

MEDIEN MITTEILUNG



Nach tragischen Erdbeben: Den Mitarbeitern und den Fischen der Swiss Lachs AG geht es gut

Lostallo, 24. Juni 2024 - Glück im Unglück – so lässt sich die Situation für Swiss Lachs AG zusammenfassen. Der Erdbeben in Lostallo hat enorme Schäden und viel Leid im Tal verursacht, jedoch blieben unsere Anlagen unversehrt. In diesen schweren Stunden möchten wir den Familien und Angehörigen der Opfer unser tiefstes Mitgefühl aussprechen. Unsere Gedanken sind bei ihnen und wir hoffen, dass sie in dieser Zeit Trost und Unterstützung finden können.

Dank der effektiven Unterstützung der lokalen Behörden und griffigen Notfallplänen unseres Farmteams konnten wir alle notwendigen Sicherheitsmassnahmen rechtzeitig ergreifen. Es gelang uns, trotz massiven Wassermassen und mehrstündigen Stromausfällen die Auswirkungen auf unseren Betrieb minimal zu halten.

Unser Betrieb läuft normal weiter und unsere Produktionsprozesse sind nicht beeinträchtigt. Der Farm Shop in Lostallo ist geöffnet und von Süden her über die Autobahn N13 bei der Ausfahrt Lostallo gut erreichbar. Von Norden erreicht man den Farm Shop über die Kantonalstrasse.

Und für all jene Kunden, welche uns nicht per Auto erreichen können: Bei uns kann man die bewährten Swiss Lachs Spezialitäten auch online bestellen! Alle Bestellungen bis 12.00 Uhr verlassen unser Haus am gleichen Tag, und werden Ihnen per Übernachtexpress am Folgetag frisch und gekühlt angeliefert.

ÜBER Swiss Lachs 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 Lachs 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 2023 wurden insgesamt rund 97'500 Fische geerntet und zu feinsten Lachsdelikatessen verarbeitet.

PRESSEKONTAKT

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