



Atlantic «landbased Salmon»:

Der wohl nachhaltigste Lachs der Welt

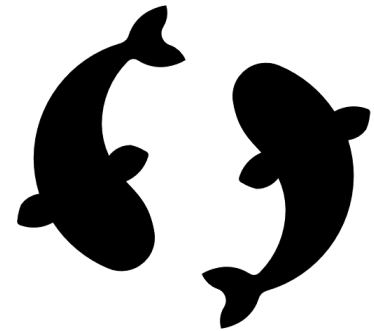
«Ocean-safe Seafood» ist nicht mehr länger ein Traum. Fische die an Land aufwachsen - ein ungewöhnliches Konzept, dass zum Denken anregt.

Um zu verstehen, woher diese Idee kommt, müssen wir uns nur unsere Weltmeere anschauen. Der weltweite Bedarf an Fisch steigt kontinuierlich, Fangflotten durchpflügen die Meere. Die Folge: 90 % der weltweit kommerziell genutzten Fischbestände sind überfischt oder werden bis an ihre biologischen Grenzen befischt. Umweltverschmutzungen wie Plastikmüll gefährden unsere Fischbestände zusätzlich. Konventionelle Lachsfarmen, vor allem die grossen Zuchten mit ihren riesigen Gehegen in den Fjorden Norwegens, sind aufgrund ihres ökologisch negativ behafteten Fussabdrucks schon lange nicht mehr unbestritten. Themen wie Mikroplastik, Umweltverschmutzung sowie der fortwährende Kampf gegen Parasiten sind aktueller denn je.

Die landbasierte Aquakultur

Das «landbased»-Konzept ist ein geschlossenes Biotop in Dänemark, in welchem die Lachse vom Ei bis zum ausgewachsenen Fisch begleitet werden. In diesem geschlossenen Kreislauf werden Faktoren wie das Fischwohl, die Wasserqualität sowie die Temperatur und der Salzgehalt zu 100 % kontrolliert. Dadurch kann der Lachs ohne Impfungen, Chemikalien, Medikamenten,





Hormonen, Pestiziden und Parasiten gesund gross werden. Er steht nicht im Wasser, sondern schwimmt, wie es seiner Art entspricht, in Schwärmen durch Unterwasserströmungen. Sein Futter ist zertifiziert nachhaltig und zertifiziert ethoxyquinfrei. Futterrückstände wie auch Lachsausscheidungen werden gesammelt und in einer angeschlossenen Biogasanlage zur Stromgewinnung genutzt. Das Wasser wird zu 99 % recycelt.

Qualität und Frische

Die hohe Qualität sowie die niedrige Temperatur des Wassers zusammen mit nachhaltiger Ernährung und reichlichem Schwimmen geben dem Lachs sein unvergleichlich filigran marmoriertes festes Fleisch und seinen einzigartigen frischen Geschmack.

«landbased Salmon Denmark», einer der ersten Premiumlachse, frei von allem, was Du nicht brauchst (wie Chemikalien, Medikamenten, Parasiten oder Verschmutzungsrückstände) und kann sogar direkt, ohne vorgängig tiefgekühlt zu werden, zur Sushiproduktion verwendet werden.

ASC zertifiziert

Behutsam aufgezogen im geschlossenen Biotop in Dänemark. Ausgezeichnet als beste Wahl vom Seafood Watch und Ocean Wise. ASC zertifiziert

und trägt somit zur nachhaltigen Entwicklung unserer Erde bei. Ideal für eine gesunde, nachhaltige ocean-safe Ernährung.

Die Manufaktur Dyhrberg, als DER Lachsspezialist der Schweiz, bietet dieses zukunftsweisende Produkt als Rohfisch, Rohseiten sowie als holzofengeräucherte Spezialität an. Informieren Sie Ihre Kunden, erwähnen Sie Ihr Engagement in Ihren Speisekarten und seien Sie ein Teil dieser tollen nachhaltigen Idee zum Schutze unseres Planeten.

 **Mehr zum Thema**

Dyhrberg AG
 Solothurnerstrasse 40
 4701 Klus/Balsthal
 Tel 062 386 80 00
 admin@dyhrberg.ch
 www.dyhrberg.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema