

Feines aus der Region

Alaska à la Carte

Eigentlich war's Zufall, dass der Skisport-Fan Samy Gugger aus Heimenschwand vor 23 Jahren auf die Räucherei Trapper's Creek in Alaska stiess. „Ich traf die Wirtin und Betreiberin Andrea Wary, ursprünglich aus dem Baselbiet stammend, als ich meinen eigenen Fang zum Räuchern brachte. Sie suchte damals einen Importeur und Verkäufer für ihren geräucherten Alaska Wildlachs in der Schweiz“, erinnert sich Gugger. „Ich war sofort überzeugt von diesem edlen, 100-prozentigen Naturprodukt.“ Entstanden ist eine Erfolgsgeschichte: Gugger gründete in Heimenschwand ob Steffisburg sein Importunternehmen für echten Sockeye Alaska Wildlachs und beliefert von hier aus die ganze Schweiz und das angrenzende Ausland.

Mit seiner Tochter Anja Plüss übernimmt nun bereits die zweite Generation nach und nach die Führung des Import-Unternehmens. Auch sie – passionierte Fischerin und mit dem Geschäft aufgewachsen – ist überzeugt von diesem fettarmen Lachsfleisch, das mit viel Omega-3-Fett-



säure ein echtes Naturprodukt ist. „Der Fang des Wildlaches ist streng reglementiert, und die Verarbeitung erfolgt ausschliesslich im US-Bundesstaat Alaska“, weiss Plüss.

Nicht nur Privatkunden setzen auf den unvergleichlichen Geschmack des Alaska-Sockeye-Wildlaches; auch viele Gastronomen schwören darauf. So auch TRANSfair Thun, das den Leckerbissen nicht nur an Feiertagen oft und gerne den Gästen anbietet. Nicht umsonst sagt Samy Gugger: „Iss Alaska-Widlachs wie ein Grizzlybär, dann wirst du auch so gross und stark wie er.“ *hed*

www.alaska-widlachs.ch