

# Lachs ist lecker – mit oder ohne Single Malt

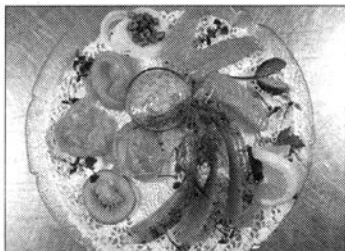
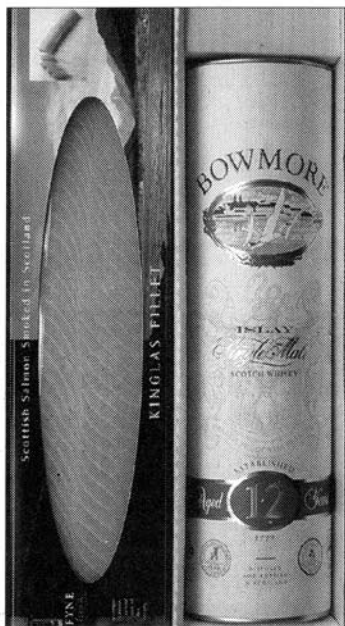
**ESSEN** Aus Schottland kommt nicht nur feiner Whisky, sondern auch exquisiter Lachs. Die Produkte der Lachsräucherei Loch Fyne und der Zucht Loch Duart sind zudem erst noch gesund.

Ernährungsbewusste Menschen schrecken oft vor fettreicher Nahrung zurück. Zu Unrecht, wie eine kürzlich in der NZZ publizierte Analyse ergab. In wissenschaftlichen Kreisen ist beispielsweise unbestritten, dass regelmässiger Fischkonsum das Herz-Kreislauf-Risiko bei Infarktpatienten deutlich senkt. Auch bei Gesunden vermag ein erhöhter Fischverzehr das Herz zu schützen.

In einer Studie wurde kürzlich aufgedeckt, dass sich die Häufigkeit tödlicher Herzzwischenfälle mit zunehmendem Fischkonsum verringert. Schon bei einer Fischmahlzeit pro Woche sinkt das Herztod-Risiko um beträchtliche 29%. Verantwortlich dafür sind die beiden Omega-3-Fettsäuren, welche im Fischfett enthalten sind.

## Räucherei im Hochland

Um den positiven Einfluss von fischreicher Nahrung weiss man auch bei der renommierten schottischen Lachsräucherei Loch Fyne. Qualität und Nachhaltigkeit gehören hier zu den obersten Geboten. Die mitten im schottischen Hochland gelegene Räucherei bezieht ihre Lachse exklusiv aus der Zucht von Loch Duart. Dort wachsen die Lachse wesentlich langsa-



**Macht sich gut und schmeckt auch so: Lachs von Loch Fyne.**

mer heran als hoch gemästete Zuchtlachse. Bis über drei Jahre schwimmen sie in grossen, der Küste vorgelagerten Gehegen. Statt Fett setzen sie festes Muskelfleisch an. Zur nachhaltigen Zuchtmethode gehören eine niedrige Bestandsdichte, ein regelmässiger Wechsel des Zuchtgebiets und eine Fütterung, die frei ist von gentechnisch veränderten Stoffen, Wachstumsförderern und Chemikalien. Das resultiert in Unterschieden, die man schmecken kann. Und die Lachse dieser Zucht erreichen ein natürliches Wachstum, das dem von Wildlachsen entspricht.

## Schonende Produktion

Die Devise von Loch Duart ist, dass einzig eine schonende Produktion eine seriöse Lachszucht mit Zukunft garantiert. Dafür bürgen auch die entsprechenden Qualitätslabels der Smoked Salmon Association (das Eco-, Freedom Food- und Gold-Label). Loch Fyne und Loch Duart bieten ein Plus für die Umwelt, etwas Gutes fürs Herz und einen unverwechselbaren Geschmack für Lachsgenieser. (hjz)

Importeur: Blattmann Trading GmbH, Lenzburg. Informationen im Internet: [www.blattmann-trading.ch](http://www.blattmann-trading.ch)