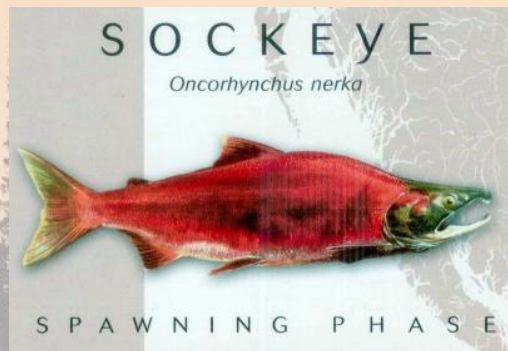
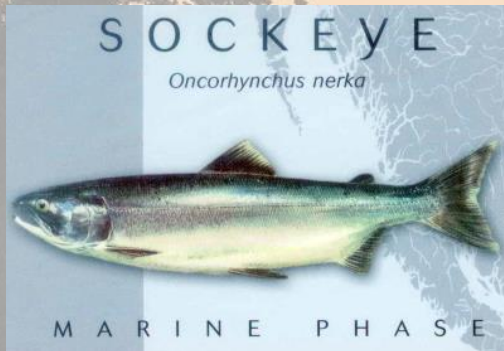


Der Sockeye Wildlachs aus West-Kanada

eventundwerken.ch



Gesunde, nachhaltig gefischte Delikatesse - direkt für Sie importiert

Der Rotlachs, auch "Sockeye" genannt, gehört zu der Gattung der fünf pazifischen Lachse. Kenner bewerten den Sockeye als den edelsten und feinsten Wildlachs, der auf dem Weltmarkt erhältlich ist. Er wird bis 90cm lang und erreicht ein Gewicht von 3 bis 7kg. Im Meer hat er einen blaugrünen Rücken und silbernen Bauch, bei Rückkehr in die Flüsse wechselt er die Farbe. Er kriegt einen hellgrünen Kopf, einen roten Rücken und Schwanz (daher der Name) und einen silbernen Bauch. Die Männchen verändern zudem Ihre Körperform.

Lebenszyklus – wild und natürlich

Zur Welt kommt er in den kalten Seen und Flüssen von Kanada und Alaska und verbleibt dort etwa ein Jahr. Anschliessend wandert der noch sehr kleine Lachs zum Meer, ins frische Salzwasser des subarktischen Pazifiks, was bis zu 3 Jahre dauern kann. Der Sockeye ist der einzige Lachs, welcher von der kanadischen Westküste durch den Pazifik bis ins Japanische Meer zieht. In diesen kristallklaren Gewässern ernährt er sich während 2 bis 4 Jahren vor allem von Meeresplankton, Crevetten und dem orangen Krill. Deshalb sein markant rot gefärbtes Fleisch und sein einzigartiger Geschmack. Zum Abschluss des Lebenszyklus schwimmt er zurück in die Geburtsgewässer, laicht dort und stirbt.

Der Sockeye als Nahrungsmittel – wertvoll und delikatesse

Von allen Pazifiklachsarten hat der Sockeye den größten wirtschaftlichen Wert. Das äusserst fettarme Fleisch des Rotlachs, das eine Vielfalt an wertvollen Nährstoffen und am meisten Omega 3 Fettsäuren von allen Lachsarten aufweist, nimmt in der gesundheitsbewussten Ernährung einen wichtigen Platz ein und ist für Feinschmecker eine Delikatesse sondergleichen – gesunder Genuss durch nachhaltige Fischerei.

Fang und Verarbeitung – nachhaltige Fischerei nach strengsten Normen

Um den Nachwuchs der Wildlachse zu sichern, werden vom "Department of Fish and Game" strenge Vorkehrungen getroffen. So wird der von den Berufsfischern sehnsüchtig erwartete Netzfang erst freigegeben, wenn die vorgeschriebene Anzahl Fische den Einstieg der Laichflüsse passiert hat (ca. 80% der heimkehrenden Lachse). Die strengen Fangquoten werden rigoros überwacht. Hobbyfischer und Bären fangen 1-2%, Berufsfischer max. 20% der aus dem Meer zu den Laichplätzen zurückkehrenden Wildlachse. Damit werden der Lebenszyklus und der Fortbestand garantiert. Der Sockeye-Widlachs wird nach den umweltschonenden Methoden mit MSC – Label (Marine Stewardship Council's Chain – of Custody Standard) sowie den KSA Regeln, (Kosher Supervision of America) gefischt und verarbeitet. Tiefgefroren erreichen die Packungen in Tiefkühlcontainern per Luftfracht die Schweiz. Die Importe unterliegen strengen grenztierärztlichen Schweizer Kontrollen. Die Tiefkühlkette wird garantiert. Weitere Infos unter www.7seas.ca (Fang und Verarbeitung) und www.eventundwerken.ch (Import).



Verkauf und Import:

eventundwerken.ch gmbh / Türlen 8 / 8915 Hausen am Albis/

www.eventundwerken.ch / 079 297 38 20 o. 079 305 44 84 / eventundwerken@gmail.com