



SWISS MADE

LACHSZUCHT

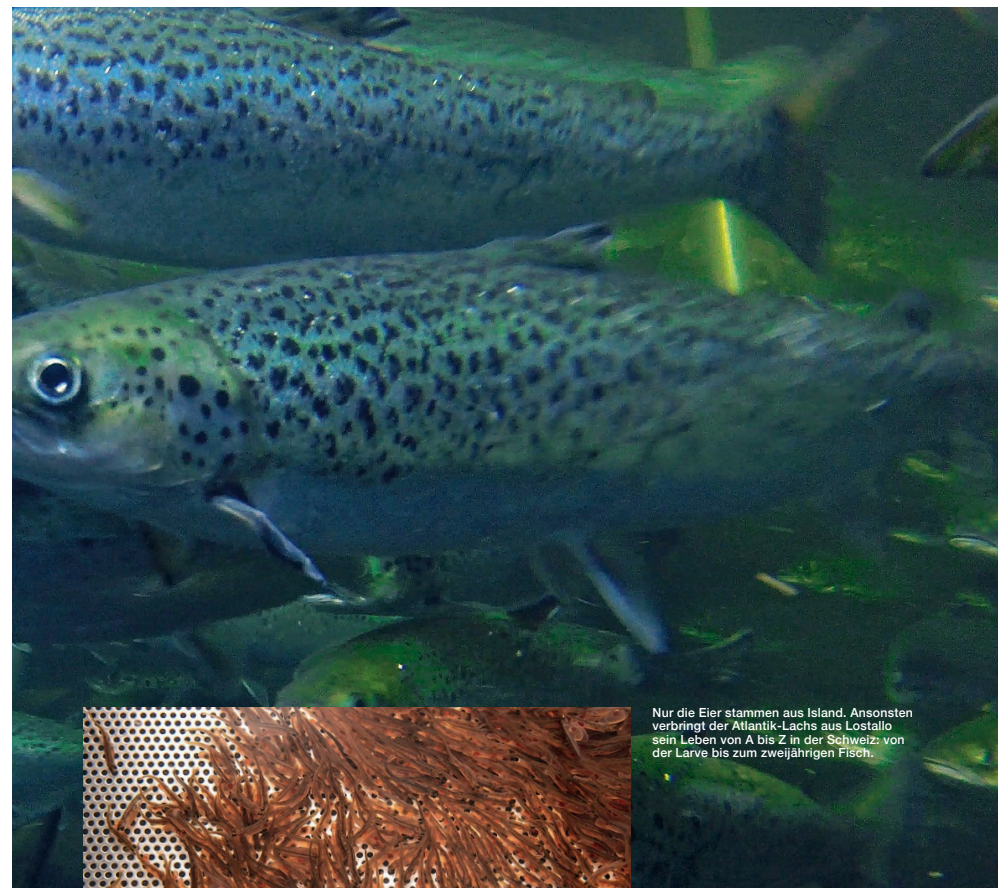
Atlantik in den Alpen

Atlantik-Lachs? Da denkt niemand an Bündner Berge. Doch genau hier, im kleinen Dorf Lostallo, werden die bislang ersten Schweizer Lachse gezüchtet – vom Rogen bis ins Verkaufsregal. Als Abnehmerin der ersten Stunde führt Coop den nachhaltig produzierten «Swiss Lachs» bereits seit drei Jahren im Sortiment.

Text: Mirjam Oertli

Imposant, aber schlicht wirkt der kubische Bau. Mit seiner klaren Geometrie, im Kontrast zu den umliegenden Berghängen des südbündnerischen Misox fast ein bisschen futuristisch. Verstärkt wird diese Anmutung aber auch durch eine Ahnung dessen, was sich im Inneren des holzvertäfelten Kubus befindet: In der Indoor-Zuchtanlage der Swiss Alpine Fish AG in Lostallo tummeln sich unzählige Fische. Atlantik-Lachse made in Switzerland, quasi.

«Was wir hier machen, ist die Zukunft», sagt Verkaufs- und Marketingdirektor Ronald Herculeijns. Dann holt er aus und spricht vom gestiegenen Lachskonsum weltweit, aber auch in der Schweiz. Von ökologisch belastenden Zuchten in Netzgehegen, etwa in norwegischen Fjorden,



Nur die Eier stammen aus Island. Ansonsten verbindet der Atlantik-Lachs aus Lostallo sein Leben von A bis Z in der Schweiz: von der Larve bis zum zweijährigen Fisch.

Lostallo wachsen die Tiere in zwei Monaten zu zwei Zentimeter grossen Larven heran. Sind sie gross genug, kommen sie in eines von sieben Süsswasserbecken. So wird ihr Platz wieder frei für die nächste Lieferung. Getreu ihren natürlichen Lebensbedingungen bleiben die Lachse im ersten Lebensjahr im Süsswasser. Nach einer Übergangszeit im Brackwasser (Gemisch aus Süss- und Salzwasser), in dem sie ihre Organe auf Salzwasser umstellen, kommen sie ins salzhaltige Wasser des grossen Ringbeckens.

Ein erstaunlich leichter Fischgeruch liegt hier in der Luft. Das Ausmass des Beckens ist beeindruckend: 32 Meter Durchmesser, 6 Meter Tiefe. Leuchtröhren erzeugen den Eindruck natürlicher

die einen Grossteil der weltweiten Lachs-Nachfrage abdecken. Und von Chemikalien, Hormonen und Antibiotika, die dort nötig seien, um Parasiten oder Algenplagen entgegenzuwirken. «Im Gegensatz dazu produzieren wir unseren «Swiss Lachs» nachhaltig und ohne Chemie oder Medikamente.» In der Indoor-Anlage sind Fische frei von Parasiten, und das Wasser wird in einem geschlossenen Kreislauf permanent durch ein ausgeklügeltes Filtersystem gereinigt.

Um kein hygienisches Risiko von aussen hinein zu tragen, geht es mit Schuhüberziehern, Häubchen auf dem Kopf und desinfizierten Händen ins Innere der Anlage. In kleinen Becken, kaum grösser als Kuchenbleche, sind unzählige Lachseier zu sehen. Hier und dort bewegen sich bereits geschlüpfte Tierchen. Jeden zweiten Monat erhält die Swiss Alpine Fish AG rund 40 000 Lachseier aus Island. Herculeijns holt die Kisten jeweils selbst vom Flughafen ab. In

FÜNF FRAGEN



Gerhard Zurlütter
Leiter Projekte & Einkauf
Übersee, Tiefkühlprodukte,
Coop Genossenschaft

Wie gewährleistet Coop die Nachhaltigkeit des Fisch-Sortiments?

Wir lassen das ganze Sortiment permanent vom WWF prüfen. Dabei stellen wir sämtliche Details der Fischbeschaffung zur Verfügung. Wie Infos zu Spezies, Ursprung, Fischerellen und Zuchtbetrieben.

Was, wenn ein Produkt der Prüfung nicht standhält?

Dann nehmen wir es aus dem Sortiment. Wir führen so ausnahmslos als empfehlenswert oder akzeptabel bewerteten Fisch und Seafood.

Welche Nachhaltigkeitskriterien sind bei der Beschaffung zentral?

Eine Spezies darf nicht zu den gefährdeten Arten gehören. Auch gibt es Dinge, die wir schlicht nicht tun würden – etwa lebenden Fisch (ausser Muscheln) verkaufen. Bei Wildfang achten wir auf eine MSC-Zertifizierung, welche die Standards für Fangquoten und -methoden festlegt. Bei Zuchtfischen bevorzugen wir Bio oder ASC-Zertifizierung.

Was leisten Labels?

Glaubwürdige Labels versichern den Konsumenten, dass sie das Richtige tun. Der WWF stuft MSC und ASC als empfehlenswert ein, denn beide arbeiten permanent an Verbesserungen ihrer Standards.

Und was ist mit Schweizer Fisch?

Er ist aus Wildfang und Zucht exemplarisch in Sachen Nachhaltigkeit, auch ohne Label. Die Zucht des Tropenhauses Frutigen und die Swiss Alpine Fish AG zum Beispiel haben zwar kein ASC-Label, wurden aber vom WWF sehr positiv bewertet.



Swiss Lachs züchtet nicht nur, sondern verarbeitet die Lachse gleich selbst vor Ort. Fürs Räuchern über Eichen- und anderem Holz ist ein Räuchermeister aus Schottland zuständig.

Lichtbedingungen. «Wir simulieren den nordischen Sommer», erklärt Herculeijns. Mehrere Tausend Fische, rund 80 Zentimeter lang, schwimmen im Becken in gleicher Richtung. Nur etwa die Hälfte der Tiere aus den jeweils 40000 Eiern schaffen es bis hierher. «Weil sie keine natürlichen Feinde haben, sind es aber weit mehr, als es in der freien Wildbahn wären.»

Der Lachsschwarm wirkt, als ob er stillstehen würde. Bei genauerem Hinsehen wird klar: Die Fische schwimmen gegen den Strom, der durch Propeller im Wasser erzeugt wird. Ein Surren aus dem Nebenraum verrät die Hightech-Filteranlagen, die die 4500 Kubikmeter Wasser permanent reinigen und wiederaufbereiten. Fischkot und Futterabfälle werden herausfiltriert und zu Biogas verarbeitet. Nur zwei bis fünf Prozent des Wassers werden mit Frischwasser ersetzt. Ebenso wenig fliesst als Abwasser in den nahen Bergfluss Moësa. 95 bis 98 Prozent bleiben im System. Betrieben wird die Anlage mit Strom aus dem lokalen Wasserkraftwerk.

Die Nachhaltigkeit einer solchen Indoor-Zucht mit geschlossenem Kreislauf war es, die Ronald Herculeijns vor einigen Jahren für die Idee eines Freundes, des Mitgründers der Swiss Alpine Fish AG, begeistert hatte. Dieser hatte eine Dokumentation über die Schattenseiten der

TAT NR. 174



DER WWF ÜBERPRÜFT DAS FISCHSORTIMENT VON COOP
Seit 2006 ist Coop Partnerin des WWF und engagiert sich für eine nachhaltige Wertschöpfungskette bei Fisch und Seafood.
taten-statt-worte.ch/174



Ihr zweites Lebensjahr verbringen die Lachse im salzhaltigen Wasser des riesigen Ringbeckens. Hier sorgt eine ausgeklügelte Filtertechnologie dafür, dass 95 bis 98 Prozent des Wassers permanent recyclet werden.

Lachszucht in Netzgehegen gesehen und wollte es besser machen. Selbst wenn Fischzucht für Herculeijns Neuland war: Er erkannte das Potenzial und stieg, fasziniert vom Unternehmertum, mit ein. Der Weg bis zur ersten «Ernte» war nicht ohne Hürden. Zweimal musste der Investitionsbetrag von insgesamt 16 Millionen Franken erhöht werden. Auch waren die Nächte des grossen Ringbeckens zunächst unendlich, was die Marktlanierung erheblich verzögerte. Leider erreichten in der Anfangsphase zu wenige Fische innert zwei Jahren die angepeilte Grösse von 3,5 bis 4 Kilo. Doch die Lernkurve war steil, so Herculeijns. Im September 2018 konnte erstmals an Coop und den Fischhandel geliefert werden.

Ein ganzer Fischschwarm scheint sich unter den Futterspendern versammelt zu haben. «Sie sind intelligent», lacht der Unternehmer. Zweimal pro Stunde erhalten die Tiere Pellets aus Fischmehl, Fischöl und pflanzlichen Bestandteilen. Die rosa Farbe, die ihr Fleisch auszeichnet, verursacht das Krebsmehl im Futter. Ziel sei es, den Fischmehlanteil von rund 25 Prozent weiter zu senken, etwa indem Insektenmaden beigegeben werden. Geschlachtet werden die Lachse, wenn sie zwei Jahre alt sind. Herculeijns bevorzugt, von «ernten» zu sprechen. Bevor die Tötung mit einem Stromschlag, werden die Tiere mit einem Stromschlag

betäubt. Das sei gesetzlich vorgegeben. Und auch er wolle verhindern, dass sie leiden. Bei allem Geschäftssinn ist es ihm wichtig, dass es den Fischen gut geht. Auch deshalb will er ihre Zahl in den Becken nicht stark erhöhen, obwohl die Firma die geplante Kapazität von 600 Tonnen Lachs pro Jahr aktuell nicht erreicht. Warum aber prangt kein Label auf den Verpackungen von «Swiss Lachs»? Die Vorgaben des ASC-Labels für Zuchtfische übertrifft man bei weitem. Man würde damit also quasi tiefstapeln, so Herculeijns. Und bei Bio Suisse gebe es noch keine Standards für die Indoor-Zucht mit Kreislauf-Anlagen-Technologie. Ob mit oder ohne Label: Die Nachfrage ist da. «Coop hat schon an uns geglaubt,

was wir noch im Bau waren», sagt der Unternehmer. Auch habe der WWF den Lachs aus Lostalio als sehr empfehlenswert eingestuft. Heute ist «Swiss Lachs» neben Coop auch bei weiteren Grossverteilern und Fischhändlern sowie im Shop vor Ort und online erhältlich – sowohl als Frischfisch als auch geräuchert. Ins Ausland liefert die Firma nicht. Die Nachfrage allein in der Schweiz sei gross genug. Ausserdem tragen die kurzen Transportwege zur Nachhaltigkeit bei. Herculeijns: «Und zur Frische! Denn Lachs von uns, der heute auf der Verkaufstheke liegt, ist mit grosser Wahrscheinlichkeit vor zwei, drei Tagen noch hier geschwommen.»

ENGAGIERT FÜR NACHHALTIGEN FISCH

Zusammen mit dem WWF gibt Coop 100 Prozent für nachhaltigen Fisch und Seafood. Seit dem Jahr 2000 baut Coop das Sortiment an Fisch und Seafood mit nachhaltiger Herkunft kontinuierlich aus. Heute erfüllen 70,1 Prozent der Fische aus Wildfang den MSC-Standard (Marine Stewardship Council). 14,5 Prozent der Zuchtfische tragen das ASC-Label (Aquaculture Stewardship Council). Auch stammen 54,2 Prozent der Fische und Meerestriche aus zertifizierter nachhaltiger Produktion. Zudem bietet Coop das grösste Seafood-Angebot in Bio-Qualität der Schweiz an.

