

Lachs aus Schottland

Ein Gaumengenuss braucht seine Zeit. Was für einen jahrelang im Fass heranreifenden Whisky gilt, ist auch das A und O für einen qualitativ hochwertigen Lachs. Die mitten im schottischen Hochland gelegene renommierte Lachsräucherei Loch Fyne bezieht ihre Lachse exklusiv aus der Zucht von Loch Duart, einer der führenden Lachsfarmen Grossbritanniens. Hier, in den klaren Gewässern Nordschottlands, werden durch nachhaltige Methoden magere und doch kräftige Lachse gezüchtet, die sich von ihren wilden Artgenossen kaum unterscheiden. Diese Lachse wachsen bedeutend langsamer heran als hoch gemästete Zuchtlachse. Bis zu drei Jahren schwimmen

sie in den grossen, der Küste vorgelagerten Gehegen. Deshalb setzen sie statt Fett festes Muskelfleisch an. Zur Zuchtmethode gehören eine minimale Belegung der Gehege und ein Fütterungsprozess, der dem natürlichen Verhalten der Lachse entspricht. Auf künstliche Wachstumsförderer und gentechnisch veränderte Nahrung wird verzichtet. Man ist überzeugt, dass einzig eine niedrige Produktion von höchster Qualität eine seriöse Lachszucht mit Zukunft garantiert. Auch der Umwelt zuliebe. Dafür bürgen das Eco- und das Gold-Label der Smoked Salmon Association (Importeur: Blattmann Trading, Burghaldenstrasse 10, 5600 Lenzburg).