



Alaska Sausage Company, Inc.
2914 Arctic Blvd.
Anchorage, AK 99503
Phone:
1(907)562-3636
or 1(800)798-3636
e-mail: aks@ak.net
Website:
<http://www.alaskasausage.com>

PRSR STD
U.S. Postage
PAID
Permit No. 628
Anchorage,
AK



2009
Neues aus dem Land der fischenden Bären



SmokeMaster NEWS

Alaska • Frühjahr-Sommer • 2009

Annahme – Zeiten

Montag – Freitag
8 – 18 Uhr
Samstag 9 – 17 Uhr

Ladenzeiten
Montag – Freitag
9.30 – 18 Uhr

Samstag
9.30 – 17 Uhr

Für Sonderzeiten bitte anrufen!

Fischen Sie im Russian River oder Kenai River?

Alaska Sausage bietet mehrere Male wöchentlich das Abholen der Fische von der Kenai Halbinsel an. Den verarbeiteten Lachs können Sie dann vor der Rückreise auf dem Wege zum Flughafen bei uns abholen.

RUSSIAN RIVER

Kenai Cache, Cooper Landing, Mile 52 Sterling Highway (907) 595-1401: Hier können Sie auch Ihre frischen Lachse einfrieren lassen.
<http://www.kenaicache.com>

KENAI / SOLDOTNA

Ken's Alaskan Tackle, 44792 Sterling Hwy., Soldotna. (907)262-6870. In Soldotna, kurz nach der Kenai River Brücke von Anchorage kommend. Ken's Alaskan Tackle bietet Angelgeräte, Lizenzen, Eis und Charterausflüge.
<http://www.kensalaskantackle.com>

Geben Sie uns Ihre Meinung über unsere Produkte und Service!

Coupon – 10% Räucherrabatt im 2009

(nur für das Räuchern, kann nicht kombiniert werden)

Verfalldatum – April 30, 2010



Fisch Räuchern: Lachs Räuchern

Der Fisch bleibt feucht und erhält eine spezielle, von Kennern sehr geschätzte geschmackliche Note.
10 lbs. Minimum

Strips Räuchern

Bei dieser Verarbeitungsart wird der marinierte und geräucherte Lachs anschliessend in Streifen getrocknet. Das Ergebnis ist eine wohlschmeckende und exklusive Spezialität, die sich ausgezeichnet als Snack eignet.
10 lbs. Minimum

Wir verarbeiten Ihren Fang

Alle Preise sind für Räuchern und Verpacken vom eingangsgewicht berechnet.

- Lachs Räuchern/Verpacken..... \$5.95/lb.
- +Geschnitten..... \$2.50/lb
- Kippered Räuchern/Verpacken \$4.95/lb.
- Strips Räuchern/Verpacken..... \$6.45/lb.

Vakuumverpackung von Frischfisch

Vacuumverpackung/Einfrieren...\$2.55/lb.

Gesundheitszeugnis

Für die Einfuhr: \$100.00

Wir sind leicht zu finden!

Alaska Sausage and Seafood liegt bequem erreichbar zwischen dem Ted Stevens International Airport und dem Zentrum der Innenstadt von Anchorage.



Unter dieser Bezeichnung versteht man den am meist verbreiteten, kalt geräucherten Lachs. Der Fisch wird mit einer speziellen Würze mariniert und anschliessend im kalten Hartholzrauch geräuchert. Dadurch erhält er seinen charakteristischen, delikaten Geschmack.
10 lbs. Minimum

Kippered Räuchern

Der wesentliche Unterschied ist, dass der "Kippered" nicht kalt, sondern heiss geräuchert und dadurch vollständig durchgegart wird.

Neue Einfuhrbestimmungen ab 1. Mai 2009

(Für aktuelle Auskunft über das Nachschicken von Fisch besuchen Sie unsere website www.alaskasausage.com, klicken Sie auf "SmokeMaster News" und dann auf "2009 neuester Stand.")

Ab 1. Mai 2009 kann jeder Fischer bis zu 20 kg frisch gefrorene oder geräucherte Lachse ohne Einfuhrzoll und Gesundheitszeugnis als Reisegepäck mitnehmen. Diese Angaben sind ohne Gewähr, bitte erkundigen Sie sich bei Ihrem Zollamt. Leider ist die Ausstellung von Gesundheitszeugnissen sehr schwierig geworden. Es ist noch möglich unter den folgenden Bedingungen:

- 1) Voranmeldung bei Alaska Sausage bei Ihrer Ankunft in Anchorage bzw. mindestens eine Woche vor Ihrer Abreise.
- 2) Die Bezahlung für das Gesundheitszeugnis muss zum Zeitpunkt der Bestellung erfolgen. Sie können entweder bar bezahlen, oder Ihre Visa bzw. Mastercard Kartennummer im Bestellformular eintragen. Wir benötigen dazu Ihre 16-stellige Kartennummer, das Ablaufdatum und den 3-stelligen Code von der Rückseite, welcher im Unterschriftsfeld nach der Kartennummer zu finden ist. Sie sind dafür verantwortlich, dass die Kartennummer korrekt und leserlich eingetragen ist. Wir empfehlen eine Kopie der Vorder- und Hinterseite der Karte. Bitte beachten Sie: Ohne vorzeitiger Bezahlung wird Ihr Zertifikat nicht bestellt. Es werden keine Ausnahmen gemacht.
- 3) Die exakten Kosten hat die ausstellende Behörde noch nicht festgelegt, wir nehmen an sie werden ca **US \$100.00** betragen. Es kann auch weniger sein.
- 4) Herr Keller steht uns für die Einfuhr als Importeur in die Schweiz zur Verfügung.

Versandkosten US \$9.00 pro kilo Nettogewicht

Eingeschlossen sind Luftfrachtkosten, Speditionskosten, Veterinär-, Zollgebühren, Mehrwertsteuer und Abholung durch Jürg Keller A.G. und Aufbewahrung bei Jürg Keller bis 2 Tage.

Minimum: Die Kostenbasis ist immer auf 20 Kg Versandgewicht gerechnet, d.h. bei weniger als 20 Kg Versandgewicht lohnt es sich mit dazu gekauften Lachsen aufzufüllen.

Abholung: Nach Ankunft in Zürich werden Sie benachrichtigt, dass Ihre Lachse abgeholt werden können. Die Abholung nach Vereinbarung.

Jürg Keller A.G.,
Breitenstr. 11
CH-8910 Affoltern a.A.
tel 41 044 761 6251.

Sie können Ihre Sendung gegen Aufpreis auch direkt nach Hause geliefert bekommen. (Nur in der Schweiz möglich.)

Lagerung: Bei verspäteter Abholung (später als 2 Tage) kostet Karton CHF 15.00 für 14 Tage.

Für Fischer aus Deutschland und Oesterreich gab es bei Druckschluss der SmokeMaster News noch keine verlässlichen Auskünfte wie zusätzlicher Lachs (mehr als 20 Kg) nachzuschicken wäre.

Unser Vorschlag: Herr Jürg Keller steht auch für diese Nachsendungen zur Verfügung wenn Sie Ihre Lachse bei ihm abholen können.

SEHR WICHTIG!!






Sie können nicht einen Tag vor Ihrer Abreise (wie in den letzten Jahren) die Lachse zu uns bringen und haben mehr als 20 kg Fertiggewicht und erwarten ein Einfuhrzeugnis zum Mitnehmen. In diesem Fall müssen wir Ihnen Ihre Lachse schicken. Die neue ausstellende Behörde macht leider keine Ausnahmen.

Es ist heuer nicht mehr möglich, ein Gesundheitszeugnis kurzfristig oder am Tag der Abreise vor Ort auszustellen. Sollten Sie mehr als 20kg Fertiggewicht haben, und das Gesundheitszeugnis nicht zeitig bestellt haben, müssen wir Ihnen Ihre Fische per Fracht schicken in die Schweiz. Wir können nur den Transport in die Schweiz garantieren. Die neue ausstellende Behörde macht leider keine Ausnahmen.



Alaskalachsverarbeitung nach unserer Ansicht

Die Qualität des Fisches hängt von der Lachsart, wo er gefangen wurde, des Geschicks des Fischers und, am wichtigsten, der Behandlung des Fisches ab. Wenn Sie das frisch gefangene Aroma behalten möchten, sollten Sie einen Plan für die Nachbehandlung ihres Fisches haben. Sie sollten ihren Fisch sofort nach Fang ausbluten, ausnehmen, sauber machen und kalt lagern, um dessen Frische zu garantieren. Ein genügender Vorrat von Eis für die Fahrt nach Hause ist unbedingt notwendig. Lassen Sie das geschmolzene Eis, wenn immer möglich, ablaufen, damit Ihr Fisch nicht im Wasser liegt. Wenn Sie es zulassen, dass Ihr Fisch warm wird vor der Weiterverarbeitung, wird die Qualität des Endproduktes darunter enorm leiden. Ihre sorgfältige Behandlung des Fisches und unsere Qualitätsgarantie fuer die Weiterverarbeitung gewährleistet eine Geschmackssensation, die sie gerne mit Ihrer Familie und Freunden teilen werden!

Alaska Wildlachs	Kippered Lachs (Heiss geräuchert)	Geräucherter Lachs (Kalt geräuchert)	Geräucherte Lachsstreifen (Doppelt geräuchert)
<p>KÖNIGSLACHS - Chinook</p>  <p>Königslachs, der normalerweise im Spätfrühling und im Frühsommer gefangen wird, ist die grösste, stärkste und am meisten geschätzte Lachsart. Die normale Fleischfarbe ist dunkelorange bis rot. Er hat den höchsten Ölgehalt aller Lachse, was ihm ein saftiges, ausgeprägtes Aroma gibt. Königslachse sind für alle Rauchmethoden geeignet, aber man muss den Effekt des hohen Ölgehalt auf das Endprodukt bedenken.</p>	<p>Der hohe Ölgehalt produziert ein gehaltvolles, saftiges Endprodukt.</p>	<p>Personen mit wählerischem Geschmack mögen das gehaltvolle Aroma des Königslachses</p>	<p>Das gehaltvolle Aroma und der hohe Ölgehalt erzeugen ausserordentlich geschmackvolle und feuchte Streifen.</p>
<p>ROTLACHS - Sockeye</p>  <p>Rotlachs sind reichlich im Hochsommer vorhanden und sind die populärste Lachsart. Das markant dunkelrote Fleisch und der hohe Ölgehalt gibt dem Fisch einen gehaltvollen, feinen Geschmack und eine ausgezeichnete Präsentation. Der Rotlachs ist für alle unsere Rauchmethoden sehr geeignet.</p>	<p>Produziert eine feuchte, flockige Textur, die den gehaltvollen Geschmack von unserer gewürzten Marinade und Hartholzrauch hervorbringt.</p>	<p>Eine feste, beständige Textur, ausgezeichnete Farbe und zartes Aroma produzieren eine überlegene Qualität.</p>	<p>Die rauchigen Aromen werden durch den ausgewogenen Öl- und Farbegehalt erhöht und produzieren eine mittelfeste Textur und Fülle, die sehr geschätzt wird.</p>
<p>SILBERLACHS - Coho</p>  <p>Silberlachse sind reichlich im Spätsommer und anfangs Herbst zu finden. Das aggressive Verhalten und ihre akrobatischen Kämpfe machen diesen Fisch sehr beliebt für den Angelsport. Das Fleisch des Silberlachs ist orange-rot mit mitemässigen Ölgehalt und mildem Aroma. Der Silberlachs ist für alle unsere Rauchmethoden sehr empfohlen.</p>	<p>Das Fleisch ist zart und flockig und hat ein ausgezeichnetes Aroma.</p>	<p>Die Textur ist mittelhart und ausgezeichnet, wenn sie mit unserem speziellen Gewürzmittel gemischt und mit kühlem Hartholzrauch geräuchert wird.</p>	<p>Streifen von ausgezeichneter Qualität, mit gutem Ölgehalt und gehaltvollen, geräucherten Aromen.</p>
<p>KETALACHS - Keta</p>  <p>Ketalachse werden meistens vom Hochsommer bis zum Spätsommer gefangen. Ketalachse sind etwas grösser als die Rotlachse und werden weniger von den Sportfischern geschätzt. Das Fleisch des Fisches ist orange-rosa und dank des mitemässigen Ölgehalts hat das Fleisch ein delikates Aroma. Ketalachse schmecken ausgezeichnet geräuchert und sind besonders gut, wenn sie im Meer gefangen wurden.</p>	<p>Feuchtes, flockiges Fleisch bringt ein ausgezeichnetes Produkt hervor-besonders wenn der Fisch im Meer gefangen geworden ist.</p>	<p>Normalerweise mehr hell im Aussehen und weicher in Textur. Weniger Ölgehalt macht diesen Fisch weniger begehrenswert für Lachs als andere Lachsfische.</p>	<p>Macht ausgezeichnete Streifen. Der niedrige Ölgehalt hilft die Aromen aufzusaugen und erlaubt eine bessere Trocknung des Fleisches als bei anderen Lachsen.</p>
<p>ROSALACHS - Humpback</p>  <p>Rosalachse werden normalerweise vom Hochsommer bis zum Spätsommer gefangen und sind von den Sportfischern am wenigsten geschätzt. Rosalachse sind die kleinste Lachsart, haben leicht rosa gefärbtes Fleisch, niedrigen Ölgehalt und ein mildes Aroma. Wir empfehlen den Rauchprozess für diesen Fisch nicht, aber er schmeckt gut, wenn er frisch gefangen mit traditioneller Methode zubereitet wird.</p>	<p>Nicht Empfohlen</p>	<p>Nicht Empfohlen</p>	<p>Nicht Empfohlen</p>

Interessante Fakten über Alaska

- Die durchschnittliche Länge eines Bootes für den Lachsfang in Alaska beträgt 11m.
- 50% der Seafood-Produktion der USA findet in Alaska statt.
- Der Königslachs (*Oncorhynchus tshawytscha*) ist der nationale Fisch Alaskas.
- Es sind schon Königslachse bis zu 45 Kilogramm in Alaska gefangen worden.
- Das nationale Meeressäugtier Alaskas ist der Grönlandwal.
- Nationalsport in Alaska ist das Schlittenhunderennen.
- Alaska ist der einzige Staat, dessen Küste an drei Ozeane grenzt: das arktische Meer, den Pazifik und die Beringsee.
- Alaskas Küstenlinie umfasst 54717 km.
- In Alaska gibt es 3 Millionen Seen und 29 Vulkane.
- Alaska hat den höchsten Berg Nordamerikas - Mount McKinley - von den Einheimischen Denali genannt, ist 6193 m hoch und liegt in den Alaska Range.
- Barrow Alaska ist die nördlichste Gemeinde in den USA:
- Der Name Alaska leitet sich vom aleutischen Wort Alyeska ab, was Grosses Land bedeutet.
- Weitere Spitznamen für Alaska sind Die letzte Grenze oder Land der Mitternachtssonne.
- Die Staatsflagge von Alaska wurde von dem damals 13 jährigen Benny Benson entworfen.
- Juneau ist die einzige Bundeshauptstadt der USA, die ausschließlich per Flugzeug oder Boot zu erreichen ist.
- Die USA erwarb Alaska 1867 von Russland für 7,2 Mio Dollar, was 2 Cents per acre entspricht (1 acre=0,4047 ha). Am 3. Januar 1959 wurde Alaska der 49. Bundesstaat der USA.
- Alaska ist mit einer Fläche von 570.373 Quadratmeilen (147.730.000 Hektar) der größte Bundesstaat der USA und bedeckt circa ein Fünftel der Gesamtfläche. Alaska ist doppelt so groß wie Texas und könnte den Bundesstaat Rhode Island 425 mal in sich aufnehmen.
- In Alaska leben nur 686.293 Menschen, die Population von Bären dagegen ist verhältnismässig hoch: auf 21 Einwohner kommt ein Bär.
- Es gibt in Alaska mehr aktive Gletscher und Eisfelder als in der restlichen bewohnten Welt.

Vom Anfang bis



zu Ende



Qualitätsprodukte!