



An Land gezogen

Klingt merkwürdig, ist bemerkenswert – im Schweizer Kanton Graubünden ist eine der nachhaltigsten Fischfarmen der Welt entstanden. → *Atlantklachs aus den Alpen*

Wer hat's erfunden? Stolz präsentiert Ronald Herculeijns, Manager von Swisslachs, eine Seite frisch verpackten Räucherlachs von Tieren aus eigener Zucht.

Fotos: XXX



Salmo salar, der Atlantiklachs, ist nicht nur in der Schweiz, auch in Deutschland der beliebteste Speisefisch. In vielen natürlichen Fanggebieten ist seine Art wegen Überfischung und Umweltverschmutzung gefährdet.



In riesigen Salzwasser-Ringbassins schwimmen die Lachse gegen den Strom. Die blauen Futterbehälter werden regelmäßig aufgefüllt. Oben rechts: Das holzgetäfelte Firmengebäude in Lostalio im Kanton Graubünden.



AUTOREN:
Frauke Döhring (Text)
Christine Benz (Fotos)

Fast surreal wirkt das Foto: im Hintergrund Schnee bedeckte Alpen, davor ein Mann im legeren Business-Outfit, der gut gelaunt ein stattliches, intensiv orange-farbenes Räucherlachsfilet präsentiert. Irritiert denkt man: Was ist das – Freilufttheater? Doch des Rätsels Lösung liegt nebenan, ein Holz vertäfeltes Fabrikgebäude mit dem Schriftzug „Swisslachs – pure alpine salmon“. Hier im Dorf Lostalio im Schweizer Kanton Graubünden steht „die weltweit nachhaltigste Indoor-Zuchtfarm für Atlantiklachs“.

Das zumindest sagt Ronald Herculeijns (49), Salesmanager der Lachsfarm und eben jener Mann auf dem Foto. Mit dem Briten Julian Connor, 25 weiteren Investoren und einer Schweizer Bank hat der gebürtige Niederländer und Wahlschweizer das 18-Millionen-Projekt 2014 auf den Weg gebracht. „Lachs ist der beliebteste Fisch in der Schweiz. Normale Zuchtfarmen, etwa in Norwegen, belasten aber die Umwelt mit Medikamenten-, Futter- und Chemierückständen. Dazu die endlos langen Transportwege – wir dachten, das können wir besser.“ *Zum Thema Aquakultur siehe auch Food-Wiki, Seite 31.*

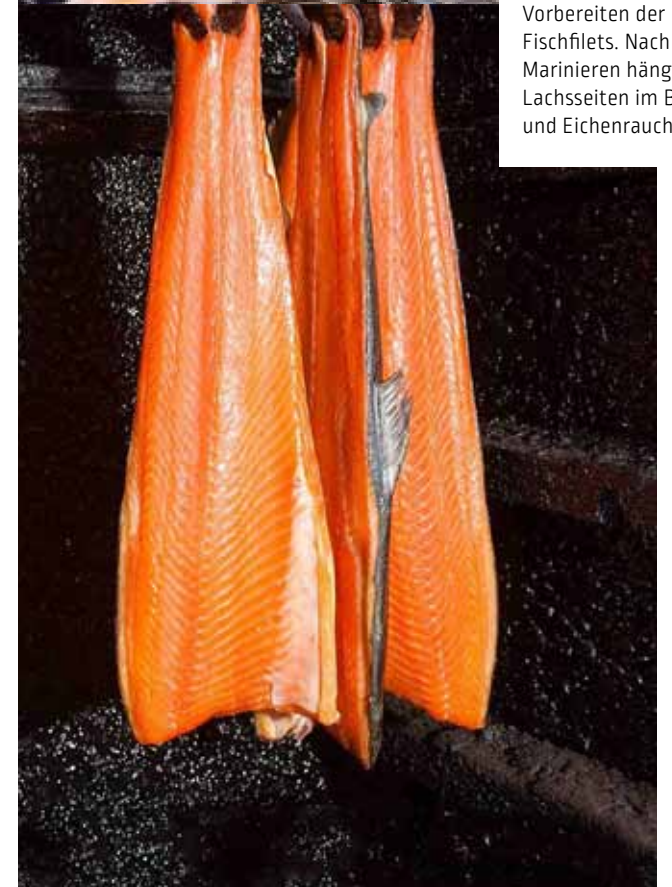
Die Wasserqualität entschied über den Standort, erzählt Herculeijns weiter, „das herrlich klare Bergwasser der Region“. Nach anderthalb Jahren Bauzeit konnten sie die Indoor-Bassins erstmals damit füllen und starteten zum Testlauf mit Regenbogenforellen. „Um die Filteranlage in Betrieb zu nehmen, brauchten wir einen robusteren Fisch als Lachs.“

Die Filteranlage ist das Herz der Station: 95 Prozent des Wassers werden recycelt. „Chemikalien und Antibiotika setzen wir nicht ein, sie würden die Biofilter ruinieren, auch wollen wir einen gesunden Fisch“, betont der Manager. Auch sonst maximale Ökostandards: Energie kommt vom lokalen Wasserkraftwerk, Fischkot und Futterreste werden zu Biogas verarbeitet.

Die „Pionier“-Forellen sind verkauft, heute tummeln sich ausschließlich Atlantiklachs im Bergwasser. „24 Monate dauert es, bis aus einem Ei ein Lachs von 3 bis 3,5 Kilo wird“, erklärt Herculeijns. Das Foto, aufgenommen im August diesen Jahres, hat daher mehr als Symbolwert – es zeigt einen der



Handarbeit und altes Handwerk: Mitarbeiter entfernen die letzten Gräten. Räuchermeister John Flett beim Vorbereiten der Fischfilets. Nach dem Marinieren hängen die Lachsseiten im Buchen- und Eichenrauch.



ersten Lachse aus eigener Zucht: „Ein toller Moment! Nun wussten wir, dass unser Konzept aufgeht.“

Denn daran gab es durchaus Zweifel. Der Atlantiklachs ist ein empfindlicher Zeitgenosse, der sich in freier Wildbahn in großen Schwärmen auf Wanderschaft begibt. Er wächst im Süßwasser auf, bis ihn seine Bio-Uhr durch die Flüsse Richtung Nordpol ins Meer zieht, wo er sich satt und rund frisst. Dann schwimmt er vom Salz- ins Süßwasser zurück, gegen den Strom, belauert von Raubvögeln und Bären. Schafft er es, heil am Geburtsort anzukommen, legt er seinen Rogen ab und stirbt.

DER NATUR NACHEMPFUNDEN

Diese Abläufe simuliert man nun Indoor. Per Hightech inszeniert man Sommer- und Winterlicht, regelt Temperatur und Sauerstoffgehalt im Wasser. Eine Gegenstromanlage erzeugt die Meeresströmung. Auch für Strömungsschatten und Ruhezeiten ist in der Tiefe der Bassins gesorgt. Im Abstand von zwei Monaten werden 40 000 frische Lachseier aus Island importiert. Etwa die Hälfte der daraus geschlüpften Larven überlebt („mehr als in der Natur“, sagt Herculeijns), wird in Süßwasser gesetzt und gefüttert. Im nächsten Aufzuchtbecken gibt man schon Salz hinzu, um die Fische daran zu gewöhnen. Ein Veterinär überwacht, ob und wann der Nachwuchs bereit ist für den „Umzug ins Meer“ – zwei mit Salzwasser gefüllte Ringbassins, sechs Meter tief mit einem Durchmesser von 32 Metern. Beide, der innere und äußere Ring, sind in drei Zonen unterteilt, für die im Zwei-Monats-Rhythmus parallel aufwachsenden Lachse. Die ältesten und größten Lachse haben am meisten Platz.

Den Fischen scheint das Leben zu bekommen, ihre Hormonwerte sind normal. Die „letzten Tage“ erleben sie im sogenannten Ausnüchterungsbecken mit Süßwasser, wo sie „geerntet“ werden. „Ein Stromschlag betäubt sie, dann werden sie von Hand mit einem Stich durch die Kiemen getötet, schmerzfrei, blitzschnell“, versichert Herculeijns. Nach dem Ausnehmen mariniert und räuchert der schottische Räuchermeister John Flett die Filets nach eigenem Rezept. Und schon landen die edlen Lachse in den Restaurants und Läden der Schweiz, etwa bei Coop und Globus Delicatessa.

*Mehr Infos und Onlineshop unter swisslachs.ch
 Sie möchten Lachs selbst beißen? Blättern Sie um!*

Fotos: PR B]