



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>



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

Annahme – Zeiten

Montag – Freitag
8 – 18 Uhr
Samstag 9 – 15 Uhr

Ladenzeiten
Montag – Freitag
9.30 – 18 Uhr

Samstag
9.30 – 15 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

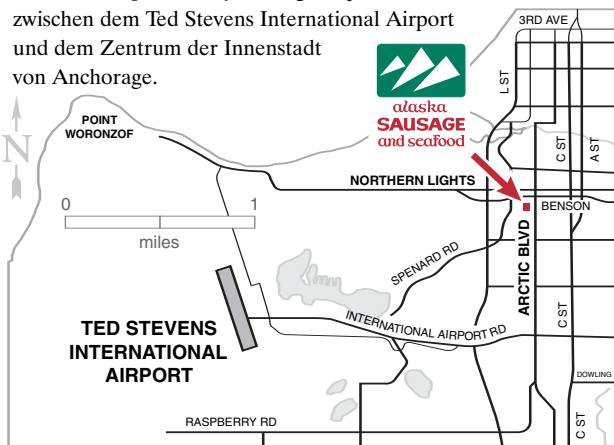
Kenai Cache, Cooper Landing, Mile 52 Sterling Highway (907) 595-1401: Hier können Sie auch Ihre frischen Lachse einfrieren lassen.
<http://www.kenaicache.com>

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>

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.



Geben Sie uns Ihre Meinung über unsere Produkte und Service!

**Coupon – 10%
Räucherrabatt im
2006**

(nur für das Räuchern, kann nicht kombiniert werden)

Verfalldatum – April 30, 2007

Der wilde Alaska Lachs!

Die unberührten natürlichen Lebensbedingungen Alaskas sind die Lebens- und Wachstumsgrundlagen für alle fünf Wildlachsarten. Während der letzten zehn Jahre wurden jährlich bis zu 200 Millionen Lachse gefangen. Gefischt wird nur im Meer und in den Mündungsgebieten



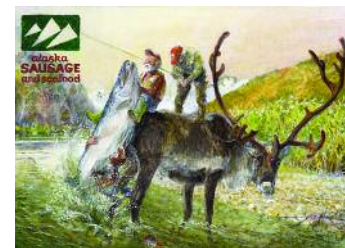
der Flüsse. Der Fischfang wird vom Biologen der "Fish and Game" dann erst freigegeben, wenn er genügend zurückkehrende Fische gezählt hat, die der Fluss zum Laichen benötigt damit der Bestand erhalten bleibt. Der wilde Alaska Lachs wird vom Marine Stewardship Council (MSC) zertifiziert.

Jährlich kehren die Lachse in die Bäche ihrer Geburt zurück, laichen und dann ster-

ben sie. Sobald die Lachse ins Süßwasser kommen, zehren sie von ihrem angefressenem Fett. Lachse haben eine unbändige Kraft, die sie benötigen um Stromschnellen und lange Flüsse (wie der Yukon) aufzusteigen.

Die Lizenzen für die Fischerei ist seit einigen Jahren limitiert. Jeder, der Lachse fischen will, muss eine Lizenz von einem lizenzierten Fischer kaufen.

Fangnetze sind aus vielfaserigen Seilen gewebt und dürfen nur eine vorgeschriebene Grösse haben. Im Mai beginnt die Fangsaison sobald sich die ersten Lachse zeigen. Es gibt auch eine Angelfischerei auf Königs-, Rot- und Silberlachse, die weitdraussen im Meer stattfindet. Sobald der Lachs ins Boot gezogen wird, wird er ausgenommen und dann sofort eingefrostet. Diese Boote haben eine grosse Kapazität von Tiefkühlräumen, weil sie oft mehrere Wochen unterwegs sind. Diese Lache (auch "Greenbacks" genannt) werden von der Kennern sehr geschätzt, weil sie voll natürlicher Kraft stecken und sich durch einen angenehmen Wohlgeschmack auszeichnen.



2006

Neues aus dem Land der fischenden Bären



alaska
SAUSAGE
and seafood

SmokeMaster NEWS

Alaska • Frühjahr-Sommer • 2006

EU-Einfuhrbestimmungen für Lachs und Meeresfrüchte

Mit Genehmigung des Alaska Fisherman Club, entnommen dem Alaska Telegraph.

Nachstehende Vorschriften sind EU-Recht und gelten auf allen EU-Flughäfen. Wenn Ihre Reise auf einem Flughafen in der Schweiz endet, sind Sie davon nicht betroffen.

Es sind zweierlei Rechtsbestimmungen zu beachten: erstens veterinärrechtliche Gesetze und zweitens Zollbestimmungen.

Das EU-Gesetz erlaubt Ihnen ohne Formalitäten die Einfuhr von 1 kg Fisch- oder Fleischprodukten, egal, ob diese frisch, gefrosten oder geräuchert sind. Falls Sie mehr als 1 kg mitnehmen wollen, sind zwei Dinge unbedingt erforderlich: ein veterinäramtliches Zeugnis aus den USA und die Beschau und Freigabe durch den Grenztierarzt an Ihrem Zielflughafen. Wenn Sie an Ihrem Zielflughafen ankommen, müssen Sie beim Zoll die Ware anmelden und dem Grenztierarzt das amerikanische Gesundheitszeugnis vorlegen. Es kann sein, dass der Veterinär die Temperatur der Ware überprüft. Geräucherter Fisch darf nicht über +3 Grad Celsius haben, frische, gefrorene Ware muss mindestens -18 Grad Celsius haben.

Sollte an Ihrem Zielflughafen kein Veterinäramt sein, ist eine Verzollung nicht möglich! Sie haben zwei Möglichkeiten: entweder Sie reisen über einen anderen Flughafen ein oder Sie verzollen die Ware bereits in Frankfurt. In letzterem Fall dürfen Sie in Anchorage Ihr Gepäck nur bis Frankfurt einchecken. Sie begeben sich in Frankfurt zum Zoll / Veterinär und erledigen dort alle Formalitäten. Anschliessend begeben Sie sich auf die Abflugebene und checken dort neu ein. Rechnen Sie dafür einen Zeitaufwand von mindestens 3 Stunden ein!

Das Gesetz verlangt eine Voranmeldung per Fax mindestens 18 Stunden vor Ankunft des Fluges. Falls keine Anmeldung erfolgt, kann es sein, dass Sie unter Umständen sehr lange auf das Eintreffen des Grenztierarztes warten müssen.

Hier nochmals eine kurze Zusammenfassung:

- 1. Veterinärrechtliche Voraussetzungen:**
vorhandenes Gesundheitszeugnis und entsprechende Temperatur der Ware.
- 2. Zollabfertigung:**
Freigabe durch den Grenztierarzt und Entrichtung der Einfuhrabgaben.

Sie können das Gesundheitszeugnis direkt bei der Firma Alaska Sausage & Seafood in Alaska beantragen. Voraussetzung: sie sind Kunde bei Alaska Sausage & Seafood.
Achtung! Sie können Fisch und Meeresfrüchte nur auf jenen Flughäfen importieren, an denen eine grenztierärztliche Kontrollstelle ist!

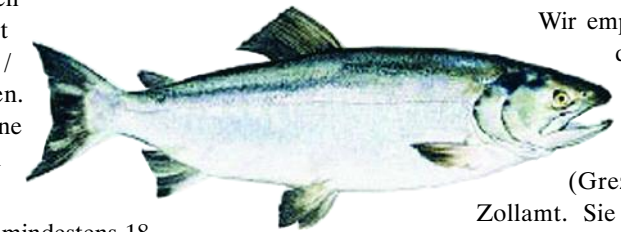
In Deutschland: Berlin Tegel, Bremen, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Hannover, Köln, München, Stuttgart.

In Österreich: nur die Flughäfen Wien Schwechat und Linz Hörsching. Ausserdem die Strassengrenzübergänge Höchst und Feldkirch-Tisis, sowie die Bahngrenze Feldkirch-Buchs.

Diese Angaben wurden dem Amtsblatt Nr. L 181, vom 13.07.2005 entnommen. Wir übernehmen keine Garantie für die Richtigkeit der Wiedergabe! Änderungen vorbehalten!

Details und Updates können Sie nachlesen unter:
<http://europa.eu.int/eur-lex/lex/de/index.htm>

Wir empfehlen, vor Ihrer Abreise die zuständigen Behörden auf Ihrem Flughafen zu kontaktieren. Es sind dies das Veterinäramt (Grenzkontrollstellen) und Zollamt. Sie erreichen beide Ämter, indem Sie die zentrale Telefonvermittlung an Ihrem Flughafen anrufen und sich weitervermitteln lassen.








Salmon graphics reprinted by permission from Alaska Seafood Marketing Institute.



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 für 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)
KÖNIGSLACHS - Chinook  Königlachs, 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. Königlachse sind für alle Rauchmethoden geeignet, aber man muss den Effekt des hohen Ölgehalt auf das Endprodukt bedenken.	Der hohe Ölgehalt produziert ein gehaltvolles, saftiges Endprodukt.	Personen mit wählerischem Geschmack mögen das gehaltvolle Aroma des Königlachses	Das gehaltvolle Aroma und der hohe Ölgehalt erzeugen ausserordentlich geschmackvolle und feuchte Streifen.
ROTLACHS - Sockeye  Rotlachse 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.	Produziert eine feuchte, flockige Textur, die den gehaltvollen Geschmack von unserer gewürzten Marinade und Hartholzrauch hervorbringt.	Eine feste, beständige Textur, ausgezeichnete Farbe und zartes Aroma produzieren eine überlegene Qualität.	Die rauchigen Aromen werden durch den ausgewogenen Öl- und Farbegehalt erhöht und produzieren eine mittelfeste Textur und Fülle, die sehr geschätzt wird.
SILBERLACHS - Coho  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 mittelmässigem Ölgehalt und mildem Aroma. Der Silberlachs ist für alle unsere Rauchmethoden sehr empfohlen.	Das Fleisch ist zart und flockig und hat ein ausgezeichnetes Aroma.	Die Textur ist mittelhart und ausgezeichnet, wenn sie mit unserem speziellen Gewürzmittel gemischt und mit kühlem Hartholzrauch geräuchert wird.	Streifen von ausgezeichneter Qualität, mit gutem Ölgehalt und gehaltvollen, geräucherten Aromen.
KETALACHS - Keta  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 mittelmässigen Ölgehalts hat das Fleisch ein delikates Aroma. Ketalachse schmecken ausgezeichnet geräuchert und sind besonders gut, wenn sie im Meer gefangen wurden.	Feuchtes, flockiges Fleisch bringt ein ausgezeichnetes Produkt hervor-besonders wenn der Fisch im Meer gefangen geworden ist.	Normalerweise mehr hell im Aussehen und weicher in Textur. Weniger Ölgehalt macht diesen Fisch weniger begehrenswert für Lachs als andere Lachsfische.	Macht ausgezeichnete Streifen. Der niedrige Ölgehalt hilft die Aromen aufzusaugen und erlaubt eine bessere Trocknung des Fleisches als bei anderen Lachs.
ROSALACHS - Humpback  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.	Nicht Empfohlen	Nicht Empfohlen	Nicht Empfohlen

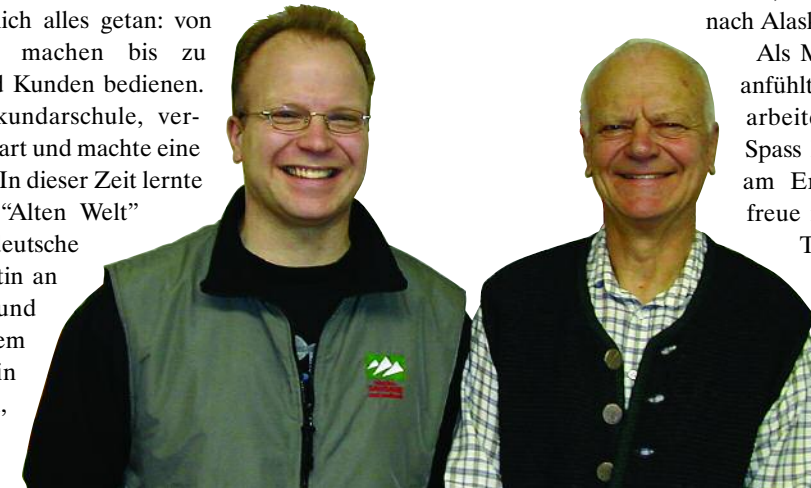
Im Dienste unserer Kunden

Es ist das Pflichtbewusstsein und das Engagement unseres Personals, welches es „Alaska Sausage and Seafood“ seit mehr als 42 Jahren ermöglicht, beste Produkte und Dienstleistungen zu bieten.

Unsere Mitarbeiter sind ein wichtiger Bestandteil unseres Erfolgs. Gerne zeigen wir Ihnen anhand von Beispielen, mit welcher Einstellung und mit welchem Einsatz im Dienste des Kunden Sie bei uns rechnen können.

Als Martin letzten Juni durch unsere Türe kam, um sich der Alaska Sausage "Familie" anzugliedern, fühlte es sich an als ob er wieder nach Hause käme. Und das macht Sinn, denn er ist Familie. Martin ist der Sohn von Herbert Eckmann und er ist der neue Qualitätskontrolle-Manager von Alaska Sausage.

Martin arbeitete zum ersten Mal bei Alaska Sausage als er 15 Jahre alt war, nach der Schule und auch während die Sommerferien. Er hat so ziemlich alles getan: von Fisch filetieren und Wurst machen bis zu Lieferungen von Produkten und Kunden bedienen. Nach dem Abschluss der Sekundarschule, verbrachte Martin ein Jahr in Stuttgart und machte eine Ausbildung bei einer Metzgerei. In dieser Zeit lernte er nicht nur wie man in der "Alten Welt" Wurst macht sondern auch die deutsche Sprache. Danach studierte Martin an der Universität von Idaho und schloss sein Studium mit einem Diplom mit Schwerpunkten in Mathematik, Deutsch, Informatik ab. Er besuchte Klassen in "meat science"



Martin und Herbert Eckmann

(Fleischwissenschaft) und arbeitete auch im Fleischlabor der Universität. Schliesslich bekam Martin einen Magister in "educational administration" (Bildungsverwaltung).

Während den letzten 17 Jahren wohnte Martin im Bundesstaat Washington. Der Gedanke an eine Rückkehr nach Alaska, um mit seinem Vater zu arbeiten, war oft in seinem Denken. Nach einem Klassentreffen in Alaska in 2004, beschloss er und seine Frau Robin nach Alaska umzusiedeln.

Als Martin gefragt wurde wie es sich anfühlt wieder bei Alaska Sausage zu arbeiten, antwortete er, "Es macht Spass hier wieder zu sein, mitzuhelfen am Erfolg unseres Geschäftes.. Ich freue mich auf die Weiterführung der Tradition von Qualität und Kundendienst, für die Alaska Sausage bekannt ist."

Ja, auch wir sind froh, dass Sie dabei sind, Martin, und freuen uns auf die kommenden Jahre!



Fisch Räuchern:

Lachs Räuchern

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. 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

Lachs Räuchern..... \$4.75/lb.
 +Gesnitten..... \$1.50/lb
 Kippered Räuchern..... \$3.95/lb.
 Strips Räuchern..... \$4.95/lb.

Vakuumverpackung

für ca 1 lb..... \$0.75/lb.
 für ca 2 lb..... \$0.65/lb.
 Vacuumverpackung von Frischfisch..... \$2.25/lb.