

LACHSZUCHT: Swiss Lachs zeigt in Lostallo GR, wie Innovation und Nachhaltigkeit gehen

Atlantiklachs made in Switzerland

Die Schweiz scheint ein unwahrscheinlicher Ort für die Zucht von Atlantiklachs zu sein. Swiss Lachs beweist jedoch, dass Nachhaltigkeit und Innovation zu überraschenden Ergebnissen führen können.

SOPHIE REGINA BLONK

Das Konzept der Lachszucht von Swiss Lachs basiert auf einem geschlossenen Kreislaufsystem, das den Gipfel der technologischen Innovation darstellt. «Das für die Aufzucht verwendete Wasser wird ständig gefiltert, und die nährstoffreichen Filterrückstände werden in Biogas umgewandelt», sagt Ronald Herculeijns, Vertriebs- und Marketingdirektor von Swiss Lachs. Dank des geschlossenen Kreislaufs gebe es keinen Verlust von Fischen, und es müssten keine Chemikalien oder Antibiotika eingesetzt werden, die der Meeresflora und -fauna schaden. «Die Kreislauftechnologie ist die teuerste Art der Aquakultur, aber sie ist besonders ressourcenschonend. Sie reduziert den Bedarf an Süswasser auf zwei Prozent. Unsere Energie ist grün und stammt aus lokal produzierter Wasserkraft», erklärt Herculeijns. In diesem Sommer hat Swiss Lachs auch Solarpaneele auf dem Dach installiert, sodass die Solarenergie bald zum Mix der erneuerbaren Energien des Unternehmens hinzukommen wird.

Lachseier aus Island

Wenn es um den jungen Lachs geht, überlässt Swiss Lachs nichts dem Zufall. «Wir importieren alle zwei Monate rund 40000 Lachseier aus Island», verrät Herculeijns. Diese werden mit dem Flugzeug transportiert und noch am selben Tag in acht verschiedene Abteile mit je 5000 Lachseiern mit fließendem Wasser verteilt, wo sie in einer geschützten und kontrollierten Umgebung ihre Wachstumsreise beginnen. «Dank der geschlossenen Becken sind die Eier vor äusseren Einflüssen sicher», betont Herculeijns.

Swiss Lachs setzt sich für das Wohlbefinden der Fische ein, indem sie die natürlichen Bedingungen in den geräumigen Becken nachbildet. «Im Süswasser entwickeln sich die Eier zu Lachslarven und dann zu Jungfischen, die etwa ein Jahr lang im Süswasserbecken bleiben. Danach werden sie in ein Salzwasserbecken umgesetzt und schwimmen das nächste Jahr in Schwärmen stromaufwärts, was ihre natürliche Gewohnheit ist», so Herculeijns. Die Aufzucht von Lachs-Smolts



Die Kreislauftechnologie ist die teuerste Art der Aquakultur, dafür besonders ressourcenschonend. (Bilder: Sophie Regina Blonk)



Das Gebäude der Swiss Lachs in Lostallo.



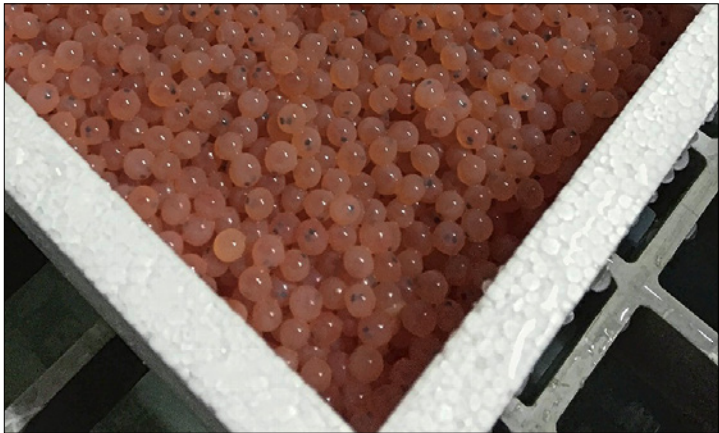
Sobald die Lachse ein Gewicht von drei Kilogramm erreicht haben, werden sie geerntet.

(Jungtiere) verläuft jedoch nicht ohne Probleme. «Die Sterblichkeit ist zu Beginn von Ei zu Lachslarve und während des Übergangs zum Smoltifikations-

becken am höchsten», erklärt Herculeijns, jedoch sei sie in einer geschützten Umgebung um ein Vielfaches geringer als in der freien Natur. Wenn sie es schaf-



Ein Swiss Lachs Mitarbeiter füttert den Junglachs.



Alle zwei Monate werden 40000 Lachseier per Luftfracht aus Island importiert.

fen zu überleben, und wenn sie das ideale Gewicht von gut drei Kilogramm erreicht haben, werden sie «geerntet», wie es in der Fachsprache heisst. «Unsere

Philosophie der Nachhaltigkeit spiegelt sich in unserer Entscheidung wider, unsere Lachse mit einem hochwertigen Fischfutter zu füttern», erklärt der Ver-

kaufsleiter stolz. Das Fischfutter wird von Biomar hergestellt und besteht aus den folgenden Zutaten: Fischmehl, Weizengluten, Maiskleber, Sojamehl (nicht gentechnisch verändert), Ackerbohnen, Weizen, Stärke, Fischöl und Rapsöl. Fischmehl stammt aus den Schlachtabfällen von Fischverarbeitungsbetrieben. «Der Anteil des Fischmeis im Fischfutter wurde in den letzten zehn Jahren kontinuierlich gesenkt und beträgt heute noch 20 Prozent. Der Anteil von Fischöl im Futter liegt bei 15 Prozent», sagt Herculeijns. Daraus ergebe sich ein Produkt, das sowohl auf das Wachstum der Fische als auch auf die Nachhaltigkeit des marinen Ökosystems ausgerichtet sei.

Herausforderung Genetik

Im Jahr 2022 erntete Swiss Lachs 95000 Lachse, insgesamt 253 Tonnen. Neben der Menge setzt das Unternehmen auch auf Nachhaltigkeit und Innovation. «Wir streben eine Biozertifizierung an», so Herculeijns, «und reduzieren die Umweltauswirkungen durch Praktiken wie die Umwandlung von Abfällen in Biogas.»

Corina Gyssler vom WWF hat 2018 die Lachsfarm in Lostallo für «Espresso» bewertet. Ihr Urteil: «Im Allgemeinen befindet der WWF diese Lachse als sehr empfehlenswert.» Allerdings weist Gyssler auf den Transport der Eier aus Island hin und schlägt eine lokale Produktion und eine zusätzliche Biokennzeichnung vor. Swiss Lachs erwidert, dass die Eierproduktion komplex sei und genetische und zeitliche Herausforderungen mit sich bringe. Ausserdem fehle derzeit eine Biozertifizierung, weil es bis anhin keine festen Standards für die moderne und nachhaltige Technologie der eingesetzten Kreislaufanlagen gebe, so Herculeijns.

Authentischer Geschmack

Wie aber wird die Qualität des von Swiss Lachs produzierten Lachses beurteilt? «Unser Lachs wird von Konsumenten und Spitzenköchen geschätzt, und positive Bewertungen von Organisationen wie Kassensturz und WWF belegen unser Engagement für Nachhaltigkeit und Qualität», antwortet der Verkaufsleiter.

Die gute Qualität schlägt sich aber auch auf den Preis nieder. Bei Globus kosten 100 Gramm Swiss Lachs 16.50 Franken. Im Coop-Fine-Food-Sortiment werden 100 Gramm Rauchlachs als geräucherter Alpenlachs für 12.95 Franken verkauft. Verschiedenste Frischlachs- und Rauchlachsdelikatessen werden im Farm Shop und im Online-shop angeboten; swisslachs.ch.

IMPRESSUM

Schweizer Bauer

Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft
www.schweizerbauer.ch

Geschäftsführer: Simon Langenegger

177. Jahrgang
Verbreitete Auflage 28077 Ex.
Verkaufte Auflage 27414 Ex.
Monatliche Grossauflage 47430 Ex.
(WEMF/KS beglaubigt 2022)
Erscheint zweimal wöchentlich, mittwochs und samstags
ISSN 1420-0546
UID-Nr. CHE-108.142.414

VERLAG:

Betriebsgesellschaft «Schweizer Bauer»
Dammweg 9, 3001 Bern
Telefon 031 330 95 03
verlag@schweizerbauer.ch • www.schweizerbauer.ch
Leiterin Marketing/Verlag: Irene Opplinger
Leiterin Werbekmarkt: Irene Heynen

HERAUSGEBER:

OGG, FMA Fachmedien Agrar AG und Schweizer Bauer
Medien AG, Rütli 5, 3052 Zollikofen
Telefon 031 560 76 50 • info@ogg.ch • www.ogg.ch

GESELLSCHAFTEN:

Fachmedien Agrar AG, Bern
OGG, Bern

REDAKTION:

Schweizer Bauer, Dammweg 9, 3001 Bern,
Telefon 031 330 95 33, redaktion@schweizerbauer.ch
Chefredaktion: Chefredaktor: Daniel Salzmann (sal); stv. Chefredaktor: Adrian Haldimann (hal)
Agenda: Sadia Hug (hug); **Forum:** Anja Tschannen (ats); **Agrarpolitik:** Daniel Salzmann (sal); Adrian Haldimann (hal); Raphael Bühlmann (rap); **Betriebsführung:** Adrian Haldimann (hal); **Landtechnik:** Daniel Hasler (dha); **Feld & Stall:** Susanne Meier (sum); Marcel Wipfli (wpl); **Extra:** Susanne Künsch (suk); **Markt:** Cyril Nietlisbach (cni); Bettina Kiener (bki); Daniel Hasler (dha); **Regio-Fokus:** Julia Schwenter (jsc); **Regionen:** Jacqueline Graber (jgr); Monika Gerlach (mge); Ursula Ruch (uru) Christian Zufferey (czb); **Digitalfenster:** Rahel Wyss (wry); Julia Schwenter (jsc) **Unser Land:** Julia Spahr (jul); **Haus & Familie / Menschen / Extra / Leben & Geniessen:** Julia Spahr (jul), Susanne Künsch (suk), Therese Krähenbühl (tku) **Zeitungsproduktion:** Sadia Hug (hug); Daniel Hasler (dha); Adrian Haldimann (hal); Julia Spahr (jul); **Online:** Reto Blunier (blu); Anja Tschannen (ats); Jacqueline Graber (jgr); Monika Gerlach (mge); Oliver Metzler (ome);

ABO-SERVICE:

Galliedia Fachmedien AG
Abonnementsverwaltung «Schweizer Bauer»
Burgauerstrasse 50, 9230 Flawil
Telefon 0844 10 20 30
abo@schweizerbauer.ch

Bezugspreise Jahresabonnement:
Gedruckt + E-Paper: CHF 255.– inkl. Spezialmagazine
E-Paper CHF 230.– inkl. E-Magazine

WERBEMARKT:

Schweizer Bauer, Dammweg 9, 3001 Bern
Telefon 031 330 95 00, Fax 031 330 95 30
werbemarkt@schweizerbauer.ch

COPYRIGHT:

Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages gestattet. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Haftung übernommen.

AGB: www.schweizerbauer.ch/agb

Schweizer Mitglied EUROFARM



Gedruckt
in der Schweiz

