



Die Geschichte des Irischen Wildlachs

Wildlachs ist eine der reinsten und am wenigsten durch Umweltverschmutzung belasteten Nahrungsquellen auf diesem Planeten. Er stellt eine ausgezeichnete Quelle hochwertiger Proteine dar und enthält als reines Naturprodukt keine Antibiotika, Wachstumshormone oder künstliche Farbstoffe. Als fetthaltiger Fisch ist der Wildlachs reich an Antioxidantien und enthält alle wichtigen Aminosäuren. Wildlachse weisen einen hohen Anteil des für die Gesundheit des Herzens wichtigen Omega 3 Fettsäuren auf, die erwiesenermaßen das Risiko von Herzkrankheiten verringern, sie liefern außerdem wesentliche Nährstoffe für die Bildung von Muskelgewebe.

IRLANDLACHS Hans Liebers geräucherter Wildlachs wird von vielen Fischliebhabern wegen seines besonderen Geschmacks bevorzugt und wird in der ganzen Welt genossen. Der einzigartige Geschmack unseres geräucherten Wildlachs ist das Ergebnis fünfzigjähriger Erfahrung, sie können ihn zu ihrem Genuss direkt über unseren Online-Shop erhalten. Informieren Sie sich bitte auf unserer speziellen Seite zum Umgang mit Wildlachs darüber, wie sie den Wildlachs behandeln und schneiden.

Der Lebenszyklus des Irischen Wildlachs

Der Lebenszyklus des nordatlantischen Wildlachs (salmon salar) ist sicherlich eines der bemerkenswertesten Wunder der Natur. Sein Leben beginnt im Frühjahr in den seichten Gewässern der Flüsse, die von Quellwasser gespeist werden. Zunächst schlüpfen aus den Eiern Larven, die sich erst unterhalb der Sedimente des Flussbettes aufhalten, um dann als winzige Jungfische auszuschwärmen. Während ihres etwa zweijährigen Aufenthalts im Süßwasser des Flusses entwickeln sich die Jungfische und wachsen heran.



Das letzte Stadium ihres erst jungen Lebens im Fluss ist gekommen, sobald die Jungfische (parr) die ursprüngliche rötliche Färbung verlieren und die für den ausgewachsenen Lachs typische silbrige Färbung annehmen. Aus den Jungfischen (parr) werden Sälmlinge (smolts). Nun treten die Sälmlinge die Reise ins offene Meer an, die normalerweise im Mai oder Juni beginnt.



Erreichen die Lachse das offene Meer, steht ihnen eine abenteuerliche Wanderung über Tausende von Kilometern bevor. Auf ihrer langen Reise in den nördlichen Teil des Atlantiks ernähren sich die Lachse von gewaltigen Mengen fetthaltiger kleinerer Tiere wie Lodde, Sandaal und Krill, sowie von Krustentieren, wie z. B. Garnelen und Shrimps. Durch diese

Nahrung erhalten die Lachse nun ihr charakteristisches rosafarbenes Fleisch. Durch diese Ernährung sind sie auch in der Lage, die für die vor ihnen liegende Brutzeit dringend benötigten Fettreserven aufzubauen. Solange sich die Lachse im Ozean aufhalten, sind sie der räuberischen Verfolgung durch Robben und Menschen ausgesetzt. Nach etwa zwei Jahren ihres Lebens im Meer haben die Sälmlinge sich nach und nach zu einem erwachsenen Lachs entwickelt und sind nun bereit, in die Laichgebiete der Flüsse zurückzukehren, wo ihre abenteuerliche Wanderung ursprünglich begann. Haben die Lachse, die nun zwischen 3 und 15 Kilogramm wiegen, ihren Fluss erreicht, dann können sie sich durchaus mehrere Monate dort aufhalten, bevor sie laichen. In dieser Zeit stellen sie die Nahrungsaufnahme fast ganz ein, und zehren von ihren Fettreserven, sie stellen also keine Gefahr mehr für die anderen Fische dar, von denen sich ausgewachsene Lachse üblicherweise ernähren würden.

Herkunftsnachweis

In Europa ist Irland der einzige Ort, an dem der kommerzielle Lachsfang weiterhin betrieben wird. Zur Sicherung der Arterhaltung wird die Fangsaison nun auf die Monate **Juni** und **Juli** begrenzt. Jeder Wildlachs erhält eine Marke mit einer eindeutigen Nummer, die an den Kiemen befestigt wird, sobald er im Atlantik gefangen wird. Anhand dieser Marke, die den Fangort genau beschreibt, ist es für den Kunden leicht möglich, die Quelle des zertifizierten, erstklassigen Wildlachs nachzuprüfen. Wenn Sie mehr über die Details dieser Registrierung erfahren möchten, dann können Sie die entsprechenden Seiten des BIM besuchen.

Unsere Kunden können sicher sein, dass

- Irlandlachs Wildlachs aus einem beaufsichtigten Fischereibetrieb stammt.
- Irlandlachs Wildlachs auf See ausblutet, wodurch das Entstehen von Flecken in den geräucherten Produkten vermieden wird,
- Irlandlachs Wildlachs auf See mit Eis bedeckt wird und sein Fleisch fest und die Haut in gutem Zustand ist
- Irlandlachs Wildlachs sich bis zum Fangort vollständig zurückverfolgen lässt, was weltweit online überprüft werden kann.

Wir erhalten unseren Lachs von ortsansässigen Fischern, die entlang der Südwestküste Irlands fischen. Vom Zeitpunkt des Fangs bis zur Fertigstellung des geräucherten Produktes, stellen wir sicher, dass der Lachs so sorgsam behandelt wird, wie es diesem großartigen Produkt unserer natürlichen Umgebung gebührt.

Die Preise müssen den wahren Wert dieser Ressource widerspiegeln, wenn es gelingen soll, den Lachs in seinem Bestand zu erhalten, obwohl er gefangen wird. Wahre Kenner dieser Delikatesse wissen diese Tatsache zu schätzen und zeigen nach unserer Erfahrung ein klares Verständnis für die Notwendigkeit, etwas so Einmaliges zu bewahren und zu schützen.