

Von der Schweizer Fischfarm auf den Teller

In zwei Jahren vom Ei bis zum ausgewachsenen 3,5-Kilo-Lachs. Erfahren Sie, wie Lachs ausgerechnet in den Schweizer Bergen umweltschonend gezüchtet werden kann. Und begleiten Sie den fangfrischen Lachs auf seiner Reise auf die Teller der Privatklinik Wyss im bernischen Münchenbuchsee.

Text: Franziska Dubach Bilder: Holger Jacob

Ramon Arbia, zuständig für den Einkauf von Frischfisch bei Pistor, hat zusammen mit dem Fotografen Holger Jacob eine der nachhaltigsten Lachsfarmen der Welt besucht. Wer nun glaubt, diese Zucht sei irgendwo im Meer, irrt sich: Die Swiss Alpine Fish AG produziert seit dem Jahr 2016 in Lostallo GR, im schönen Misox. Ronald Herculeijns, Direktor Sales und Marketing, erwartet die beiden bereits. Gemeinsam begeben sie sich auf einen Rundgang durch die Zuchtanlage. «Lachse wandern im Laufe ihres Lebens vom Süss- ins Salzwasser und wieder zurück. Diesen Lachszug simulieren wir in unserer Fischfarm», sagt er und führt die beiden ins Bruthaus.



↑ Von der Geburtsstätte zum Junglachs

«Hier befindet sich die Brutstätte von insgesamt rund 40 000 Lachseiern. Die Lachslarven ernähren sich anfänglich vom Dotter der Eier, aus denen sie geschlüpft sind», erzählt der Direktor. Nach zwei Monaten ziehen die Lachse in eins der nächstgrösseren Becken um. «Ihre Kindheit verbringen sie wie in der Natur – im Süsswasser. Hier schwimmen sie in Schwärmen und kriegen das erste Mal Fischfutter», erklärt er und hält fest: «Von null auf 150 Gramm brauchen die Junglachse zwölf Monate.» Nach sechs Monaten kommen sie das erste Mal mit Brackwasser (ein Salz-Süsswasser-Gemisch) in Kontakt. Eine wichtige Phase für den Lachs, weil seine Organe von Süss- auf Salzwasser umstellen müssen. Das dauert bis zu vier Monate.

Zum Betrieb

Swiss Alpine Fish AG

Camp di Polac, 6558 Lostallo
swisslachs.ch

Gegründet: 2013; finanziert durch 27 Investoren und eine Grossbank.

Mitarbeitende: 16

Facts zur Lachsfarm: Die Aquakultur-Technologie der geschlossenen Kreislaufanlage verfügt über eine eigene Wasseraufbereitungsanlage und ist besonders ressourcenschonend: Die moderne Filteranlage recycelt 98 Prozent des Wassers und reduziert den Bedarf an Frischwasser auf 2 Prozent; die benötigte Energie stammt vom lokalen Wasserkraftwerk.



↑ Exponentielles Wachstum gegen die Strömung

Nach einem Jahr ziehen die Lachse weiter ins Rundbecken. Dieses weist mit 32 Meter Durchmesser und sechs Meter Tiefe eindruckliche Dimensionen auf. «Während die Junglachse in der Tiefe jagen oder sich im Strömungsschatten ausruhen, schwimmen die grösseren Fische an der Wasseroberfläche gegen die von Propellern erzeugte Strömung. Die Fütterung ist vollautomatisch und auf einen Turnus von dreissig Minuten programmiert», erklärt Ronald Herculeijns. «Jetzt wachsen die Lachse exponentiell und erreichen nach weiteren zehn bis zwölf Monaten ihr Zielgewicht von drei bis vier Kilogramm.»

↑↑ Stress- und schadstofffrei ernten

Die drei Männer gehen weiter. Nach einer stressfreien Aufzucht sind die Lachse kurz vor der Geschlechtsreife schlachtreif und kommen in ein sogenanntes «Ausnüchterungsbecken» – wieder mit Süsswasser. «Der Vorteil unseres Lachses ist, dass er ohne Schadstoffe aufwächst», sagt Herculeijns stolz. Geerntet werden die Lachse mittels Rohrsystem, in dem sie elektrisch betäubt werden. Anschliessend erfolgt die Tötung durch einen manuellen Kiemenschnitt innert weniger Sekunden. Nach dem Ausbluten und Verarbeiten verlässt der fangfrische Lachs die Fischfarm auf Eis gebettet.

👤 ONLINE

Swiss Lachs

Wir nehmen Sie mit auf eine der saubersten und nachhaltigsten Fischfarmen der Welt.

pistor.ch/swisslachs

Szenenwechsel

Wenige Tage später in der Küche der Privatklinik Wyss in Münchenbuchsee. Küchenchef Andreas Scheider und sein 15-köpfiges Küchenteam kochen täglich 160 bis 170 Mittagssmahlzeiten für die Patientinnen und Patienten sowie für die Mitarbeitenden. «Der Lachs aus Lostallo ist heute Morgen früh von Pistor angeliefert worden», sagt Küchenchef Andreas Scheider und nimmt einen der Lachse aus der Styroporbox. Das ist gar nicht so einfach mit dem schleimigen Film auf den Schuppen. Mit einem prüfenden Blick kontrolliert er, ob die Augen klar und die Kiemen rot sind.



↑ Wenn die Schuppen fliegen

Zufrieden legt er das edle Tier in den Spültrog und setzt gekonnt den Fischeschupper ein. Im Nu ist der Lachs seine Schuppen los. Als Nächstes schneidet der Küchenchef die Flossen ab. Dann ist der Kopf des Lachses dran. «Den Fischkopf verwerten wir nicht – wegen der Kiemen, die sind im Fischfond nicht angenehm zu geniessen», sagt Andreas Scheider und sortiert den Kopf aus.

← Gräten, ade!

Nun schneidet er mit einem Messer vorsichtig entlang des Rückgrats, um das erste Filet abzutrennen. Diesen Arbeitsvorgang wiederholt er auf der anderen Seite des Rückgrats. Dann trennt er die Bauchknochen ab, den sogenannten Bauchlappen. Scheider widmet sich mit einer Fischpinzette wieder dem Lachsfilet: Zackig zieht er Gräte für Gräte heraus. Fertig filetiert, werden die Lachse in der Privatklinik Wyss variantenreich verarbeitet.



Zur Person

Andreas Scheider

Der Küchenchef der Privatklinik Wyss ist in Deutschland geboren und aufgewachsen. Nach der Ausbildung zum Koch arbeitete er während mehrerer Saisons in der Schweiz. Es gefiel ihm so gut, dass er liebte und sich unter anderem zum Diätkoch und zum eidgenössisch diplomierten Küchenchef weiterbildete. In Münchenbuchsee steht er bereits seit 17 Jahren am Herd.

«Der Schweizer Lachs aus Lostallo passt zu unserer Philosophie.»

Andreas Scheider
Privatklinik Wyss AG



↑ Lachs als Medaillon und im Burger

Andreas Scheider nimmt ein weiteres Lachsfilet und entfernt die Haut mit einem scharfen Messer, um zwei weitere Menüideen zu kreieren. Einerseits bereitet er ein Lachsmedaillon in einem Chili-Limetten-Sud auf einem Kefenbeet, angerichtet mit Basmatireis, zu. Andererseits serviert er ein Stück Lachs im Sesam-Bagel an einer Senf-Meerrettich-Mayonnaise mit Tomaten, Rucola, einem Gurken-Apfel-Relish und Kresse. Die Gerichte lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen und zeigen, mit wie viel Leidenschaft die Köche in der Küche der Privatklinik Wyss unterwegs sind.

Beliebte Vegi- und Fischtage

«Am Dienstag ist unser Vegi-Tag und freitags kommt Fisch auf den Tisch. Dies sind gleichzeitig unsere stärksten Tage», verrät der Küchenchef. «Nebst dem fisch- oder fleischhaltigen Menü bieten wir jeden Tag ein vegetarisches Menü an. Alternativ kann zwischen zwei Wochenspezialitäten und drei Wochensandwiches gewählt werden. Ausserdem haben wir eine kleine Karte mit weiteren Varianten sowohl für den Mittag wie auch für den Abend. Am Mittag schöpfen wir ein 4-Gang-Menü», erzählt er weiter, «und abends servieren wir meist ein einfaches Teller Menü, das auch als Vegi-Variante zur Verfügung

steht. Selbstverständlich bieten wir bei Bedarf auch spezielle Kostformen an.»

Tier- und umweltgerechte Produktion

Die Patientinnen und Patienten essen zum Teil auf den Abteilungen der Häuser und zum Teil im dazugehörenden öffentlichen Restaurant. «Für unsere Gäste haben wir zusätzlich zu den beiden Tagesmenüs ein A-la-carte-Angebot «Küche der Jahreszeiten». Darauf bieten wir sieben Gerichte an, die wir nach den «Goût-Mieux»-Richtlinien zubereiten», sagt Scheider stolz: «Wie es der Name sagt, richten sich diese Gerichte nach der Saison und bestehen zu hundert

Prozent aus biologischen Zutaten. Wir pflegen eine natürliche, saisonale und regionale Küche und setzen aus Überzeugung auf Bio-, Regio- und Fairtrade-Produkte.» So liegt der Bio-Anteil bei den Menüs bei 60 bis 70 Prozent. Andreas Scheider kauft gerne lokal und direkt vom Bauernhof ein. Dabei bedauert er einzig: «Die Verfügbarkeit ist aufgrund unserer Grösse nicht immer gewährleistet.» Und abschliessend hält er fest: «Der ressourcenschonend gezüchtete Schweizer Lachs aus Lostallo passt hervorragend zu unserer Philosophie. Deshalb verwöhne ich unsere Gäste gerne ab und zu mit ihm.»



← Graved Lachs

«Für die Lachsbeize mischen wir Salz, Zucker, Gewürze (Fenchelkörner, Pfefferkörner, Koriander, Lorbeer und Wacholderbeeren) mit frischem, fein gehacktem Dill», erklärt Andreas Scheider. Damit mariniert er die Lachsfilets und lässt sie während rund zwölf Stunden im Kühlschrank ziehen. «Den Graved Lachs servieren wir gerne zu Rösti, auf einem Kopfsalatherzen oder als Lachstatar», berichtet der innovative Küchenchef.



ALMOND
REMIX

WHITE CHOCOLATE
& BERRY
REMIX

NEU

REMIX

MAGNUM[®]
true to pleasure

Marktführer
im Stengelglace*





↑ Fond für den Freitagsfisch

Heute erstmals bei der Frischfisch-Verarbeitung mit von der Partie ist Levin Fuhrer, Koch in Ausbildung. Er fasst den Auftrag, mit den in einem Behälter zur Seite gelegten Lachsresten inklusive Gräten einen Fischfond zuzubereiten. Zuerst schneidet er Zwiebeln, Champignons, Lauch und Stangensellerie. Danach dünst er das Gemüse in einem hohen Topf an, gibt die Fischreste bei und löscht dann mit Wasser (die Klinik wird komplett alkoholfrei geführt) ab. Nach der Beigabe von Gewürzen lässt Levin den Fischfond während knapp dreissig Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln. «Aus dem Lachsfond werden wir die Sauce für den Freitagsfisch herstellen», sagt Andreas Scheider.

Zum Betrieb

Privatklinik Wyss AG

Fellenbergstrasse 34, 3053 Münchenbuchsee
privatklinik-wyss.ch



Gegründet: im Jahr 1845 und somit die älteste psychiatrische Privatklinik der Schweiz.
Inhaber: In 6. Generation im Besitz der Familie Wyss.
Mitarbeitende: 300 über alle drei Standorte.
Fachklinik: führend in der Psychiatrie und Psychotherapie. Besondere Kompetenzbereiche sind die Behandlung von Depressionen inkl. Burnout, Angst- und Zwangsstörungen sowie Sportpsychiatrie.
Drei Standorte: Tagesklinik und stationäre Behandlung in Münchenbuchsee: Rund 130 Patientinnen und Patienten, verteilt auf fünf Häuser, leben hier auf Zeit. Zusätzlich ambulante Angebote in Bern und Biel.
Beliebte Gastronomie: Das Küchenteam legt Wert auf ausgewogene Kost mit saisonalen und regionalen Produkten, die wesentlich für die Gesundheit ist.



ENTDECKEN SIE UNSERE SPEZIALITÄTEN

MAYONNAISE | SENF | KETCHUP | DRESSINGS | SALAT- UND GRILLSAUCEN | MARINADEN | SUPPEN