

Wildlachs – gefangen auf der Zielgeraden seines Lebens

Anfang der 90er Jahre startete Samy Gugger mit dem Import von Alaska Wildlachs in die Schweiz – aus Leidenschaft. Tochter Anja Plüss führt heute das Geschäft weiter – aus Überzeugung. Zusammen sind sie ein gut vernetztes Team mit viel Freude an der Arbeit mit der Natur, verbunden mit Alaska und Heimenschwand.

Die Besucherin von ‚Alaska à la carte‘ in Heimenschwand fühlt sich im Stöckli – dem Sitz der Firma – rasch ‚heimelig‘. Von den beiden Chefs Anja Plüss und Samy Gugger wird sie herzlich willkommen geheissen. Am Küchentisch entstehen oft die interessantesten Gespräche. So auch hier. Samy Gugger erzählt, wie er auf den Alaska Wildlachs, vor allem den Rotlachs (Sockeye) gekommen ist: «In den 90er Jahren wurde ich von Erich Nöpflin, dem ehemaligen Ski-Profi aus Wengen, nach Alaska zum Fischen eingeladen. Erich und ich kannten uns aus meiner Zeit als Chef Alpin beim Berner Oberland Ski-Verband». Während diesen Ferien in Alaska lernte er zudem die Räucherei Trapper’s Creek Co. in Anchorage, welche von einer Schweizerin geführt wird, kennen. Eines kam zum anderen und für Samy Gugger wurde schnell klar: «In Alaska war ich nicht zum letzten Mal!» Als dann ein Jahr danach die Anfrage von Trappers Creek Smoking Co. kam, ob er für die Schweiz die Vertretung übernehmen wolle, war der Grundstein für den weiteren Verlauf in der Samy-Gugger-Karriere ab ‚50plus‘ gesetzt. Heute ist der 70jährige mit ‚seinem‘ Alaska Wildlachs über die Landesgrenzen hinaus bekannt. ‚Alaska à la Carte‘ beliefert die Gastronomie, Wiederverkäufer – darunter auch die Ski-Legende Heini Hemmi, der die verschiedenen Alaska-Widlachs Produkte im Bündlerland vertritt – sowie private Kunden. Samy Gugger hat seit einigen Jahren den Löwenanteil seines Geschäfts, eben den Wiederverkauf, fliessend an Anja Plüss übergeben. Gemeinsam stemmen sie und ihre Mitarbeiter jetzt ihre Hauptsaison – die Weihnachtszeit! Dann steht seit etlichen Jahren überall vermehrt Lachs auf dem Menüplan.

Gefischt wird der Lachs im Aufstieg

«Mit acht Jahren war ich das erste Mal in Alaska zum Fischen – seit damals bin ich jedes Jahr im ‚Last Frontiers‘. Alaska ist auch für mich zur zweiten Heimat geworden», erzählt die heute



Die beiden Chefs Samy Gugger und Anja Plüss – zwei Generationen im Einklang für das Naturprodukt aus Alaska, den Wildlachs!

31-jährige Anja Plüss mit strahlenden Augen. Als Fan der dünn besiedelten Landschaft im Norden, wo vor allem in den Sommermonaten gefischt wird, kann sie zu 100 Prozent hinter diesem Fischfang stehen. Gefischt wird von Juni bis September, wenn die Lachse in ihre Laichgebiete aufsteigen, also auf der Zielgeraden ihres Lebens sind. Nach dem Laichen sterben die Lachse und sind je nach dem zwischen 4 und 7 Jahre alt. Die Hobbyfischer und

Bären fischen davon in dieser Etappe ein bis zwei Prozent, maximal 20 Prozent die Berufsfischer. Anhand von staatlich angebrachten Zählsystemen an den Flussmündungen werde die Anzahl der bereits gestiegenen Fische stetig exakt kontrolliert. Dazu führt Anja Plüss aus: «Die Reglementierung und Kontrolle ist sehr streng darauf ausgerichtet den Fortbestand zu gewährleisten. Eine Überfischung – zumindest im Fluss – ist kaum möglich!»



Nach ungefähr 20minütigem Kampf hielt Anja Plüss diesen kapitalen Rotlachs auf ihren Händen.

Aus glasklarem naturbelassenem Gewässer

Samy Gugger und Anja Plüss sind jedes Jahr zur Wildlachsfang-Saison persönlich in Alaska. Anja Plüss hilft jeweils in der Räucherei aus. Daneben wird selbstverständlich gefischt wie auch Verhandlungen geführt und Kontakte geknüpft. «Zudem betreuen wir die Sportfischer bei der Abfertigung in der Räucherei. Ihre Reisebuchungen kommen u. a. über ‚Chinook-Tours‘ Steffisburg, dem Reisebüro von Lotti Plüss, zustande», erläutert Anja Plüss ihre Vernetzung.

«Dem Bären sollte man jederzeit das Vorrecht auf den Fisch gewähren, ihn nicht erschrecken, aufpassen, wenn er Junge hat und ihn auf keinen Fall beim Fressen stören», weiss der erfahrene Alaska-Widlachs-Fischer Samy Gugger. Jedoch gestalte sich das Fischen mit Bär, Seeadler und Möwe eigentlich immer harmonisch, meint er schmunzelnd. Sofern eben die Gesetze der Natur auch eingehalten würden. Im September und Oktober werden die Rotlachse, Königslachse und weitere Fischspezialitäten zumeist in Schiffscontainern in die Schweiz geliefert. Anja Plüss betreut dann mit ihrem Team die Auslieferung und den Verkauf.

Weniger fett und rot im Fleisch

Der Sockeye stammt aus dem nördlichen Pazifik, wo er in der Tiefe des Meeres heranwächst und da viele Crevetten und Schalen-

tiere frisst. Davon kriegt er schliesslich sein rotes Fleisch und auch den Namen Rotlachs. Sein Fleisch hat einen Anteil von zirka 15 Prozent natürliches Fett (Omega 3 Fettsäuren), wogegen der Zuchtlachs einen weit höheren Fettanteil aufweist. Daher lautet der einfache und schmackhafte Serviervorschlag der Wildlachs-Gourmets aus Heimenschwand: «Die

Erleben Sie ‚Alaska à la carte‘ live

Samstag, 9. bis Samstag, 23. Dezember
Weihnachtsmarkt Manorplatz, Thun

Freitag, 8. Dezember
Christchindlimärit Steffisburg
Organisator: www.chinooktours.ch

Samstag, 9. Dezember
Wein- und Wildlachs-Degustation bei
Schuler St. Jakobskellerei, Münsingen

Samstag, 23. und Samstag, 30. Dezember
Weihnachtsmarkt Bälliz, Thun

ALASKA A LA CARTE AG
Anja Plüss, Samy Gugger
Nächstenacher 5 | 3615 Heimenschwand
T 033 453 11 86 | www.alaska-widlachs.ch

Scheibe Toast-Brot vom Bäcker mit einem Hauch von Margarine bestreichen, den Wildlachs darauflegen und mit einem Tupf Meerrettich krönen – und schon ist das Lachsbrötchen genussbereit! Zum Abschluss noch der Spruch zur Saison: «Iss Alaska Wildlachs wie ein Grizzly-Bär, so wirst du gross und stark wie er!»



In Alaska wandern alle Fisch-Abfälle entweder in den Schlund von Bär oder Möwe – oder wieder zurück ins Wasser.