



ALASKA WILDLACHS

eine echte Delikatesse der Natur

ALASKA ist praktisch das einzige Land auf der Erde wo es noch **genügend Wildlachs** gibt. Die Alaskaner haben **strenge Gesetze was den Fischfang anbelangt** und diese werden auch überwacht, damit keine gross angelegten Missbräuche unerkannt bleiben. Alle 5 Pazifiklachsarten werden in den sauberen, glasklaren und eiskalten Gewässern in Alaska geboren. Sie machen eine mehrjährige Reise durch den Pazifik und kehren an ihren Geburtsort zum Laichen zurück. Bären und Hobbyfischer fangen jährlich max. 1 bis 2% und die Alaska-Berufsfischer dürfen max. 20% der heimkehrenden Wildlachse fangen. **Unter diesen Umständen ist der Alaska-Wildlachs-Bestand NICHT gefährdet!** Aus diesen Gründen kann der Alaska-Wildlachs auch von dieser Seite mit guten Gewissen genossen werden.

Die 5 Lachsarten ALASKAS – die gelb unterlegten finden Sie in unserm Shop



SOCKEYE/Red/Rotlachs

Der **Begehrteste** – wegen seinem idealen Fettgehalt (OMEGA 3 Fettsäure), seiner unverkennbaren natürlichen roten Farbe, sowie seiner Konstanz in der Qualität ist der Sockeye der beliebteste Lachs.



CHINOOK/KINGS /Königslachs

Der **Grösste** – der Traum jedes Alaska Hobby-Fischers – eignet sich ausgezeichnet fürs Grillieren und heiss Räuchern.



COHO/SILVER/Silberlachs

der **Kämpfer** – der Beliebte bei den Fliegenfischern – in der Verarbeitung ähnlich dem Rotlachs.



KETA/CHUM/DOC–Hundslachs

Der **Geschätzte** – von Einheimischen zum Luft trocknen und überwintern für Mensch und Schlitten-Hund – sehr geschätzt wegen der Rogen für KETA-CAVIAR.



PINK/HUMPY/Buckellachs

Der **Kleinste**, pinkfarbige – wird vor allem in Konserven verarbeitet.

Der Lachsfang und die Verarbeitung

Alle von uns verkauften ALASKA-Wildlachse werden nach den gültigen, Umwelt schonenden Methoden mit **MSC Label** (Marine Stewardship council's Chain-of-Custody Standard) gefischt und verarbeitet.

