



## Alaskas vorbildliches Fischerei-Management

Einzigartig wie die Natur ist die Verfassung des Staates Alaska, die von Beginn an verfügte, „Fisch nach dem Prinzip des nachhaltigen Ertrags zu nutzen, zu entwickeln und zu erhalten“.

Mit limitierten Fanglizenzen, zeitlichen und räumlichen Sperrgebieten, Begrenzung der Bootsgröße und Einschränkungen beim Fanggerät erfreut sich Alaska einer ergiebigen Population seiner Lachsbestände und zugleich großer Fänge. Alaskas Fischerei wurde damit international Richtung weisend für eine **nachhaltige Fischerei**.

## MSC-zertifiziert

So war es auch die Fischerei Alaskas, die als eine der ersten weltweit nach den strengen Umweltstandards des **MSC** (Marine Stewardship Council) zertifiziert wurde.



Das MSC-Zeichen auf der Verpackung signalisiert und garantiert dem Verbraucher, dass es sich hierbei um Fisch aus nachhaltiger Fischerei handelt, der nach den Kriterien des MSC für eine gut geregelte, die Bestände erhaltende und die Umwelt schonende Fischerei gefangen wurde.

Als **Vorreiter** in Deutschland bietet **FRIEDRICH'S** eine Vielzahl von MSC-zertifizierten Produkten an und gibt so dem Verbraucher die Möglichkeit, durch bewusstes Einkaufen die nachhaltige Fischerei und den Meeresschutz selbst aktiv zu unterstützen.



## FRIEDRICH'S Wildlachs Produkte aus Alaska, aus nachhaltiger Fischerei



### Kodiak Wildlachs smoked

- Erlesener Wildlachs aus Alaska
- Traditionell geräuchert und in Manufaktur-Arbeit sorgfältig veredelt
- Nur etwa 4-5 % Fett



### Kodiak Wildlachs gravad

- In traditioneller Art lange und schonend gereift
- Mit feinen Kräutern mariniert und täglich von Hand gewendet
- Mit echtem, kanadischen Ahornsirup verfeinert



### Glacier Bay Wildlachs

- Fein-herb im Geschmack, von fester Konsistenz
- In traditioneller Räucherkunst veredelt und sorgfältig handwerklich verarbeitet
- Besonders fettarm (Fettanteil 2-3%)



### Kodiak Wildlachs-Caviar

- Schonend von Hand in Gläser gefüllt
- Ausdrucksvolles orange-rotes Korn
- Kräftig-herber Geschmack



Gottfried Friedrichs KG (GmbH & Co.)

Hermann-Wüsthof-Ring 7 · 21035 Hamburg · [www.gottfried-friedrichs.de](http://www.gottfried-friedrichs.de)



## Kodiak Wildlachs aus Alaska





## Alaskas reine, klare und saubere Gewässer

in unberührter Natur sind die Heimat eines natürlichen Schatzes: Wildlachs aus Alaska. Ihr Lebenszyklus macht die Wildlachse so einzigartig: Sie laichen im Süßwasser der vielen tausend Flüsse und Seen Alaskas; später wandern die Jungfische ins offene Meer, wo sie tausende Meilen weit durch den Golf von Alaska und das Beringmeer ziehen, sich von Zooplankton, Fischen und Garnelen ernähren und ihre Körper in den Strömungen der kristallklaren Fluten stärken. So wachsen die Lachse unter besten natürlichen Bedingungen heran, bis sie sich nach einigen Jahren wieder in den Fluss ihrer Geburt zurück begeben, um dort zu laichen. Wildlachs ist seit den Zeiten der Besiedelung Alaskas das traditionelle gesunde Lebensmittel der Einwohner.

Zusätzlich zu seinem unübertrefflichen Geschmack ist Alaska Wildlachs ein herausragender Lieferant wertvoller Nährstoffe. Er ist reich an Omega-3-Fettsäuren, Eiweiß und Aminosäuren, Vitaminen und Mineralstoffen. Verglichen mit Lachs aus Aquakulturen hat Wildlachs einen nur etwa halb so hohen Fettgehalt. Dies alles macht ihn zu einem

idealen Nahrungsmittel für jeden, der sich gesund ernähren möchte.



Wild, Natürlich & Nachhaltig [www.alaskaseafood-westeurop.com](http://www.alaskaseafood-westeurop.com)

## Alaska Wildlachs Arten



Der **Königslachs (King)** ist der größte und seltenste unter den Lachsen und daher auch bei Sportfischern in Alaska besonders beliebt.

Der **Silberlachs (Coho)** verdankt seinen Namen seiner schön silbrig schimmernden Hautfarbe. Sein schmackhaftes orange-rotes Fleisch hat einen sehr ausgewogenen Fettanteil von ca. 5%.



Den **Rotlachs (Sockeye)** kennzeichnet seine intensiv rote Fleischfarbe, die er durch den hohen Anteil von Plankton auf seinem Speiseplan erhält.



Der **Buckellachs (Pink)**, der am Ende seiner Wachstumsphase einen richtigen kleinen Buckel auf seinem Rücken bildet, ist der kleinste und am häufigsten vorkommende Wildlachs in Alaska.



**Keta-Wildlachs (Chum)** ist sehr beliebt, da er nach einhelliger Meinung der Gourmets den besten Lachs-Caviar liefert.



## Lecker, leicht & köstlich: Rezeptideen zum Anbeißen

mit erlesenem Wildlachs von FRIEDRICHS

Ob als Snack, leichte Vorspeise oder leckeres Abendgericht – mit den Rezeptideen von Gottfried Friedrichs machen Sie jedes Essen zu einem echten Genuss-erlebnis. Mit vielen leckeren Zutaten wie knackigem Gemüse, frischen Kräutern oder Pasta kreieren Sie im Nu abwechslungsreiche Gerichte.

### Mini-Räucherlachsspieße mit Avocado und Orangen-Senf Sauce

Zutaten für 3-4 Personen (ca. 10-12 Stück)

- 5-6 Kirschtomaten
- 1 große reife Avocado
- 2 EL Limettensaft
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Meersalz
- 200 g FRIEDRICHS Kodiak Wildlachs smoked
- 1 Glas (85 ml) FRIEDRICHS Orangen-Senf Sauce

#### Zubereitung:

Tomaten abspülen, trocken reiben und halbieren, dabei evtl. die grünen Stielansätze mit herauschneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen. Die Hälften schälen, quer halbieren und in Spalten schneiden. Avocadospalten mit Limettensaft und Cayennepfeffer würzen. Mit etwas Meersalz bestreuen.

Lachs in möglichst lange ca. 3-4 cm breite Streifen schneiden. Lachsstreifen, Kirschtomaten und Avocado im Wechsel wellenförmig auf kleine Spieße (z. B. Holzspieße) ziehen. Räucherlachsspieße und Orangen-Senf Sauce anrichten. Sofort servieren.

### Canapés vom Glacier Bay Wildlachs mit Rote Bete-Sellerie-Salat

Zutaten für 6-8 Personen

- 8 Toastscheiben
- 150 g Frischkäse
- 2 EL FRIEDRICHS Würz-Sauce
- 1 Packung FRIEDRICHS Glacier Bay Wildlachs
- 1 Rote Bete Knolle, ca. 50g
- 1 Stück Knollensellerie, ca. 50g
- 1 EL Essig
- 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, Zucker

#### Zubereitung:

Toastscheiben im Toaster oder im Ofen goldbraun rösten. Frischkäse mit Würz-Sauce verrühren und die Toasts damit bestreichen, mit den Lachsscheiben lückenlos belegen. Die Scheiben zweimal diagonal durchschneiden, so dass 4 gleiche Dreiecke entstehen.

Rote Bete und Sellerie schälen, in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren. Essig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Öl zu einer Vinaigrette rühren und die Gemüsestreifen damit marinieren. Auf jedes Canapé einen Teelöffel der Gemüsestreifen geben.

### Pasta mit Kodiak Wildlachs smoked und Ricotta-Sauce

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Tagliatelle oder Fettucine
- Salz
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe (nach Geschmack)
- 20 g Butter
- 350 ml Gemüsebrühe
- 250 g Ricotta
- weißer Pfeffer
- 50 g Rucola
- 1 Packung (150 g) FRIEDRICHS Kodiak Wildlachs smoked

#### Zubereitung:

Pasta in Salzwasser bissfest garen. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Beides in heißer Butter glasig dünsten, mit Brühe ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Ricotta einrühren und bei schwacher Hitze erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola putzen, klein schneiden und unter die Sauce heben. Lachs in Streifen schneiden, unter die heißen Bandnudeln ziehen, alles zusammen servieren. Nach Belieben mit Rucola-Blättchen garnieren.

Mehr Genussideen auf: [www.gottfried-friedrichs.de](http://www.gottfried-friedrichs.de)