



Anja Plüss führt fort, was Samy Gugger begann: Mit «Alaska à la carte» importiert sie eine Rarität aus Alaska, ihrer zweiten Heimat. Der authentische Wildlachs ist unter anderem an der «Foodexpo Bern» vom 29. November bis 1. Dezember erhältlich. alaska-wildlachs.ch



DAS WILDE IM LACHS

Lachs, der keine Fangfragen scheut: Der rote «Sockeye» aus Alaska ist einer der wenigen aus nachhaltiger Quelle, was sich auf seinen Geschmack auswirkt.

TEXT DANIELA DAMBACH | FOTO ZVG

Allein beim Anblick seiner samtigen Struktur, wie hingehaucht, läuft Feinschmeckern das Wasser im Munde zusammen. Wobei das untertrieben ist: Es läuft nicht, es ergiesst sich in Sturzflüssen in den Rachen, umspült das Halszäpfchen und berauscht die Geschmacksknospen. «Sockeye» ist ein Wildfang, der sich nicht vor der Fangfrage windet. Seine Herkunft durchströmt jede seiner fettarmen Fasern: die glasklaren Gewässer Alaskas. Der Atem Alaskas weht bis nach Heimenschwand, dem Ort der langgezogenen Äcker und der schweigenden Tannen: Hinter dem heimeligen Holz verbirgt sich die Schalt- und Waltzentrale des Familienbetriebs «Alaska à la carte», dessen Geschichte vor Jahrzehnten begann. 1968 trampelte Samy Gugger per Autostopp von Calgary, seinem damaligen Arbeitsort an der Weltausstellung, in den nördlichsten Bundesstaat der USA. Das Land, «in dessen Richtung das Meer strömt», hatte ihn sozusagen «am Haken»: Als Geschäftsmann und Fischer begeisterte er sich für die Businessidee, wilden Lachs auf Schweizer Tellern zu zähmen. Gesagt, importiert: Als bald verkaufte er die ersten 350 Kilo Lachs auf dem Thuner Markt. «Seine Natürlichkeit überzeugt», meint Samy Gugger. «Alaska-Wildlachs weist einen natürlichen Fettanteil von 15 bis 17 Prozent auf, während sich Zuchtlachs bis zu 40 Prozent Fett anfrisst», weist er auf ein qualitätsprägendes Merkmal hin. Fragen nach Aquakulturen, Antibiotika oder umstrittenen Futtermethoden bringen ihn



nicht in die Bredouille. Schliesslich wachsen die Edelfische in freier Wildbahn heran, ohne menschliches Eingreifen. In eisigen Süsswasserflüssen geboren, schwimmen die königlichen Salmoniden drei bis vier Jahre durch den meer-salzigen Pazifik. Dann kehren sie an ihren Ursprungsort zurück, was zugleich das Ende ihres natürlichen Lebenszyklus bedeutet. Anders als fast überall auf der Welt, gilt sein Bestand dank strenger Regulation als ungefährdet. «Wir fischen sie, bevor sie laichen», erklärt Anja Plüss, «danach wären sie nur noch für blinde Füchse oder hungrige Grizzlys gut genug.» Sie selbst angelt unter den braunen Knopfaugen der Bären: Schon als Siebenjähriger zog sie Lachse heraus, die ihre damalige Körpergrösse von 110cm überragten. In die Faszination des Fischens hineingewachsen, übernahm sie vor zwei Jahren das Geschäft mit dem Gourmetgut. Jeden Sommer lebt sie mehrere Wochen in Alaska, um in der schweisstreibenden Produktion mit anzupacken: 80 Prozent der Arbeitsschritte vom Filettieren bis zum Verpacken erfolgen von Hand. Von der Hand in den Mund ist nur eine mögliche Genussvariante: Die «lachsifizierte» Leibspeise gibt es auch als Grillwurst oder Pastete. Während der Festtage steige zwar die Nachfrage, «aber eigentlich sollte man doch jeden Tag gut leben», schmünzelt Samy Gugger und öffnet ein Päckchen «Sockeye». Da ist sie wieder, diese ungestüme Flut im Munde. ■

KOCHKURS

Wie Wildlachs gelingt

Wer sich kugelt vor Lachsen, hat wohl die Wonnen eines Kochkurses bei Lotti Plüss erlebt. Sie bietet nicht nur Angelerreisen in Gefilde, wo der Bär mit dem Lachs tanzt, sondern lässt Interessierte auch in nähergelegenen Genusswelten fischen: Die Diplomköchin aus Steffisburg zeigt während eines Abends, wie man ein Gourmetmenü mit Wildlachs kreiert, ohne Sterne oder Punkte auf der Kochschürze zu tragen. Sie ermutigt die Teilnehmenden nicht nur zu fangfrischer Fantasie, sondern auch zu Experimentierfreude.

Der vier- bis fünfstündige «Selfmade»-Kurs in der eigenen Küche ist buchbar ab 6 Personen, ab Fr. 145.– pro Person, je nach Menü. chinookshop.ch/wildlachs-events



DEGUSTATION

Zuerst kosten, dann kaufen

Zwischen Antipasti-Gläsern und Käsetheke schimmert es am 29. November von 17 bis 20 Uhr rot: Katharina Scheidegger lädt zur Degustation des Wildlachs von «Alaska à la carte» in ihren Feinkostladen. Während die Aare draussen vorbeizieht, löst sich jedwedes Zaudern in authentischen Räucheraromen auf...

Cinque Quattro 54, Obere Hauptgasse 58, Thun



Festtagsmenü leicht gemacht

Mit diesen Ideen fischt man punkto Festtafel nicht länger im Trüben, diese vier Gänge sorgen für ein Halleluja:

- Kleine Ofenkartoffeln, gefüllt mit **Wildlachs-Meerrettichschaum-Mousse**
- Amerikanische **Wildlachsrahmsuppe**, serviert im Sauerteigbrotmantel
- Gebratenes **Rotwildlachs-Steak**, begleitet von kalifornischem Orangenfilet
- Alaska-Fischduett** vom Wildlachs und Heilbutt auf einem Blätterteigkissen

Weitere Inspirationen: alaska-wildlachs.ch

HARMONISCH ZU (WILD-)LACHS

Anita Schrag von «Simplyfine» in Thun empfiehlt Weine aus der Region:



BIELER GEWÜRZTRAMINER

«Fleur», erblüht im Weingarten von Lukas Hasler, umtänzelt Gaumen mit Leichtigkeit und passt sogar farblich zu Lachs. Lieblich ja, süss nein – die zartrosa Exzentrikerin duftet nach Rosen und Holunderblüten. Simplyfine, Thun



OBERHOFNER PINOT GRIS

Der satte Strohgelbe begleitet nicht nur Lachs, sondern auch Kürbissuppe, Fondue oder «Vacherin à l'ancienne» von «Fromage Mauerhofer». Er gibt sich mineralisch-zurückhaltend, doch mit markanter Fruchtsüsse. Simplyfine, Thun



SPIEZER RIESLING-SYLVANER

«Einisch anders»: Was so heisst, weckt Erwartungen – und übertrifft diese mit Exotik und Süsse, die an Ferien erinnert, durch die Frische aber wiederum an Herbsttage. Nebst Lachs mundet er zu reifem Alpkäse. Simplyfine, Thun



GENUSSTIPPS

Die wilden Wasser Alaskas in sich, zeigt sich Lachs als ausgesprochen wendig in der Küche: Vollmundige Verwendungstipps, die keinen Feinschmecker roh lassen.

ROTWILDLACHS, SOCKEYE UND HEILBUTT

Kalt geräuchert: Für Canapés oder Tatar, in Streifen geschnitten über Salat oder Rührei.

Roh: Dünsten, pochieren, grillieren oder marinieren, als Steak, für Quiche, Lachsburger, Fischfondue, Pastetenfüllung, Spaghettisauce, Lachs-Heilbutt-Spieße, Lachscarpaccio oder Sushi.

Extra-Tipp: Zum Grillieren eignet sich roher Königslachs am besten.

KÖNIGSLACHS «KINGS», MIT ODER OHNE GEWÜRZMANTEL

Heiss geräuchert: in Würfel geschnitten als Apéro-Häppchen, gezupft über «Nüssli»-Salat (anstelle von Speckwürfeln), über Risotto oder Spaghetti, als Füllung für Lachs-Sandwiches (vermischt mit Frischkäse und gehackten Kräutern), Wildlachs dip, Füllung eines Wildlachs-Gemüse-Strudels.

Heiss regeneriert: Zum Beispiel im Dampf, als Hauptspeise.

Extra-Tipp: Würfel lassen sich einfacher schneiden, wenn der Lachs halbgefroren ist.

GRAVED ROTWILDLACHS, IN DILL MARINIERT

Roh: Als Vor- oder Hauptspeise, passt gut zu Schalen- oder Salzkartoffeln, für Tatar (gemischt mit geräuchertem Wildlachs, ergibt einen etwas intensiveren Wildlachs geschmack).

WILDLACHSSTREIFEN

Geräuchert und luftgetrocknet: Als Apéro in kleine Stücke oder feine Streifen geschnitten, fein gehackt über Salat (z. B. in der Bratpfanne kurz zusammen mit gehackten Baumüssen rösten), fein gehackt als Garnitur über Gemüse (z. B. Kohlrabi, Schwarzwurzeln, Bohnen oder Kartoffeln), fein gehackt und vermischt mit Kräuterfrischkäse zu Schalenkartoffeln. **Extra-Tipp:** Vor der Verarbeitung die Haut abziehen.

WILDLACHS-PASTETE

Ideal für ein kaltes Buffet, als Amuse-Bouche oder als schnelle Vorspeise, mit Meerrettichschaum serviert. **Extra-Tipp:** Halbgefroren zu Tranchen verarbeiten und das Messer vor dem Schneiden in heisses Wasser eintauchen.

Die Fischzutaten sind erhältlich im Shop von «Chinook Tour», Oberdorfstrasse 8, Steffisburg.