

KÖNIGSLACHS (*Oncorhynchus tshawytscha* - Chinook / King)

KÖNIGSLACHS

AUS DEM NORDPAZIFIK



DURCH NACHHALTIGES FISCHEREIMANAGEMENT UND DADURCH, DASS DIE BEEINTRÄCHTIGUNG DER LEBENSÄUERE UND EINE VERSCHMUTZUNG DER KALTEN, REINEN GEWÄSSER DES NORDPAZIFIKS VERMIEDEN WIRD, KONNTE ALASKA DIE BESTÄNDE SEINER FÜNF WILDLACHSARTEN FÜR KOMMENDE GENERATIONEN ERHALTEN UND SCHÜTZEN. LACHS IST KEINE BEDROHTE ART. ALASKA-LACHSE WACHSEN IN IHRER NATÜRLICHEN GESCHWINDIGKEIT HERAN UND FRESSEN AUSSCHLIESSLICH IHRE NATÜRLICHE NAHRUNG, DIE IHNEN IHREN UNVERGLEICHLICHEN GESCHMACK GIBT.

Wilder Königsachs (King, *Oncorhynchus tshawytscha*), bei Alaska in den Gewässern des Nordpazifik gefangen, ist der größte der Alaska-Lachse und hat die geringsten Bestandsgrößen. Der King wird 76 bis 100 Zentimeter lang und 2 bis 18 Kilogramm schwer. Der größte offiziell registrierte Königsachs wog 57 Kilogramm. Er ist ein „Muss“ für die Leinenfischerei in Alaska.

DAS KENNZEICHNET KÖNIGSLACHSEL :

- **Körper:** ist dicker als bei anderen Arten.
- **Haut:** esilberfarbene Haut und Schuppen, viele kleine schwarze Punkte auf Rücken und Schwanz. Während die Lachse reifen, verändern sich Haut und Körper.



Optimale Reifung

„Ocean caught“ oder „Bright King“. Sie sind dunkelgrün bis blauschwarz auf Kopf und Rücken, silbern und weiß an den unteren Seiten und am Bauch. Viele kleine schwarze Punkte auf Rücken und oberen Seiten und auf dem Schwanz. Die Innenseite des Unterkiefers ist schwarz.



Fortschreitende Reifung

„Semi bright“. Leichtes Abstumpfen der Farbe entlang des Rückens, der sich oliv-braun verfärben kann.



Weit fortgeschrittene Reifung

„Dark“. Ein schwarzer Rücken mit braunen Seiten und vielleicht einem purpurnen Rot am Bauch.

► Gesundheitliche Vorzüge:

Alaskas Königsachs sind ein gesundes und natürliches Lebensmittel. Reich an Omega-3, mehrfach ungesättigten Fettsäuren, eine Quelle für die Vitamine A, D, B2, B6 und E (Antioxidanz) Alaskas Königsachs enthält auch Kalzium, Zink, Magnesium und Phosphor. Der Fettgehalt hängt nicht nur von genetischen Faktoren ab, sondern auch davon, wo der Geburtsfluss liegt. Da Königsachs nicht fressen, wenn sie im Süßwasser wandern, speichern sie Nährstoffe für ihre Reise. Je weiter sie es nach Hause haben, desto höher ist ihr Fettgehalt im Meer.

Sein Lebenszyklus umfasst 7 Jahre

Königsachs gehören zur Familie der Salmoniden und leben anadrom. Das heißt, sie leben im Meer und kehren in ihren Geburtsfluss zurück, um zu laichen und dann zu sterben. Im Frühjahr schlüpfen die Larven im Laichbett aus den Eiern. Die Fingerlinge leben mehrere Wochen im Kies, die Jungfische ernähren sich von Plankton. Im folgenden Frühjahr wandern sie zum Meer, wo sie sich vier bis sechs Jahre lang von Hering und Krustentieren ernähren. Ihr Gewicht kann sich in nur einem Sommer verdoppeln. Alaskas Königsachs werden zwischen ihrem dritten und siebten Lebensjahr geschlechtsreif. Dabei können sich die Fische eines Laich-Aufstiegs erheblich in der Größe unterscheiden. Ein geschlechtsreifer siebenjähriger Königsachs kann über 20 Kilogramm wiegen. Im Sommer verlassen die Lachse das Meer reich an Fett und Nährstoffen, von denen sie bei ihrer vom Instinkt geleiteten Rückkehr zum Laichen und Sterben im Fluss ihrer Geburt zehren. Je länger und anstrengender die Reise im Süßwasser, desto mehr Fett trägt der Fisch, wenn er das Meer verlässt. Beim Yukon-Königsachs ist der Laichgrund 4.000 Kilometer entfernt.



- **Fleisch:** Das rote Fleisch, der Fettgehalt und die feste, zarte Konsistenz werden hoch geschätzt. Einige der besten Königsachs mit sehr heller Fleischfarbe werden „White Kings“ genannt. White Kings werden von Restaurants wegen ihrer delikaten Konsistenz und ihres saftigen Fleisches sehr geschätzt.

► Kulinarische Genüsse:

- Wilder Alaska Königsachs ist ideal zum Grillen und Räuchern, Braten und Pochieren.
- Bei der Zubereitung behält er seine Dicke und Fleischfarbe. Beim Grillen wird die Haut knusprig. Geräuchert schmilzt er im Mund und ist ein Genuss, der dem Gaumen gefällt.
- Seine Eier werden in Delikatessgeschäften auf der ganzen Welt verkauft.

Rezepte finden Sie auf www.alaskaseafood-westeurop.com

Nährwert-Informationen für 100 g, verzehrbare Anteil, mit trockener Hitze gegart

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	Gesättigte Fettsäuren (g)	Natrium (mg)	Omega-3 (g)	Cholesterin (mg)
231	25,7	13,4	3,2	60	1,7	85

Quelle: USDA National nutrient database for standard reference

KÖNIGSLACHS (Oncorhynchus tshawytscha - Chinook / King)

KÖNIGSLACHS

AUS DEM NORDPAZIFIK



Fischer sind Selbstständige und betreiben mit Familienmitgliedern ihre eigenen Boote. Sie fischen seit drei oder vier Generationen und passen gut auf Alaskas nun überall auf der Welt geschätzte Wildlachse auf.

FANGSAISON: GANZJÄHRIG MIT EINER SPITZE IM SOMMER

Verfolgen Sie den täglichen Fang in den Fischereiregionen: <http://csfish.adfg.state.ak.us/BlueSheets/BLUEWebReport.php>

- Die fünf Wildlachsarten Alaskas werden in streng regulierten Gebieten bis zu 4,8 Kilometer vor der Küste Alaskas gefangen.
- 2007 trug Königschlach 0,2 % zur Anzahl und 0,9 % zur Tonnage der in Alaska gefangenen Wildlachse bei

Jahr	2004	2005	2006	2007
Gefangene Fische (in 1.000)	816	699	645	571

ZWEI FANGMETHODEN

Die Zahl der Fangboote ist begrenzt, das Fanggerät festgelegt. Neue Fanglizenzen werden nicht ausgestellt. Wer Lachs fischen möchte, muss einem anderen Fischer die Lizenz abkaufen.

Pazifischer Königschlach wird mit Netzen oder Leinen gefischt. Über 60 Prozent werden im Südosten Alaskas gefangen.

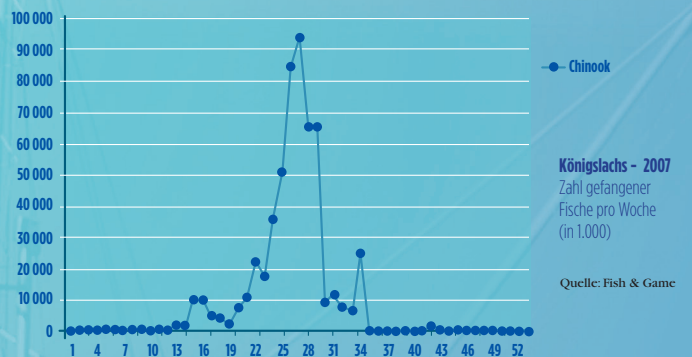
► Leinenfang oder „Trolling“

„Fisch für Fisch gefangen“

- Leinenfänger sind kleine, von ein bis zwei Personen betriebene Boote, die mit mehreren Leinen mit beköderten Haken oder künstlichen Ködern fischen. Der Fang geht langsam vonstatten.

► Kiemennetz oder „Gillnet“

- Die meisten Alaska Königslachse werden mit Kiemennetzen gefangen. Die Maschengröße wird durch die zu fangende Fischart bestimmt. Der Fisch schiebt seinen Kopf in die Masche, seine Kiemen verfangen sich im Gewebe und er kann nicht mehr Entkommen.



VERARBEITUNG & MÄRKTE

► Frisch in den europäischen Märkten während der Sommersaison

Wilder Alaska-Königschlach wird innerhalb von 48 Stunden nach dem Fang nach Europa geflogen. Der Fisch wird unter sehr strengen Hygienebedingungen nach genauen Spezifikationen entköpft, ausgenommen, gekühlt und beest.

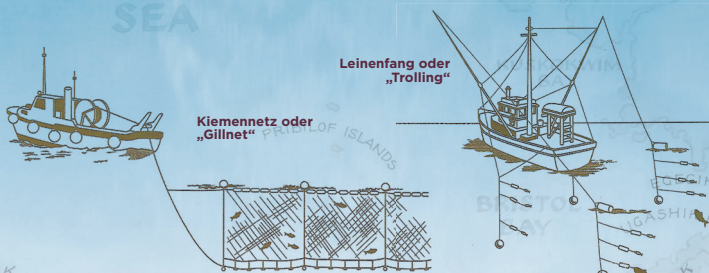
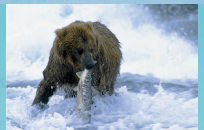
► Tiefgekühlt

An Bord oder in Fabriken bei -30°C eingefroren, steht tiefgekühlter Lachs das ganze Jahr über ausgenommen ohne Kopf, als Filet, Steak und Portion mit oder ohne Haut und Gräten zur Verfügung. Für die Rückverfolgbarkeit wird das Einfrierdatum vermerkt. Bei -18°C beträgt die Haltbarkeit 24 Monate.

► Verpackung

Einkäufer werden ermuntert, die Details mit ihren Lieferanten zu besprechen.

Wild, natürlich und in der Fischerei nachhaltig gemanagt, bietet Alaska fünf Lachsarten - alle wild und alle verschieden in Haut und Fleischfarbe: Königschlach, Rotlachs, Silberlachs, Keta-Lachs, Buckellachs.



Wild, Natürlich & Nachhaltig

FÜR WEITERE INFORMATIONEN:

www.alaskaseafood-westeurop.com

www.alaskaseafood.org