



Köstliche Faszination aus dem wilden Alaska

Mit «*Alaska à la carte*» brachte Samy Gugger vor 24 Jahren den Geschmack aus dem Norden auf die Speisekarten der Schweizer Feinschmeckerrestaurants und auf die Tische von *Liebhabern*. Nachdem er Anja Plüss vor Jahren die Leidenschaft fürs Fischen übertrug, folgt nun die Firmenübergabe.

von Patrick Schmed

HEIMENSCHWAND Der Begriff «à la carte» wird häufig in Zusammenhang mit einem köstlichen Essen in festlicher Atmosphäre verwendet. Kein Wunder, gibt die Speisekarte doch einen Einblick in die Kunst des Küchenteams und das Können des Managements. In gehobenen Restaurants enthält die Karte auch das Versprechen, dass allerbeste Zutaten verwendet werden. So wie der Wildlachs von «Alaska à la carte». Mit diesem Namen hat Samy Gugger nicht nur die Qualität des importierten Rot- und Königslachses, Halibuts und Kings Crabs auf den Punkt gebracht, sondern auch die geografische Verbundenheit mit dem nördlichsten Bundesstaat der USA. Eine Verbundenheit, die er seiner Nachfolgerin Anja Plüss genau so über gibt wie sein Geschäft.

Ansichtskarte mit dem Geschmack Alaskas «Ich war 1997 zum ersten Mal in Alaska», erinnert sich Anja Plüss. «Und schon beim ersten

Mal hat mich die Faszination für dieses Land gepackt.» Mit jedem ihrer Besuche lernte sie die Menschen, die Natur und die Gewässer besser kennen. Und schon bald übernahm sie auch die Leidenschaft fürs Fischen von ihrem Vater. «In der wilden Natur des Nordens ist das Fischen mit der Rute ein einmaliges Erlebnis, vor allem, wenn man dabei von Bären begleitet wird», erzählt die gelernte Pflegefachfrau, die seit 2013 ganz ins Familiengeschäft eingestiegen ist. Von ihren Besuchen in Alaska kennt sie die Herkunft, die Fang- und Verarbeitungsmethoden der Spezialität des Hauses. Der Wildlachs, den Samy Gugger und Anja Plüss aus Alaska importieren, enthält ein Stück Alaska, fast so wie eine kulinarische Ansichtskarte.

Wie eine zweite Heimat

«Als ich im Sommer 1968 per Autostopp von Calgary nach Alaska reiste, hätte ich nie gedacht, dass daraus einmal eine Geschäftsidee würde», schmunzelt Samy Gugger. Damals besuchte der spätere Chef JO und Chef Alpin des Oberländischen Skiverbands BOSV einen ehe-

maligen Rennfahrer. Erich Nöpflin betreibt die Mooshorn-Lodge für Fischerinnen und Fischer, Samy Gugger fand den gefangenen Fisch «super gut». Bei weiteren Besuchen lernte er Andrea Wahry von der «Trapper's Creek Company» in Anchorage kennen. Es entstand die Idee, deren Produkte in die Schweiz zu importieren. «Das ist so gut gelaufen, dass ich bald darauf die zwei Sportgeschäfte und die Metallsägefirma verkaufte», erzählt Samy Gugger aus seinem Leben. Damit wurde Alaska ein bisschen zur zweiten Heimat.

Wenn die Lachse laichen

Heute verbringt der Sportler und Fischer die drei Hochsommermonate jeweils in Alaska, wo er den Fischern hilft, Lodges vermittelt und den Fang und die Räucherei von «Alaska à la carte» überwacht. In der höchsten Saison, wenn die Lachse an ihre Laichplätze zurückkehren, kommt auch Anja Plüss hoch in den Norden, um in der Räucherei zu helfen, Verhandlungen zu führen und beim Übersetzen zu helfen. **Und die Kenntnisse im Lachsgeschäft zu erweitern.** Dass

die Lachse hier in ihrem natürlichen Umfeld aufwachsen können, ohne Zucht und ohne Gefahr von Überfischung, ist für sie ein wichtiges Verkaufsargument. So erhält der Lachs auch seine natürliche rote Färbung. Im September und Oktober werden die Rotlachse, Königslachse und weiteren Fischspezialitäten in Schiffscontainern in die Schweiz geliefert. Anja Plüss macht dann mit ihrem Team alles bereit für die Auslieferung **und Verkauf**.

Hochgenuss im Winter

«80 Prozent unserer Produktion wird im Winterhalbjahr verkauft», weiss Anja Plüss, die sich mit Handels- und Wirtschaftsschule und einem Nachdiplomstudium in Betriebswirtschaft für die Geschäftsübernahme fit macht. «Wir führen auch rohe Filets für die Grillsaison», ergänzt Samy Gugger. Dank des Grills im Holzhäuschen können Gäste auch diese degustieren, wenn sie in seinen Garten eingeladen werden. In der absoluten Hochsaison vor Weihnachten bleibt dem Patron allerdings nicht viel Zeit für Einladungen, denn in dieser Zeit ist jede Fahrerin und jeder Fahrer gefragt. «Wir liefern alles selbst aus und bringen auch Fischerinnen und Fischer ihren Fang, wenn sie diesen von den Ferien nicht selbst nach Hause transportieren können», sagt Samy Gugger.

Ansteckende Leidenschaft

In die ganze Schweiz liefern Anja Plüss, Samy Gugger und vier weitere Mitarbeitende ihre Spezialitäten. Die meisten Kunden sind Private, dazu kommen Feinschmeckerrestaurants oder Wiederverkäufer **wie unter anderem** Heini



1 Aktuell sind Anja Plüss und Samy Gugger wieder mit ihren Lieferungen in der ganzen Schweiz unterwegs. 2 In der Holzhütte in Samy Guggers Garten erhalten Gäste einen Einblick in die Köstlichkeiten aus dem Norden. Fotos: Patrick Schmed 3 Anja Plüss und Samy Gugger kennen die Menschen, die Natur und die Gewässer Alaskas. 4 Anja Plüss wurde von der Leidenschaft des Fischfangs angesteckt. 5 Mindestens drei Wochen pro Jahr ist Anja Plüss jeweils in Alaska, wo sie die Verarbeitung selbst miterleben kann. Fotos: zvg

Hemmi. Der ehemalige Olympiasieger im Riesenslalom aus der Lenzerheide hat die Faszination für Alaska entdeckt. Er verkauft nicht nur die Produkte aus dem wildromantischen Bundesstaat, sondern reist regelmässig zum dorthin zum Fischen.

Die beste Werbung

Wenn die Fahrzeuge von «Alaska à la carte» auf der Strasse unterwegs sind, ist das gute Werbung, weiss Anja Plüss. Auf Rastplätzen wird sie schon mal darauf angesprochen und kann dabei den Verkaufsprospekt abgeben und neue Kunden gewinnen. Doch die allerbeste Werbung ist immer noch die, die durch den Magen geht – die Empfehlung, die sich von Mund zu Mund durch unser schönes Land zieht und mit den ursprünglichen und bekömmlichen Produkten aus Wildlachs die köstlichste Seite von Alaska auf Märkte, in Ausstellungen, in die Säle und in die gute Wohnstube bringt.

Nr. 159050, online seit: 26. Oktober – 13.00 Uhr



ALASKA A LA CARTE AG

Wildlachs-Import für Trapper's Creek Smoking Co
3615 Heimenschwand
Telefon 033 453 11 86
info@alaska-widlachs.ch
www.alaska-widlachs.ch

ALASKA à la carte

Die nächsten Gelegenheiten zum kennenlernen:

Donnerstag, 2., bis Sonntag, 5. November
NeuLand, Thun

Montag, 13., bis Mittwoch, 15. November
Lachs- und Weinsseminar in der
Weinkellerei Stämpfli in Laupen

Freitag, 17. November: Wein- und Wildlachsdegustation mit Gurtner's Weingrotte Schwarzenburg
im Hotel Sonne Schwarzenburg

Freitag, 24., bis Sonntag, 26. November
Weihnachtsmarkt Blumen Gerber, Steffisburg

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

Freitag, 8. Dezember
Christchindimärkt Steffisburg

Samstag, 9. Dezember
Wein- und Wildlachsdegustation bei
Schuler St. Jakobs-Kellerei Münsingen

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