



Wild, Natürlich & Nachhaltig\*

# WILDLACHS

## EINKAUFSFÜHRER

KÖNIGSLACHS

SILBERLACHS

ROTLACHS

KETALACHS

BUCKELLACHS







## ALASKA WILDLACHS

IN DEN KALTEN, KLAREN GEWÄSSERN ALASKAS leben riesige Wildlachsbestände. Wildlachs aus Alaska ist aufgrund seines einzigartigen und unverfälschten Geschmacks bei Fischliebhabern in der ganzen Welt begehrt. Mit diesem Einkaufsführer informiert das Alaska Seafood Marketing Institute über den Lachsfang, die Verarbeitung sowie die Qualitätssicherung und den Einsatz für Nachhaltigkeit in Alaska.

## INHALTSVERZEICHNIS

- 1 EINFÜHRUNG
- 2 FANGGEBIETE
- 3 ALASKA WILDLACHS
- 4 METHODEN DER LACHSFISCHEREI
- 6 DIE FÜNF LACHSARTEN ALASKAS
- 7 WILDLACHS: DIE QUELLE DES LEBENS IN ALASKA
- 8 LACHSVERARBEITUNG
- 9 ERFOLGREICH WIRTSCHAFTEN
- 10 WUNDER DER NATUR
- 11 NÄHRWERTE
- 12 QUALITÄT UND SICHERHEIT
- 14 FISCHEREIMANAGEMENT
- 15 NACHHALTIGKEIT



## FANGGEBIETE

Das Fanggebiet Alaska beheimatet einige der fangstärksten Fischereien der Welt. Dabei wird in der sogenannten exklusiven Bewirtschaftungszone (Exklusive Economic Zone) gefischt. In diesem Gebiet besitzt der Staat das Recht auf die Erforschung und Nutzung der maritimen Ressourcen. Diese Konzession ist durch das Seerechtsabkommen der Vereinten Nationen festgelegt. Alaska Wildlachs wird in küstennahen Gewässern gefangen, die der Kontrolle des Staates Alaska unterliegen.

### LEGENDE

- **EINHEIMISCHE GEWÄSSER:** Fanggebiete bis zu drei nautische Meilen vor der Küste unterliegen der Kontrolle von Alaskas Fischereibehörden.
- **STAATLICHE GEWÄSSER:** Das Gebiet zwischen drei und 200 nautischen Meilen vor der Küste, auch exklusive Bewirtschaftungszone genannt, wird durch die amerikanischen Regierungsbehörden kontrolliert.
- **KOMMERZIELLE LACHSFANGGEBIETE:** Regionen für kommerziellen Lachsfang und Lachsverarbeitung.

# ALASKA WILDLACHS

Alaska Wildlachs gehört zur Familie der Oncorhynchus. Die Gattungsbezeichnung setzt sich zusammen aus den griechischen Worten „onco“ (Haken) und „rhyno“ (Nase). Dieser Name bezieht sich auf das charakteristische Aussehen männlicher Lachse zur Laichzeit.

Die Wildlachse Alaskas sind anadrome Fische. Dies bedeutet, dass sie ihr Leben im Süßwasser beginnen, anschließend ins Meer wandern und als ausgewachsene Tiere zum Laichen in ihre Geburtsflüsse zurückkehren. Die Fische vermehren sich dabei nur einmal in ihrem Leben.

In Alaska gibt es fünf Wildlachsarten, die kommerziell befischt werden.



**KÖNIGSLACHS**

Chinook

*Oncorhynchus tshawytscha*



**ROTSLACHS**

Sockeye

*Oncorhynchus nerka*



**SILBERLACHS**

Coho

*Oncorhynchus kisutch*



**KETALACHS**

Chum

*Oncorhynchus keta*



**BUCKELLACHS**

Pink

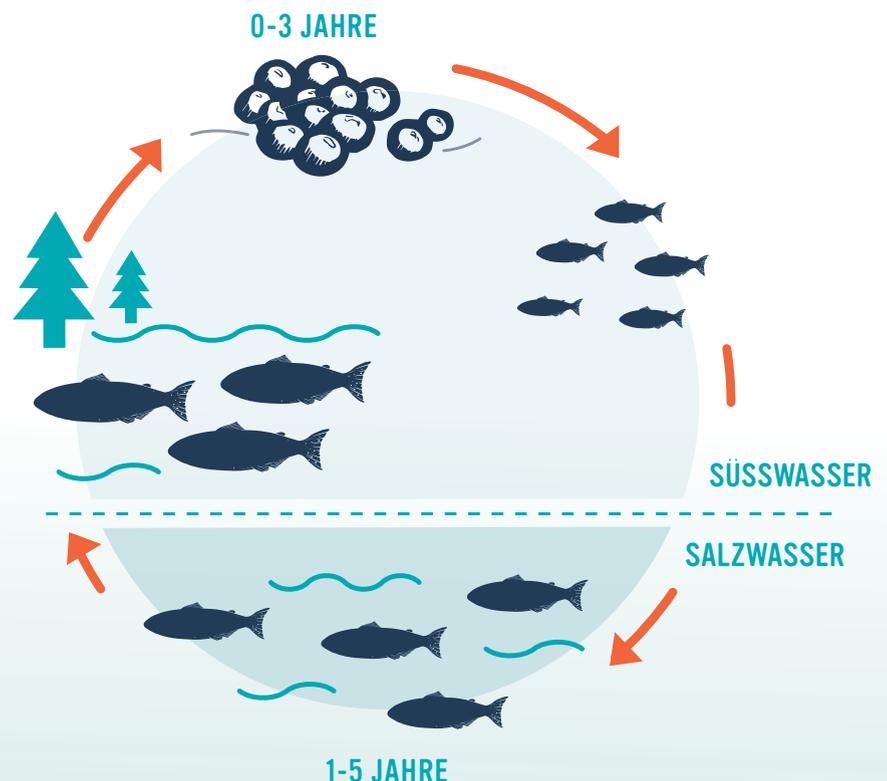
*Oncorhynchus gorbuscha*

## LEBENSZYKLUS DER WILDLACHSE

Wildlachse laichen im Süßwasser, wo auch ihre Nachkommen schlüpfen. Während einige Lachsarten direkt in Richtung Meer wandern, leben andere bis zu drei Jahre in Alaskas Flüssen und Seen. Je nach Spezies bleiben die heranwachsenden Wildlachse weitere ein bis fünf Jahre in küstennahen Gewässern. Während der großen Lachswanderung durchqueren riesige Schwärme ausgewachsener Tiere den Golf von Alaska sowie das Beringmeer und kehren für die Paarung zu ihren Geburtsflüssen zurück. Weibliche Lachse graben kleine Mulden ins Flussbett, in denen sie zwischen 2.000 und 5.000 Eier ablegen, die von den männlichen Fischen befruchtet werden. Anschließend sterben die erwachsenen Lachse und ihre Überreste bilden die Nahrungsgrundlage für ein ganzes Ökosystem.

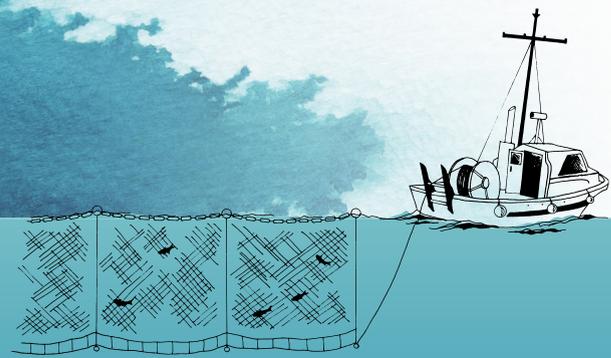
\*Weitere Informationen zum Leben und zur Geschichte der Wildlachse finden Sie auf der offiziellen ADFG Website.

[adfg.alaska.gov](http://adfg.alaska.gov)

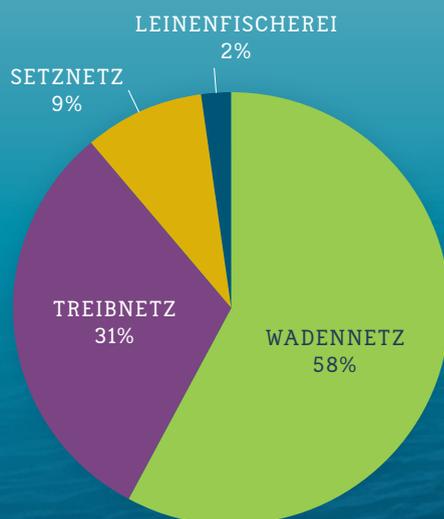


## LACHSFANG IN ALASKA

Alle Fanggeräte der Fischerei in Alaska sind speziell auf die jeweiligen Spezies und Fanggebiete abgestimmt, um ein „sauberes“ Fischen zu garantieren. Da sich in den großen, engschwimmenden Wildlachsschwärmen kaum andere Fischarten befinden, ist der Beifang in der Lachsfischerei Alaskas sehr gering. Die Industrie arbeitet eng mit Wissenschaftlern und Forschungsinstituten zusammen, um geeignete Bestimmungen und Regulierungen für die unterschiedlichen Fangmethoden, Fangregionen und Zeiträume zu entwickeln.



### FANG-ANTEILE PRO FANGMETHODE (10-JAHRESDURCHSCHNITT)



Quelle: Alaska Department of Fish & Game  
(Commercial Fisheries Entry Commission),  
zusammengestellt durch die McDowell Gruppe.

### STELLNETZFISCHEREI

Bei der Stellnetzfisherei werden Netze genutzt, die von schwimmenden Bojen ins Meer herabhängen. Diese Netze bilden eine Wand im Wasser, die zwischen 250 und 540 Metern breit sein kann. Die Tiefe des Netzes variiert dabei je nach Fanggebiet. Auf diese Weise werden die schwimmenden Lachse gefangen.

**TREIBNETZFISCHEREI:** Für diese Methode setzen Trawler ihre Netze auf offener See nahe der Wanderrouten der Wildlachse. Die vollen Netze werden anschließend wieder an Bord gezogen. Boote für die Netzfischerei in Alaska können zwischen 8 und 12,5 Metern messen.

**SETZNETZFISCHEREI:** Mit kleinen Booten werden die Stellnetze vom Ufer aus ins Meer gezogen, um Lachse in Küstennähe zu fangen. Sobald das Netz voll ist oder eine bestimmte Zeit im Wasser getrieben ist, wird es per Hand an Land geholt.

*Rotlachs, Ketalachs, Silberlachs, Königslachs und Buckellachs*

# FANGZEITENKALENDER

SPEZIES	JAN.	FEB.	MÄRZ	APR.	MAI	JUNI	JULI	AUG.	SEP.	OKT.	NOV.	DEZ.
KÖNIGSLACHS						STELLNETZ						
						LEINENFISCHEREI	STELLNETZ				LEINENFISCHEREI	
SILBERLACHS							STELLNETZ/WADENNETZ					
							STELLNETZ					
ROTLACHS							STELLNETZ/WADENNETZ/LEINENFISCHEREI					
							STELLNETZ/WADENNETZ					
KETALACHS							STELLNETZ					
							STELL-/WADENNETZ/LEINENF.					
BUCKELLACHS							STELLNETZ/WADENNETZ					
							STELLNETZ/KESCHER/FISCHRAD					
							STELLNETZ/WADENNETZ/LEINENFISCHEREI					
							STELLNETZ/WADENNETZ					
							STELLNETZ					
							STELL-/WADENNETZ/LEINENF.					

## GOLF VON ALASKA

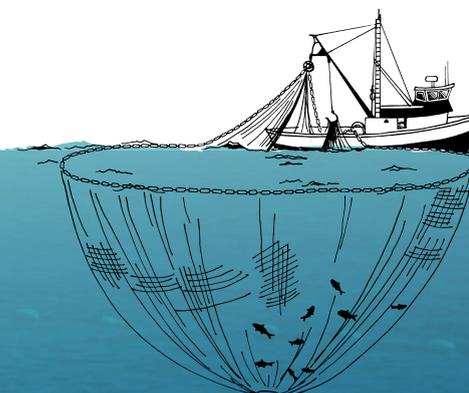
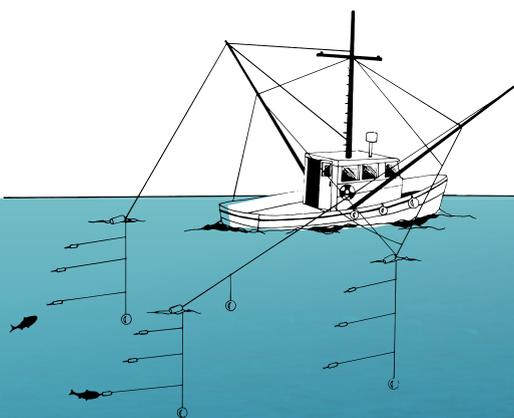
Einschließlich Yakutat, Cook Inlet, Kodiak, Chignik und dem Gebiet der Alaska-Halbinsel

## BERINGMEER

Einschließlich der Aleuten, Bristol Bay und dem arktischen Yukon-Kuskokwim Gebiet

## SÜDOST ALASKA

Einschließlich der Archipele vor Alaskas Küste



## LEINENFISCHEREI

Die Leinenfischerei ist eine sehr schonende Methode, die nur in Südost-Alaska praktiziert wird. Von kleinen Booten mit ein oder zwei Mann Besatzung werden lange Leinen ausgeworfen, an denen mit Ködern versehene Nebenleinen angebracht sind. Im Vergleich zur Netzfischerei haben Leinenfischer größere Fanggebiete. Trotzdem erzielen sie geringere Fangmengen. Die Fische werden auf offener See gefangen, kurz bevor sie sich auf die Wanderung zu ihren Geburtsflüssen machen. Wildlachse aus Leinenfang gelten als qualitativ sehr hochwertig.

*Königslachs, Silberlachs und Ketalachs*

## RINGWADENFISCHEREI

Ringwadennetze gleichen großen Taschen, die sich am Boden schließen. Sie treiben an kleinen Bojen befestigt im Wasser. Zu Beginn wird das noch offene Ringwadennetz ins Meer gelassen, wobei ein Ende am Boot befestigt bleibt. Das andere Ende wird mit einem kleinen Beiboot im Kreis um einen Fischschwarm gezogen. Sobald die offenen Enden miteinander verbunden werden, ist die „Netztasche“ geschlossen und der Fang kann eingeholt werden. Diese Fischer bewegen sich meist nah an der Küste, wo die großen Lachsschwärme zu finden sind. Die Netze sind mit einer Länge von maximal 450 Metern und einer Tiefe von 30 Metern generell kleiner als Stellnetze. Dennoch machen die Ringwadenfischer den größten Teil der Wildlachsfischerei aus.

*Buckellachs, Ketalachs und Rotlachs*

# DIE LACHSARTEN ALASKAS

In Alaska werden fünf Arten pazifischer Wildlachse kommerziell befischt.

	OPTISCHE MERKMALE	LEBENSZYKLUS	DURCHSCHNITTliche GRÖSSE	NAHRUNG
<b>ALASKA KÖNIGSLACHS</b> 	Dunkle Punkte auf Rücken und Schwanzflosse, schwarzes Zahnfleisch auf oberem und unterem Kiefer	Süßwasser: 2 Jahre Ozean: 1 -5 Jahre	4,5 kg - 13,5 kg	Hering, Sandaal, Lodde und Tintenfisch
<i>Der größte je gemessene Königslachs wurde 1949 in Petersburg, Alaska, gefangen und wog 56,7 kg.</i>				
<b>ALASKA SILBERLACHS</b> 	Schwarze Punkte auf Rücken und oberem Teil der Schwanzflosse	Süßwasser: 2 Jahre Ozean: 2 Jahre. Sogenannte „Jacks“ kehren jedoch bereits nach 6 Monaten ins Süßwasser zurück.	2,7 kg - 5,4 kg	Hering, Sandaal, Tintenfisch und kleine Krustentiere
<i>Im Süßwasser erschließen sich junge Silberlachse feste Territorien, die sie gegen andere Lachse verteidigen.</i>				
<b>ALASKA ROTLACHS</b> 	Keine schwarzen Punkte auf Körper oder Schwanzflosse	Süßwasser: 1 - 3 Jahre Ozean: 1 - 3 Jahre, bevor sie zum Laichen zurückkehren	1,8 kg - 4,5 kg.	Plankton, kleine Krustentiere und kleine Fische
<i>Rotlachs, auch Sokeyelachs genannt, ist für sein tiefrotes Fleisch bekannt, das er durch die Aufnahme von Carotin in seiner Nahrung erhält.</i>				
<b>ALASKA KETALACHS</b> 	Metallische Blau- / Grünfärbung der Haut ohne große Punkte und eine ausgeprägt gespaltene Schwanzflosse	Süßwasser: 1 Jahr Ozean: 3-4 Jahre	3,6 kg - 5,4 kg	Plankton, kleine Fische und Tintenfisch
<i>Ketalachse wandern in zwei Gruppen zurück zu ihren Laichgründen. Von Mai bis September findet die Sommerwanderung statt, während die Herbst- oder Winterwanderung von September bis November dauert.</i>				
<b>ALASKA BUCKELLACHS</b> 	Schwarze Punkte auf dem Rücken und der gesamten Schwanzflosse	Süßwasser: 1 Jahr Ozean: 1 Jahr	1,3 kg - 2,2 kg	Plankton, Tintenfisch, kleine Fische und kleine Krustentiere
<i>Einige Buckellachsbestände haben jährlich schwankende Populationen. Dies resultiert jeweils aus starken und schwachen Geburtenjahrgängen.</i>				

## ANTEIL DER KOMMERZIELLEN LACHSFISCHEREI IN ALASKA



Quelle: Alaska Department of Fish & Game (Commercial Fisheries Entry Commission), zusammengestellt durch die McDowell Gruppe.

## WILDLACHS: DIE QUELLE DES LEBENS IN ALASKA

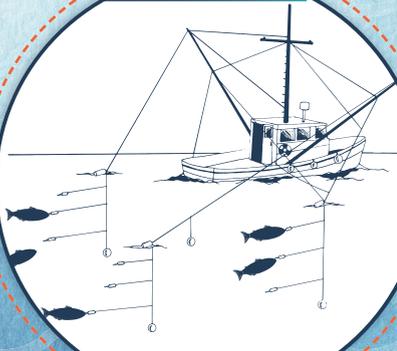
Die Ureinwohner Alaskas fischen seit jeher an traditionellen Fangplätzen nach Wildlachs. Fischfang zur Existenzsicherung hat Priorität vor anderen Nutzungsarten und wird deshalb gesetzlich geschützt. Noch heute ist Lachsfang die Lebensgrundlage für viele Ureinwohner Alaskas. Die Mehrheit aller kommerziell in Alaska gefangenen Wildlachse wird in kleinen Orten entlang der über 108.800 Kilometer langen Küste Alaskas verarbeitet. Das wirtschaftliche Fundament dieser Städte und Dörfer beruht auf dem Lachsfang. Deshalb unterstützen sie eine zukunftsorientierte und nachhaltige Fischerei.



## VOM BOOT AUF DEN TISCH

Lachs wird in Alaska im offenen Meer gefangen. Der Fisch wird anschließend zur Verarbeitung in kleine Küstenorte transportiert. Hier wird jeder Lachs per Hand verarbeitet und kontrolliert, um die Qualität der Produkte für den Versand sicherzustellen. Danach wird er per Boot, Flugzeug oder LKW an Supermärkte und Restaurants auf der ganzen Welt verschickt, um die Nachfrage der Verbraucher zu decken.

FANG



TRANSPORT



VERARBEITUNG



**FISCHMEHL:** Abschnitte und Knochen aus der Lachsverarbeitung werden als Fischmehlprodukte für Aquakulturen und als Dünger verwendet.

**FISCHROGEN:** Hochqualitative Spezialität.

**FISCHHAUT:** Für verschiedenste Produkte in der Textilwirtschaft genutzt.

**FISCHÖL:** Gute Quelle für die Omega-3-Fettsäuren DHA und EPA, die zur Gesundheit des Herzens beitragen.

## LACHSPRODUKTE



GEKÖPFT UND  
AUSGENOMMEN (H&G)



KNOCHEN, MEHL, ÖL



FISCHKONSERVEN



FILET (FRISCH & GEFROREN)



FISCHROGEN



SPEZIALITÄTEN UND VEREDELTE  
PRODUKTE

### VERSAND



### RESTAURANT



### MARKT

### SUPERMARKT



### FERTIGES GERICHT

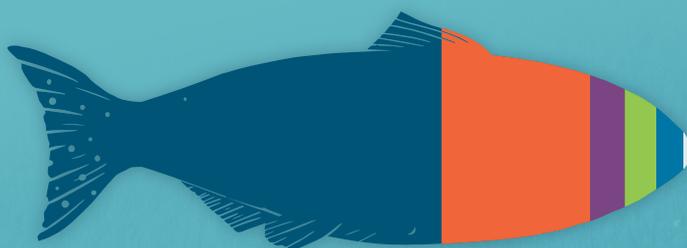


## NACHHALTIGER FISCHFANG

Die Fischfangindustrie in Alaska ist bemüht, bei der Verarbeitung den gesamten Lachs zu nutzen und nichts zu verschwenden. Nach der Primärverarbeitung werden aus den Resten wie Knochen, Haut und anderen Teilen spezielle Produkte gewonnen. Die Fischverarbeiter suchen stets neue Wege für eine optimale Ressourcennutzung. Hochwertig verarbeitete Produkte wie Räucherlachs, Kaviar oder Fischöl helfen bei der Erschließung neuer und innovativer Märkte. Dank Alaskas immenser natürlicher Ressourcen und der nachhaltigen Bewirtschaftung sind diese Produkte in ausreichender Menge erhältlich.

## ALASKA WIDLACHS PRODUKTE

10-JAHRESDURCHSCHNITT 2005 - 2014 (KG)



- GEFROREN (H&G) 63 %
- FISCHKONSERVEN 22 %
- FRISCH (H&G) 5 %
- FISCHROGEN 5 %
- GEFRORENE FILETS 4 %
- FRISCHE FILETS 1 %

Quelle: Alaska Department of Revenue (Alaska Salmon Production Report)

## WUNDER DER NATUR

Alaska beheimatet einige der letzten wilden Lachswanderungen der Welt. Die wachsenden Populationen sind ein Zeichen für die hohe Wasserqualität und den sauberen Lebensraum der Fische. Durch eine einzigartige Meeresbodenbeschaffenheit und nahrungsreiche Ozeanströmungen gehören Alaskas Gewässer zu den fischreichsten und saubersten der Erde. Abgelegene Fanggründe und strenge staatliche Sicherheitskontrollen garantieren, dass Fisch und Meeresfrüchte aus Alaska frei von Schadstoffen sind. Wildlachs aus Alaska ist gesund, reich an Nährstoffen und eine gute Quelle für hochwertiges Eiweiß und die essentiellen Omega-3-Fettsäuren DHA und EPA.



EIWEISS

OMEGA-3

VITAMIN  
B12VITAMIN  
AVITAMIN  
D

SELEN



**Eiweiß:** ein wichtiger Nährstoff für die Bildung neuer Körperzellen. Fischeiweiß ist für den menschlichen Körper einfach zu verwerten und enthält essentielle Aminosäuren.

**Omega-3-Fettsäuren:** Quelle für gute Omega-3-Fette (DHA und EPA), die der Körper nicht selber produzieren kann und welche ausschließlich in Fisch und Meeresfrüchten vorkommen. Diese essentiellen Fettsäuren können Herzkrankheiten vorbeugen und die Entwicklung des Gehirns bei Kindern und Säuglingen unterstützen.

**VITAMIN B12:** entscheidender Bestandteil bei der Produktion roter Blutkörperchen. Zudem fördert es gesunde Nervenzellen.

**VITAMIN A:** unterstützt die Sehkraft, das Knochenwachstum, die Zeugungsfähigkeit und ein starkes Immunsystem.

**VITAMIN D:** spielt eine wichtige Rolle bei der Knochengesundheit und kann dabei helfen, chronischen Krankheiten vorzubeugen.

**SELEN:** ein Nährstoff, der zusammen mit Vitaminen dabei hilft, den Körper vor freien Radikalen zu schützen und bei der Entgiftung zu unterstützen.

## REINES WASSER, REINER FISCH

### ALASKA WILDLACHS

	KÖNIGSLACHS	SILBERLACHS	ROTLACHS	KETALACHS	BUCKELLACHS
KALORIEN	231	139	156	154	153
EIWEISS (G)	26	23	26	26	25
FETT (G)	13	4	6	5	5
NATRIUM (G)	60	58	92	64	90
CHOLESTERIN (MG)	85	55	61	95	55
OMEGA-3 (MG)	1740	1059	860	804	607
VITAMIN B12 (µG)	2,87	5,00	4,47	3,46	4,73
VITAMIN A (IU)	496	169	193	114	126
VITAMIN D (IU)	N/A	451	670	N/A	522
SELEN (µG)	47	38	36	47	38
KALIUM (MG)	505	434	436	550	439
EISEN (MG)	0,91	0,61	0,52	0,71	0,45
KALZIUM (MG)	28	45	11	14	8

### WILDLACHSKONSERVEN\*

	ROTLACHS	KETALACHS*	BUCKELLACHS
KALORIEN	167	141	138
EIWEISS (G)	24	21	23
FETT (G)	7	6	5
NATRIUM (G)	408	391	381
CHOLESTERIN (MG)	79	39	83
OMEGA-3 (MG)	1257	1175	1077
VITAMIN B12 (µG)	6	4	5
VITAMIN A (IU)	184	60	65
VITAMIN D (IU)	841	N/A	580
SELEN (µG)	34	47	40

Portionsgröße 100 g  
\*gelöste Feststoffe mit Knochen

Quelle: USDA National Nutrient Database for Standard Reference Release 28

## LACHSQUALITÄT

Die Qualität des Lachses wird durch jeden Arbeitsschritt beeinflusst. Dies beginnt mit der Fangmethode und führt über die Lagerung zur ersten Verarbeitung vor dem Verpacken. Der Wert und Qualitätsgrad eines Wildlachs wird anhand der Größe, innerer und äußerer Färbung, Fettgehalt, Alter, der Fangmethode, Frische sowie Haltbarkeit festgemacht. Letztlich hängt die Qualität eines Lachses also vom Fisch selbst wie auch seiner Verarbeitung und Frische ab.

Wildlachse verändern ihr Aussehen in Form und Färbung, wenn sie erwachsen werden und sich auf den Weg zu den Laichgründen machen. Jede dieser Entwicklungsstufen hat einen Markt. Weitere Informationen zu den spezifischen Veränderungen der Lachshaut und Fleischfarbe im Laufe der Entwicklung kann über die ASMI Website angefragt werden: [www.alaskaseafood.de](http://www.alaskaseafood.de)

Um die hohe Qualität des in Alaska gefangenen Wildlachs zu garantieren zu können, haben die meisten Fischverarbeiter eigene Programme zur Qualitätssicherung und Kontrolle für den angelieferten Fisch. Zusätzlich arbeiten die Fischer und Händler zusammen, um die Qualität des Endproduktes sicherzustellen. In Alaskas Fischindustrie ist es gängig, dass die Großhändler ihre Zulieferer strengen Prüfungen unterziehen. Diese beinhalten auch die Rückverfolgbarkeit jedes einzelnen Wildlachs.

## ENTWICKLUNG DER HAUTFÄRBUNG BEI WILDLACHSEN

### ALASKA KÖNIGSLACHS



### ALASKA SILBERLACHS



### ALASKA ROTLACHS



### ALASKA KETALACHS



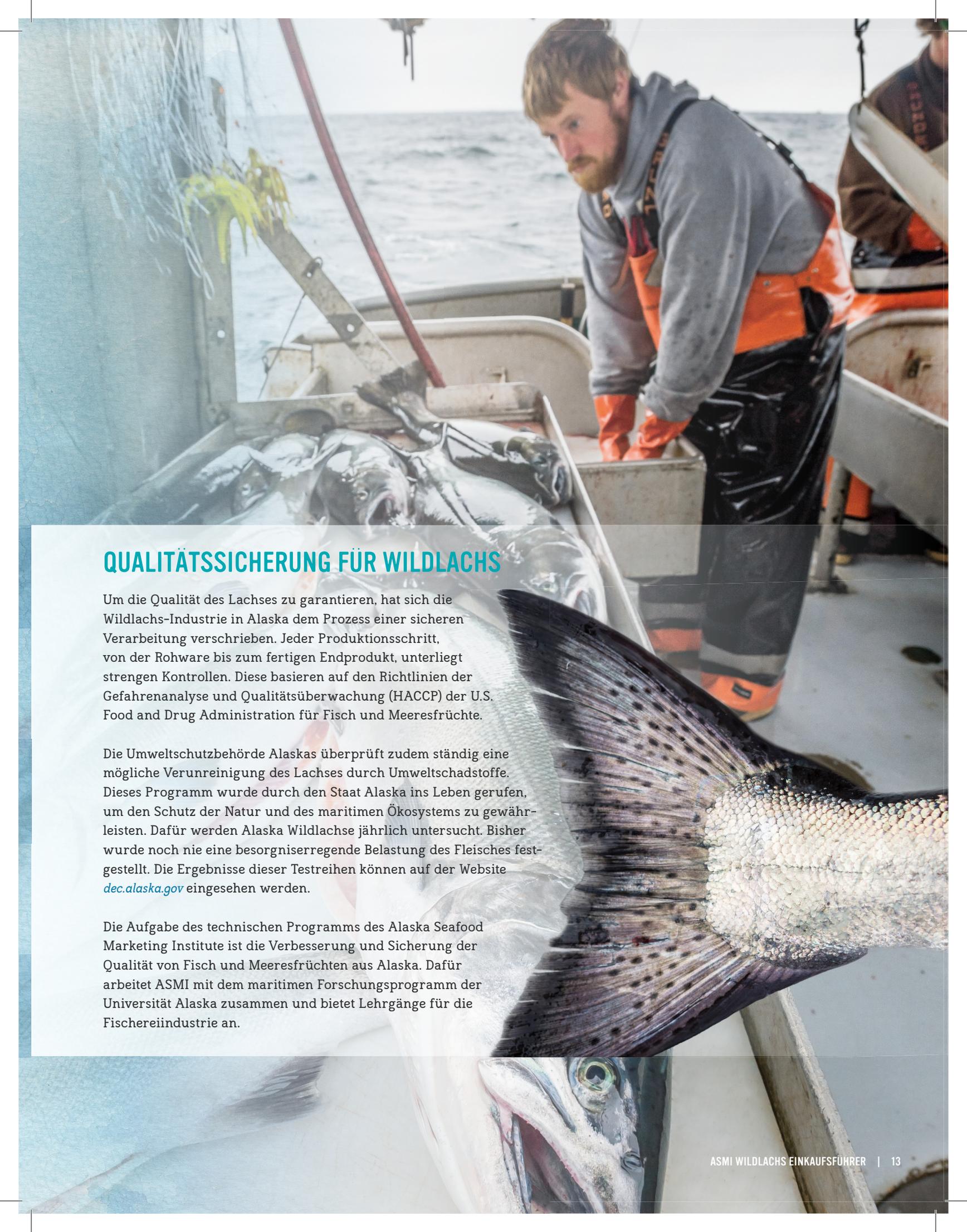
### ALASKA BUCKELLACHS



JUNGFISCH

▶ AUSGEWACHSENER WILDLACHS

Für detaillierte Informationen zu den verschiedenen Hautfärbungen bietet ASMI auf seiner Website den offiziellen Bewertungsführer für die Färbung von Pazifischem Wildlachs an.



## QUALITÄTSSICHERUNG FÜR WILDLACHS

Um die Qualität des Lachses zu garantieren, hat sich die Wildlachs-Industrie in Alaska dem Prozess einer sicheren Verarbeitung verschrieben. Jeder Produktionsschritt, von der Rohware bis zum fertigen Endprodukt, unterliegt strengen Kontrollen. Diese basieren auf den Richtlinien der Gefahrenanalyse und Qualitätsüberwachung (HACCP) der U.S. Food and Drug Administration für Fisch und Meeresfrüchte.

Die Umweltschutzbehörde Alaskas überprüft zudem ständig eine mögliche Verunreinigung des Lachses durch Umweltschadstoffe. Dieses Programm wurde durch den Staat Alaska ins Leben gerufen, um den Schutz der Natur und des maritimen Ökosystems zu gewährleisten. Dafür werden Alaska Wildlachse jährlich untersucht. Bisher wurde noch nie eine besorgniserregende Belastung des Fleisches festgestellt. Die Ergebnisse dieser Testreihen können auf der Website [dec.alaska.gov](http://dec.alaska.gov) eingesehen werden.

Die Aufgabe des technischen Programms des Alaska Seafood Marketing Institute ist die Verbesserung und Sicherung der Qualität von Fisch und Meeresfrüchten aus Alaska. Dafür arbeitet ASMI mit dem maritimen Forschungsprogramm der Universität Alaska zusammen und bietet Lehrgänge für die Fischereiindustrie an.

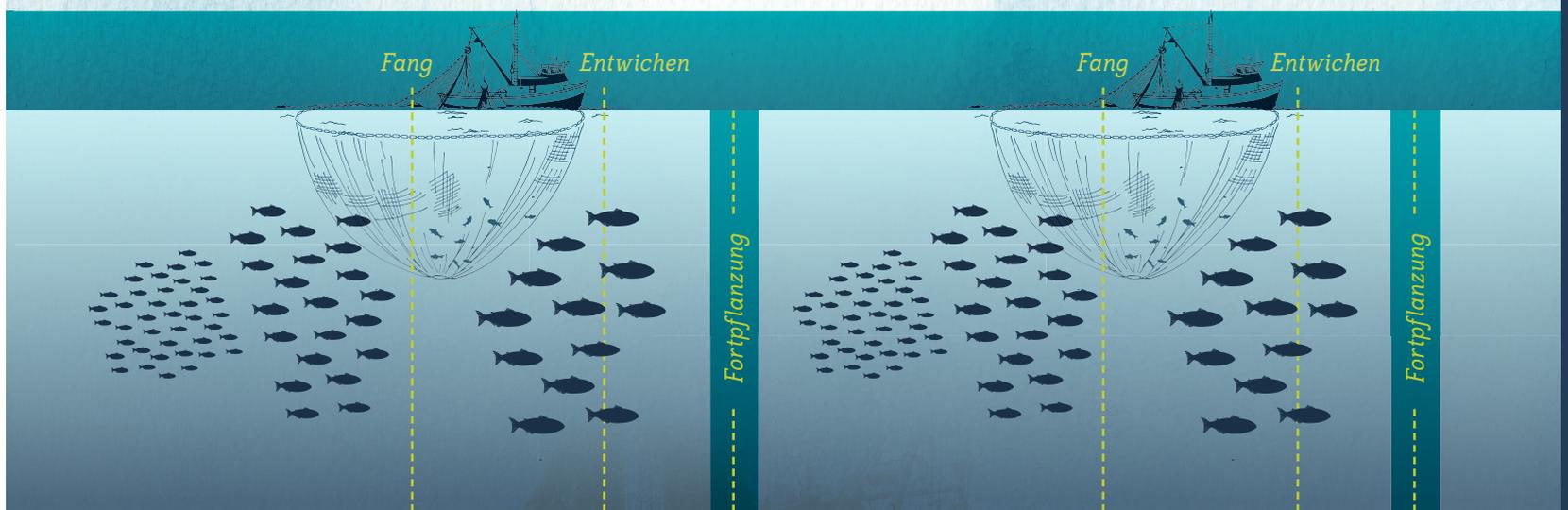
# LACHSFANG IN ALASKA – FISCHEREIMANAGEMENT MIT VORBILDCHARAKTER

Die Zahl der Wildlachse, die zur Paarung in die Süßwasserflüsse zurückkehren, variiert auf natürliche Weise von Jahr zu Jahr. Im Gegensatz zu anderen Fischbeständen sind Wildlachse aus Alaska jedoch in keiner Weise gefährdet. Das moderne Fischereimanagement, das den langfristigen Erhalt der seit jeher riesigen Schwärme sichert, trägt entscheidend dazu bei.

Alaskas Behörde für Fisch und Wild (Alaska Department of Fish and Game, ADFG) hat Durchlass-Quoten festgelegt, damit stets genügend erwachsene Lachse ihre Süßwasser-Laichplätze erreichen. Während der Lachswanderung zählen Biologen die flussaufwärts schwimmenden Fische, um die sogenannten „escapement goals“ für jedes Jahr neu zu definieren. Die Forscher erfassen die Anzahl der

Lachse durch visuelle Zählungen sowie mittels sonar- und luftgestützter Erhebungen. Die lokalen ADFG Büros verantworten schließlich das saisonale Management der über 15.000 Lachse, die sich jährlich auf Laichwanderung begeben. Alaska hat mit diesem Fischereimanagement-Ansatz eine weltweite Modellfunktion für eine nachhaltige Fischbewirtschaftung eingenommen.

## LACHSFANG-MANAGEMENT



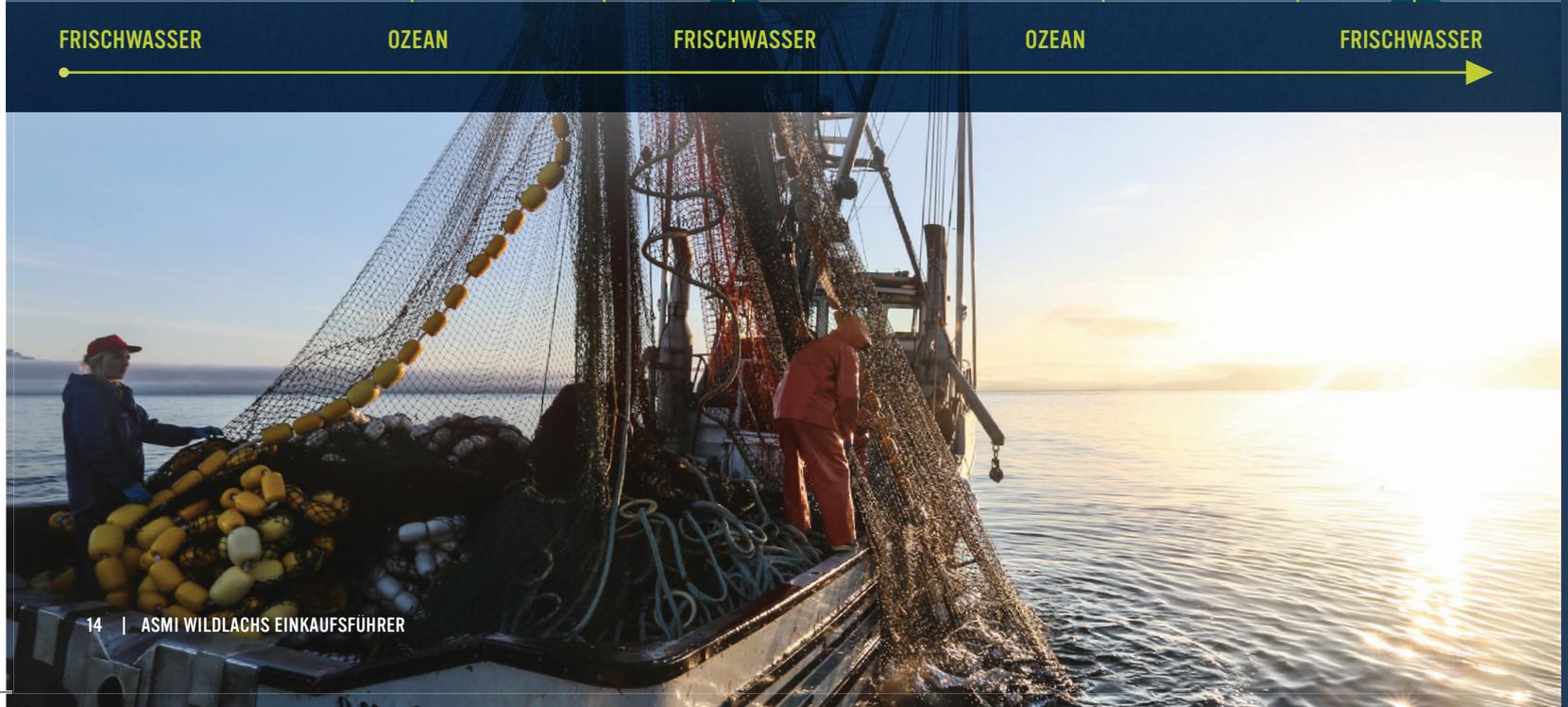
FRISCHWASSER

OZEAN

FRISCHWASSER

OZEAN

FRISCHWASSER



## NACHHALTIGER LACHS

Alaska bewertet den Erhalt der Bestände an Fisch und Meeresfrüchten höher als kurzfristige kommerzielle Fangerfolge. Die nachhaltige Ausrichtung der Fischerei in Alaska ist auch in der Landesverfassung festgeschrieben. Bereits 1959 beschlossen die Einwohner Alaskas,

„Fisch [...] nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit zu nutzen, zu fördern und zu erhalten“.

Jeder Bereich der Fischerei in Alaska wird streng reguliert und beaufsichtigt. Die alaskische Fischereibehörde (Alaska Board of Fisheries) legt die Bestimmungen und Fangrichtlinien fest, die der ADFG durchsetzt. Übergeordnetes Ziel bleibt die konsequent nachhaltige Bewirtschaftung der Lachsbestände.

Sowohl das Marine Stewardship Council (MSC) als auch das Alaska Responsible Fisheries Management Program (RFM) zertifizieren die Lachsfischerei Alaskas als nachhaltige Fischereiwirtschaft.



## ALASKAS NACHHALTIGKEITSPRINZIPIEN FÜR LACHS

Alaskas nachhaltige Lachsfischerei bestimmt verbindliche Leitlinien und unterstützt innovative Forschungsvorhaben zum Management und Erhalt von Lachspopulationen.

### 1 VERANTWORTUNG FÜR LEBENSÄUEN

Der Eckpfeiler des Schutzprogramms für die Lebensräume von Lachsen ist der Anadromous Fish Act, der die Wanderrouten der Fische katalogisiert. Der ADFG gewährleistet den Lachsen damit eine sichere Passage sowohl in Süßwasserbereichen, als auch in Mündungsgebieten und im Meer.

### 2 WISSENSCHAFT UND MANAGEMENT FÜR DEN SCHUTZ VON BESTÄNDEN

Kontinuierliche Forschungsarbeit soll dazu beitragen, die Ökosysteme der Lachse und Auswirkungen des Klimawandels besser zu verstehen.

### 3 BEGRENZUNG DES MENSCHLICHEN EINFLUSSES

Die Auswirkungen menschlicher Präsenz auf Lachsbestände sollen so gering wie möglich gehalten werden.

### 4 EINBINDUNG DER ÖFFENTLICHKEIT

Entscheidungsprozesse zur Fischereiwirtschaft sollen transparent und offen gestaltet werden. Beratungsausschüsse, öffentliche Meetings und nachvollziehbare Abläufe des Alaska Board of Fisheries zielen auf die Einbindung der Öffentlichkeit ab.

### 5 NATURSCHUTZ-MANAGEMENT

Entscheidungen des Fischerei-Managements fördern den Bestandschutz der Lachse. Die mit Alaska Wildlachs generierte Wertschöpfung soll auf diese Weise auch für künftige Generationen bewahrt werden.

Finden Sie unsere Alaska Wildlachsrezepte unter: [www.alaskaseafood.de/Rezepte](http://www.alaskaseafood.de/Rezepte)



>> Ge grilltes Alaska Wildlachs-Tatar



>> Geräucherter Alaska Wildlachs mit Kartoffel-Blinis



>> Alaska Lachsfilet mit Pasta und Minzpesto

Erfahren Sie mehr über Alaska Wildlachs unter: [www.alaskaseafood.de](http://www.alaskaseafood.de)



*Wild, Natürlich & Nachhaltig®*

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE

c/o mk<sup>2</sup> marketing & kommunikation gmbh

Oxfordstraße 24 • 53111 Bonn

Tel: 0228-94 37 87-0 • Fax: 0228-94 37 87-7

E-Mail: [akseafoodceu@alaskaseafood.org](mailto:akseafoodceu@alaskaseafood.org)

Veröffentlicht im Februar 2017





Wild, Natürlich & Nachhaltig\*

### METRISCHE UMRECHNUNG

PFUND (LBS)	KILOGRAMM (KG)
5	2,3
10	4,5
50	22,7
100	45,4
1.000	453,6

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE • [WWW.ALASKASEAFOOD.DE](http://WWW.ALASKASEAFOOD.DE)

© 2017 ASMI