



# 2007

Neues aus dem Land der fischenden Bären



alaska  
**SAUSAGE**  
and seafood

# SmokeMaster NEWS

Alaska • Frühjahr-Sommer • 2007

## Die Familientradition geht weiter

*Nach 44 jähriger Geschäftsführung gibt Herbert Eckmann die Verantwortung über Alaska Sausage an seinen Sohn Martin weiter.*

**H**erbert Eckmann hat 1963 zusammen mit einem Freund Alaska Sausage & Seafood Co gegründet und seitdem das Betriebsruder fest in der Hand gehalten. Sein unverkennbarer deutscher Akzent, sowie zahlreiche Werbespots in Funk und Fernsehen haben ihn nicht nur in Anchorage zu einer wahren Ikone gemacht; auch in der Region kennt man ihn als eine Person, die über vier Jahrzehnte eine Firma aufgebaut hat, deren Namen für hochwertige Fleisch- und Meeresprodukte bürgt.

Nach 44 Jahren hat sich Herbert nun entschieden, seinem Sohn Martin, 40, den täglichen Betrieb zu überlassen. Herbert wird jedoch dafür sorgen, dass der Kunde auch weiterhin auf die hohe Qualität bei Alaska Sausage vertrauen kann. Den Kontakt zu den vielen Kunden und Freunden, mit denen er jahrelang zusammengearbeitet hat, möchte er auch in Zukunft pflegen. Jetzt hat er vielleicht sogar Zeit, an der einen oder anderen Fischfangexkursion teilzunehmen. Selbstverständlich wird er Martin auch jederzeit beratend zur Seite stehen.

Als Herbert, ein abenteuerlustiger deutscher Einwanderer, und sein langjähriger Freund Otto Poehling sich damals entschieden, das kommunale Bedürfnis in Anchorage nach einem Ort zu stillen, wo die örtlichen Jäger ihr Wild verarbeiten konnten, hatte er nicht ahnen können, was aus Alaska Sausage einmal werden würde. Aus den bescheidenen Anfängen heraus erweiterte sich der Betrieb über die Jahre um einen Verkaufsladen, eine Fischräucherei für Kunden, um kommerziellen Räucherlachs sowie ein breites Angebot an Gourmetwurstwaren (einschließlich der erwähnten Rentierwurst). Im Jahre 1970 kaufte Herbert Ottos Anteil und wurde somit Alleininhaber. Trotz Geschäftserweiterung konzentrierte sich Herbert stets auf das Detail und die hohe Qualität, was die Kunden von Anfang zu schätzen wussten. „Ich habe immer versucht, gleichbleibenden guten Service und Produktqualität anzubieten“ sagte Herbert kürzlich rückblickend auf die letzten 44 Jahre. „Bei der Qualität sollte man nie einen Kompromiss eingehen.“

Herbert ist stolz darauf, dass er in all den Jahren den Alaskanern einen Ort des Vertrauens geboten hat, wo sie ihren Lachs, Elch oder ihr Karibou abliefern und gleichzeitig qualitative Produkte und

Geschenke für Freunde und Familie kaufen können. Seine ehrliche Geschäftsphilosophie der alten Schule hat ihm nicht nur den Respekt von Kollegen, sondern auch von anderen Geschäftsleuten aus Alaska eingebracht.

Greg Favretto, Geschäftsinhaber von Favco, beschreibt Herbert als jemanden, „der das, was er anfängt, auch zu Ende bringt. Seine

Ausbildung in der klassischen Kochkunst hatte sicherlich entscheidenden Einfluss darauf, dass er sich der Qualität stets verpflichtet fühlte.“

Herbert hat mit seiner Geschäftsphilosophie nicht nur einen treuen Kundenstamm, sondern auch eine Arbeitsatmosphäre geschaffen, in der sich die Angestellten wohlfühlen. „Was mich zu dieser Firma hingezogen hat, ist die Produktqualität und die gleichbleibenden Standards“, sagt Cameron Vivian, der Produktmanager von Alaska Sausage, der 1999 in den Betrieb eintrat. „Und die Qualität beginnt an der Spitze. Herbert hat immer

wieder Geld in die Firma investiert, um die Produktion und den Geschäftsablauf zu verbessern, sogar als er dies nicht brauchte. Er kauft nur den besten Fisch und das beste Fleisch, was es uns überhaupt erst ermöglicht, das beste Produkt zu erzielen.“

Herbert war es immer ein Anliegen, bei Alaska Sausage eine familiäre Atmosphäre zu schaffen und diese aufrechtzuerhalten, was nicht nur für die zahlreichen Verwandten gilt, die dort über die Jahre gearbeitet haben. Die jetzigen Angestellten stimmen allgemein überein, dass die enge Verbundenheit in der Firma diese zu etwas besonderem macht, ebenso wie die Tatsache, dass Herbert als Chef sie auch in Zeiten der Herausforderung unterstützt.

Beim Blick in die Zukunft ist Herbert optimistisch. „Das ist eine aufregende Zeit“, sagt er. „Ich sehe in Martin die gleiche Energie und Begeisterungsfähigkeit, die ich vor 30 Jahren hatte. Deshalb bin ich mir sicher, dass Alaska Sausage in guten Händen ist.“

Er selbst kann es kaum erwarten, endlich Zeit dafür zu haben, um mit seiner Frau Kathryn auf Reisen zu gehen und das Leben sowie seine sieben Enkel zu genießen. „Darauf freue ich mich“, sagt er mit einem Lächeln.



WILD, ALL-NATURAL ALASKA

# SALMON



## HANDLING GUIDE



### Höchste Qualität

Ein Filet von einem Lachs der richtig behandelt wurde.



### Angeschlagen

Sie sehen hier eine Stelle wo der Lachs geworfen oder gedrückt wurde.



### Zerrissen

Hier sehen Sie ungenügende Kühlung, der Lachs zeigt grosse Risse im Filet.



OUR CUSTOMERS DESERVE THE BEST, ALL-NATURAL ALASKA SALMON!

Reprinted by permission from Alaska Seafood Marketing Institute

# ALASKA SALMON

## Alaska Salmon Behandlungsempfehlung

**A**usbluten, in Verbindung mit artgerechter Behandlung und kühlenden Temperaturen gewährleisten eine wertvolle Delikatesse. Der Lachs behält seine appetitliche Farbe, sein gutes Aussehen und festen Biss.

### Vorbereitung für das Ausbluten

- Planen Sie im voraus wo Sie den Fisch ausbluten lassen. Ein sauberer Platz, eine gewisse Menge Stückeris und ein sauberer Kühlbehälter ist Voraussetzung für ein Qualitätsprodukt.
- Bei Handelsfischen, die vom Berufsfischer im Meer gefangen wurden, wird der Lachs in grosse Tanks gelegt nachdem die Kiemen entfernt worden sind.
- Frisches Meerwasser wird ständig durch diesen Tank gepumpt damit die Fische gut ausbluten und nicht aufeinander liegen.
- Ausgeblutene Fische werden gesondert aufbewahrt.

### Das Ausbluten von Lachsen

- Betäuben des Fisches durch einen kräftigen Schlag auf den Kopf.
- Schneiden und Herausnehmen der Kiemen auf beiden Seiten.
- Legen des Fisches in fliessendes Wasser. Wasser entnimmt die doppelte Menge Blut als Fische, die an der Luft gelagert werden.
- Aufbewahren im Eis. Gut umgeben von Eisstücken lagern bis sie ausgenommen werden.
- Kühle Aufbewahrungstemperaturen sind äusserst wichtig!

### Weitere wichtige Hinweise

- Neue und gebrauchte Angelhaken sollten immer geschärft werden.
- Fische nach Fang sofort töten da umsichschlagende Fische Stress verursacht.
- Ganze Fische immer am Kopf (unter die Kiemen greifen) halten. Niemals am Schwanz hochziehen, dies verletzt das Rückgrat und verursacht Bluterguss.
- Ausgenommene Fische in Eis packen und für guten Abfluss des Schmelzwassers sorgen. Fischfilets niemals im Wasser liegen lassen, da sonst die Filets ausbleichen und sich Bakterien ansammeln könnten.

## EU-Einfuhrbestimmungen für Lachs und Meeresfrüchte

**M**it Genehmigung des Alaska Fisherman Club, entnommen dem Alaska Telegraph. Nachstehende Vorschriften sind EU-Recht und gelten auf allen EU-Flughäfen.

**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, gefrostet oder geräuchert sind. Falls Sie mehr als 1 kg mitnehmen wollen, sind zwei Dinge unbedingt erforderlich: ein veterinärärztliches 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, gefrostete 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 Bahngrrennze 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.

## Bei CONDOR gibt es Neuigkeiten !

Mit der CONDOR TRAVEL CARD zu 35.- Euro

können Sie 2 Gepäckstücke à 32 kg mitführen - also mehr Platz für Ihren Lachs!

Einfach unter [www.condor.de](http://www.condor.de) auf "Service" und "Fliegen à la Card" klicken.

Wir sind Alaskas' erfahrenste Lachsräucherei!

Besuchen sie uns <http://www.alaskasausage.com>



alaska  
**SAUSAGE**  
and seafood

**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 – 16 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>

Geben Sie uns Ihre Meinung über unsere Produkte und Service!

# Coupon – 10% Räucherrabatt im 2007

*(nur für das Räuchern, kann nicht kombiniert werden)*

Verfalldatum – April 30, 2008



## 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

Alle preise sind für Räuchern und Verpacken vom eingangsgewicht berechnet.

Lachs Räuchern/Verpacken..... \$5.55/lb.  
+ Geschnitten..... \$1.50/lb  
Kippered Räuchern/Verpacken.. \$4.65/lb.  
Strips Räuchern/Verpacken..... \$5.75/lb.

### Vakuumverpackung von Frischfisch

Vakuumverpackung/Einfrieren... \$2.25/lb.

## 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.

