



Der Bio-Lachs wird im Westen Irlands gezüchtet – direkt am Atlantik.



Da ist der Bio-Lachs zu Hause

Vor der Küste von Connemara ist das Meer noch so sauber wie kaum sonst wo auf der Welt. Von dort stammt der Bio-Lachs, den es bei Coop gibt.

TEXT: DIDIER WALZER
FOTOS: CHARLY RAPPO/ARKIVE.CH

Ein Idyll wie auf einer Postkarte: Soweit das Auge reicht Seen in allen Grössen, umgeben von grünen Weiden, auf denen hier und da ein paar Schafe grasen. Die Landschaft verströmt den Duft unverfälschter Natur und die Luft ist rein –

das spürt man bei jedem Atemzug.

Wir haben Glück mit dem Wetter: In dieser Region, der Connemara Gaeltacht ganz im Westen Irlands, wo man noch Gälisch spricht und die keltischen Traditionen pflegt, lässt sich die Sonne sonst eher selten blicken. Und hier, in dieser abgelegenen

Geräuchert Der Klassiker: Bio-Lachs

Räuchern ist wohl die bekannteste klassische Methode, um einen Fisch haltbar zu machen. Und: Sie verleiht ihm eine ganz besondere, aromatische Note. Das gilt auch für den Bio-Räucherlachs von Coop – auf Toast mit Zwiebelringen, Kapern und einem Schuss Zitronensaft ist er ein Traum.



Frisch und filetiert Lachs aus Bio-Zucht

Ob roh auf einem Salatbett angerichtet, fein mariniert in der Pfanne gebraten oder in Alufolie auf dem Grill gebacken – das Bio-Lachsfilet von Coop Naturaplan ist und bleibt aromatisch. Übrigens: Reich an wertvollen Omega-3-Fettsäuren, gehört Lachs in jeden ausgewogenen Ernährungsplan.



Im klaren Meerwasser, umgeben von unberührter Natur, wächst der Bio-Lachs in den Gehegen von Mannin Bay Salmon auf.



Gegend, finden wir die Irish Seafood Producers Group (ISPG)/Atlantic Fare im kleinen Dorf Kilkieran in der Grafschaft Galway. Von dieser Genossenschaft bezieht Coop den Bio-Zuchtlachs – notabene als einzige Schweizer Detailhändlerin. Der Fisch aus Irland ist bei der Kundschaft sehr beliebt: «2009 wer-

den wir insgesamt rund 50 Prozent mehr als im Vorjahr an Coop liefern», erklärt Valérie Cooke, Vertriebsleiterin bei ISPG/Atlantic Fare. ►►

Eugene Casey:
 «Unser Bio-Lachs ist einer der besten der Welt.»

Überfischung: Coop schaut nicht tatenlos zu

Bereits achtzig Prozent der weltweit kommerziell genutzten Fischbestände sind bedroht oder massiv überfischt. Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken, setzt sich Coop seit 2006 gemeinsam mit dem WWF Schweiz verstärkt für die Umwelt ein. Dazu gehört auch die Gründung der WWF Seafood Group

zum Schutz der Meere im Jahr 2007. Mehrere bedrohte Arten wurden seither aus dem Sortiment genommen, für andere zusammen mit dem WWF ökologisch vertretbare Alternativen erarbeitet und der Anteil aus MSC-zertifizierter umweltschonender Wildfang-Fischerei erhöht. MSC heisst: Es darf

nur so viel gefischt werden, wie auf natürliche Weise nachwächst. Ist eine Population überfischt oder zu klein, müssen die Fangquoten gesenkt werden, damit sie sich erholen kann. Zudem darf die Fischerei das Ökosystem nicht schädigen. Achten Sie auf das blaue MSC-Siegel. – Oder die

Knospe, denn mit rund 40 Artikeln verfügt Coop zudem über das grösste Bio-Fisch- und Bio-Krustentierangebot der Welt.

► **links**
www.msc.org/de
www.coop.ch/seafoodgroup
www.coop.ch/geschaeftsbericht



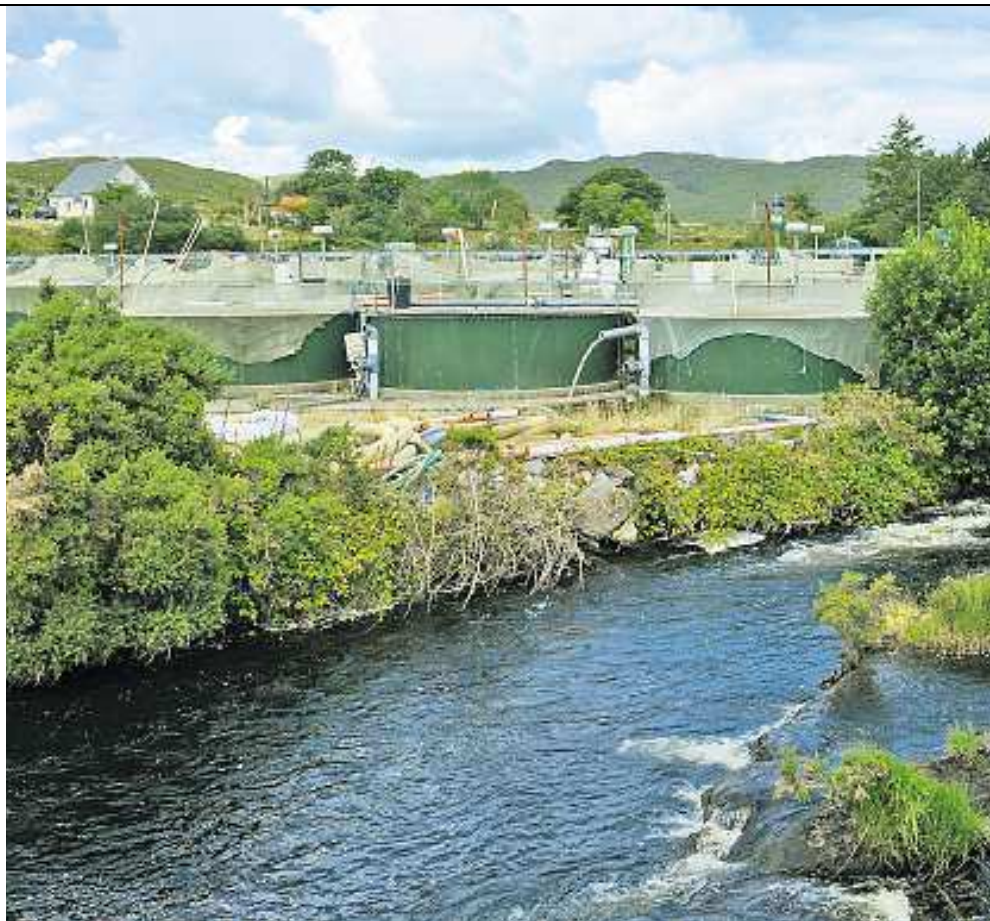
Fischbrutanlage im Binnenland:
In den Süsswassertanks wachsen die Lachseier während zehn Monaten zu Jungfischen heran.



Frisch geschlüpft:
Selbst die grossen Lachse sind am Anfang nur ganz kleine Fische.



Die Junglachse sind bereit für den Wechsel ins Meerwassergehege.



►► **Die Überfischung** der Meere hat dazu geführt, dass Wildlachs inzwischen eine Rarität ist, und so setzt Coop als Unternehmen, das für Ökologie und Nachhaltigkeit eintritt, konsequenterweise ganz auf den Zucht-lachs.

Erste Station unseres Besuchs ist die Fischbrutanlage Screebe Hatchery im

Landesinneren, wo sich die Eier des Bio-Lachses in grossen Süsswassertanks entwickeln. Das Wasser kommt direkt aus dem Screebe, einem fischreichen Bach. Die Wasserqualität wird ober- und unterhalb der Brutanlage regelmässig von Experten kontrolliert.

Nach zehn Monaten in der Brutanlage haben die Jungfische ein Gewicht

von 70 bis 100 Gramm und kommen in die Bio-Zuchtbetriebe an der Atlantikküste. Dort wachsen die Lachse in grossen Netzgehegen heran – im klaren Wasser eines der weltweit saubersten Meere: Die Region hat keine Industrie. Unermesslich weit erstreckt sich der Horizont vor der Küste, das nächste Festland ist die Ostküste der USA!

Nachhaltigkeit, Frische und Vielfalt



Stephan Amstalden
Leiter der Coop-
Warengruppe Fisch

Coopzeitung: Wie wurde ISPG/Atlantic Fare Coop-Lieferant?

Stephan Amstalden: Die Gruppe hat sich als erste der Bio-Suisse-Zertifizierung unterstellt und Coop mit Qualität überzeugt.

Welche Kriterien gelten für das Fisch-Angebot?

Coop will langfristig das Angebot an Meeresfischen, Krustentieren, Muscheln und Süsswasserfischen, aus Zucht ebenso wie aus Wildfang, ganz auf nachhaltig produzierte, ökologisch verträgliche und bestands-erhaltende Produktion umstellen. Dabei ist für uns die Zusammenarbeit mit

dem WWF in der WWF Seafood Group zentral.

Essen Sie gerne Lachs?

Ja, sicher! Nature bevorzuge ich Bio-Lachs mit seinem festen Fleisch. Im grossen Coop-Räucherlachsangebot sind meine Favoriten Bio-Lachs und Fine Food Silver Salmon.



Da der Wechsel von Ebbe und Flut an der irischen Atlantikküste besonders starke Strömungen verursacht, werden die Fischgehege permanent von Meerwasser durchspült. Dies verhindert, dass sich Parasiten oder Schmutz festsetzen.

«Unsere Bucht ist kaum windgeschützt, die Wellen sind mitunter fünf Meter hoch», sagt Lachszüchter Eugene Casey (53), Inhaber der Mannin Bay Salmon Company. «Unter diesen rauen Bedingungen bekommen die Fische ein besonders festes und schmackhaftes Fleisch mit 10 bis 14 Prozent weniger Fettgehalt als bei herkömmlichem Lachs.»

Caseys Betrieb mit rund 20 Angestellten war einer der ersten, die auf Bio-Zucht gesetzt haben. ►►

Nach 14 bis 20 Monaten in diesen Gehegen sind die Fische mit drei bis vier Kilogramm Gewicht ausgereift.

Um Bio-Qualität zu garantieren, wird bei der Zucht sehr drauf geachtet, dass sich die Fische wohlfühlen. Das Umfeld muss so weit wie möglich den natürlichen Lebensbedingungen des Wildlachs entsprechen.

So darf die Bestandsdichte im Gehege nicht mehr als zehn bis zwölf Kilogramm pro Kubikmeter betragen. In herkömmlichen Zuchtbetrieben werden dagegen bis zu 40 Kilogramm pro Kubikmeter erreicht. Und auf dem Speiseplan der Lachse stehen ausschliesslich biologische respektive natürliche Zutaten.



Ein ausgewachsener Bio-Zuchtlachs wiegt drei bis vier Kilogramm.

Coopzeitung online



Impressionen von der Bio-Lachszucht an Irlands Westküste sehen Sie unter:



www.coopzeitung.ch/biolachs

ISPG/Atlantic Fare 100 Prozent Bio

Eine kleine Gruppe von irischen Fischfarmern, die einheimischen Lachs züchteten, schloss sich 1986 in der Region Connemara Gaeltacht zu einer Genossenschaft zusammen. Mittlerweile gehört die daraus entstandene ISPG/Atlantic Fare zu den weltweit grössten Lieferanten von Bio-Lachs. «Seit 2007 setzen wir bewusst zu 100 Prozent auf Bio», erklärt Generaldirektor Richard McNamara.

Im laufenden Jahr beträgt die Produktion des Unternehmens 2100 Tonnen Bio-Lachs. Hinzu kommen 150 Tonnen Bio-Forelle und 35 Tonnen Saibling. «Und jetzt, im August 2009, läuft die Produktion von Zuchtbarschen an», berichtet McNamara.

🔗 link www.atlanticfare.com

Bio-Forelle Ein ganzer Fisch

Die Bio-Forellen von Coop führen ein glückliches, weil artgerechtes Leben in Naturbecken und Fließwasserkanälen. Dank Schattenplätzen, Verstecken und strömungsarmen Hinterwasserbereichen können sich die Tiere jederzeit erholen. Die geringe Populationsdichte sorgt



ebenfalls für ein stressfreies Leben. Zubereitung: Forelle blau, «en papillote» (in Folie) oder auf dem Grill.

Petri Heil! Der Wolfsbarsch ist los ...

Der bei Coop erhältliche Bio-Wolfsbarsch stammt ausschliesslich aus dem Mittelmeer – genauer: aus der Gegend um Cannes in Südfrankreich. Coop achtet sehr auf die Herkunft und auf die Zuchtbedingungen ihrer Fische. Ein Tipp für die Zuberei-



tung: Der Bio-Wolfsbarsch ist «en papillote», also in der Folie gegart, besonders schmackhaft.

►► Die gesamte Produktion wird inzwischen an die ISPG/Atlantic Fare geliefert.

Der Mann ist ein Ire wie aus dem Bilderbuch, seit 30 Jahren Fischer und stolz auf seinen Beruf: «Ich liebe diese Arbeit», strahlt Casey, «sie erfüllt mich, und es macht mir Freude, unseren Kunden hervorragenden Fisch zu liefern. Denn unser Bio-Lachs ist tatsächlich einer der besten weltweit.» Casey hat die grundlegenden Veränderungen der Fischzucht in den vergangenen Jahren miterlebt. «Die Anlagen zum Beispiel sind heute stark verbessert, und der Fisch hat durch den höheren Nährwert des Futters un-



Marktreif: Nach 14 bis 20 Monaten hat der Bio-Lachs drei bis vier Kilogramm Gewicht erreicht.

erreichte Qualität.» Casey hofft, dass sein sechsjähriger Sohn André dereinst in seine Fussstapfen treten wird. «Es gibt doch nichts Schöneres als die Freiheit in dieser wundervollen Landschaft», sagt Casey mit lachenden Augen. «Und schliesslich haben wir auch noch das Beste für den Gaumen zu bieten!»

Der Weg in die Küche beginnt für den Bio-Lachs schnell und schmerzlos: Er wird in einem moder-

nen Verfahren elektrisch getötet. Es ist von den Tierschutzverbänden zugelassen, da die Fische dabei nicht leiden.

«Anschliessend kommen sie in Tankwagen, gefüllt je zur Hälfte mit Lachs und Eis, auf schnellstem Weg zum Verpackungsbetrieb unserer Genossenschaft in Kilkieran», erläutert Valérie Cooke von ISPG/Atlantic Fare. «Dort werden die Fische ausgenommen, gewaschen, gewogen, auf Eis gelegt und in Kisten verpackt». Von Kilkieran reist der Bio-Lachs per Kühllcamion weiter, so auch in die Schweiz. Hier kommt er 48 Stunden später an und ist dann in den Coop-Läden erhältlich.

Für jeden Bio-Lachs wird ein eigenes Dokument ausgestellt, mit dem sich alle Stationen seines Lebensweges nachverfolgen lassen. Damit werden die Qualität des Fisches sowie einwandfreie hygienische Bedingungen der gesamten Produktionskette gesichert – vom Ei bis zum Endprodukt.

Von daher ist es denn auch kein Wunder, dass der Bio-Lachs sowohl das Qualitätszertifikat ISO 9002 erhalten hat als auch eines der am schwersten zu erhaltenden Gütezeichen mit strengsten Auflagen: das Label Bio Suisse. Und so lässt sich das köstliche feste Bio-Lachsfleisch auch mit gutem Gewissen geniessen! ■



Erkennungsmarke:
Der irische Zuchtlachs
trägt das Qualitätslabel
von Bio Suisse.

Bio-Pangasius

Im Knusperteig

Der Bio-Pangasius von Coop Naturaplan stammt aus dem Mekongdelta im Süden Vietnams. Dort wird der beliebte Süsswasserfisch in Naturteichen und grosszügig angelegten Netzgehegen direkt im Fluss herangezogen. Das Filet ist mild im Geschmack und grätenfrei. Pangasius ist reich an Vitamin A.



Crevetten

Aus kontrollierter Zucht

Die Naturaplan-Crevetten stammen alle aus streng kontrollierten umweltschonenden Bio-Zuchten in Vietnam und Ecuador. Antibiotika, Hormone und andere chemische Zusätze sind verboten. Egal, ob «nature» oder mit einer Panade versehen, saftige Crevetten sind stets ein Genuss.

