

ISS ALASKA-WILDLACHS WIE EIN GRIZZLY-BÄR,  
DANN WIRST DU GROSS UND STARK WIE ER!



## Von der Geburt, dem FERNWEH, der Rückkehr der Wildlachse bis in den Rachen der Bären, in die Lachsräucherei und auf den Esstisch!

Es gab eine Zeit, da wussten nur die Inuit und die Grizzly-Bären in Alaska die Vorzüge des Wildlachs zu schätzen. In Europa galt der Atlantik-Lachs bis in die 1920er Jahre als „Fleisch der armen Leute“. In Basel zum Beispiel, wurde ein Gesetz erlassen, dass es den Kantinen erlaubte, nur maximal zwei Mal pro Woche Lachs als Menu zu servieren! Damals wurden die Vorzüge der OMEGA 3 Fettsäure im Wildlachs noch nicht erkannt. In dieser Zeit war die Birs auch eines der besten Lachs-Laich-Gewässer in Europa. Sogar in der Aare stiegen die Lachse auf zum Laichen. Jahre später als die guten Nährwerte des Wildlachs erkannt und dieser als Delikatesse gefeiert wurde, begann aus Profitgründen eine richtige „Hetzjagd“ auf diese Fische. Zu spät wurde in Europa die Gefahr der Überfischung erkannt. Auch die Verschmutzung der Gewässer

hat wesentlich dazu beigetragen, dass viele Sorten der Wassertiere vom Aussterben bedroht wurden. In Basel wurde im Oktober 1957 der letzte Atlantik-Lachs gefangen. (Eine kleine Hoffnung für die Zukunft besteht wieder, in Basel wurden wieder einzelne Exemplare von ausgesetzten Frischlingen gesichtet). Später wurde die Lachsfischerei aus Profitgier auf Kanada ausgeweitet und auch dort drohte dem Wildlachs dasselbe

Wildlachs Verarbeitung in der Räucherei Trapper's Creek in Alaska



Schicksal. Nur restriktive Vorschriften verhinderten das Aussterben. In Alaska verhindern Fangverbote und Fangbeschränkungen in einzelnen Flüssen die Dezimierung dieser edlen Fische.

### Wie ich auf den Wildlachs kam

Anfang der neunziger Jahre lud mich der ausgewanderte Skirennfahrer Erich



Näpflin aus Wengen, nach Alaska auf seine Moosehorn-Lodge zum Lachsfischen ein. Da mich das Leben des Alaska-Wildlachs schon von einem früheren Aufenthalt faszinierte, folgte ich gerne dem Lockruf in die Wildnis Alaskas. Nachdem ich den selbstgefangenen Lachs zum Räuchern in die Trapper's Creek Smoking Co brachte, anbot mir der Besitzer Andy Wahry die offizielle Vertretung seiner Firma für die Schweiz zu übernehmen. Kurzerhand habe ich mich zu einem „JA“ entschlossen; denn ich war von der Räucherei und der Verarbeitung dieses Leckerbissens sofort überzeugt. Zuerst als Geschenk an meine besten Kunden, danach auf den Weihnachtsmärkten wurde mir bestätigt, dass vor allem der Sockey (Rotlachs) begehrt und von bester Qualität ist.

### Trapper's Creek Co.: Die Lachsräucherei in Alaska

Die Lachsräucherei Trapper's Creek entwickelte sich im Verlauf der Jahre zu wirklichen Spezialisten. Nicht nur den jährlich hunderten von europäischen Hobby- und Erlebnis-Lachsfischern wird beste Räucher-Qualität des selbstgefangenen Lachs angeboten, zusätzlich wird in Zusammenarbeit mit uns auch der Transport ihres Wildlachs, bis an den Wohnort irgendwo in Europa fachgerecht und zuverlässig organisiert. Somit können die Alaska-Hobby-Fischer die Erzählung Ihrer Fischereierleb-

nisse mit ihrem echten, selbstgefangenen Wildlachs untermauern. Die Vielseitigkeit für die Verwendung dieser natürlichen Delikatesse kann hier nicht im Detail aufgezählt werden. Die gebräuchlichste Verwendung ist nach wie vor der „Lox“, kalt geräucherter Rotlachs, womöglich geschnitten als „Lachsbrötli“ oder Canapé. Aber auch ein Lachs-Steak auf dem Grill ist kaum zu überbieten! Der „kippered“ oder heiss geräucherte Lachs gilt als amerikanische Spezialität, welche auch hier je länger je mehr grössere Anerkennung findet. Ja, aber wie konservieren denn die Ureinwohner den Lachs um genügend Nahrung für den Winter zu haben? Noch heute wird der Lachs zum Trocknen in die Bäume gehängt, damit die Bären diesen nicht stehlen können. Darunter wird ein Feuer entfacht und der Rauch hält das Ungeziefer fern. Der Winterwind trocknet den Lachs und das kalte Wetter konserviert ihn bis zum nächsten Frühjahr. Nachahmung sei gestattet: Auch unsere Räucherei fand einen Weg diese Verarbeitung nachzuvollziehen. Zuerst „Lox“, dann luftgetrocknet als Candy-Sticks und am Schluss als Jerkys, die vakuiert und ungekühlt über Monate haltbar sind (als Zwischenverpflegung oder Apéro-Sticks). Besuchen Sie uns auf unserer Internetseite [www.alaska-wildlachs.ch](http://www.alaska-wildlachs.ch) mit allen aufgeführten Details. Viele Kunden geben sich aber mit dem

geniessen dieses edlen Fisches nicht zufrieden, sondern wollen auch gleich mal die Geburtsstätte des Wildlachs selber erleben, kennen lernen und wenn möglich ein Prachtexemplar fangen. Mit Chinook Tours ([www.chinooktours.ch](http://www.chinooktours.ch)) haben wir seit nun bald 20 Jahren einen Geschäftspartner, welcher sich auf das Organisieren von Individual- und Angeltouristen nach Nordamerika spezialisiert hat.

### Besteht die Gefahr der Überfischung in Alaska?

Bären und Hobby-Fischer fangen jährlich nur ca. 2% der zurückkehrenden Lachse. Die Berufsfischerei ist auf maximal 20% beschränkt, und kann wenn die Rückwanderung zum Laichen in kleinerer Anzahl als erwartet ausfällt, noch gekürzt werden. Die Hochseefischerei mit ihren Kilometer langen, verbotenen Schleppnetzen ist einer der grössten Gefahren zur Dezimierung der Bestände. Beim kommerziellen Fischfang geraten bis zu 40% unerwünschte Königslachse und andere Meerestiere in die Schleppnetze als unerwünschter Beifang. Dieser sogenannte „Bicatch“ wird anschliessend widerrechtlich ins Meer geworfen, wo sie danach verletzt sterben.

#### Informationen:

ALASKA A LA CARTE AG  
3615 Heimenschwand  
Tel. +41 (0)33 453 11 86  
[www.alaska-wildlachs.ch](http://www.alaska-wildlachs.ch)

Erich Näpflin und Samy Gugger mit gefangenem Wildlachs



### Unser Wildlachs-Angebot

