



Alaska Wildlachs stammt wie alle anderen Spezies aus Alaska aus kontrolliert nachhaltiger Fischerei. Im Fanggebiet FAO67 ist kein Wildlachsbestand überfischt. Seit jeher steht der hohe Norden der USA für nachhaltige Qualitätsprodukte und einen verantwortungsvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen.

Es ist die Aufgabe des Alaska Seafood Marketing Institutes (ASMI), über diese Besonderheiten der Fischerei in Alaska zu informieren. Kontaktieren Sie uns, um mehr über die vielfältigen Aktivitäten von ASMI in Europa zu erfahren.



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

**KONTAKTIEREN SIE UNS**  
und erfahren Sie mehr über die  
Spezies aus Alaska und wo diese in  
Europa erhältlich sind:

[www.alaskaseafood.eu](http://www.alaskaseafood.eu)  
Facebook: Alaska Seafood  
Instagram: AlaskaSeafood\_de



**KONTAKT:**

**ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE**  
c/o mk<sup>2</sup> marketing & kommunikation gmbh  
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn  
Tel: 0228-94 37 87-0  
Mail: akseafoodceu@alaskaseafood.org

# DER GESCHMACK DER WILDNIS

EIN KULINARISCHES HANDBUCH FÜR ALASKA WILDLACHS



Wild, Natürlich & Nachhaltig®



# ALASKA WIDLACHS –

## EIN KULINARISCHES HIGHLIGHT

Fünf Wildlachsspezies sind in den sauberen Meeren vor Alaska beheimatet. Die Fische unterscheiden sich nicht nur in Größe und Aussehen, sondern ebenso im Aroma, der Fleischfarbe und der Textur. Alaska Wildlachs ist ein kulinarischer Alleskönner, aber jede Spezies eignet sich besonders für bestimmte Zubereitungsarten.

Als echter Wildfang wachsen die Tiere in ihrem angestammten Lebensraum ohne den Einfluss des Menschen auf. Da sie sich nur von natürlichen Nahrungsquellen ernähren, hat ihr Fleisch einen einzigartigen, reinen und unverfälschten Geschmack. Dies unterscheidet Alaska Wildlachs von anderen Fischen und macht ihn zu einer begehrten Spezialität.



1 King 2 Coho 3 Chum 4 Pink 5 Sockeye

Alaska Wildlachs wird direkt nach dem Fang verarbeitet und bei -30°C schockgefroren. So werden Aroma, Textur, Farbe und Nährstoffe perfekt konserviert. In Europa ist der Fisch ganzjährig zu kaufen und bleibt bei -18°C bis zu 24 Monate frisch.

Nach dem Auftauen hat Alaska Wildlachs dieselben Qualitäten wie frischer Fisch und kann genauso zubereitet werden.



Durch einen hohen Gehalt an Vitamin D, B6 und B12 sowie Zink, Eisen, Calcium und mehrfach gesättigte Omega-3-Fettsäuren ist Alaska Wildlachs hervorragend für eine gesunde und ausgewogene Ernährung geeignet.

**Alaska Wildlachs kann das ganze Jahr über durch Großhändler, Einzelhändler und Discounter bezogen werden.**



**Hauptprodukte für den internationalen Markt sind das aromatische Fleisch und der feine Lachskaviar. Köche schätzen die Qualität, den natürlichen Geschmack, die kulinarische Vielseitigkeit und einfache Zubereitung.**

**Die Fangregionkennung FAO67 identifiziert Alaska Wildlachs im Handel. Fisch dieser Herkunft kann mit gutem Gewissen genossen werden, da er aus gesunden, nachhaltig befischten Beständen stammt.**

# SOCKEYE WILDLACHS

*Oncorhynchus nerka*



3 kg



60 cm



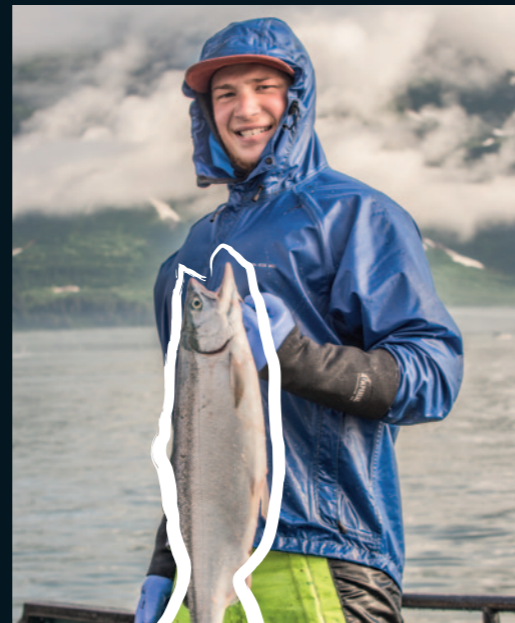
Sockeye, auch bekannt als Rotlachs, ist einer der wertvollsten Fische aus Alaska. Die Tiere werden bis zu vier Jahre alt und erreichen eine Größe zwischen 63 und 90 cm bei einem Gewicht von bis zu vier Kilogramm. Die Fangsaison in Bristol Bay, Prince William Sound, Cook Inlet und der Chignik Region läuft von Mai bis September.

Das tiefrote Fleisch, die feste Textur und das intensive Aroma machen Sockeye zu einem beliebten Speisefisch in der Gastronomie. Der Fisch eignet sich ideal zum Grillen, Backen, Braten, Dämpfen oder Räuchern. Der gefrorene Lachs behält bei jeder Zubereitungsweise Textur, Farbe und Geschmack sowie seine wichtigen Nährstoffe.

In Europa ist Alaska Sockeye hauptsächlich als gefrorenes Filet, ausgenommener ganzer Fisch ohne Kopf oder als Steak (mit oder ohne Haut) verfügbar. Während der Fangsaison ist er zudem in kleinen Mengen als frische Ware erhältlich.

**SUCHEN SIE EINE BEZUGSQUELLE  
FÜR ALASKA SOCKEYE?**

Kontaktieren Sie uns unter [alaskaseafood@mk-2.com](mailto:alaskaseafood@mk-2.com)



# ALASKA WILDLACHS TARTAR MIT QUINOA SALAT



# WILDER KETALACHS

Oncorhynchus keta



3-4 kg



65 cm



Zwischen Juni und September wird wilder Ketalachs an der gesamten Küste Alaskas gefischt. Mit einer durchschnittlichen Größe von 65 cm kann der Fisch ein Gewicht von bis zu fünf Kilogramm erreichen. Neben dem schmackhaften Fleisch ist besonders der Kaviar weltweit gefragt. Auf Grund seiner Qualität und der Größe der Fischeier ist der Rogen des Ketalachses besonders bei Köchen beliebt.

Bei der Verarbeitung von gefrorenem Ketalachs behält das Fleisch seine orange-rote Farbe. Durch seine eher feste Struktur und den Fettgehalt eignet sich der Fisch besonders zum Kochen, Braten und Backen.

Ketalachskaviar sowie gefrorene Filets und Steaks sind ganzjährig in Europa im Handel.

**INTERESSIEREN SIE SICH  
FÜR WILDEN KETALACHS  
AUS ALASKA?**

**Wir helfen Ihnen, einen  
Lieferanten zu finden.**



# GERÄUCHERTER ALASKA WILDLACHS MIT KARTOFFEL-BLINIS



# WILDER BUCKELLACHS

Oncorhynchus gorbuscha



1,5 kg



60 cm



Obwohl er mit einem Gewicht von durchschnittlich nur 1,8 Kilogramm der kleinste Wildlachs in Alaska ist, stellt Buckellachs die größte Population. Nach zwei Jahren kehren die Fische zur Küste zurück, um in den Flüssen des nördlichsten Bundesstaates der USA zu laichen.

Das Fleisch des Buckellachses ist rosa gefärbt und besticht durch einen geringen Fettgehalt und milden Geschmack. Als preiswertester aller Alaska Lachse wird er oft zu Fischkonserven, aber auch zu Filetstücken und Lachshälften verarbeitet.

Als kostengünstige, qualitativ hochwertige Zutat ist der Buckellachs besonders im HRI und Foodservice-Bereich gefragt. Vielseitig einsetzbar kann er gebraten, gebacken, gekocht oder sogar einfach in der Mikrowelle zubereitet werden.

**WENN SIE NACH EINER BEZUGSQUELLE FÜR BUCKELLACHS IN IHRER REGION SUCHEN, kontaktieren Sie das Alaska Seafood Marketing Institute.**



# ALASKA WILDLACHS FRIKADELLEN MIT GLASNUDELSALAT



# WILDER SILBERLACHS

Oncorhynchus kisutch



6 kg



65 - 85 cm



Der Name Silberlachs kommt von seinen hell leuchtenden Schuppen. Mit einem Gewicht von bis zu 13 von seinen ist der Fisch die zweitgrößte Wildlachsspezies. Gefangen wird er zwischen Juni und Oktober vom Südosten Alaskas bis Nome.

Bei Köchen ist Silberlachs wegen seiner festen Textur, dem rot-orange gefärbten Fleisch und seines charakteristischen Aromas beliebt. In der Gastronomie wird der Fisch häufig pochiert, gebraten oder gebacken serviert. In Räuchereien ist er auf Grund seiner Fleischstruktur und des feinen Geschmacks begehrt.

Im Handel ist er meist geräuchert oder als gefrorene Filets und Filetseiten zu finden.

**HABEN WIR IHREN APPETIT  
AUF SILBERLACHS GEWECKT?  
Wir lassen Ihnen gerne weitere  
Informationen zukommen.**



# GEBRATENER ALASKA WILDLACHS AUF CREMIGEM SELLERIEPÜREE



# WILDER KÖNIGSLACHS

*Oncorhynchus tshawytscha*



10 kg



80-90 cm



Wie der Name schon vermuten lässt, ist der Königslachs der größte und seltenste Wildlachs in Alaska. Er wird bis zu sieben Jahre alt und kann dabei ein Gewicht von bis zu 18 Kilogramm erreichen. Anders als seine vier Verwandten wird Königslachs ganzjährig in kleinen Mengen gefischt.

Diese seltene und wertvolle Delikatesse zeichnet sich durch ihr intensiv rotes Fleisch und den unvergleichlich feinen Geschmack aus. Die zarte Textur und der hohe Fettgehalt lassen den Fisch geradezu im Mund schmelzen. Wegen seiner hohen Qualität wird Königslachs oft roh oder nur leicht angebraten serviert.

Obwohl der meiste Fisch als gefrorene Filets oder im Ganzen nach Europa gelangt, werden geringe Mengen auch frisch innerhalb von 48 Stunden importiert.

**SCHREIBEN SIE UNS, wenn Sie an diesem außergewöhnlichen Fisch interessiert sind.**



# ALASKA WILDLACHS LINGUINE MIT PFEFFERMINZ-PESTO





### PERFEKT GEFROREN

- Egal ob gegrillt, gebraten, gekocht, gedämpft oder gebacken, gefrorener Alaska Wildlachs kann innerhalb von 15 Minuten perfekt zubereitet werden. Aufgrund der hohen Qualität des Fisches bleiben Geschmack, Textur und Farbe erhalten.

### BACKEN

- Ofen auf 230°C vorheizen
- Beide Seiten des Fisches mit Öl bestreichen und in eine Pfanne oder ofenfeste Form legen
- Für 12 bis 15 Minuten backen

### GRILLEN

- Grill auf 200°C erhitzen
- Geölten Fisch in Aluminiumfolie einwickeln
- Für 8 Minuten auf den Grill legen
- Folienpaket öffnen und würzen, anschließend weitere 7 Minuten backen

### DÄMPFEN

- Wasser zum Kochen bringen
- Dampfgarer mit Salat und Gemüse auslegen
- Gefrorenen Fisch darauf platzieren
- Fisch für 5 bis 7 Minuten garen

### POCHIEREN

- Wasser in einer Pfanne erhitzen
- Lachs hinzugeben (so dass der Fisch beinahe gänzlich bedeckt ist)
- Zum Kochen bringen und abdecken
- Fisch für 4 bis 5 Minuten kochen
- Vom Herd nehmen und 5 weitere Minuten ziehen lassen

Weitere Tipps und Rezeptinspirationen finden Sie auf:  
[www.alaskaseafood.eu](http://www.alaskaseafood.eu)

