

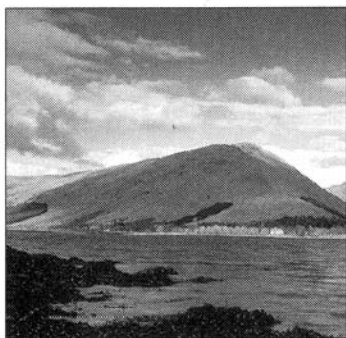
# Ein Aufwand, der sich lohnt

Wenn es um Rauchlachs und Austern geht, ist eines klar: Nur eine artgerechte Produktion wird höchsten Qualitätsansprüchen gerecht. Bei der schottischen Loch Fyne Oyster Company weiss man das schon lange. Ihre herausragenden Austern und Rauchlachse begeistern seit über 25 Jahren Gourmets und Umweltfreunde gleichermaßen.

Als sich 1978 der schottische Schlosser John Noble mit dem Fischzüchter Andrew Lane zusammentat, schwebte den beiden Gentlemen Grosses vor. Ihre Aus-

tern sollten dank nachhaltiger Produktion und entsprechend höherem Aufwand maximalen Genuss bieten. Würden die Konsumenten sie nicht mögen, wollten sie sie notfalls selber essen. Doch so weit sollte es nicht kommen. Heute setzt die Loch Fyne Oyster Company jährlich über 2 Mio Austern ab.

Einzigartig ist auch die Erfolgsgeschichte des über Holzspänen von Whiskyfässern geräucherten Lachses, der aus den klaren Gewässern von Loch Duart (Bild) stammt. Zahlreiche Auszeichnun-



gen, darunter das besonders strenge Freedom Food Label, sprechen für eine ebenso hochklassige wie umweltgerechte Gaumenfreude. Übrigens: Loch Duart hat das Freedom Food Label als erste Lachsfarm weltweit erhalten. Dieses würdigt nicht nur eine artgerechte Tierhaltung, sondern auch eine nachhaltige Umweltbewirtschaftung.

Nach John Nobles frühem Tod im Jahr 2002 ist die Loch Fyne Oyster Company inzwischen in den kollektiven Besitz der über 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter übergegangen. Das garantiert eine weiterhin hoch stehende Qualität und zudem eine optimale Belieferung ihrer anspruchsvollen Kunden. Importeur für die Schweiz ist die Blattmann Trading GmbH, Lenzburg. (hjz)



Weitere Informationen unter:  
[www.blattmann-trading.ch](http://www.blattmann-trading.ch)