

Fish & Food Master Arne van Grondel



Sockeye – der König von Alaska

Als Oberhaupt der adligen Fischfamilie, der Salmoniden, ist er im wahrsten Sinne des Wortes, bereits seit vielen Jahrhunderten, in aller Munde und Mittelpunkt echter kulinarischer Ereignisse: Der göttliche Rotlachs, besser bekannt unter seinem einheimischen Namen in Alaska: Sockeye!

Eine Rarität von hochwertiger Güte!

Wildlachs ist eine Rarität von hochwertiger und schmackhafter Güte. Denn die Farbe bringt es an den Tag: Wildlachs ist beliebter denn je, wegen seiner appetitlichen roten Lachsrosa-Fleischfärbung.

Sie wird durch das in den Beutetieren enthaltene Karotin, wie Garnelen und Krill, hervorgerufen.

Der schmackhafte König von Alaska erfreut jeden bewussten Feinschmecker.

In den nordpazifischen Breiten ist der Sockeye von wirtschaftlich überragender Bedeutung.

Der Rotlachs – ein eleganter Fisch

Der Rotlachs ist ein [ausgesprochen eleganter Fisch](#). Er Sockeye weist einen langgestreckten, spindelförmigen Körper mit rundlichem Leib auf.

Der Kopf ist verhältnismässig klein und läuft zu seinem spitzen Maul zusammen.

Die Unterseiten sind silberglänzend weiss und der Rücken ist graublau. Die Schuppen seines Kleides sind auffallend klein.

Es gibt Prachtexemplare, die eine Länge von fast 1,5 Meter und ein stattliches Gewicht von über 30 Kilogramm erreicht haben sollen!



Fish & Food Master Arne van Grondel



Auf grosser Wanderschaft

Durch den Fortpflanzungstrieb hervorgerufene Wanderung führt der fleissige Schwimmer zu erstaunlichen Leistungen, da nicht nur bei der Nahrungssuche erhebliche Entfernungen zurückgelegt werden, sondern die wandernden Lachse müssen sich in den unterschiedlichen Wassertypen, Salz- und Süsswasser, zu recht finden.

Die [Laichplätze der Wildlachse](#) befinden sich in den strömungsschnellen, kalten und sauerstoffreichen Oberläufen der Flüsse in den sandigen und kiesbedeckten Bachbetten.



Rückkehr in seine Kinderstube

Nach der Beendigung seiner Jugendzeit, kehrt der Junglachs, aus seinem Geburtsfluss, in das offene Meer.

Diese Zeit nutzt der Wildlachs, der gerne im Verbund mit seinen Artgenossen in grossen Schwärmen schwimmt, für eine ausgiebige Nahrungsaufnahme.

Nicht selten nimmt ein Lachs, nach einem zweimonatigen Aufenthalt im Meer, bis zu 7 Kilogramm zu.

Der absteigende Lachs ist für die Fischerei völlig unbedeutend. Erstaunlicherweise kann sich dieser Reisezyklus bis zu dreimal wiederholen.

Fish & Food Master Arne van Grondel



Der auf- und absteigende Lachs

Fettreich und gut genährt, vollgefressen mit seiner Lieblingsnahrung, den Kleinkrebsen, beginnt der Lachs die [Wanderung zurück in seinen Geburtsfluss](#).

Interessanterweise reduziert der Lachs, auf dem Weg in das Laichgebiet, seine Nahrungsaufnahme ganz erheblich und sein Fleisch färbt sich zunehmend röter.

Für die Wildlachserei ist diese Phase von besonderer Bedeutung:

Der Fisch, im Stadium seiner vollen Kräfte, denn nur ein fettreiches Fleisch garantiert die aussergewöhnliche, geschmack- und wertvolle Qualität, bilden die optimalen Bedingungen der Rarität, einer beliebten Delikatesse, des Sockeye-Rotlachs.



GPS durch Geschmack des Heimatgewässers

Auf seinem kräftezehrenden Weg in das Geburtsgewässer gilt es für den Lachs zunächst seinen Fluss zielsicher heraus zu spüren.

Sein ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn helfen ihm dabei, denn der Wildlachs erkennt offenbar seinen Fluss an einer spezifischen geschmacklichen Prägung.

Nach dem Abbläichen hält sich der Lachs noch einige Zeit im Laichgebiet auf, bevor er seine Rückreise, etwas entkräftet, antritt.

In diesem Stadium ist die Qualität des Lachs fleisches auf den Tiefpunkt herabgesunken.

Fish & Food Master Arne van Grondel



Streng kontrollierte MSC-Fischerei

Durch eine Vielzahl an Massnahmen dient in Alaska, dem Ziel, der [nachhaltigen Bestandserhaltung](#): Fangverbote, Höchstfangmengen, Vorschriften zu den Fanggeräten sowie Grössenbegrenzungen.

Jedes Jahr zählen die Fischerei-Manager, wie viele Wildlachse vom Meer in die Flüsse hoch gestiegen sind.

Sind ausreichend viele Lachse die Flussmündungen hochgeschwommen, wird die Fischerei eröffnet.

So stellt der Staat Alaska sicher, dass genug erwachsene Wildlachse der Fischerei entgehen, um den Nachwuchs zu sichern.



Das Fischereimanagement von Alaska zählt zu den umfassendsten und intensivsten der Welt. Strenge Kontrollen und laufende Forschungsarbeiten unterstützen das Management der MSC-Fischerei.

Kulinarischer Höhenflug

Seit die abendländischen Verzehrsgewohnheiten aus Japan, in der Schweiz, seine zahlreichen Anhänger gefunden haben, sind bei den bewussten Liebhabern von Sushi, die Toppings und Füllungen, für Nigiri und Maki, sehr willkommen.

Die effektvolle und schmackhafte Güte, aus den wunderbaren, bissfesten und zarten Filetstücken, des Sockeye Rotlachs, können nun auch wir [mit gutem Gewissen geniessen](#) und sogar aus MSC-zertifizierter Fischerei.



Besonders lecker schmeckt der Rotlachs als dillmarinierter Gravedlaks, serviert mit frisch gebackenen Blinis und Schnittlauch-Sauerrahm.