

Informationen über den Import von selbstgefangenem Wildlachs und Heilbutt 2026

Einfuhr in die Schweiz

Gesetzlich ist festgelegt, dass jede/r Fischer/in maximal 20 kg selbstgefangenen Fisch aus Alaska in die Schweiz einführen darf. Wird diese Menge überschritten, muss der gesamte Fisch veterinärämlich kontrolliert und verzollt werden. Aus diesem Grund bieten wir euch die Möglichkeit, euren selbstgefangenen Wildlachs und Heilbutt über private Sammelcontainer in die Schweiz einführen zu lassen

Abwicklung, Lagerung und Auslieferung in der Schweiz

Nach der Kontrolle und Verzollung in der Schweiz wird der Lachs mit einem Tiefkühltransporter in das Tiefkühlager des Importeurs gebracht. Anschliessend kontaktieren wir euch per E-Mail oder telefonisch. Ihr könnt eure Ware entweder direkt bei uns oder an einem zuvor vereinbarten Übergabeort (z. B. an Autobahnraststätten) zu einem festgelegten Zeitpunkt abholen.



ALASKA A LA CARTE AG

Ania Wandfluh - Plüss

Nächstenacher 5

3615 Heimenschwand

Tel. 033 453 11 86 / info@alaska-wildlachs.ch / www.alaska-wildlachs.ch

Transportkosten in die Schweiz

USD \$390.00/ pro 20kg Box (Inkl. Luftfracht-, Speditionskosten, Zoll- Veterinärgebühren, MwSt. und Transportkosten in der Schweiz.

Transportkosten innerhalb Alaska

Für Abholungen bei Gwin's Lodge, bei Tanner's sowie am Flughafen (bei Flugtransport von der Lodge) wird eine einmalige **Gebühr von USD 25.00** erhoben.

Räucher- und Verpackungskosten

Lachs kaltgeräuchert (lox) und vakuumiert	\$ 8.99/ Pfund
Lachs und Heilbutt roh (fresh frozen) vakuumiert	\$ 3.99/ Pfund
Lachs heiss geräuchert (kippered) und vakuumiert	\$ 6.29/ Pfund

Die Verarbeitung des selbstgefangenen Fisches, dauert nach Ankunft in der Räucherei **mindestens 7 Tage**.

Bezahlung vor Ort: 5% Rabatt auf Räucherkosten

Wichtige Informationen zur Verpackung und zum Versand

Wenn ihr euren Fisch bereits vakuumiert zur Räucherei bringt, empfehlen wir euch, diesen nach dem Räuchern selbst wieder mitzunehmen. Sollte dies nicht möglich sein, muss der Fisch erneut gewaschen und neu vakuumiert werden, da Trapper's Creek aus hygienischen Gründen (z. B. Listerien) die vollständige Verantwortung für mögliche Verunreinigungen trägt. Aus Kostengründen bitten wir euch ausserdem, alle Fischarten mit Ausnahme von Lachs und Heilbutt selbst auf dem Rückflug in die Schweiz mitzunehmen, da für jede weitere Fischart kostenintensive Gesundheitszeugnisse erforderlich sind

Sommeröffnungszeiten



Öffnungszeiten:

Montag - Freitag	09.00 – 17.00 Uhr
Samstag	10.00 – 14.00 Uhr
Sonntag	Nach Vereinbarung

Adresse:

5650 B Street, Anchorage, 99518

Telefon:

+1 907 561 8088

Email:

nicole@trapperscreek.com

Ausserhalb der Öffnungszeiten können Termine telefonisch oder per E-Mail gemacht werden.

Bei Annahme für die Verarbeitung von selbstgefangenem Fisch **bis am 16. August 2026** erfolgt die Lieferung in die Schweiz **im September 2026**.

Bei Annahme für die Verarbeitung von selbstgefangenem Fisch **ab dem 17. August 2026** erfolgt die Lieferung in die Schweiz **im Dezember 2026**.

Lachs-Abgabestelle in Alaska

Jeweils Dienstag und Donnerstag werden die Lachse von Trapper's Creek bei den Abgabestellen abgeholt und nach Anchorage in die Räucherei transportiert.

GWIN'S LODGE

14865 Sterling Highway
Cooper Landing, Alaska, 99572
Tel. +1 907 595 1266

TANNER'S ALASKA SEAFOOD

450 Centennial Park Road
Soldotna, Alaska, 99669
Mo – Sa: 09.00 - 17.00 Uhr geöffnet (Sonntag geschlossen)

Tipp für einen schnelleren Checkout bei Tanner's:

Ihr könnt die Warteschlange an der Kasse umgehen, indem ihr die 5 Dollar pro Tasche direkt im Laden bezahlt.

Wichtige Information für Fischer mit einem Lodge Aufenthalt

Wenn ihr euren Fisch bereits im Voraus per Flugzeug nach Anchorage schickt, stellt bitte sicher, dass die zuständige Person auf der Lodge Trapper's Creek rechtzeitig per E-Mail an nicole@trapperscreek.com informiert wird. Bitte gebt dabei das Ankunftsdatum und die Zeit, den Namen der Fluggesellschaft sowie die Anzahl der Fische an.

Fischverarbeitungsticket bereits vor der Abreise ausfüllen und ausdrucken.

Weitere Informationen findet ihr unter www.trapperscreek.com.