

Premium Qualität

Hiddenfjord-Lachs ist weltweit für seine erstklassige Qualität bekannt. Die Aufzucht des Lachses in seinem natürlichen Lebensraum, verbunden mit unseren innovativen und nachhaltigen Zuchtmethoden, gewährleistet eine Qualität, auf die wir stolz sind.

Das Meer

Das Meer rund um die Färöer, dem natürlichen Lebensraum des Atlantischen Lachses, ist der perfekte Standort für die Lachszucht.

Die Wassertemperatur liegt das ganze Jahr über zwischen 6 und 11 °C, was ein natürliches und gleichmäßiges Wachstum des Lachses fördert. Das Ergebnis ist ein erstklassiger Geschmack und eine perfekte Textur.

Wohlbefinden

Ein vitaler Lachs ist ein guter Lachs. Ein gesunder Wachstumsprozess ist entscheidend für den Geschmack und die feste Textur des Lachses. Mit unseren innovativen Aufzuchtmethoden stellen wir sicher, dass wir seinen natürlichen Lebensraum in jeder Phase seines Lebens so genau wie möglich simulieren, damit er gut gedeihen und schließlich zu erstklassigem Färöer-Lachs werden kann.

Ein wichtiger Faktor bei der Erzeugung des perfekten Lachses ist unsere stressfreie Erntemethode. Anstatt Bünnschiffe zu benutzen, was den Stresspegel erhöht und sich daher negativ auf die Qualität auswirkt, wird der Hiddenfjord-Lachs sanft vom Meer zur Ernteanlage geführt. Diese Methode gewährleistet, dass unser Lachs so wenig Stress wie möglich ausgesetzt ist. Tests haben gezeigt, dass sich unser stressfreies Erntekonzept positiv auf die Qualität unseres Lachses auswirkt.

Der Lebensraum

Hiddenfjord-Lachs wird in Gehegen an entlegenen Standorten mit hohen Wellen und starker Strömung aufgezogen. Dies bietet die perfekten natürlichen Lebensbedingungen für den Atlantischen Lachs. Die Aufzucht von Lachs im offenen Meer verhindert außerdem die Verschmutzung des Meeresbodens. Wir wählen entlegene Standorte für unsere Lachsgehege, um ein optimales Wohlergehen der Tiere und die beste Umweltverträglichkeit sicherzustellen.

**Hiddenfjord-Lachs wird
in Gehegen aufgezogen,
die an entlegenen Standorten
mit hohen Wellen und starker
Strömung liegen.**

Inhaltsstoffe

Hochwertiges Lachsfutter trägt nicht nur zu einer besseren Fischgesundheit und -qualität bei, sondern ist auch ein wichtiger Bestandteil einer verantwortungsvollen Aquakultur. Unser Lachsfutter enthält hochwertige marine und pflanzliche Zutaten. Alle verwendeten Rohstoffe sind frei von GMO und entsprechen strengen Qualitätsstandards. Das im Futter verwendete Sojaprotein ist Proterra-zertifiziert.

Wir füttern weder Antibiotika noch Hormone. Die Nutzung natürlicher Ressourcen, wie z.B. Lumpfischen, trägt dazu bei, dass unsere Lachse frei von Parasiten bleiben, gesund sind und gut gedeihen und minimiert die Auswirkungen auf die Umwelt.

Nachhaltigkeit

„Unser Hauptaugenmerk ist Nachhaltigkeit. Wir müssen auf unsere Umwelt achten, damit künftige Generationen die gleichen Möglichkeiten haben wie wir heute. Wir müssen Lachs im Einklang mit der Natur züchten, und wir sind bestrebt, dafür zu sorgen, dass all unsere Aktivitäten mit minimalen Auswirkungen auf die Umwelt durchgeführt werden.“

– Atli Gregersen, Inhaber und CEO

Den Lebensraum des Lachses bewahren

Über Jahrzehnte hinweg haben wir unsere Gehege an immer entlegene Standorte mit stärkerer Strömung und höheren Wellen verlagert. Heute sind wir der Lachsproduzent, der unter den weltweit rauhesten Wetterbedingungen mit der stärksten Strömung und den höchsten Wellen züchtet. Somit sichern wir optimale Bedingungen für das Tierwohl, erstklassige Qualität und verhindern die Verschmutzung des Meeresbodens.

Wir prüfen regelmäßig die Wasserqualität und führen Meeresbodenmessungen durch, um optimale Zuchtbedingungen sicherzustellen. Das färöische Umweltinstitut führt vor jedem Produktionszyklus Untersuchungen durch, um die Unversehrtheit des Meeresbodens zu garantieren.

Unser Lachs wird an den weltweit entlegensten Zuchtstandorten aufgezogen

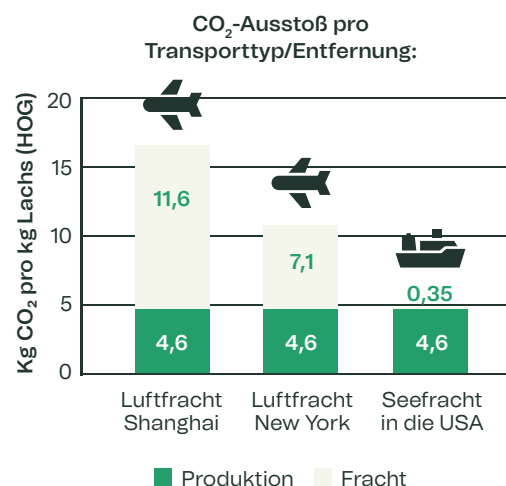
Ein weiterer entscheidender Bestandteil der Arbeit, die Umwelt des Lachses zu schützen, ist die „all-in, all-out“-Strategie. Jeder Zuchtstandort ist limitiert auf eine Lachsgeneration. Zwischen jeder Generation muss sämtliche Ausrüstung demontiert, gründlich gereinigt und für die Wiederverwendung vom Nahrungs- und Veterinäramt neu genehmigt werden. Danach muss der Standort mindestens zwei Monate lang brach liegen, bevor eine neue Generation dort aufgezogen werden kann.

Lachs sollte schwimmen, nicht fliegen

Luftfracht ist einer der Hauptverursacher des globalen CO₂-Ausstoßes. Ein Bericht der unabhängigen norwegischen Forschungsorganisation SINTEF aus dem Jahr 2021 zeigt, dass die Luftfracht im Vergleich zur transozeanischen Seefracht (je nach Flugzeugtyp und Entfernung) rund 50 mal mehr CO₂ verursacht.*

Im Jahr 2020 waren wir die erste Firma in der Aquakulturindustrie, die den Einsatz von Luftfracht einstellte. Eine SINTEF-Studie ergab, dass wir durch diese Maßnahme unsere CO₂-Emissionen durch Überseetransport um bemerkenswerte 94% reduzieren konnten.

*(je nach Flugzeugtyp und Entfernung)



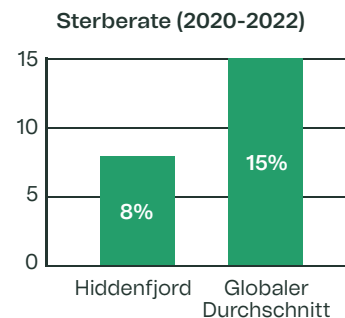
Nachhaltigkeit durch Effizienz

Die Lachsfütterung ist nach der Luftfracht der größte Verursacher von CO₂-Emissionen bei der Lachsproduktion. Darum arbeiten wir kontinuierlich daran, unsere Futterverwertungsrate (FCR) zu verbessern. Um sicherzustellen, dass die Futterverwertungsergebnisse (FCR) von äußeren Einflüssen nicht wesentlich beeinflusst werden, veröffentlichen wir diese über einen Zeitraum von drei Jahren. In den Jahren 2020, 2021 und

2022 lag unser FCR im Durchschnitt bei 1,13 kg Futter für 1 kg Lachs. Sie ist somit etwa 12% niedriger als der Durchschnitt der Lachsindustrie. Wir nutzen innovative Fütterungssysteme mit Unterwasserkameras, Sensoren und Software, um die Pelletfütterung in den Gehegen zu überwachen. Hierdurch konnten wir die Verschwendung von Futter auf ein Minimum reduzieren.

Tierwohl

Der per Regulation vorgeschriebene maximale Besatz in den Netzgehegen liegt bei 25kg/m³. Unser internes Ziel ist ein dauerhafter maximaler Wert von etwa 20kg/m³, um das Wohlbefinden des Lachses zu verbessern und damit für ein gutes Wachstum der Fische zu sorgen. Das Ergebnis ist eine der besten Überlebensraten in der Lachsindustrie. Um zu belegen, dass äußere Einflüsse die Ergebnisse nicht wesentlich beeinflussen, geben wir die Sterberate über einen Zeitraum von drei Jahren an. In den Jahren 2020, 2021 und 2022 lag unsere Fischsterberate im Durchschnitt bei 8%. Der weltweite Branchendurchschnitt liegt bei etwa 15%.



In den Jahren 2020, 2021 und 2022 lag unsere Fischsterberate im Durchschnitt bei 8%. Der weltweite Branchendurchschnitt liegt bei etwa 15%

Seeläuse sind ein natürlicher Teil des Lebens eines Wildlachses. Aber auch für die meisten Lachsproduzenten stellen sie eine große Herausforderung dar. Seit 2010 haben wir erhebliche Investitionen getätigt und Forschung betrieben, um größere Smolts (Süßwasser-Junglachse) zu züchten, die dann in den Netzgehegen im Meer platziert werden. Das Ziel dieser innovativen Projekte war, die Zeit, in der der Lachs der Seeläus ausgesetzt ist, zu reduzieren. Wir haben es nach heutigem Stand geschafft, die Smoltgröße von anfangs 80 g auf 600 g zu erhöhen.

Seit 2014 setzen wir Lumpfische, als natürliche Bekämpfung der Seeläus, in all unseren Netzgehegen ein. Der Lumpfisch geht eine Art Symbiose mit dem Lachs ein, indem er ihn von Seeläusen befreit. Unsere Meeresbiologen und Tiermediziner untersuchen das Wohlergehen und die Effizienz des Lumpfisches und arbeiten an der Entwicklung neuer Strategien. Diese Arbeit ist sowohl erfolgreich als auch bahnbrechend, und erzielt weltweit Anerkennung.

Verfechter nachhaltiger Lachszucht

2003 implementierten die Färöer eines der umfangreichsten und strengsten Veterinärregelwerke für Aquakultur weltweit: die färöische Veterinärverordnung für Aquakultur. Hiddenfjord war Initiator und treibende Kraft des Prozesses, der 2003 zur neuen Veterinärverordnung für Aquakultur führte. Heute sind die Färöer in Bezug auf Fischkrankheiten der sicherste und bestregulierte Standort für Fischproduktion weltweit.

Die färöische Veterinärverordnung für Aquakultur hat Inspiration und Orientierung für die Einführung von nachhaltigen Aquakulturstandards weltweit geliefert. Wir werden unsere Erfahrung mit nachhaltigen Praktiken auch weiterhin nutzen, um uns aktiv für die Verbesserung der Nachhaltigkeitsstandards in unserer Branche einzusetzen, und für angemessen strenge, wenngleich nicht destruktive, Lachszuchtvorschriften plädieren.

Wenn wir unsere Erde für künftige Generationen erhalten wollen, müssen wir handeln. Deshalb ist Nachhaltigkeit für uns mehr als nur ein Schlagwort – sie hat bei allem, was wir tun, höchste Priorität.

Futtermittel

40-50%
Maritime Inhaltsstoffe

1,14%
Futtermittelverwertung
(2020-2022)*

*Wirtschaftliche Futtermittelverwertung. Industrieller Durchschnitt: 1,2% - 1,5% (GSI)



Frei von Antibiotika



Frei von Hormonen



Non-GMO



Sojabohnen
(Pro-Terra, Europe Soya
oder vergleichbar)



Futtermittel für
maritime Fischzucht



Futtermittel für
Süßwasserzuchtanlagen

Unsere eigene Rezeptur

Ein Großteil des Futters für maritime Fischzucht produziert die Firma Skretting. Seit Januar 2022 setzen wir unsere eigene Futterrezeptur ein, die eher einen höheren Anteil an maritimen statt pflanzlichen Inhaltsstoffen hat.



weniger CO₂-Ausstoß seit
Anpassung der Rezeptur

Fischmehl

Die meisten Fischarten, u.a. Blauer Wittling und Makrele, die für das Fischmehl verwendet werden, stammen aus der natürlichen Umgebung unserer Lachse, dem Nordatlantik.

Das Fischmehl im Futter von Skretting, Havsbrún und BioMar stammt nicht von den zu züchtenden Fischarten.

Farbgebung

Frischer, schmackhafter Lachs sollte immer eine kräftige Farbe haben, die seinem Geschmack entspricht. Seine rötliche Farbe erhält das Lachsfleisch durch das lebensnotwendige Astaxanthin, das dem Futter zugesetzt wird, da Lachse nicht in der Lage sind, es selbst zu erzeugen.

Das von unseren Futtermittelherstellern verwendete Astaxanthin ist in allen von uns belieferten Ländern zugelassen.

Zertifizierungen

Skretting



Havsbrún



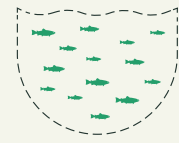
BioMar



Stressfreie Ernte

Die Lachsernte – vom Gehege bis zur Verpackung – ist ein anspruchsvoller Prozess. Wir ziehen die Gehege vorsichtig von den Zuchtgewässern zum Erntestandort. Dort kann der Fisch stressfrei in das Erntegehege schwimmen. Durch die Nutzung eines Erntegeheges können wir den Fisch in Chargen aufteilen. Behutsam aber zügig wird so jeweils nur eine kleine Charge auf einmal geerntet.

Der Lachs wird in Netzgehegen im offenem Meer aufgezogen



Wir verbinden das Transportgehege mit dem Zuchtgehege, und der Lachs schwimmt in das Transportgehege



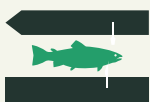
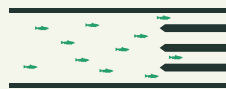
Behutsam ziehen wir das Transportgehege ans Ufer



Der Lachs schwimmt aus dem Erntegehege in das Erntebecken



Im Becken nutzen wir den natürlichen Instinkt des Lachses, gegen den Strom zu schwimmen. So wird er durch spezielle Gänge zur Betäubung und Tötung per Kehlschnitt geleitet



Der Lachs wird unversehens mit einem Kopfschlag betäubt und sofort danach mittels Kehlschnitt getötet, ohne gestresst zu werden

Der Lachs wird in Eiswasser zur Fabrik transportiert



Der Lachs wird sorgfältig ausgenommen und gereinigt

Mit Eis gekühlt



3 Stunden nachdem Er noch im nord Atlantik geSchwommen ist