

Aufgeklärt wählen

Von allem, was der Mensch konsumieren kann und möchte gibt es neben dem völlig Unbrauchbaren drei Sorten: hervorragend, solides Mittelmass, und Massenware. Das ist auch beim Lachs so. Wenn Sie beim Kauf eines Rauchlachs informiert eine Wahl treffen möchten, gibt es einige wenige Fakten, die Sie kennen sollten.

Erstens: Es gibt Wildlachs und es gibt Zuchtlachs.

Wegen der bedauerlichen Übernutzung der Meere sind die Wildlachsbestände bedrohlich gesunken. Zu ihrem Schutz und zur Deckung der stetig wachsenden Nachfrage ist die Lachszucht – wie die Forellenzucht – mehr als gerechtfertigt. Schliesslich wird seit Menschengedenken im weiteren Sinne fast alles gezüchtet, was wir essen – vom Reis bis zum Rind. Oder mit einem banalen Beispiel anders gesagt: beim Huhn gibt es keine Wildeier. Es gibt nur Zuchteier. Und wie in jeder anderen Art der Tierhaltung kommt es auch beim Lachs auf die Einstellung und auf das ökologische Gewissen des Züchters an. Zwischen Gewinnmaximierung und Qualitätsstolz gibt es alle Schattierungen.

Zweitens: Die meisten Zuchtlachse werden intensiv gehalten

Im ersten Halbjahr 2007 hat Norwegen fast 240'000 Tonnen Frischlachs allein in die EU exportiert. Wie die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) der UNO berichtet, halbierte sich der Durchschnittspreis pro Kilo Lachs ab Juni 2006 beinahe, als nämlich Norwegen die jährliche Produktionsgrenze von 600'000 Tonnen überschritt und zeitweilig ein Angebotsüberhang entstand. Das entspricht einer Menge von ungefähr 200 Millionen Lachsen, die in ihren Gehegen möglichst wirtschaftlich gefüttert und krankheitsfrei gehalten werden müssen. Zum Vergleich: Schottland hat im Jahr 2006 bloss etwa 12 Millionen ganze Lachse exportiert.

Quelle: <http://www.globefish.org/index.php?id=4180>

Drittens: Die Konkurrenz ist erfinderisch

In den meisten Ländern Europas ist der Lachs äusserst beliebt. Frankreich hat zum Beispiel im Jahr 2007 ca. 150'000 Tonnen Lachs eingeführt. Es liegt auf der Hand, dass in solch gut gesättigten Märkten die Marketing-Gurus auf den Plan treten und versuchen,

aus einem rege nachgefragten Produkt ein Kultobjekt zu machen und dafür eine Positionierung im Luxusbereich anstreben. Sie beziehen sich gern auf so genannte Geheimrezepte und obskure geschichtliche Hintergründe. Dabei bedienen manche ihren Nischenmarkt mit leicht erhältlichem, gefrorenem Norwegerlachs. Aber das ist letztlich ja legitim: wer sich zum teuersten Mineralwasser der Welt hingezogen fühlt, darf es ungeniert konsumieren.

Viertens: In Schottland geht es anders

Loch Duart, einer der beiden Orte, wo der schottische Loch Fyne-Lachs heranwächst, produziert nach dem klugen Prinzip der Dreifelderwirtschaft abwechslungsweise an jeweils zwei von drei Standorten nur 3600 Tonnen Frischlachs pro Jahr. Auch in Wester Ross, dem Standort unseres zweiten Lieferanten, entsprechen die Belegungsdichte der Fjordgehege und die nachhaltige, absolut hormon- und antibiotikafreie Ernährung der Bestände den rigorosen Regeln des Freedom Food-Labels. Die Lachse sind von edelster Sushi-Qualität. Beide Betriebe zusammen beschäftigen ca. 80 Personen und gehören zu den letzten unabhängigen Lachsfarmen überhaupt. Sie arbeiten strikt nach der Umweltmanagementnorm ISO 14001. Übrigens: ISO 9001 hat gar nichts mit Ethik in der Zucht zu tun.

Quelle: <http://www.lochduart.com/bestpractice.htm>

Fünftens: Loch Fyne ist vertrauenswürdig

Von den lediglich 900 Tonnen Lachs, die von Loch Fyne jährlich in handwerklicher Tradition geräuchert werden, stammen alle Tiere aus Loch Duart und Wester Ross im hohen Norden Schottlands. Beide Musterbetriebe dürfen Sie besuchen, weil sie eine Adresse und absolut nichts zu verstecken haben. Und: Sie dürfen unseren hervorragenden Rauchlachs ruhig gefrieren: er war es nämlich noch nie.

Loch Fyne-Rauchlachs aus Schottland. Das Feinste für aufgeklärte Feinschmecker.