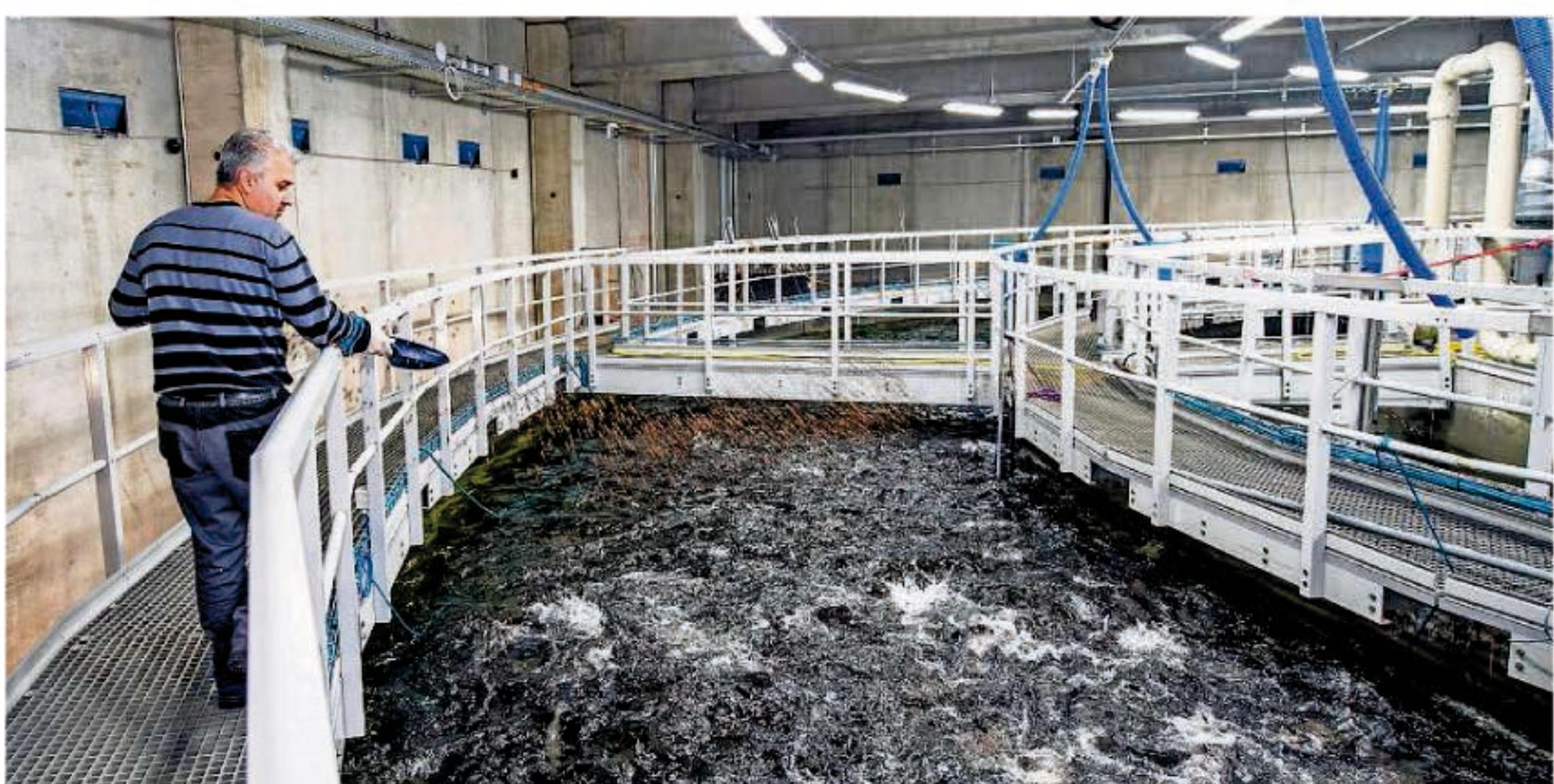
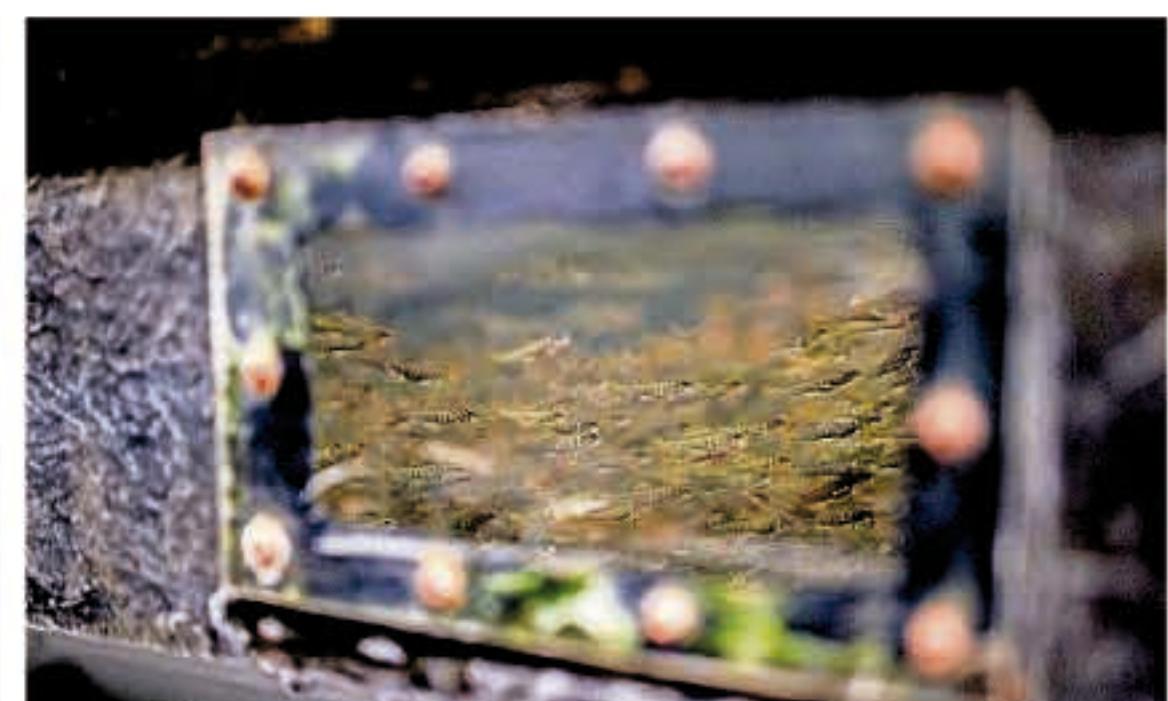
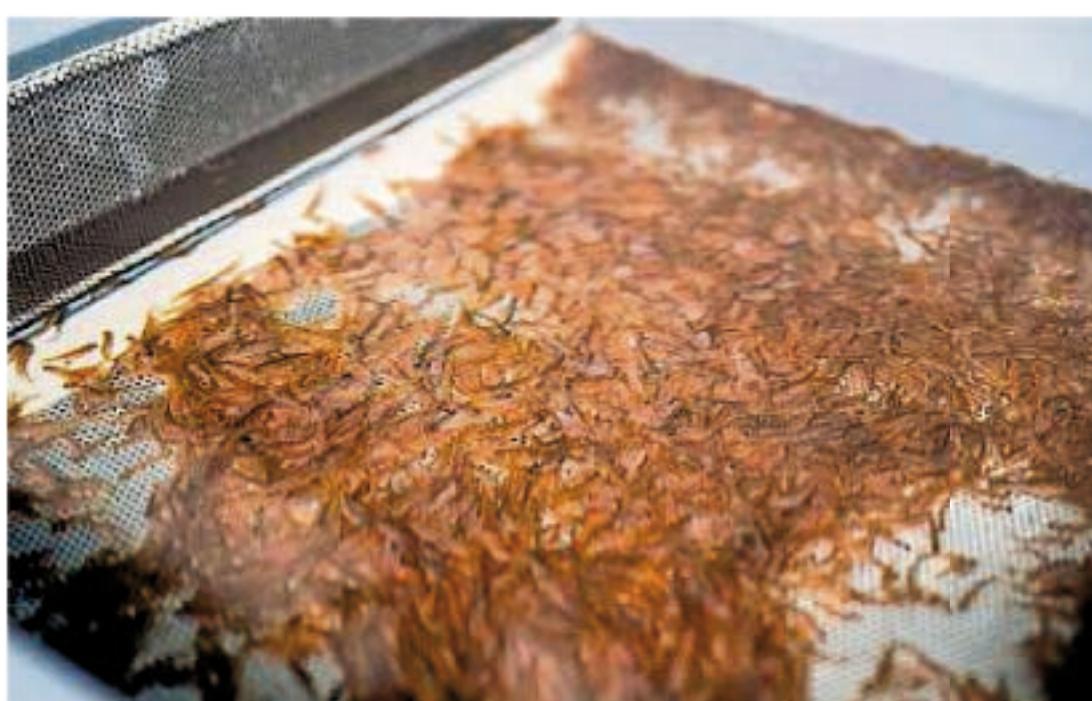


Das **Fischbecken** ist sechs Meter tief und hat einen Umfang von 32 Metern. Je nach Stadium kommen die Fische in den inneren oder **äußeren Ring**.



Die aus Island angelieferten **Lachseier** kommen ins **Bruthaus** (oben links). Sobald sie geschlüpft sind, werden sie als **Lachslarven** in einem **Süßwasserbecken** gehalten (rechts). Bis die Lachse in den äusseren Ring des grossen Fischbeckens kommen, dauert es rund 24 Monate. Die **Fütterung der Fische** funktioniert automatisch, wird aber gerne auch mal von Hand vorgenommen.

Lostallo hat einen grossen Lachs an Land gezogen

Die erste Lachsziicht in der Schweiz hat ihren Betrieb aufgenommen. In Lostallo werden fortan 40 Prozent so viele Fische gezüchtet wie in allen schweizweit bestehenden Fischzuchten zusammen. An Ostern soll die erste Fischernte in der imposanten und eindrücklichen Farm im Misox erfolgen. Eine Reportage.

► NADJA MAURER (TEXT) UND MARCO HARTMANN (FOTOS)

D

Die eine da, die ist richtig gross. Wohlgemformt und wahrlich ein Brummer. Ihre Flosse bewegt sich hin und her, flackert immer wieder rötlich im Wasser auf. Ohne Hast gleitet die grosse Forelle in der künstlichen Strömung im ringförmigen Fischbecken – und mit ihr weitere 20 000 Lachsforellen. Sie, die jetzt noch im imposanten, sechs Meter tiefen Becken schwimmen, gehören zur ersten Zuchtgeneration der Swiss Alpine Fish AG mit Hauptsitz in Lostallo und einer Niederlassung in Zürich. 600 Tonnen atlantischer Lachs sollen hier in Lostallo in der ersten Lachsziicht der Schweiz jährlich gezüchtet werden. «An Ostern können wir erstmals ernten», sagt Ronald Herculeijns. Dann sind die Fische rund 3,5 Kilogramm schwer – der Brummer womöglich ein bisschen mehr.

Herculeijns ist Marketingverantwortlicher und Verwaltungsrat der Swiss Alpine Fish AG. Seinen Job in der Konsumgüter- und Luxusindustrie hat er für die neue Funktion an den Nagel gehängt, zuletzt war er für die Champagnerherstellerin Moët-Hennessy Suisse SA tätig. Das Projekt seines langjährigen Freundes, des britischen Unternehmers Julian H. Connor, hat ihn von Anfang an begeistert. Der Konsum von Frischfisch boomt in der Schweiz. Pro Jahr werden hierzulande neun Kilo Fisch pro Kopf verspeist. Doch der Bedarf an Frischfisch wird heute zu 95 Prozent durch Einführen aus dem Ausland gedeckt. Stark zugenommen hat insbesondere der Lachsimport. Innert zehn Jahren hat sich dieser verdoppelt. Das soll sich mit dem Bau der Lachsziicht in Lostallo nun ändern. Eine 20-köpfige Investorengruppe um Connor und eine Schweizer Grossbank haben 18 Millionen Franken in die mit einer

Holztäferung verkleidete Farm an der Autobahn A13 investiert. Und dass die Nachfrage nach Schweizer Lachs da ist, bestätigen die Rückmeldungen: Zu den künftigen Abnehmern gehört laut Herculeijns etwa Coop, aber auch Migros, Manor und Globus zeigen Interesse. Gefragt ist der Lachs aus Lostallo auch bei Fischdistributoren wie Rageth in Landquart oder Bianchi in Zufikon.

Zweimonatliche Lieferung aus Island

Mit etwas Verzögerung – die Auslieferung war für Weihnachten geplant – können in wenigen Wochen nun die ersten Lachsforellen aus dem Misox «geerntet» werden. Anders als die künftigen Generationen stammen sie aus Dänemark. Zudem sind es Forellen in ihrer Art. «Um den Biofilter im Becken aufzubauen, braucht es robuste Fische wie Forellen. Der Lachs selber ist ein sehr diffiziler Fisch», erklärt Herculeijns auf dem Rundgang in der eindrücklichen Indoor-Farm – in der Luft liegt der Geruch nach Fisch. Fortan sollen in Lostallo nur noch Lachse gezüchtet werden. So schwimmt denn auch im inneren Ring des 32 Meter langen Fischbeckens bereits ein Schwarm Junglachsen. Auch deren Herkunft ist laut Herculeijns eine einmalige Sache: «Um mit der ersten Lieferung schneller auf den Markt gehen zu kön-

nen, haben wir aus Schottland rund 100 Gramm schwere Junglachse importiert.» Schliesslich habe man viel Geld in die Farm investiert, es sollen also möglichst bald erste Umsätze folgen.

Bevor die ersten «reinen» Misoxer Lachse – das heisst vom Ei bis zum ausgewachsenen Fisch – an die Abnehmer aus Gastronomie und Detailhandel verkauft werden, dauert es noch ein Jahr. Ihren Ursprung haben diese Fischkolonien in Island, von dort werden künftig jeden zweiten Monat 40 000 Lachseier eingeflogen. Die jüngste Lieferung ist beim Rundgang an diesem Freitagvormittag zwölf Tage alt. 40 000 orangefarbene Lachseier tummeln sich in einem Behälter im Bruthaus, die geschlüpften Larven schleppen noch den Dotter hinter sich her, von dem sie sich ernähren. Eine Mitarbeiterin pickt soeben jene aus dem Gewusel heraus, die nicht überlebt haben. Die Mortalität, hält Herculeijns fest, sei mit fünf Prozent gering.

In einem Monat werden die Eier zu Larven, 40 Wochen später zu gut 100 Gramm wiegenden und 15 Zentimeter grossen Junglachsen. Ein weiteres Jahr dauert es, bis die Fische das Erntegewicht von dreieinhalb bis vier Kilo erreicht haben. Im Zuchtprozess durchlaufen sie verschiedene Stationen, vom Bruthaus in die Quarantäne, von der

Quarantäne in den inneren Ring des Fischbeckens, schliesslich in den äusseren. Insgesamt sechs Generationen kann die Swiss Alpine Fish AG gleichzeitig züchten. Dann ist die Kapazität ausgeschöpft.

Einzigartiges Biofilter-System

Für den Standort in Lostallo war mitunter die Misoxer Wasserqualität ausschlaggebend. Ursprünglich wäre die Lachsziicht mit ihren rund 14 Arbeitsplätzen im Albulatal geplant gewesen. Doch das dortige Wasser wies nicht die gewünschte Qualität auf. Das im Fischbecken enthaltene Misoxer Wasser ist mehrfach filtriert, «die Wasserqualität ist besser als im Meer und im See», sagt Herculeijns. 200 Tonnen Salz werden in den ersten zwölf Monaten gebraucht, um den vier Promille Salzgehalt im Wasser zu gewährleisten. Danach soll sich die benötigte Salzmenge leicht reduzieren. Herculeijns stellt klar: «Wir verwenden keine Medikamente und Antibiotika.» Dies würde den Biofilter und damit den Kreislauf im Becken zerstören. Die Misoxer Anlage gehöre mit ihrer fortschrittlichen Kreislauftechnologie zu den nachhaltigsten Zuchtbetrieben weltweit. Beobachtet wird der Biofilter in der Anfangsphase von Pascal Wiesli. Der ETH-Student verbindet seine Masterarbeit mit dem Prakti-

schen. Eben ist er wieder vor Ort und entnimmt Wasserproben, analysiert die Bakterien und untersucht den Stickstoffgehalt. «Es ist ein sehr dynamisches System, über das es fast keine Literatur gibt», erzählt Wiesli, und fügt an: «Es ist spannend und einzigartig.»

In vielerlei Hinsicht ein dicker Fisch

Rund vier Millionen Franken kostet der Betrieb der Fischfarm jährlich. Der grösste Kostenpunkt: das Fischfutter. Notabene werden hier mit 600 Tonnen jährlich rund 40 Prozent so viele Fische gezüchtet wie in allen bestehenden Schweizer Fischzuchten zusammen. Für die erste Ernte aber ist die Lachsziicht noch nicht ganz gerüstet. Das Förderband und die Maschine, die das Leben der Fische mit einem Schlag auf den Kopf und einem schnellen Schnitt am Hals beendet, werden noch installiert. Auch für die weitere Verarbeitung des Lachses, alles Handarbeit, fehlt noch die Infrastruktur. Bis zu Ostern aber sollen die Arbeitsplätze bereit sein. Ab Juni ist zudem ein Farmshop für den Direktverkauf geplant. Ronald Herculeijns jedenfalls zeigt sich mit dem bisherigen Verlauf sehr zufrieden: «Bis jetzt ist es abgesehen von einer Verzögerung gut gelaufen. Und die Fische haben gut an Gewicht zugenommen.»

Nun ja, in der Tat.

Prozess der Lachsziicht in Lostallo

Die Lachse werden als Eier aus Island nach Lostallo geliefert. Bis die Fische «geerntet» werden können, dauert es bis zu 24 Monate.

