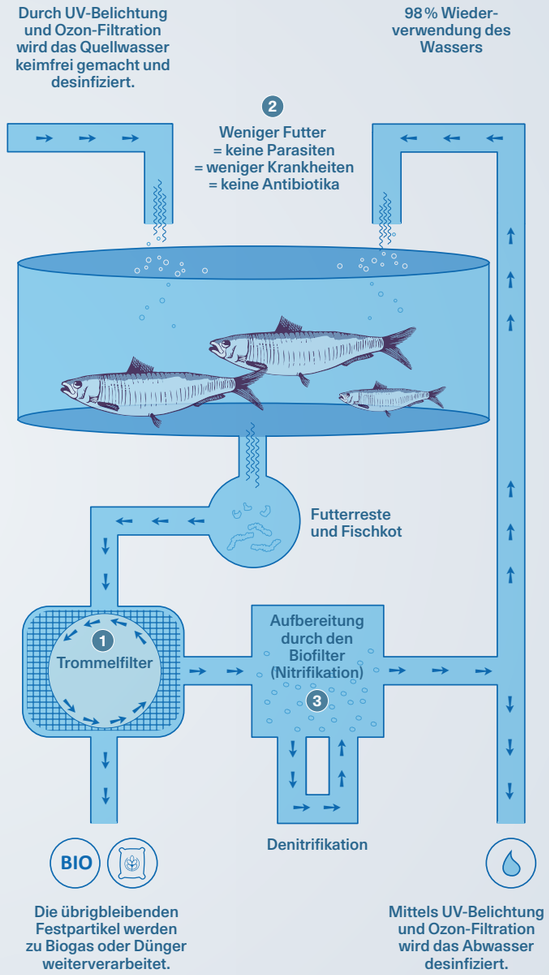
Frischer, gesunder Lachs, dessen Herstellung weder Umwelt noch Ökosystem belastet: die Swiss Lachs Farm in Lostallo.

Lostallo – Im südlichen Zipfel des Kantons Graubünden liegt am Fusse des San Bernardinos das Misox, ein dicht bewaldetes, steiles Südtal, durch das die Moesa rauscht. Am Rande des Dorfes Lostallo steht seit 2014 die Fischzuchtanlage von Swiss Lachs. Es ist die Erste ihrer Art in der Schweiz. Hier kommt er her, der geräucherte Schweizer Alpenlachs von Coop Fine Food. Aus dieser topmodernen, ressourcenschonenden Aquakultur, die insgesamt 600 Tonnen Lachs pro Jahr züchtet und deren Betreiber aufgrund der grossen Nachfrage eine Vergrösserung ihrer Produktionsstätte um das Dreifache planen. Die Kreislaufanlage ist in wissenschaftlicher Zusammenarbeit mit der ZHAW Wädenswil entstanden und gehört zur saubersten und nachhaltigsten Fischfarm-Anlage der Welt. Die aufwändige Technologie reduziert den Bedarf an Frischwasser auf 2 Prozent und lässt den Misoxer Lachs im frischen Bergwasser und frei von Chemikalien oder Antibiotika aufwachsen. Ein Unterschied, den man auch schmeckt: «Im Vergleich zu Zuchtlachs aus herkömmlicher Beckenhaltung ist der Fettanteil unserer Fische deutlich kleiner, weil sie permanent gegen die von Propellern erzeugte Strömung anschwimmen», findet Ronald Herculeijns, Marketingleiter von Swiss Lachs. Sechs Mal im Jahr erreicht eine Lieferung Lachseier aus Island das Misox. Ab dann dauert es etwa zwei Jahre, bis die Fische ihr Zielgewicht von rund 3,5 Kilogramm erreichen. Während Junglachse die ersten sechs Monate im Süsswasser in der Tiefe jagen, schwimmen die grösseren Fische – entsprechend ihres Lebenszyklus in der freien Natur – in salzhaltigem Wasser gegen den Strom. Nach Erreichung des optimalen Gewichts werden sie zuerst elektrisch betäubt und dann durch einen Kiemenschnitt getötet. Dies dauert nur wenige Sekunden. Kurz darauf liegt der Lachs kaufbereit an den Fischtheken von grösseren Coop-Filialen, fangfrisch quasi. Der Räucherlachs wird vor Ort in Lostallo zuerst von Hand gesalzen und dann über Eichen- und Buchenholz nach dem Geheimrezept eines schottischen Räuchermeisters für 24 Stunden kalt geräuchert. Danach macht auch er sich auf den kurzen Transportweg in die Läden, in Restaurants und zu Wiederverkäufern in der ganzen Schweiz. ●

Bild – zvg

Nachhaltiger Kreislauf

Das Quellwasser wird zu 98 % wiederverwendet und aus Fischkot entsteht Biogas: So funktioniert die Lachszucht von Swiss Lachs.



1 Trommelfilter:
Feine Siebe filtern Festpartikel wie Futterreste und Fischkot heraus und sichern so die Wasserqualität.

2 Futterbedarf:
Im Gegensatz zu Netzgehegen ist der Futterverlust bei geschlossenen Kreislaufanlagen geringer. Dies führt zu weniger Bakterien im Wasser und verhindert somit die Entstehung von Krankheiten.

3 De-/Nitrifikation:
Spezielle Mikro-Organismen sorgen dafür, dass Bakterien im Wasser abgebaut werden.

Wie wäre für einmal selbstgeräucherter Lachs statt Cervelat?

Von Lostallo nach Mesocco

Diese Talwanderung verlangt nach einer etwas nicht alltäglichen Packliste. «Ich packe i min Rucksack …»: ein Holzbrettchen, ein paar mittellange Nägel, ein Brot, eine Zitrone, Dill, Salz, Pfeffer und vom **Shop** der Swiss Lachs Zucht in Lostallo ein schönes Stück Frischlachs. Dann kann es losgehen.

Entlang der Moesa wandert man im Schatten imposanter Felswände nordwärts Richtung Soazza. Ein Teil des Wanderweges folgt dem ehemaligen Trassee, durch Tunnels und entlang Viadukten der 1972 stillgelegten **Bahnlinie Bellinzona-Mesocco.** Ein Abstecher in den wunderschön erhaltenen Kern des Terrassendorfes **Soazza** lohnt sich. Beim Dorfrand von **Mesocco** biegt man rechts ab und steigt hoch zu den Ruinen des **Castello di Mesocco,** einer der grössten Burganlagen der Schweiz. Errichtet wurde sie Anfang des 13. Jahrhunderts auf einem mächtigen Felskopf und sie ist umgeben von einer eindrücklichen Ringmauer. Die grossartige Aussicht entschädigt für den zähen Aufstieg. Inzwischen knurrt vermutlich längst der Magen. Umso besser, wenn neben rohem Fisch und Nägeln auch der eine oder andere Snack im Rucksack mitreist: Die getrockneten Cassis-Beeren **Bio Campiuns** von Coop Naturaplan sind der ideale Snack, sollte einem nichts Essbares vor die Füsse fallen. Denn etwas Geduld braucht es jetzt noch, bis man wieder unten am Bach ist und das Feuer brennt.

Die Zeit für **Flammlachs** ist gekommen: Den Lachs mithilfe eines grossen Steins am Brett festnageln und anschliessend leicht schräg ans Feuer stellen. Dabei befindet sich das dünne Schwanzende oben und der dickere Teil unten, dichter am Feuer. Es gilt, den richtigen Zeitpunkt nicht zu verpassen, wenn der Lachs gar genug ist, aber noch nicht vom Brett fällt. Während der geräucherte Lachs mit blossen Fingern direkt vom Brett in den Mund wandert, vergisst man leicht, dass man ihn nicht eigenhändig aus der Moesa gefischt hat. ●

Start: Lostallo
Ziel: Mesocco
Wanderzeit: rund 2,5 Stunden
Einkehren: Ristorante Boffalora, Soazza – hier gibt es feine Pizzen und freie Sicht auf den Boffalora-Wasserfall.