

20 Minuten 22. Juli 2022

Ernährung: Wie ein Fliegenfischer die grösste einheimische Lachszucht baut

Lachs ist der beliebteste Fisch in der Schweiz – wird aber fast nur importiert. Am Walensee entsteht nun die grösste Lachszucht der Schweiz – mit nachhaltiger Bewirtschaftung.

Von Jan Graber



Einst war der atlantische Lachs in der Schweiz heimisch. Um den grossen Hunger in der Schweiz nach Lachs zu decken, entsteht am Walensee eine nachhaltige Lachszucht. Bild: Michel Roggo

Darum gehts

- Lachs ist der beliebteste Speisefisch der Schweizerinnen und Schweizer.
- Jährlich werden rund 15'000 Tonnen importiert – mit entsprechend hohen CO2-Belastungen.
- Ein Fliegenfischer hat mit Partnern ein Unternehmen gegründet, um in der Schweiz die grösste Lachszucht zu bauen. Sie wird am Walensee entstehen.
- Der Fisch soll nachhaltig gezüchtet werden, der Strom kommt zu einem grossen Teil aus der eigenen Solaranlage.
- Ab 2026 kommt der Blue-Salmon-Lachs auf den Markt.

Einst zogen sie bis weit in die Schweizer Bergtäler hinein: die atlantischen Lachse. Rund eine Million Lachse schwammen laut WWF vor über hundert Jahren jährlich den Rhein hoch in die Schweizer Bergseen. Bis Kraftwerke, Schleusen und weitere Anlagen ihnen den Weg versperren.

Auf den Tellern von Schweizerinnen und Schweizern landen deshalb fast nur noch Lachse von ausländischen Zuchten und Wildfängen; Lachs gehört hierzulande jedoch zu den beliebtesten Speisefischen. Rund 15'000 Tonnen Lachs importiert die Schweiz jährlich – täglich ins Land gekarrt und geflogen mit entsprechend hohem CO₂-Ausstoss.

Fisch als idealer Proteinlieferant

Die CO₂-Belastung alleine war es nicht, die Ruedi Ryf zu denken gab. Als passionierter Fliegenfischer und Taucher sah er auch, wie die Meere und Korallenriffe zunehmend kaputtgingen – auch wegen der intensiven Bewirtschaftung der Gewässer. «Mit dem Wachstum der Weltbevölkerung nimmt auch der Proteinbedarf zu», sagt er. Lachs sei ein idealer Lieferant, weil der Nahrungsbedarf von Fischen gering sei.

Über einen Bekannten erfuhr er von sogenannten Aquakulturen: Zuchtbecken, in denen fließendes Wasser in einem Kreislauf stets frisch aufbereitet wird und damit ein ideales Habitat für Fische bietet. Weil Ryf sowieso nach einer neuen Herausforderung suchte, stieg er als Co-Betriebsleiter bei ersten inländischen Lachsproduzenten ein: bei Swisslachs.ch in Lostallo im Graubünden.

Fischzuchten gibt es in der Schweiz mittlerweile einige. Vor allem Forellenzuchten sind beliebt. Im Wallis werden zudem Egli gezüchtet, in Erstfeld wachsen Zander heran. Im Tropenhaus Frutigen produzieren Störe Schweizer Kaviar und in Rheinfelden werden Garnelen gezüchtet.

Standort entscheidend

Da Ryf weiteres Verbesserungspotenzial sah, gründete er 2020 zusammen mit seinem Jugendfreund Reto Portmann die Swiss Blue Salmon AG. Das Ziel: die Lachszucht unter idealen Bedingungen und im grossen Stil. «Am aufwendigsten war die Standortsuche», sagt er. Die ideale Anlage braucht kaltes, frisches Wasser. Die Zucht sollte zudem eine gute Anbindung an Transportwege haben und sichtbar sein.

Fündig wurde er am Rande des Walensees. Auf einem Gelände von 2,7 Hektaren soll die Anlage zu stehen kommen. Kostenpunkt: 165 Millionen Franken. 17'000 Quadratmeter Solarpaneele liefern den Strom für den Betrieb. «Das Wasser, in dem die Fische leben, wird passiv mit Wasser aus dem Walensee gekühlt», sagt er.

Wasserkreislauf

Die Aquakultur von Blue Salmon funktioniert über zwei Wasserkreisläufe. Im ersten, fließenden Wasser schwimmen die Fische. Das Wasser wird gefiltert und gereinigt und zu 99 Prozent rezykliert. Dabei bleibt das Wasser frei von Antibiotika, Mikroplastik und Parasiten. Die Fische werden mittels Bilderkennung einzeln erfasst und ihr Gesundheitszustand laufend überwacht. Mit dem kalten Wasser aus dem Walensee wird ein zweiter Kreislauf betrieben, der das Wasser der Fische passiv auf der idealen Temperatur hält. Der Strombedarf wird unter anderem mit eigenen Solarpanelen gedeckt.

Während derzeit noch Geld über ein Crowdfunding zur Finanzierung des Vorprojekts und der Baubewilligung gesucht wird, stecken hinter dem Projekt auch weitere Investoren. Mit der Firma Guma ist auch ein etablierter Verarbeiter und damit ein Kundennetzwerk gefunden.

Gebaut werden soll ab 2023, ab 2026 kommen die ersten Blue-Salmon-Lachse in den Handel. Bei voller Produktionsstärke soll die Anlage jährlich 3400 Tonnen Fisch liefern, was einem verzehrbaren Anteil von 1900 Tonnen entspricht. «Acht Prozent des Schweizer Verbrauchs», schliesst Ryf.



Der passionierte Fliegenfischer Ruedi Ryf mit einem gefangenen Prachtsexemplar.

Lachs 2020

Der Lachs soll auch in der Natur wieder heimisch werden. Dazu ist die Schweiz dem internationalen Wiederansiedlungsprojekt «Lachs 2020» beigetreten. Dafür müssen insgesamt 950 Wanderhindernisse beseitigt oder so saniert werden, dass sie lachstauglich sind. Zudem müssen Flüsse und Bäche revitalisiert, aufgewertet und vernetzt werden. Ein Expertenbericht im Auftrag des Bundesamts für Umwelt (Bafu) geht davon aus, dass die Rückkehr des Lachses bis 2030 machbar ist.