

ALASKA SEAFOOD

RAUCHZEICHEN
aus dem wilden
ALASKA



*Wild, Natürlich & Nachhaltig**

VIER gute Gründe



1

NATÜRLICH WILD

Alaskas Fische wachsen ohne menschlichen Einfluss in ihrem angestammten Lebensraum heran. Ihr unverfälschtes Aroma resultiert aus den natürlichen Nahrungsquellen in den kalten, klaren Meeren vor der Küste Alaskas. Fleischfarbe und Textur weisen auf die hohe Qualität der Produkte hin, die mit ihrem köstlichen Geschmack echte kulinarische Alleskönner sind und sich hervorragend zum Räuchern eignen.

2

DIE ZUKUNFT IM BLICK

Seit jeher steht in Alaska die Natur an erster Stelle. Das gilt auch für die Fischerei. Der verantwortungsbewusste Umgang mit den Fischbeständen ist bereits in der Staatsverfassung festgeschrieben. Nachhaltigkeit und zukunftsorientiertes Handeln hat für die Fischer oberste Priorität. Diese Überzeugung und Art zu arbeiten wird durch unabhängige Zertifizierungen wie das Marine Stewardship Council (MSC) oder das Responsible Fishery Management Seal (RFM) bestätigt und ausgezeichnet.



Wild, Natürlich & Nachhaltig*

für Alaska

3

GESUND & NÄHRSTOFFREICH

Fisch und Meeresfrüchte aus den eisigen Gewässern Alaskas stecken voller wichtiger Nährstoffe und sind die ideale Wahl für eine ausgewogene und bewusste Ernährung. Reich an Eiweiß und Omega-3-Fettsäuren mit geringem Kaloriengehalt passen sie perfekt in die Ernährungspläne moderner Genießer. Eine Entscheidung für Fisch aus Alaska ist somit eine Entscheidung für eine gesunde und nachhaltige Art zu leben.



4

ALASKAS QUALITÄTSVERSPRECHEN

Alaska steht für Produkte von höchster Qualität und versorgt Produzenten auf der ganzen Welt mit Premiumrohmaterial für feinste Räucherfischdelikatessen. Höchste Sicherheit und strenges Qualitätsmanagement während der gesamten Produktionskette sind der Grund, warum Räuchereien, Köche und Verbraucher rund um den Globus auf Alaska setzen.

Der Fisch wird direkt nach dem Fang verarbeitet und eingefroren, um Aroma, Textur, Farbe und Nährstoffe perfekt zu konservieren. Durch modernste Produktionsstätten und eine hochentwickelte Logistik kann die Fischerei in Alaska eine gleichbleibend außergewöhnliche Qualität garantieren und die hohen Ansprüche internationaler Kunden erfüllen.

Tradition TRIFFT Innovation



Seit Hunderten von Jahren leben die Menschen in Alaska vom Fischfang. In Zeiten vor Elektrizität und gekühlten Supermarkttheken entwickelten sie Methoden, um den Fisch länger haltbar zu machen, allen voran das Räuchern. Über die Jahrhunderte wurde dieses traditionelle Handwerk weiterentwickelt und mit dem Wissen von Siedlern aus Norwegen und Schottland perfektioniert.

Das Räuchern von Wildlachs mit Familie und Freunden ist nach wie vor ein wichtiger Teil des gesellschaftlichen Lebens und verbindet die moderne Kultur mit dem Erbe früherer Generationen. In Staats- und Bundesgesetzen wird daher auch das Fischen für den Eigenbedarf stark befürwortet. Damit sollen die Einwohner Alaskas die alten Fang- und Räuchermethoden am Leben erhalten und so ihre Geschichte und Traditionen weiterführen.

Aufgrund der hohen Qualität und des edlen Geschmacks wird geräucherter Wildfisch aus Alaska traditionell an Feiertagen und zu besonderen Anlässen serviert. Zum Glück sind geräucherter Wildlachs und Co. heutzutage jedoch ganzjährig erhältlich, womit einem täglichen Genuss nichts im Wege steht.

Vollgepackt mit wertvollen Nährstoffen ist geräucherter Fisch aus Alaska ein wichtiger Baustein für eine ausgewogene Ernährung. Vielseitig einsetzbar verfeinert er Salate, Suppen, Sandwiches und Nudelgerichte oder kann ganz einfach pur genossen werden. Mit seinem einzigartigen Geschmack überzeugt er Gourmets auf der ganzen Welt und macht jede Gelegenheit zu einem kulinarischen Feiertag.

Räucherfisch aus Alaska – IMMER eine gute Wahl



IN GIN GEBEIZTER
KETALACHS,
GRAVED LACHS,
EINGELEGTE GURKE
UND CRÈME FRAÎCHE



Wild, Natürlich & Nachhaltig

LIEBLING der Räuchereien – Alaska Wildlachs

Alaska ist Heimat einiger der größten wildlebenden Lachspopulationen der Welt. Fünf verschiedene Arten sind in den sauberen Meeren im Norden der USA heimisch und machen den Nordpazifik und die Beringsee mit zu den fischreichsten Gewässern dieses Planeten. Damit dies so bleibt, folgt die Fischerei Alaskas strengen Auflagen zu einer nachhaltigen Bewirtschaftung der Bestände. So bleiben die Populationen von Königs-, Silber-, Sockeye-, Buckel- und Ketalachs gesund. Auch wenn diese fünf Lachsarten ihr aromatischer Geschmack und ihre Nährstofffülle verbindet, hat jede Spezies ihre ganz eigenen Qualitäten und eignet sich daher besonders für bestimmte Räucherverfahren und Zubereitungsweisen.



KETALACHS

22 g Protein • 4 g Fett • 130 kcal • 683 mg Omega-3

Die natürliche, orangene Färbung des Fleisches zeichnet den Ketalachs aus und bleibt auch bei der Weiterverarbeitung erhalten. Wegen seines feinen Aromas und des vergleichsweise geringen Fettgehaltes werden niedrige Temperaturen beim Räuchern empfohlen. Leichte, fruchtige Gewürzmischungen, die den Eigengeschmack des Fisches nicht überdecken, bieten sich an.



SILBERLACHS

20 g Protein • 4 g Fett • 120 kcal • 900 mg Omega-3

Sein festes, rot-oranges Fleisch lässt sich räuchern ohne an Qualität oder Geschmack zu verlieren. Durch den überdurchschnittlichen Anteil gesunder Fette kann Silberlachs auch bei hohen Temperaturen verarbeitet werden. Sein intensives Aroma passt wunderbar zu kräftigen Gewürzen und Kräutern.



SOCKEYELACHS

23 g Protein • 5 g Fett • 130 kcal • 730 mg Omega-3

Sockeyelachs gehört mit seinem tiefroten Fleisch und der festen Konsistenz zu den beliebtesten Räucherfischen der Welt. Durch seinen Fettgehalt bleibt er zart und saftig und kann bei jeder Temperatur verarbeitet werden. Das unverfälschte Aroma des Sockeyelachses verträgt sich hervorragend mit kräftigen Gewürz- und Rauchnoten.



KÖNIGSLACHS

22 g Protein • 11 g Fett • 200 kcal • 1476 mg Omega-3

Der edelste aller Alaska Wildlachse besticht durch sein leuchtend rot gefärbtes, festes Fleisch. Mit seinem hohen Fettgehalt kann der Fisch heißgeräuchert werden, eignet sich jedoch genauso für eine Verarbeitung bei niedrigen Temperaturen. Einzigartig im Geschmack kann der Fisch mit Gewürzen aus aller Welt verfeinert werden.



BUCKELLACHS

21 g Protein • 4 g Fett • 130 kcal • 524 mg Omega-3

Der Buckellachs zeichnet sich durch seinen geringen Fettgehalt und milden Geschmack aus. Er sollte daher vorsichtig und nur bei niedrigen Temperaturen geräuchert werden. Es empfiehlt sich außerdem, ihn mit milden Gewürzen zu kombinieren, um den puren Wildlachsgeschmack nicht zu überlagern.

Alaska Wildlachs wird am häufigsten über Apfel-, Kirsch- oder Eichenholz geräuchert. Für höhere Temperaturen eignet sich Eiche am besten. Wenn kräftige Gewürzmischungen und dickere Fischfilets wie beim Königslachs verarbeitet werden, empfiehlt sich die Wahl von Hölzern, die ein stärkeres Raucharoma entwickeln. Bei milderer Gewürzmischungen bietet es sich dagegen an, weniger kräftige Hölzer zu verwenden. Feste Regeln gibt es jedoch nicht: Wildlachs aus Alaska ist eine erstklassige Zutat, die sich für jede Art des Räucherns eignet.



KOHLNFISCH

**15 g Protein • 17 g Fett • 210 kcal
1476 mg Omega-3**

Der Kohlenfisch ist einer der bestgehüteten Schätze Alaskas, der hierzulande nur in ausgewählten Geschäften zu finden ist. Für Fischenthusiasten ist er die Suche, aufgrund seines unvergleichlichen Geschmacks, aber definitiv wert.



Black Cod / Kohlenfisch – Ein kulinarischer GEHEIMTIPP

Kohlenfisch eignet sich für beinahe jede Zubereitungsart und macht auch beim Räuchern eine gute Figur. Um das feine und delikate Aroma des Fisches zu ergänzen, empfehlen sich milde, fruchtige und süßliche Gewürze und eher leichte Hölzer mit schwacher Rauchnote.



Wild, Natürlich & Nachhaltig*

UNENDLICHE kulinarische Möglichkeiten



Alaskas Fisch und Meeresfrüchte werden weltweit für ihre Qualität und ihren Geschmack geschätzt. Geräucherter Alaska Wildlachs ist ein bekannter Klassiker für Vorspeisen und wird häufig als edle Frühstückszutat verwendet. Dabei hat der Fisch weitaus mehr zu bieten. Ob in cremigen Nudelgerichten, leichten Omeletts oder als Belag auf einer Pizza – die Möglichkeiten sind unendlich, denn er verleiht jedem Gericht eine besondere Note. Für die echte Alaska-Erfahrung wird Räucherlachs mit zartem pazifischem Kabeljau oder Alaska Seelachs kombiniert.

Ein weiterer Geheimtipp ist geräucherter Alaska Kabeljaurogen: dieser schmeckt hervorragend auf warmem Toast mit Frischkäse oder mit einem gekochten Ei und einem Spritzer Zitronensaft. Er ist außerdem Hauptbestandteil des traditionellen Tarama Aufstriches. Hier wird er mit Weißbrot, Olivenöl und Zitrone zu einer Paste verarbeitet, die oft als kalte Vorspeise in südlichen Ländern serviert wird.



Wild, Natürlich & Nachhaltig

ZEIGT, was in euch steckt



Das Gute liegt im Inneren verborgen. Bei Fisch und Meeresfrüchten aus Alaska trifft dies zu. Zwar bestechen sie auch mit ihren äußeren Qualitäten wie Farbe, Textur und natürlich Aroma, sie stecken aber zusätzlich noch voller wertvoller Nährstoffe. Sie enthalten fast keine gesättigten Fettsäuren, sind eine hochwertige Proteinquelle und liefern dem Körper zudem essenzielle Vitamine und Mineralstoffe. Ihr hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren ist ein weiterer Grund, warum Fisch aus Alaska auf keinem Speiseplan fehlen sollte.

Photo: © Michael De Young, michaeldeyoung.com

Alaska beheimatet einige der größten, wildlebenden Fischbestände auf dem Planeten. Strenge Regeln für das nachhaltige Fischen und den verantwortungsbewussten Umgang mit den natürlichen Ressourcen stellen sicher, dass die Bestände gesund und das ökologische Gleichgewicht erhalten bleiben. Das macht Alaska zu einem vertrauenswürdigen und verlässlichen Lieferanten für nachhaltig gefangenen Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität.



*Wild, Natürlich & Nachhaltig**

Um mehr über Alaska und die nachhaltige Fischerei zu erfahren, besuchen Sie uns auf www.alaskaseafood.eu.

Das Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) hat es sich zur Aufgabe gemacht über Alaska, seine vielfältigen Fischspezies und Meeresfrüchte, die Geschichte der Fischerei und ihre Prinzipien wild, natürlich und nachhaltig zu informieren.

www.alaskaseafood.eu
Facebook: [alaskaseafoodde](https://www.facebook.com/alaskaseafoodde)
Instagram: [alaskaseafood_de](https://www.instagram.com/alaskaseafood_de)

Kontakt:

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE

Vertreten durch: mk² gmbh
Oxfordstr. 24 · 53111 Bonn
Tel: +49 228-94 37 87-0

