

MEDIEN MITTEILUNG



Bürgergemeinde Lostallo sagt "Ja" zur Weiterentwicklung nachhaltiger Aquakultur

Lostallo, 14. Juli 2023 - SWISS LACHS freut sich über die deutliche Zustimmung der Bürgergemeinde von Lostallo zum Projekt für eine nachhaltige Weiterentwicklung der Aquakultur. Mit der Zustimmung der Bürgergemeinde kann SWISS LACHS den nächsten Grundstein legen, um der stetig wachsender Lachsnachfrage mit einem nachhaltig und regional gezüchtetem Lachs gerecht zu werden.

SWISS LACHS, der Vorreiter in nachhaltiger Aquakultur, freut sich über die Zustimmung der Bürgergemeinde Lostallo. Wie vor knapp 10 Jahren, hat die Bürgergemeinde die Nutzung eines Teils des industriellen Baulandes für die Entwicklung der nachhaltigen Fischzucht gutgeheissen. Mit einem starken Engagement für den Erhalt natürlicher Ressourcen und des Fischwohls strebt SWISS LACHS, ihre Produktionskapazität auf eine möglichst umweltfreundliche Art weiterzuentwickeln. Dadurch kann sie der steigenden Nachfrage nach hochwertigen, lokal und umweltfreundlich produzierten Lachs gerecht werden.

SWISS LACHS hat seit 2013 einen bemerkenswerten Erfolg verzeichnet, indem sie den Kunden und Endkonsumenten eine vielfältige Palette hochwertiger Lachsdelikatessen anbietet, die in umweltfreundlicher Weise besonders nachhaltig gezüchtet und veredelt werden. Durch den Einsatz modernster Kreislaufanlagen-Technologie und innovativer Zuchtverfahren liefert das Unternehmen kontinuierlich herausragende Produkte, während der ökologische Fussabdruck dank lokaler Produktion um ein Vielfaches geringer ist als jedes importierte Lachsprodukt.

"Wir sind unglaublich froh, gestern Abend die Zustimmung von der Bürgergemeinde Lostallo erhalten zu haben und werden nun die Gespräche mit den Behörden und Interessengemeinschaften vorantreiben, um den Bedürfnissen aller Stakeholder im finalen Projekt konsolidieren zu können. Die Expansion ist nötig, um der stetig wachsender Nachfrage nach unserem nachhaltig und regional gezüchtetem Lachs gerecht zu werden. Mit dieser Entwicklung können wir einen positiven Beitrag für die Umwelt leisten, indem wir den Anteil an nachhaltig produziertem Lachs erweitern. Zudem schaffen wir in den nächsten Jahren etwa 20 neue Arbeitsplätze im Bereich Aquakultur, Fischverarbeitung & Veredelung, sowie im Verkauf» so Ronald Herculeijns, Vorsitzender der Geschäftsleitung und Gründungsmitglied der Swiss Alpine Fish AG.

PRESSEKONTAKT

Ronald Herculeijns , Direktor Sales & Marketing , +41 78 817 89 55 , rh@swisslachs.ch

ÜBER Swiss Alpine Fish AG

Das Unternehmen spezialisiert sich auf die Produktion hochwertiger Fische und setzt dabei innovative Zuchtverfahren ein, um sowohl das Fischwohl als auch minimale Auswirkungen auf die Umwelt zu gewährleisten. In der Indoor-Anlage im bündnerischen Lostallo werden Atlantische Lachse gezüchtet. Die Anlage entspricht der neusten Technologie. Dies macht sie zu einer der saubersten und nachhaltigsten Fischfarm der Welt. Swiss Alpine Fish AG zieht die Lachse nach den höchsten Qualitätsstandards auf und fokussiert sich dabei konsequent auf Nachhaltigkeit auf allen Ebenen. Die Lachse sind frei von Hormonen, Antibiotika und anderen schädlichen Chemikalien. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder Lachs, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet. Die Technologie der geschlossenen Kreislaufanlagen ist besonders ressourcenschonend; es reduziert den Bedarf an Frischwasser auf 2-5%.

Im Jahr 2022 wurden insgesamt rund 95'000 Fische geerntet und zu feinsten Lachsdelikatessen verarbeitet.

Über SWISS LACHS

Swiss Alpine Fish AG züchtet Lachse in einer Indoor-Anlage in Lostallo, einer schönen und unberührten Ecke im Misox, dem italienischsprachigen Teil von Graubünden. Die Anlage entspricht der neusten Technologie. Dies macht sie zur saubersten und nachhaltigsten Fischfarm der Welt. Swiss Alpine Fish AG zieht die Lachse nach den höchsten Qualitätsstandards auf und fokussiert sich dabei konsequent auf Nachhaltigkeit auf allen Ebenen. Die SWISS LACHS Kreislaufanlage im Fischbecken ist die technisch fortgeschrittenste Art von Aquakultur. Das Wasser wird siebenfach filtriert und die nährstoffreichen Filterrückstände anschliessend zu Biogas verwertet. Der Lachs wächst im frischen Bergwasser auf. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder Lachs, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet. Dank der geschlossenen Kreislaufanlage gibt es kein Fischentkommen und es müssen keine Meeresflora und -Fauna schädigende Chemikalien oder Antibiotika eingesetzt werden. Die Technologie der geschlossenen Kreislaufanlagen ist besonders ressourcenschonend; es reduziert den Bedarf an Frischwasser auf 2%.

Aufzucht

Die sechs Mal pro Jahr aus Island stammenden Fischeier brauchen circa ein Jahr, um zu einem 150 Gramm schweren Junglachs heranzuwachsen. Danach vergehen weitere zehn bis zwölf Monate, bis dieser ein Zielgewicht von rund 3.5 Kilogramm erreicht. Während Junglachse in der Tiefe jagen oder sich im Strömungsschatten ausruhen, schwimmen die grösseren Fische an der Wasseroberfläche gegen die von den Propellern erzeugten Strömung. Im Jahr 2022 wurden insgesamt rund 95'000 Fische geerntet und zu feinsten Lachsdelikatessen verarbeitet.

PRESSEKONTAKT

Ronald Herculeijns , Direktor Sales & Marketing , +41 78 817 89 55 , rh@swisslachs.ch