

WILDER ROTLACHS

AUS DEM NORDPAZIFIK



DURCH NACHHALTIGES FISCHEREIMANAGEMENT UND DADURCH, DASS DIE BEEINTRÄCHTIGUNG DER LEBENS-RÄUME UND EINE VERSCHMUTZUNG DER KALTEN, REINEN GEWÄSSER DES NORDPAZIFIKS VERMIEDEN WIRD, KONNTE ALASKA DIE BESTÄNDE SEINER FÜNF WILDLACHSARTEN FÜR KOMMENDE GENERATIONEN ERHALTEN UND SCHÜTZEN. LACHS IST KEINE BEDROHTE ART. ALASKA-LACHSE WACHSEN IN IHRER NATÜRLICHEN GESCHWINDIGKEIT HERAN UND FRESSEN AUSSCHLIESSLICH IHRE NATÜRLICHE NAHRUNG, DIE IHNEN IHREN UNVERGLEICHLICHEN GESCHMACK GIBT.

Rotlachse aus Alaskas Nordpazifik (Sockeye, *Oncorhynchus nerka*) werden von Alaskas Eingeborenen auch „Fisch der Fische“ genannt. Ihre Fleischfarbe bekommen sie durch ihre natürliche Nahrung. Rotlachse gehören zu den häufigsten und wertvollsten Lachsen Alaskas. Sie werden 63 bis 90 Zentimeter lang und wiegen 3 bis 4 Kilogramm. Ihre schlanke Form und lebhaftige Färbung machen Sockeye-Lachse zu den vielleicht schönsten Lachsen Alaskas und lassen die Nachfrage in Europa mehr und mehr steigen.

DAS KENNZEICHNET ROTLACHSE:

► **Haut:** dunkles grünliches Blau oben auf Kopf und Rücken Während der Fisch heranreift, ändern sich Haut und Körper.



Optimale Reifung

„Ocean caught“ oder „Ocean bright“. Ein tiefes Grünlich-Blau oben auf Kopf und Rücken, Silber an den Seiten und ein weißer Bauch.



Fortschreitende Reifung

„Semi bright“. Der Rücken färbt sich zu trübem Schwarz, der Bauch kann etwas dunkler werden.

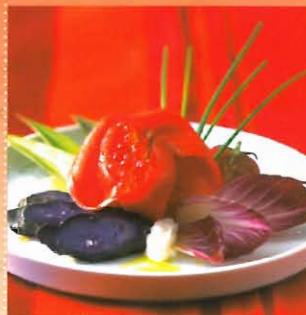


Weit fortgeschrittene Reifung

„Dark“. Ein leuchtend roter Rücken und grüner Kopf mit einer sehr deutlichen Linie, wo sich Rot und Grün am Kiemendeckel treffen. Bilder roter Sockeye-Lachse sind immer spektakulär und werden im Fernsehen gezeigt, aber in diesem Stadium sind sie schon laichbereit in den Flüssen und werden nicht mehr kommerziell gefischt.

Ihr Lebenszyklus umfasst 3 bis 4 Jahre

Rotlachse gehören zur Familie der Salmoniden und leben anadrom. Das heißt, sie leben im Meer und kehren in ihren Geburtsfluss zurück, um zu laichen und dann zu sterben. Als Jungfische wandern sie ins Meer, wo sie 1 bis 4 Jahre verbringen und sehr schnell wachsen. Sie ernähren sich von Zooplankton, Larven und kleinen Fischen. Ausgewachsene Rotlachse wandern von ihren Nahrungsgebieten im Ozean tausende von Kilometern in ihre Geburtsflüsse, um zu laichen.



► **Fleisch:** tiefrotes Fleisch von fester Konsistenz und intensivem Geschmack. Ernährungsfachleute schätzen den hohen Gehalt an Eiweiß und Omega-3. Die Fleischfarbe rührt aus der natürlichen Nahrung der Rotlachse.

► **Eier:** Rotlachs-Rogen wird in verschiedenen Märkten verkauft.

► Kulinarische Genüsse

- Pazifik-Wildlachs kann auf vielfältige Weise zubereitet werden: gegrillt, gebacken, in der Pfanne gebraten oder gedämpft.
- Bei frischem wie tiefgekühltem Rotlachs behält das Fleisch bei der Zubereitung seine tiefrote Farbe, Geschmack und Nährstoffe. Geräuchert ist Rotlachs geschmeidig und von delikatem, wildem Geschmack.

Rezepte finden Sie auf www.alaskaseafood-westeurop.com

Nährwert-Informationen für 100 g, verzehrbare Anteil, mit trockener Hitze gegart

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	Gesättigte Fettsäuren (g)	Natrium (mg)	Omega-3 (g)	Cholesterin (mg)
216	27,3	11	1,9	66	1,2	87

Quelle: USDA National nutrient database for standard reference

► Gesundheitliche Vorzüge

Wildler Alaska Rotlachs ist ein gesundes, natürliches Lebensmittel.

Reich an Omega-3, mehrfach ungesättigten Fettsäuren, eine Quelle für die Vitamine A, D, B2, B6 und E (Antioxidanz). Alaskas Rotlachs enthält auch Kalzium, Zink, Magnesium und Phosphor. Der Fettgehalt hängt nicht nur von genetischen Faktoren ab, sondern auch davon, wo der Geburtsfluss liegt. Da Rotlachse nicht fressen, wenn sie im Süßwasser wandern, speichern sie Nährstoffe für ihre Reise. Je weiter sie es nach Hause haben, desto höher ist ihr Fettgehalt im Meer.