30.10.2023 – 19:46 Uhr

Ideale Bedingungen für zukunftsweisende Nahrungsmittelproduktion

Die Lachszucht am Walensee hat mit der ERNE Gruppe und der HOLINGER AG zwei namhafte Investoren ins Boot geholt. Die schweizweit tätige Bau- und Immobiliengruppe und das Basler Ingenieurunternehmen sind vom Konzept der Swiss Blue Salmon AG und vom Standort in Mollis, Glarus Nord, überzeugt. Bis Ende Jahr läuft eine weitere Investorenrunde für Privatpersonen und Organisationen.

Die Lage im Industriegebiet «Biäsche» in Mollis ist für eine nachhaltige Bewirtschaftung der künftigen Glarner Lachszucht ideal. Denn die landbasierte Kreislaufanlage braucht kaltes, frisches Wasser. So wird die Anlage mit Wasser aus dem Walensee versorgt und passiv gekühlt. Die Lage in Glarus Nord stellt zudem eine gute Anbindung an Transportwege sicher und macht den Betrieb gut sichtbar. «Die Bestrebungen der Gemeinden Glarus Nord und Weesen für eine optimierte Erschliessung und der Einstieg von ERNE und HOLINGER sind zentrale Schritte zur Realisierung unserer Anlage», freut sich Ruedi Ryf, CEO von Blue Salmon. Daniel Erne, Verwaltungsratspräsident der ERNE Gruppe, teilt die Leidenschaft mit Ryf: «Wir sind von diesem nachhaltigen Projekt und der Geschäftsidee überzeugt. Es braucht solche sinnvollen Projekte, um gegen den Klimawandel anzugehen. Zusammen mit HOLINGER haben wir schon viele technisch anspruchsvolle 'Wasserbauten' in der Schweiz realisiert. Mit dieser gemeinsamen Erfahrung sind HOLINGER und ERNE deshalb die idealen Partner, um dieses komplexe Projekt zu planen und zu bauen.»

Innovation und Nachhaltigkeit aus dem Glarnerland

Blue Salmon investiert im Glarnerland zirka 170 Millionen Franken. Auch beim Bau selbst setzt das Unternehmen auf Nachhaltigkeit. 17'000 Quadratmeter Solarpanels liefern den Strom für den Betrieb. Dahinter stecken Wertschöpfung, Arbeitsplätze, Image und Innovationspotenzial für die ganze Region. «Der Kanton Glarus geniesst mit seinem Energiegesetz, der Gemeindefusion und dem Stimmrechtsalter 16 einen ausgezeichneten Ruf als Standort für neue Ideen und hat ein Gespür für Nachhaltigkeit auf allen Ebenen. Das passt perfekt zu unserem Vorhaben», stellt Ruedi Ryf fest. Im Rahmen der Kampagne #WIRSINDZUKUNFT mit Unterstützung von «EnergieSchweiz» erzählt der CEO und passionierte Fliegenfischer in einem Video mehr über die Glarner Lachszucht.

Weitere Interessenten willkommen

Tatsächlich hat die Glarner Lachszucht ein grosses Potenzial für zukunftsweisende Nahrungsmittelprojekte aus dem Kanton Glarus. So braucht der Lachs selbst nachhaltiges Futter, das langfristig von einheimischen Proteinlieferanten wie Insekten- oder Pilzzuchten oder von Abfällen aus der Bierproduktion stammen könnte. Mittelfristig ergibt sich auch ein Startup-Potenzial aus den Nebenströmen der Fischverarbeitung von Blue Salmon; zum Beispiel könnten ein Hunde- oder Katzenfutter aus 100 Prozent Schweizer Rohstoffen hergestellt werden oder Produkte der Nahrungsmittelergänzung wie gesundes Omega-3 oder Collagen. Auch Philippe Derungs, Niederlassungsleiter der HOLINGER AG in Zürich, ist überzeugt, dass es Wachstumsimpulse geben wird für das Glarner Nahrungsmittel-Cluster: «Wir glauben daran, dass der Glarner Lachs bei den Konsumentinnen und Konsumenten gut ankommt. Das kann einen Wachstumsschub für die ganze Region auslösen.»

Weniger CO2 und Foodwaste. Die Schweiz importiert zirka 97 Prozent ihrer konsumierten Fische und Meeresfrüchte. Diese kommen auf dem Land- oder Luftweg an, was den CO2-Fussabdruck des Fleischkonsums in der Schweiz erheblich vergrössert.

Die Lachsaufzuchtanlage in Glarus Nord ersetzt bis zu acht Prozent des importierten Lachses durch ein lokales ressourcenschonendes Produkt. Wegen der lokalen Produktion und der schlankeren Lieferkette landet der Glarner Lachs schneller auf dem Teller und weist ein deutlich längeres Haltbarkeitsdatum auf als die importierte Ware. Das wiederum führt zu weniger Foodwaste und reduziert den CO2-Fussabdruck zusätzlich.

Hohes Mass an Tierwohl. Die traditionelle Zucht im Netzkäfigen im Meer ist seit Langem in Verruf. Mit mehreren Dokumentarfilmen wurden teils desaströse Zustände in norwegischen Betrieben aufgezeigt. Die Mortalitäten durch Krankheiten und Parasiten, wie etwa der Lachslaus oder Algenblüten, sind hoch und verursachen grosses Tierleid. Gleichzeitig brechen immer wieder Zuchtlachse aus beschädigten Netzkäfigen aus und mischen sich unter die Wildlachse. Das führt feststellbar zur Schwächung der Genetik. Bei Blue Salmon stehen das Wohl der Lachse und ihre Gesundheit im Fokus. Probleme mit Parasiten oder Algenblüten kommen in Kreislaufsystemen nicht vor. Der stressfreie Alltag führt zu guter Gesundheit der Tiere. Im Resultat ist auch das Filet von höherer Qualität.

Nachhaltig mit Schweizer Technologie. Die traditionellen Lachsindustrien in Norwegen und Kanada sind an die Grenzen gestossen. In der Schweiz sind solche Projekte gar nicht bewilligungsfähig; die Umweltschäden sind zu gross. Ein zukünftiges Wachstum muss aus nachhaltigen Kreislaufanlagen kommen. Mit Hilfe von modernsten Technologien wie KI, maschinellem Lernen und dem Einsatz hunderter Sensoren, welche die Wasserqualität überwachen, wird der Ressourceneinsatz im Betrieb ständig optimiert. Unterwasserkameras überwachen die Gesundheit und den Appetit der Lachse und stoppen z. B. die Fütterungsmaschine, wenn die Lachse genug gefressen haben. Die Probleme der Über- und Unterfütterung entfallen; die Einsparungen betragen bis zu 20 Prozent.

Im Kreislauf. Die Produktion von Fisch in einer Kreislaufanlage hat gegenüber der herkömmlichen Produktion einen wesentlich geringeren ökologischen Fussabdruck mit deutlichen Einsparungen an CO2, Phosphor, Nitrogen und organischem Kohlenstoff. Die Aquakultur von Blue Salmon funktioniert über zwei Wasserkreisläufe. Im ersten, fliessenden Wasser schwimmen die Fische. Das Wasser wird laufend gefiltert und gereinigt und zu 99 Prozent rezykliert. Dabei bleibt das Wasser frei von Antibiotika, Mikroplastik und Parasiten. Mit dem kalten Wasser aus dem Walensee wird ein zweiter Kreislauf betrieben. Dieser hält das Wasser für die Fische passiv auf der idealen Temperatur.

Zahlen und Fakten zum Projekt

Standort: Mollis, Glarus Nord

Parzelle: 1815, Arbeitszone IV, 25'000 m2

Landbesitzer: Kanton Glarus

Baueingabe: März 2024 | Baubeginn: Anfang 2025 | Markteintritt: Mitte 2028

Investitionen: CHF 170 Mio.

Arbeitsplätze: 50

Solarenergieproduktion pro Jahr: 2’500 Mw/h

Swiss Blue Salmon AG

Verwaltungsrat: Ruedi Ryf (VRP), Daniel Erne, Nicolas Gautier, Reto Portmann, Marcel Scheurer, Christian Zehnder

Geschäftsleitung: Ruedi Ryf (CEO), Phil Huber (CFO), Sune Möller (CTO)

Gründungsjahr: 2020

Swiss Blue Salmon AG

Badenerstrasse 104

8004 Zürich

www.bluesalmon.ch

Medienkontakt: Ruedi Ryf | Telefon +41 79 607 18 77 | E-Mail: r.ryf@bluesalmon.ch

Medieninhalte

Die landbasierte Kreislaufanlage braucht kaltes, frisches Wasser. Diese wird in Mollis passiv mit Wasser aus dem Walensee gekühlt. Bild: Michel Roggo

Die Anlage in Glarus Nord kann bis zu acht Prozent des importierten Lachses in der Schweiz durch ein lokal gezüchtetes Produkt ersetzen. Bild: CA Creative

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100912863 abgerufen werden.