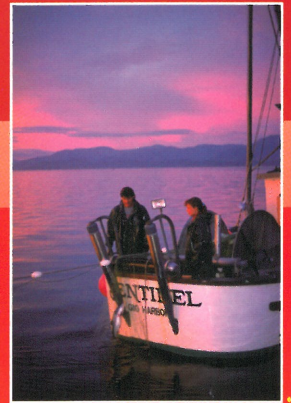


ALASKA ROTLACHS (ONCORHYNCHUS NERKA – SOCKEYE / RED)

# WILDER ROTLACHS

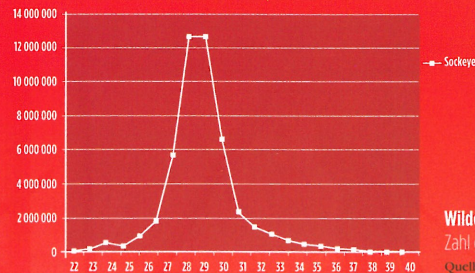
AUS DEM NORDPAZIFIK

*Fischer sind Selbstständige und betreiben mit Familienmitgliedern ihre eigenen Boote. Sie fischen seit drei oder vier Generationen und passen gut auf Alaskas nun überall auf der Welt geschätzte Wildlachse auf.*



► **FANGSAISON:** MITTE MAI BIS ENDE SEPTEMBER VOM SÜDOSTEN ALASKAS BIS NOME.  
Verfolgen Sie den täglichen Fang in den Fischereiregionen: <http://csfish.adfg.state.ak.us/BlueSheets/BLUEWebReport.php>

- Die kommerzielle Lachsfang-Saison beginnt jedes Jahr im Mai mit der Eröffnung der Rotlachs-Fischerei im Copper River.
- Die weltweit größten Sockeye-Fänge gibt es im Bereich der Bristol Bay, wo jährlich von 10 bis über 30 Millionen Rotlachse in einer kurzen, intensiven Fischerei gefangen werden, die nur wenige Wochen dauert.
- Nennenswerte Mengen werden auch im Cook Inlet, Prince William Sound und Chignick gefangen.
- Die durchschnittlichen Fangmengen variieren von Jahr zu Jahr.
- 2007 trug Rotlachs 22 % zur Anzahl und 29,4 % zur Tonnage der in Alaska gefangenen Wildlachse bei.



Wilder Rotlachs - 2007  
Zahl gefangener Fische pro Woche (in 1.000)  
Quelle: Fish & Game

## VERARBEITUNG & MÄRKTE

### ► Frisch: während der Saison von Mitte Mai bis Ende September

Pazifischer Sockeye-Wildlachs wird binnen 48 Stunden per Flugzeug nach Europa gebracht. Der Fisch wird nach strengen Spezifikationen und Hygienebedingungen entköpft, ausgenommen, ausgeblutet und gekühlt. Eis wird sorgfältig in die Bauchhöhle gefüllt.

### ► Tiefgekühlt

An Bord oder in Fabriken bei -30°C eingefroren, steht tiefgekühlter Lachs das ganze Jahr über ausgenommen ohne Kopf, als Filet, Steak und Portion mit oder ohne Haut und Gräten zur Verfügung. Für die Rückverfolgbarkeit wird das Einfrierdatum vermerkt. Bei -18°C beträgt die Haltbarkeit 24 Monate.

### ► Verpackung

Einkäufer werden ermuntert, die Details mit ihren Lieferanten zu besprechen.

### ► Lachskonserven

Rotlachs ist wegen seiner intensiven Fleischfarbe die bevorzugte Art für Konserven.

Als Konserve behält Rotlachs alle seine Nährwerte und den hohen Kalzium-Gehalt. Lachskonserven sind in den USA und Großbritannien beliebt. Auch Frankreich und Belgien importieren Rotlachs-Konserven.

Wild, natürlich und in der Fischerei nachhaltig gemanagt, bietet Alaska fünf Lachsarten – alle wild und alle verschieden in Haut und Fleischfarbe: Königslachs, Rotlachs, Silberlachs, Keta-Lachs, Buckellachs.



## DREI FANGMETHODEN

Die Zahl der Fangboote ist begrenzt, das Fanggerät festgelegt. Neue Fanglizenzen werden nicht ausgestellt. Wer Lachs fischen möchte, muss einem anderen Fischer die Lizenz abkaufen.

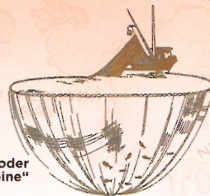
### ► Kiemennetz oder „Gillnet“

- Die meisten Rotlachse werden mit Kiemennetzen gefangen.
- Die Maschengröße wird durch die zu fangende Fischart bestimmt. Der Fisch schiebt seinen Kopf in die Masche, seine Kiemen verfangen sich im Gewebe und er kann nicht mehr Entkommen.
- In intensiven Fangzeiten fahren Begleitschiffe zwischen den Fangbooten und Verarbeitungsanlagen hin und her, damit der Fisch so schnell wie möglich verarbeitet wird.



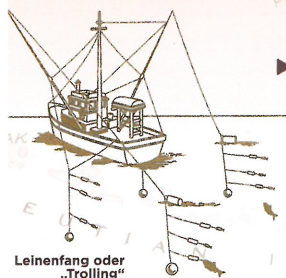
### ► Ringwaden oder „Purse seine“

- Einige Rotlachse werden mit Ringwaden gefangen, doch nur in begrenzten Gebieten.



### ► Leinenfang oder „Trolling“:

- Recht kleine Mengen werden im südöstlichen Bereich Alaskas mit Leinen gefangen. Rotlachs, heißt es, steigt nicht zum Köder auf.



Wild, Natürlich & Nachhaltig

Irlandlachs Hans Liebers  
Karl-Leiling-Allee 2  
67346 Speyer  
[www.irlandlachs.de](http://www.irlandlachs.de)