Ohne Gewissensbisse geniessen – Alaska Wildlachs

Alaska à la Carte heisst das Unternehmen von Anja Plüss und Samy Gugger, das seit fast dreissig Jahren Wildlachs in die Schweiz importiert: Umweltschonend gefischt in den glasklaren Gewässern im Südwesten Alaskas – zertifiziert und regelkonform verarbeitet, ist ihr fein geräucherter Rot- und Königslachs auch hierzulande zu haben.

Das ist weitherum bekannt: natürlichen, hochwertigen und besonders schmackhaften Alaska Wildlachs gibt es von Alaska à la Carte aus Heimenschwand. Neben den Geschäftsführern Anja Plüss und Samy Gugger arbeiten von August bis Dezember noch drei Mitarbeitende mit grossem Engagement für den Import des Naturprodukts in die Schweiz. Das kleine, feine Unternehmen blickt auf eine fast dreissigjährige Firmengeschichte zurück.

Gründer Samy Gugger erzählt: «Anfang der 90er Jahre wurde ich von Erich Näpflin, dem ehemaligen Ski-Profi aus Wengen, nach Alaska zum Fischen eingeladen. Erich und ich kannten uns aus meiner Zeit als Chef Alpin beim Berner Oberländer Skiverband». Während diesen Ferien in Alaska lernte Samy Gugger die Schweizer Räucherei Trapper's Creek Co. in Anchorage kennen. Ihm wurde klar: «Da war ich nicht zum letzten Mal!» Ein Jahr später erreichte ihn die Anfrage der Räucherei, die Vertretung für die Schweiz zu übernehmen. Dies war der Grundstein für Samy Gugger's weitere Karriere. Heute ist der 75-Jährige mit Alaska Wildlachs über die Landesgrenzen hinaus ein Begriff.

Alaska à la Carte beliefert Wiederverkäufer – darunter Ski-Legende Heini Hemmi, der den Wildlachs im Bünderland verkauft – sowie private Kunden und die Gastronomie. Samy Gugger hat Anja Plüss fliessend die Verantwortung für den Verkauf übergeben. Die 33-jährige studierte Betriebswirtschafterin betont: «Mir ist es wichtig, eine diversifizierte Absatzstruktur zu pflegen, was uns nun auch in der Krise hilft.» Die Weihnachtszeit ist ihre Hauptsaison. Weil Gerichte mit Wildlachs immer häufiger auf dem Festtagsmenüplan stehen. Alaska Wildlachs aus Heimenschwand gibt es das ganze Jahr.

Ein gut eingespieltes Team: Anja Plüss und Samy Gugger führen das Heimenschwander Unternehmen Alaska à la Carte.

Das Besondere am pazifischen Wildlachs

Beheimatet ist der Alaska Wildlachs im nördlichen Pazifik und in den dortigen Flüssen und Seen. Zum Laichen kehrt er wieder an seinen eigenen Geburtsort zurück – wo er Jahre zuvor als Süsswasserfisch-Larve geschlüpft ist. Der Wildlachs besitzt eine besondere Fähigkeit: Er kann seinen Organismus sowohl an Süss- als auch an Salzwasser anpassen.

Der Sockeye (Rotlachs) stammt aus dem Nordpazifik, wo er in der Tiefe des Meeres heranwächst und viele Krabben, Garnelen und Krebse frisst. Davon kriegt er seine rötliche Farbe und den Namen Rotlachs. Sein Fleisch enthält zirka 15 Prozent natürliches Fett und die Vitamine B6, B9, B12, D, E, K. Zudem stecken in ihm Omega-3-Fettsäuren und viele gesunde Proteine.

Die Bären – hier ein Grizzly – und die Hobbyfischer fangen in Alaska jährlich ein bis zwei Prozent von den zurückkehrenden Wildlachsen.

Transparent, kontrolliert und nachhaltig

«Ich werde oft gefragt, wie ich meine Arbeit mit meinem Gewissen vereinbaren könne», sagt Anja Plüss. Woraufhin die Kennerin diese Fakten nennt: «Als Wildlachs dürfen nur Lachse bezeichnet werden, die frei leben. Wir haben eine transparente Lieferkette und kennen vor Ort alle persönlich – so können wir absolut dahinterstehen. Zudem lassen in Alaska die staatlich kontrollierten Zählsysteme in Flüssen keine Überfischung zu und sorgen für den Fortbestand der Wildlachse.» Ihre Lieferanten verwenden zudem RFM (Alaska Responsible Fisheries Management)-zertifizierten Lachs und verarbeiten nach den strengen KSA (Kosher Supervision of America)-Regeln.

Die Heimenschwander fischen ihren Wildlachs vor den grossen Flussmündungen in der Bristol Bay und in Kenai. Nach dem Fang wird der Fisch in Anchorage verarbeitet und geräuchert. In der Räucherei arbeiten in der Hochsaison zirka zehn Leute, wenn der Räucherofen täglich bis zu 24 Stunden läuft. Hier wird filetiert, geräuchert und abgepackt, dabei ist fast alles Handarbeit. Das Endprodukt kommt vakuumiert für fünf Tage in den Tiefkühler vor Ort. Im tiefgekühlten Truck geht der Transport danach via Westküste in die Staaten – die Strecke bis Montreal wird in Tiefkühlcontainern im Zug zurückgelegt. Ab da geht die Reise per Schiff nach Antwerpen weiter und schliesslich gelangt die Ladung im LKW in die Tiefkühllager in Heimenschwand und Linden. Jährlich importiert die Firma mehrere Tonnen Alaska Wildlachs. Vom Fang bis zur Auslieferung dauert es drei bis vier Monate. Dieses Naturprodukt ist ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe.

«Lachs wird auf der Zielgeraden seines Lebens gefischt – nach dem Laichen stirbt er und ist zwischen vier und sieben Jahre alt.» *Anja Plüss*

Das heisst Alaska à la Carte

«Mit acht Jahren war ich das erste Mal in Alaska zum Fischen. Alaska ist für mich zu einer zweiten Heimat geworden», erzählt Anja Plüss begeistert. Gefischt wird von Juni bis September, wenn die Lachse in ihre Laichgebiete aufsteigen. Nach dem Laichen sterben sie je nach Lachsart mit vier bis sieben Jahren. Anhand von staatlichen Zählsystemen an den Flussmündungen wird die Anzahl der bereits gestiegenen Fische stetig exakt kontrolliert. Die so im Voraus limitierten Fangzahlen gewährleisten den langfristigen Fortbestand der Wildlachspopulation.

Anja Plüss und Samy Gugger sind in der Regel jedes Jahr zum Wildlachsfang in Alaska. Anja Plüss hilft da auch in der Räucherei. Daneben wird gefischt, Verhandlungen geführt und Kontakte geknüpft. «Zudem betreuen wir die Sportfischer bei der Abfertigung in der Räucherei. Die Reisebuchungen der Hobbyfischer kommen auch über Schinoo-Tours Steffisburg, dem Reisebüro meiner Mutter Lotti Plüss, zustande», sagt Anja Plüss.

Bären sollte man beim Fischen stets den Vorzug gewähren, sie nicht erschrecken, aufpassen, wenn Junge da sind und sie auf keinen Fall beim Fressen stören!» *Samy Gugger*

Die Hobbyfischer und Bären fischen ein bis zwei Prozent des Wildlachs im Aufstieg, maximal 20 Prozent geht auf das Konto der Berufsfischer. «Bären sollte man beim Fischen stets den Vorzug gewähren, sie nicht erschrecken, aufpassen, wenn Junge da sind und sie auf keinen Fall beim Fressen stören», weiss der erfahrene Samy Gugger. Normalerweise gestaltet sich das Fischen mit Bär und Seeadler harmonisch, meint er schmunzelnd – sofern die Gesetze der Natur eingehalten würden.

In diesem Jahr lief alles anders: Anja Plüss und Samy Gugger waren nicht in Alaska, und der Schiffscontainer erreichte Heimenschwand erst im November. Doch läuft der Weihnachtsverkauf planmässig. Die beiden Wildlachs-Fans sind dankbar: «Unser Geschäft läuft trotz Weihnachtsmarktabsagen gut weiter. Zum Glück dürfen wir im Dezember auf dem Manorplatz in Thun unsere Wildlachsköstlichkeiten verkaufen!»

Geschenkideen aus Heimenschwand

Auf der Suche nach dem passenden Weihnachtsgeschenk könnte ein Festtags-Set mit Alaska Wildlachs Sockeye (Rotlachs), Weisswein oder Champagner – auf Wunsch mit Meerrettichschaum und Kaviar etwas sein. Bei Alaska à la Carte gibt es zudem neue Eigenkreationen: «Ein Frischkäse mit Wildlachs in einer wieder verschliessbaren Schale, tiefgefroren, ohne Konservierungsstoffe sowie Wildlachsknusperli», verrät Hobbyköchin Anja Plüss.

Lachsbrötchen: Toastbrot mit einem Hauch Butter bestreichen, Wildlachs drauflegen und mit einem Tupf Meerrettich krönen.

Der deliziöse Serviervorschlag der Wildlachs-Gourmets ist ein echter „All Time Classic": Eine Scheibe Toastbrot vom Bäcker mit einem Hauch Butter bestreichen, mit Wildlachs belegen und einem Tupf Meerrettich krönen – schon ist das Lachsbrötchen genussbereit. Lachend gibt Samy Gugger schliesslich noch diesen Spruch zum Besten: «Iss Alaska Wildlachs wie ein Bär, so wirst du gross und stark wie er!»

Barbara Marty

ALASKA A LA CARTE AG
Nächstenacher 5
3615 Heimenschwand
www.alaska-wildlachs.ch