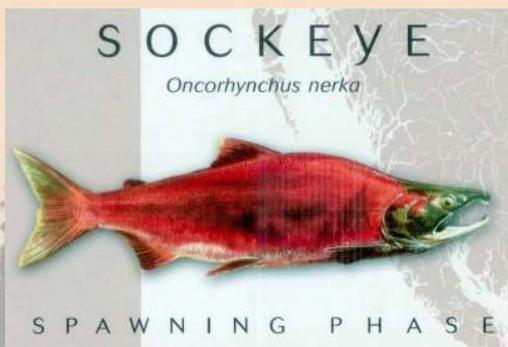
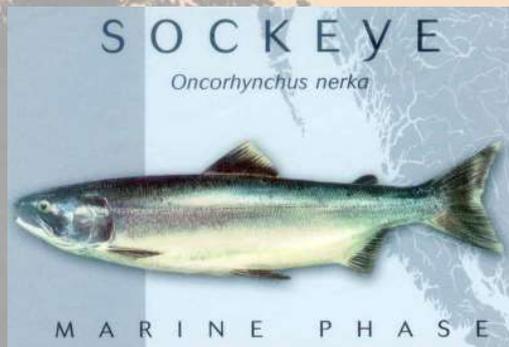


Der Sockeye Wildlachs aus West-Kanada

eventundwerken.ch



Gesunde, nachhaltig gefischte Delikatesse - direkt für Sie importiert

Der Rotlachs, auch "Sockeye" genannt, gehört zu der Gattung der fünf pazifischen Lachse. Kenner bewerten den Sockeye als den edelsten und feinsten Wildlachs, der auf dem Weltmarkt erhältlich ist. Er wird bis 90cm lang und erreicht ein Gewicht von 3 bis 7kg. Im Meer hat er einen blaugrünen Rücken und silbernen Bauch, bei Rückkehr in die Flüsse wechselt er die Farbe. Er kriegt einen hellgrünen Kopf, einen roten Rücken und Schwanz (daher der Name) und einen silbernen Bauch. Die Männchen verändern zudem Ihre Korperform.

Lebenszyklus – wild und natürlich

Zur Welt kommt er in den kalten Seen und Flüssen von Kanada und Alaska und verbleibt dort etwa ein Jahr. Anschliessend wandert der noch sehr kleine Lachs zum Meer, ins frische Salzwasser des subarktischen Pazifiks, was bis zu 3 Jahre dauern kann. Der Sockeye ist der einzige Lachs, welcher von der kanadischen Westküste durch den Pazifik bis ins Japanische Meer zieht. In diesen kristallklaren Gewässern ernährt er sich während 2 bis 4 Jahren vor allem von Meeresplankton, Crevetten und dem orangen Krill. Deshalb sein markant rot gefärbtes Fleisch und sein einzigartiger Geschmack. Zum Abschluss des Lebenszyklus schwimmt er zurück in die Geburtsgewässer, laicht dort und stirbt.

Der Sockeye als Nahrungsmittel – wertvoll und delikatesse

Von allen Pazifiklachsarten hat der Sockeye den größten wirtschaftlichen Wert. Das äusserst fettarme Fleisch des Rotlachs, das eine Vielfalt an wertvollen Nährstoffen und am meisten Omega 3 Fettsäuren von allen Lachsarten aufweist, nimmt in der gesundheitsbewussten Ernährung einen wichtigen Platz ein und ist für Feinschmecker eine Delikatesse sondergleichen – gesunder Genuss durch nachhaltige Fischerei.

Fang und Verarbeitung – nachhaltige Fischerei nach strengsten Normen

Um den Nachwuchs der Wildlachse zu sichern, werden vom "Department of Fish and Game" strenge Vorkehrungen getroffen. So wird der von den Berufsfischern sehnsüchtig erwartete Netzfang erst freigegeben, wenn die vorgeschriebene Anzahl Fische den Einstieg der Laichflüsse passiert hat (ca. 80% der heimkehrenden Lachse). Die strengen Fangquoten werden rigoros überwacht. Hobbyfischer und Bären fangen 1-2%, Berufsfischer max. 20% der aus dem Meer zu den Laichplätzen zurückkehrenden Wildlachse. Damit werden der Lebenszyklus und der Fortbestand garantiert. Der Sockeye-Widlachs wird nach den umweltschonenden Methoden mit MSC – Label (Marine Stewardship Council's Chain – of Custody Standard) sowie den KSA Regeln, (Kosher Supervision of America) gefischt und verarbeitet. Tiefgefroren erreichen die Packungen in Tiefkühlcontainern per Luftfracht die Schweiz. Die Importe unterliegen strengen grenztierärztlichen Schweizer Kontrollen. Die Tiefkühlkette wird garantiert. Weitere Infos unter www.7seas.ca (Fang und Verarbeitung) und www.eventundwerken.ch (Import).



079 442 66 99


TOM's Wildfisch Verkauf

Viehmarktstrasse 14 - 3506 Grosshöchstetten
tom@reberkuechen.ch

Der Weisse Heilbutt (Halibut)

aus dem Pazifik vor Kanada



Gesunde, nachhaltig gefischte Delikatesse - direkt für Sie importiert

Der Weisse Heilbutt gehört zu den räuberischen Plattfischen und kommt unter anderem im Pazifik vor der Küste Kanadas vor. Er lebt in kaltem Wasser von 3-8 Grad in einer Tiefe von 30-1000 Metern. In der Jugendphase und zur Laichzeit ist er in flacheren Zonen von 30-100 Metern zu finden. Er kann bis 30 Jahre alt werden und die Weibchen erreichen bei einer Maximalgrösse von 3-4 Metern ein Gewicht bis 300kg, Die Männchen bleiben deutlich kleiner.

Lebenszyklus des weissen Heilbutt vor Kanada's Küste

Die Laichzeit des Weissen Heilbutt dauert von Dezember bis April. Er laicht in Wassertiefen von 300 - 100 m bei einer Wassertemperatur von 5 - 7 Grad C. Die Weibchen legen 1,3-3,5 Mio. Eier von ca. 4mm Grösse, wo sie in ca. 100m Tiefe einige Tage rumdriften und im Idealfall befruchtet werden. Die ca. 7mm langen Larven fressen zunächst Plankton, danach kleine Bodentiere. Bei einer Länge von ca. 35mm gehen die Jungfische zum Bodenleben über und bleiben die ersten Lebensjahre im flachen Wasser, erst allmählich dehnen sie Ihren Lebensraum in grössere Tiefen aus. Erst im Alter von 7-18 Jahren und einer Grösse von ca. 110cm (m), resp. 140cm (w) werden die Tiere geschlechtsreif. Sie sind gefräßige Räuber mit vielseitigem Speisezettel – von Fischen über Oktopusse bis Krabben wird nichts verschmäht.

Der Halibut als Nahrungsmittel – wertvoll und delikat

Dieser Fisch hat ein festes weisses Fleisch und liefert unserem Körper wichtige Nährstoffe wie zum Beispiel Vitamin A, B2, B6, B12, Jod, wichtige Mineralstoffe und vor allem ist er reich an Omega 3 Fettsäuren. Er nimmt in der gesundheitsbewussten Ernährung einen wichtigen Platz ein und ist für Feinschmecker eine Delikatesse sondergleichen – gesunder Genuss durch nachhaltige Fischerei.

Fang und Verarbeitung – nachhaltige Fischerei nach strengsten Normen

Die Fangsaison beginnt im März. Die Fische werden von den Berufsfischern vor der Westküste Kanada's mit Langleinen nach den umweltschonenden Methoden mit MSC – Label (Marine Stewardship Council's Chain – of Custody Standard) sowie den KSA Regeln, (Kosher Supervision of America) gefischt und verarbeitet. Tiefgefroren erreichen die Packungen in Tiefkühlcontainern per Luftfracht die Schweiz. Die Importe unterstehen strengen grenztierärztlichen Schweizer Kontrollen. Die Tiefkühlkette wird garantiert. Weitere Infos unter www.7seas.ca (Fang und Verarbeitung) und www.eventundwerken.ch (Import).



079 442 66 99


TOM's Wildfisch Verkauf
Viehmarktstrasse 14 - 3506 Grosshöchstetten
tom@reberkuechen.ch

Der Albacore Tuna aus West-Kanada

eventundwerken.ch



Gesunde, nachhaltig gefischte Delikatesse - direkt für Sie importiert

Der Weisse Thunfisch, Albacore Tuna genannt, ist eine eher kleine Thunfischart und kann über 80km/Std schnell schwimmen. Kenner bewerten den Albacore Tuna als den edelsten und feinsten aller Thunfischarten, der auf dem Weltmarkt erhältlich ist. Er kommt in allen Weltmeeren vor, wird max. 140cm lang und erreicht ein Gewicht von bis zu 40kg. Im nördlichen Pazifik werden aber mehrheitlich jüngere Tiere von bis zu 10kg gefangen, was eine zartere Fleischqualität garantiert.

Lebenszyklus – wild und natürlich

Die Weibchen legen bis zu 800'000- 2.6Mio. Eier in der Nähe der Wasseroberfläche, wo letztere befruchtet werden. Dann werden die Eier sich selbst überlassen. Die Jungtiere wachsen anfangs schnell und schliessen sich zu riesigen Schwärmen von mehreren Kilometern Länge zusammen. Die Tiere ernähren sich (ggü. anderen Thunfischarten speziell) hauptsächlich von Kopffüssern, teilweise auch von Fischen und Krustentieren.

Der Albacore Tuna als Nahrungsmittel – wertvoll und delikatesse

Von allen Thunfischarten hat der Albacore nebst dem Gelbflossenthunfisch den größten wirtschaftlichen Wert. Das Fleisch des Albacore Tuna hat eine feine Textur, ein feines Aroma und schmeckt entgegen anderen Arten weder metallisch noch fischig. Er weist eine Vielfalt an wertvollen Nährstoffen, sowie am meisten Omega 3 Fettsäuren von allen Thunfischarten auf. Durch die spezielle Fangmethode ist die grösstmögliche Frische des Fleisches gewährleistet. Deshalb nimmt der Albacore Tuna in der gesundheitsbewussten Ernährung einen wichtigen Platz ein und ist für Feinschmecker eine Delikatesse sondergleichen – roh oder gekocht.

Fang und Verarbeitung – nachhaltige Fischerei nach strengsten Normen

Der Albacore wird in Kanada von ortsansässigen kleinen Fischerbooten mit Haken gefangen. Dies ist eine beifangfreie und schonende Fischerei mit Fangerfolgen von 0-300 Tiere pro Tag/Schiff. NOAA Fisheries und der Pacific Fishery Management Council verwalten die Fischerei auf Pazifischen Weißen Thun an der Westküste, was dazu geführt hat, dass der Albacore als nicht mehr im Bestand gefährdet eingestuft wird. Auch dieser Fisch wird nachumweltschonenden Methoden mit MSC – Label (Marine Stewardship Council's Chain – of Custody Standard) sowie den KSA Regeln, (Kosher Supervision of America) gefischt und verarbeitet. Speziell ist, dass der Fisch im Ganzen bereits auf See auf -30 Grad Celsius schockgefroren wird. Im gefrorenen Zustand wird der Fisch längs in 4 Teile (sogenannte Loins) geschnitten, enthäutet und entgrätet. Damit ist höchste Frischequalität garantiert. Tiefgefroren erreichen die Packungen in Tiefkühlcontainern per Luftfracht die Schweiz. Die Importe unterstehen strengen grenztierärztlichen Schweizer Kontrollen. Die Tiefkühlkette wird garantiert. Mehr Infos unter www.7seas.ca (Fang und Verarbeitung) und www.eventundwerken.ch (Import)



079 442 66 99


TOM's Wildfisch Verkauf
Viehmarktstrasse 14 - 3506 Grosshöchstetten
tom@reberkuechen.ch

Der wilde Sablefish aus West-Kanada



Sablefish, Black Cod, Butterfisch, Kohlenfisch

Gesunde, nachhaltig gefischte Delikatesse - direkt für Sie importiert

Der Sablefish, auch Black Cod, Kohlenfisch oder Butterfisch genannt, ist Räuber am Meeresgrund in 300 bis 2700m Tiefe. Er wird bis 1.2m lang, bis 50kg schwer und über 100 Jahre alt. Er ernährt sich von allem, was sich ihm auf dieser Tiefe präsentiert: Krustentiere, Krill, Quallen, Kopffüsser, Fische. Er ist sehr schwer zu fangen, fast nur mit Fallen (Reusen). Der Sablefish ist im gesamten Nordpazifik verbreitet und vor allem in Kanada und Japan ein beehrter Speisefisch.

Lebenszyklus – wild und natürlich

Der Sablefish lebt in den tiefen Gewässern des Nordpazifiks – von Japan über die Beringsee, Alaska bis zur Isla Cetro in Kalifornien. Während junge Kohlenfische eher flache, küstennahe Gewässer bevorzugen, lauern erwachsene Tiere in absoluter Dunkelheit in Tiefen bis 2.7km auf ihre Beutetiere.

Ueber die Fortpflanzung des Sablefish sind keine gesicherten Information bekannt. Dies gründet wohl darauf, dass der Fisch in der Tiefe lebt und Forschung dort sehr schwierig und aufwändig ist. Der Fisch lebt somit ungestört seinen natürlichen Lebenscyklus, bis er dann in Fallen gefangen wird.

Der Sablefish als Nahrungsmittel – wertvoll und delikat

Durch den hohen Fettgehalt hat das schneeweisse Fleisch des Sablefish eine butterzarte aber trotzdem feste Konsistenz und schmilzt fast im Mund. Durch die kräftige Struktur eignet sich der Sablefish für fast alle Zubereitungsarten, roh ist das Fleisch aber eher zäh. Der hohe Anteil an langkettigen Omega 3 Fettsäuren (EPA und DHA), Vitaminen und Mineralien macht ihn zu einem wichtigen Baustein in der gesundheitsbewussten Ernährung und ist für Feinschmecker eine rare Delikatesse sondergleichen –gesunder Genuss durch nachhaltige Fischerei.

Fang und Verarbeitung – nachhaltige Fischerei nach strengsten Normen

Sablefish wird seit mehr als 40 Jahren in den tiefen Gewässern vor der Westküste von British Columbia, Kanada, mit Reusen gefangen. Die gezielte Fischerei begann in den späten 1970er Jahren, als kanadische Fischer Überseemärkte in Japan verfolgten und mit Reusenfangeräten experimentierten. Als die Verbrauchernachfrage stieg und die Fangmethoden verbessert wurden, entstand eine rentable Fischerei.

Seit 1981 kontrolliert das kanadische Ministerium für Fischerei und Ozeane (DFO) die Fischerei, beschränkt sie auf die 48 bestehenden Lizenzen und bestimmt eine jährliche Quote oder zulässige Gesamtfangmenge (TAC) für die Saison, um die Bestände zu sichern. Dies wird rigoris überwacht und Verfehlungen mit hohen Bussen belegt. Der Fisch wird fangfrisch in Vancouver verarbeitet und tiefgefroren. So erreichen die Packungen in Tiefkühlcontainern per Luftfracht die Schweiz. Die Importe unterstehen strengen grenztierärztlichen Schweizer Kontrollen. Die Tiefkühlkette wird garantiert. Weitere Infos unter www.7seas.ca (Fang und Verarbeitung) und www.eventundwerken.ch (Import).



079 442 66 99


TOM's Wildfisch Verkauf
Viehmarktstrasse 14 - 3506 Grosshöchstetten
tom@reberkuechen.ch