

Gesund und nachhaltig

Kaum ein anderes Nahrungsmittel enthält so viele wertvolle

Nährstoffe wie Lachs aus Alaska.

Er bietet hochwertiges, leicht verdauliches Eiweiß mit allen essentiellen Aminosäuren. Auch enthält Lachs reichlich Vitamin D und die B Vitamine B 6, B 12, Niacin und Riboflavin. Vor allem aber ist Wildlachs eine hervorragende Quelle für langkettige Omega 3 Fettsäuren, die einen positiven Effekt auf unseren ganzen Körper haben. Omega-3 verlangsamt das Fortschreiten von Arteriosklerose und verringert die Gefahr an Herzkrankheiten zu sterben. Viele Wissenschaftler bringen die ausgezeichnete Herzgesundheit der Japaner mit ihrem hohen Fischkonsum in Verbindung. Omega 3 ist auch ein entscheidender Nährstoff für Schwangere und stillende Mütter. Eine der Omega 3 Fettsäuren im Fisch, Docosahexaensäure (DHA), trägt zum Wachstum und zur Reparatur von Neuronen bei. DHA wird von der Mutter auf den Fötus übertragen, wo es zu schnellem Wachstum des Gehirns beiträgt. Man sagt auch, dass Omega-3 die Entwicklung allergischer Veranlagungen verzögern kann.

Lachs aus Alaska bietet hochwertiges, leicht verdauliches Eiweiß.

Bild: azure - Fotolia

Bei immun- und entzündungsbedingten Krankheiten, z.B. rheumatischer Arthritis und Asthma, verringert Omega-3

die schweren klinischen Symptome und verringert den Bedarf an medikamentöser Behandlung.

DHA ist ebenfalls wichtig für die Retina des Auges. Auch

verringert ausreichend DHA in der Netzhaut das Risiko an altersbedingter Makuladegeneration zu erkranken.

SPITZENQUALITÄT DURCH NACHHALTIGKEIT

In Alaska sind die Bestände der Wildlachse reichhaltig. Dort wird die Fischerei schon seit Jahrzehnten sehr streng reguliert: Es gibt nur wenige Lachs-Lizenzen, und nur wer diese besitzt, darf Lachse fangen. Biologen kontrollieren in der Fangsaison die Anzahl der Lachse, die zum Laichen die Flüsse hinaufziehen. Erst wenn es genügend sind, darf mit dem Fang begonnen werden. In manchen Jahren werden einzelne Regionen lange gesperrt, bis die gewünschte Zahl an Lachsen erreicht ist. So kann Alaska Nachhaltigkeit gewährleisten.

Saubere Lebensräume garantieren wenige bis gar keine Spuren von Schadstoffen. Das liegt daran, dass Alaska Tausende von Meilen von jeglicher Industrie entfernt liegt. Auch ist die Bevölkerungsdichte Alaskas die niedrigste in den USA und niedriger als in den meisten Gegenden der Welt. Strengste Auflagen für Entwicklungsaktivitäten garantieren gesunde Lebensräume.

Gefangen wird Lachs entweder mit Netzen oder mit Haken und Leine (trolling). Die Haken und Leinenfischerei ist eine über 100 Jahre alte Fischfangtradition Alaskas, bei der nur einzelne Exemplare gefangen werden. Diese werden nach dem Fang sofort ausgenommen und entweder auf Eis gelagert oder schon an Bord schockgefroren. Fisch, der schon an Bord gefroren wird, garantiert Spitzenqualität.

Die Quintessenz ist, dass die meisten Menschen viel zu wenig langkettige Omega-3 Fettsäuren aus Fisch zu sich nehmen, und daher nicht nur eine Reihe von Gesundheitsvorteilen, sondern auch herrliche Genüsse verpassen.



Lachs kann mit Haken und Leine gefangen werden. Bild: Seanna Seafoods

ANZEIGE

Wildlachs



David Clarke (siehe Foto) und seine Frau Julia Schlutius fangen schon seit über 20 Jahren Lachs in Alaska. Jedes Jahr fährt David Clarke mit seinem Fischkutter "Suki" zum Fang und garantiert so persönlich vom Fang bis zur Verarbeitung die einzigartige Qualität.

Gesundheitliche Vorzüge:

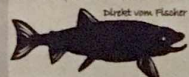
Reich an Omega 3. Mehrfach ungesättigte Fettsäuren, eine Quelle für die Vitamine A, D, B2 B6 und E.

Da in Alaska die Fischerei streng reguliert wird, können wir für Nachhaltigkeit garantieren. Gerne können Sie unseren Lachs auf folgenden Wochenmärkten kaufen:

Konstanz:
Freitag: Stephansplatz
Samstag: Petershausen
Radolfzell:
mittwochs und samstags



ALASKA WILDFISCH



Altbohlfstrasse 4/1
78315 Radolfzell
Tel. 0176 / 51 48 05 44
info@alaskawildfisch.de
www.alaskawildfisch.de