

# Feine Lachs-Gerichte sorgenfrei geniessen

**ZÜRICH - Weihnachtszeit ist Lachszeit. Damit der Fisch mit gutem Gewissen genossen werden kann, sollte man ein paar Regeln beachten.**

«Vor den Festtagen machen wir 40% des Jahresumsatzes», erklärt Marc Blattmann von Blattmann Trading GmbH. Sprich: Zu Tausenden landen Lachse auf den Tellern von Herr und Frau Schweizer. Kein Wunder, meldet sich bei vielen deshalb das Gewissen.

Damit man Lachs sorgenfrei geniessen kann, müssen ein paar Regeln beachtet werden. So sollte kein frischer Wildlachs gekauft werden. Denn legal dürfen Lachse in Alaska nur zwischen Juli und September gefangen werden. In Europa sind Wildlachse gar vom Aussterben bedroht – 95% der europäischen Lachse kommen aus der Zucht.

Zuchtlachse werden oft in engen Käfigen gehalten. Das

## FREEDOM FOOD & CO

Die Lachszucht im schottischen Loch Duart ist eine von nur zwei mit dem Freedom-Food-Label ausgezeichneten Lachsfarmen. Verkauft werden Freedom-Food-Lachse im Jelmoli, Migros, Globus und Mönepick setzen aufs MSC-Label, das vor allem den nachhaltigen Fischfang garantieren soll.

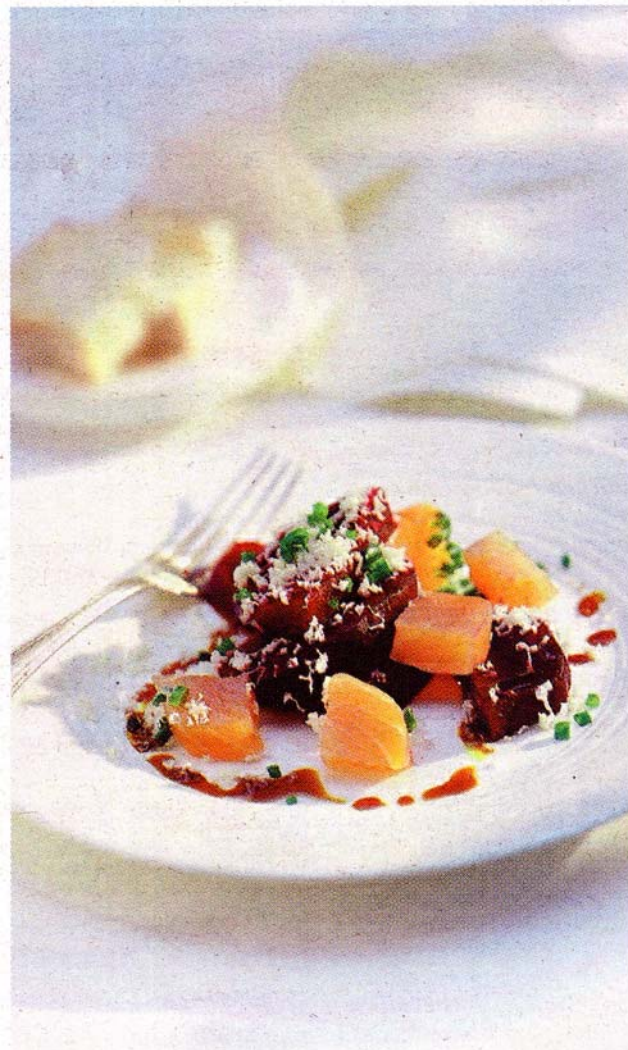
muss nicht sein: Zertifizierte Zuchten in Schottland und Norwegen bieten den Fischen Umschwung und Strömung durch Flut und Ebbe. Die Strömung wäscht Exkremamente und überflüssige Nahrung weg. Die Fische bleiben ohne Medikamente gesund, ihr Fleisch ist fest und fettarm.

Ein Blick auf die Verpackung lohnt sich: Bio-Labels garantieren die artgerechte Haltung. Blattmann setzt zum Beispiel aufs Freedom-Food-Label: Dieses garantiert den Lachsen ein stressfreies, artgerechtes Leben – bis sie auf unserem Teller landen.

Jan Graber



**Frischer Wildlachs eignet sich nicht für den Weihnachtsschmaus.** Key



**Zur Weihnachtszeit äusserst beliebt: Gerichte mit Lachs.**

Photopress