



In kreisförmig angeordneten «Kanälen» schwimmen die Lachse gegen die Strömung.

FOTOS HSASKIA CEREGHETTI, ALAIN INTRINA

## Petri Heil in den Bergen

Lachs aus der Schweiz. Was klingt wie aus einem Geschichtsbuch, gibt es im südlichsten Teil von Graubünden. Die Fische wachsen in einem ausgeklügelten System heran.

Die Zeiten sind längst vergangen, in denen der Lachs in Schweizer Gewässern schwamm und nur noch herausgezogen werden musste. Doch es gibt ihn, den Lachs aus der Schweiz. Verantwortlich dafür sind ein Brite und ein Holländer. Julian Connor (54) und Ronald Herculeijns (50) haben 2016 in Lostallo im Misox GR die Lachszucht «Swiss Lachs» eröffnet, in der gleichzeitig sechs Generationen atlantischer Lachs heranwachsen. Die Eier kommen aus Island, alles andere geschieht in der Schweiz: Die Lachse schlüpfen hier und wachsen zwei Jahre heran. Dann wiegen sie etwa 3,5 Kilo und werden geerntet, sprich: geschlachtet.

Die Aufzucht empfindet die natürlichen Stationen nach: Bis zum Alter von sechs Monaten leben die Fische im Süswasser. Im folgenden Brackwasser stellt sich ihr Organismus um, sodass sie da-

nach im Salzwasser zu voller Grösse weiterwachsen können. In den kreisförmig angeordneten Wasserbecken herrscht eine leichte, künstlich erzeugte Strömung.

### Weder Bären noch Antibiotika

Mit Fisch und Aquakultur hatten die beiden Firmengründer zuvor nichts am Hut. Herculeijns hatte beruflich mit Schokolade, Tabak und Champagner zu tun gehabt, Connor war im Stahlhandel tätig gewesen. Doch dann sah Julian Connor 2014 einen Bericht über skandinavische Lachszuchtfarmen in Netzgehegen. Über Fische, die zu wenig Bewegung haben, von Parasiten befallen sind und mit Antibiotika behandelt werden müssen, die die Umwelt belasten. Da war für den Engländer klar: Er wollte eine nachhaltige Lachszucht betreiben, wenn möglich in der Schweiz, wo er und

sein Freund Ronald Herculeijns schon lange lebten.

Gesagt, getan – oder zumindest fast. Denn vor dem Bau der Produktionsstätte brauchte es nicht nur einen Businessplan, sondern auch die nötige Finanzierung und einen guten Partner im Retail. «Wir sind schon früh auf Coop zugegangen, weil sie wie wir die Werte Regionalität und Nachhaltigkeit vertritt», so Ronald Herculeijns. Auf der Gegenseite war man begeistert: «Die professionelle Herangehensweise von «Swiss Lachs» hat mich sofort überzeugt», erinnert sich Matthias Hofer (41), Fischverantwortlicher bei Coop. Im September 2018 lieferte «Swiss Lachs» erstmals Fisch an Coop. Und Hofer ist zufrieden: «Die kompetente Arbeit zeigt sich in der hohen Produktequalität.»

Diese Qualität ist einer Reihe von Faktoren geschuldet. Der präalpine Stand-



In Lostallo GR wächst der Lachs heran und wird auch gleich vor Ort verarbeitet.

ort eignet sich wegen der guten Verfügbarkeit von Wasser, dessen Qualität und seinem tiefen Kalkgehalt. «Das ist gut für die Fische», weiss Herculeijns. Das Fischwohl ist ihm ein Anliegen. Das in sich geschlossene System bietet diesbezüglich viele Vorteile: «Die Fische haben keine Parasiten. Im Gegensatz zu Lachszuchten in Netzgehegen werden unsere Fische nie mit Antibiotika behandelt», erklärt er. Konstante Parameter wie Wassertemperatur, pH-Wert, Salzgehalt und Fließgeschwindigkeit des Wassers zum Beispiel tragen zum Fischwohl bei. Das Wasser wird gefiltert und wieder aufbereitet. Nur drei bis fünf Prozent sind frisches Quellwasser. Aus den her-

### TAT NR. 83

#### Tierwohl in Fischzuchten

Fischzuchten entlasten bedrohte Wildbestände und führen zu kürzeren Transportwegen und besseren Produktionsbedingungen. Wir überprüfen regelmässig die uns beliefernden Zuchten im Hinblick auf deren Umsetzung des Tierschutzes.



Mehr Infos zu dieser Tat sowie viele weitere unter diesem Link.

[www.taten-statt-worte.ch/83](http://www.taten-statt-worte.ch/83)

ausgefilterten Bioabfällen entstehen Biogas und Dünger. Und weil die Lachse hier keine Feinde wie Bären oder Raubvögel haben, sind sie weniger gestresst. Das wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus und freut am Schluss auch den Konsumenten.

Ronald Herculeijns und Julian Connor haben mit ihrer Idee den Nerv der Zeit getroffen. Im ersten Jahr des Bestehens produzierten sie 300 Tonnen Lachs. Und bereits planen sie eine Erweiterung ihres Betriebs. ● NKE

**Der geräucherte Schweizer Alpenlachs ist bei Coop unter Fine Food erhältlich. An der Fischtheke in grösseren Läden gibt es den Lachs frisch als Filet.**

**FOKUS**  
NACHHALTIGKEIT

**TATEN**  
statt  
**WORTE**

### Retten, was noch gut ist

Das Thema Foodwaste bewegt die Gemüter: Noch geniessbare Lebensmittel landen im Abfall – statt auf dem Teller. Organisationen wie die Schweizer Tafel und Tischlein deck dich sammeln die unverdorbenen Lebensmittel und geben sie an arbeitsbedingte Menschen ab. Auch diese profitieren von der Weihnachtszeit: Der Warenkorb ist dann vielseitiger und bisweilen üppiger. So ist der Tisch auch bei jenen reichlich gedeckt, die sonst nicht so viel haben.

Das sorgt nicht nur für Freude, sondern schafft auch Platz in den Lagern. Den braucht es, wenn die nicht verkauften Festtagsartikel an die Schweizer Tafel und Tischlein deck dich abgegeben werden. Dann freuen sich deren Kunden über Leckereien wie Guetzli und Schokolade.

Coop arbeitet seit 2005 mit der Schweizer Tafel und Tischlein deck dich zusammen. Durch die Lebensmittelspenden müssen in den Läden nur 0,2 Prozent der Ware entsorgt werden, meist aufgrund gesetzlicher Vorgaben. Insgesamt können so pro Jahr elf Millionen Teller Essen gerettet werden. NKE

Mehr Infos auf:  
[www.taten-statt-worte.ch](http://www.taten-statt-worte.ch)