



## Lachs von Biopolar Hintergründe & Wissenswertes

Naturland zertifizierter Bio-Lachs aus Schottland

Der Lachs von Biopolar stammt aus den sauberen Atlantikgewässern Schottlands, wo die Fische in Naturland zertifizierter Aquakultur aufwachsen. Naturland e.V. ([www.naturland.de](http://www.naturland.de)) hat als erster deutscher ökologischer Anbauverband Richtlinien für die biologische Aquakultur entwickelt und durch die Zertifizierung.



Ökologische Aquakultur bedeutet, dass die Lachse unter artgerechten, naturnahen Lebensbedingungen gehalten werden. Die Fische leben in großzügig angelegten Gehegen mit geringer Besatzdichte und starken Meeresströmungen. Sie können sich ausreichend bewegen und entwickeln ein festes, delikates Fleisch. Dies kann sich auch positiv auf die Gesundheit des Verbrauchers auswirken, denn Bio-Lachs ist fettärmer als konventioneller Lachs. Zudem stärken die optimierten Haltungssysteme die natürlichen Abwehrkräfte der Fische und machen so einen vorbeugenden Medikamenteneinsatz (z.B. Antibiotika) überflüssig.

Durch die umweltverträgliche, nachhaltige Aufzucht der Lachse können überdies die Gewässerökosysteme erhalten und geschützt werden. Im Gegensatz zur konventionellen Lachszucht wird bei der biologischen Aquakultur eine Überfütterung der Fische vermieden und auf künstliche Zusatzstoffe sowie Gentechnik verzichtet.



Bio-Lachs von den Shetland-Inseln ist ein vollendetes Produkt, bei dem sich die Naturreichtümer der nördlichsten schottischen Inseln in einem Fisch von unübertroffener Qualität vereinen. In den von Winden und Stürmen gepeitschten klaren Gewässern um die herrliche, zerklüftete schottische Küste befinden sich einige der entlegensten Bio-Lachsfarmen der Welt.

Bio-Lachs von Framgord ist von der britischen Organic Food Federation (OFF) und von Naturland zertifiziert. Zudem ist der Fischverarbeiter Mitglied von Friend of the Sea und von Freedom Food.