



Der wohl nachhaltigste Lachs der Welt:

«Atlantic Sapphire Salmon» bei der Lachsräucherei Dyhrberg AG

«Ocean-safe Seafood» ist nicht mehr länger ein Traum: Fische, welche an Land aufwachsen! – ein ungewöhnliches Konzept, das zum Nachdenken anregt. Ein Fachbeitrag der Lachsräucherei Dyhrberg AG aus Klus/Balsthal.

«Um zu verstehen, woher diese Idee kommt, müssen wir uns nur unsere Weltmeere anschauen. Der weltweite Bedarf an Fisch steigt kontinuierlich, Fangflotten durchpflügen die Meere. Die Folge: 90 Prozent der weltweit kommerziell genutzten Fischbestände sind überfischt oder werden bis an ihre biologischen Grenzen befischt. Umweltverschmutzungen – wie beispielsweise Plastikmüll – gefährden die Fischbestände zusätzlich. Konventionelle Lachsfarmen – vor allem die grossen Zuchten mit ihren riesigen Gehegen in den Fjorden Norwegens – sind aufgrund ihres ökologisch negativ behafteten Fussabdrucks schon lange nicht mehr unbestritten. Themen und Probleme wie Mikroplastik, Umweltverschmutzung und der fortwährende Kampf gegen Parasiten sind aktueller denn je.

Die landbasierte Aquakultur

Das Bluehouse-Konzept ist ein geschlossenes Biotop in Dänemark, in welchem die Lachse vom Ei bis zum ausgewachsenen Fisch begleitet werden. In diesem

PORTRÄT



geschlossenen Kreislauf werden Faktoren wie das Fischwohl, die Wasserqualität sowie Temperatur und Salzgehalt vollständig und zu 100 Prozent kontrolliert. Dadurch kann der Lachs ohne Impfungen, Chemikalien, Medikamente, Hormone, Pestizide und Parasiten gesund gross werden. Er steht und liegt nicht einfach im Wasser, sondern schwimmt – wie es seiner Art entspricht – in Schwärmen durch Unterwasserströmungen. Sein Futter ist zertifiziert nachhaltig und zertifiziert ethoxyquinfrei. Sowohl die Futterrückstände als auch die Lachsausscheidungen werden gesammelt und in einer angeschlossenen Biogas-Anlage zur Stromgewinnung genutzt. Das Wasser wird zu 99 Prozent rezykliert.

Qualität und Frische

Die hohe Qualität sowie die niedrige Temperatur des Wassers – zusammen mit nachhaltiger Ernährung und reichlichem Schwimmen – geben dem Lachs von Sapphire Salmon sein unvergleichlich filigran marmoriertes festes Fleisch und seinen einzigartigen frischen Geschmack.

Sapphire Salmon, der erste und einzige Premium-Lachs, ist frei von allem, was es nicht braucht – wie Chemikalien, Medikamente, Parasiten und Verschmutzungsrückstände – und kann sogar direkt, ohne vorgängig

tiefgekühlt zu werden, zur Sushi-Produktion verwendet werden.

ASC zertifiziert

«Behutsam aufgezogen im geschlossenen Bluehouse Biotop in Hvide Sande, Dänemark. Ausgezeichnet als beste Wahl vom Seafood Watch und Ocean Wise. ASC zertifiziert, Mitglied des UN Global Compact zur





nachhaltigen Entwicklung unserer Erde. Ideal für eine gesunde, nachhaltige Ocean-safe Ernährung. – das alles zeichnet den Atlantic Sapphire Salmon aus», betont Dyhrberg-CEO Peter Hirschi.

Die Lachs-, Fisch- und Meeresfrüchte-Manufaktur Dyhrberg AG ist die anerkannte und ausgewiesene Lachsspezialistin der Schweiz und bietet dieses zukunftsweisende Produkt als Rohfisch, Rohseiten sowie als

holzofengeräucherte Spezialität an. «Informieren Sie Ihre Gäste, betonen Sie Ihr Engagement in Ihrem kulinarischen Angebot und seien Sie ein Teil dieser tollen nachhaltigen Idee zum Schutze unseres Planeten», empfiehlt Dyhrberg-Marketing- und Verkaufsleiter Ralf Weidkuhn.

www.atlanticsapphire.com



SAPPHIRE SALMON

EST. 2010
DENMARK



Mehr zum Thema

Dyhrberg AG
Solothurnerstrasse 40
4701 Klus/Balsthal
Tel 062 386 80 00
admin@dyhrberg.ch
www.dyhrberg.ch