



WAS MACHT DIE WESTER ROSS LACHSE SO EINZIGARTIG



Die jungen Lachse (Smolts) werden jedes Jahr, behutsam vom Süßwasser, in die Meerwassergehege überführt wo sie dann in natürlicher, wilder Umgebung - artgerecht aufwachsen. Dort werden Sie - von sehr erfahrenen Züchtern - täglich von Hand gefüttert. Selbstverständlich unter nachhaltiger Beobachtung, zum Wohlergehen der Tiere.

Wester Ross Lachse werden in den unberührten wilden Seitenarmen (Lochs) der schottischen Meere, ausschließlich von Hand aufgezogen und täglich umsichtig, von Hand gefüttert. Das Fischfutter wird aus nachhaltig organischen Fischabschnitten erzeugt, welche ursprünglich für den menschlichen Verzehr erzeugt wurden.



Auf Grund der Tatsache daß die Proteine, Futtermittel ausschließlich aus Abschnitten hergestellt werden, welche für den menschlichen Bedarf produziert wurden, ist die sogenannte *FIFO* (Fish in, Fish out) Rate ausgezeichnet und es werden entsprechend keine Wildfänge dafür eingesetzt.

Alle Wester Ross Lachse erhalten ausschließlich natürliche Pigmente mit Ihrem Futter. Auch dies ein zusätzlicher wichtiger Punkt, welcher der Gesundheit und dem Wohlbefinden der Lachse dient.

Erfahrung und Transparenz. Über 40 Jahre - Erfahrung & Trans-



parenz, in der Wester Ross Lachszeit, erlauben es uns ein nachhaltiges, umsichtig selektiertes Premium Lachsprodukt - zu Verfügung zu stellen. Alle Arbeitsschritte unserer Lachszeit werden offen dargelegt und dienen auch der Minimierung von Stress, soz. B. keine Verarbeitungsschritte auf See, was alles der Gesundheit und zur Qualität der Lachse beiträgt.

Wir setzen keinerlei Antibiotika, Wachstumsbeschleuniger oder genmanipuliertes Futter ein. All diese Aspekte werden strikt von externen Stellen & Auditoren überwacht. So unter anderem - Assured welfare standard (RSPCA), Best Aquaculture Practice (BAP), Friends of the Sea und Global GAP.



FACHKOMPETENZ. Viele unserer jungen Lachszüchter sind die Urenkel der Gründerväter - der Original 1970 Wester Ross Crew. So werden von Generation zu Generation die Traditionen der Handaufzucht, die natürliche Trocknung der Gehegenetze ohne Einsatz von jeglicher Chemie und alle sonstigen, wichtigen Belange des Farmwesens, von Generation zu Generation weitergegeben. Die Aufzucht der Lachse erfolgt in absoluter Harmonie mit der Umwelt und ist bei Wester Ross tief verwurzelt. Dies ist ein weiterer wichtiger Aspekt bei der Aufzucht.

LIPPFISCHE. Mit dem Besatz von Lippfischen ist bereits vor Jahren schon eine äußerst effektive Pionierleistung geschaffen worden



So ist ein Lippfisch in der Lage, circa 100 Lachse - frei von natürlich vorkommenden Seeläusen zu halten. Die sehr natürliche Vorgehensweise passt ausgezeichnet zur Umweltideologie von Wester Ross und steht im perfekten Einklang mit der Natur und Umwelt. Selbstverständlich stehen Gesundheit als auch das Wohlergehen dieses kleinen Helferleins genauso im Fokus und werden ebenso unter strikter Beobachtung von externen und unabhängigen Stellen (RSPCA) überwacht. Dank der guten Kenntnisse über das Leben der Lippfische in freien Gewässern, ist es uns gelungen die kleinen intelligenten, als auch hungrigen Helfer - gut in die Lachszeit zu integrieren.



SCHLACHTUNG. Nach fast 2 Jahren intensiver Fürsorge unserer Farmer, - ohne Zuhilfenahme jedweder Medikamente werden die Lachse artgerecht und für die Tiere möglichst stressfrei geschlachtet - um die feine Textur und Festigkeit des Fleisches zu erhalten.

Nach der Schlachtung werden die Lachse umgehend in die nahegelegene Produktion gebracht und dort nach den geforderten Prämissen weiterverarbeitet. Spätestens innerhalb von 48 Stunden nach der Schlachtung, steht die Ware dann entsprechend zur Verladung bereit. Alle Wester Ross Lachse sind rückverfolgbar. Die Kisten sind mit Schlachtnummern versehen und alle Sashimigrade oder Filets sind mit Clips versehen.

