

★★★★★
LEONHARD'S

Lachs & more

Alaska Wildlachs • Fliegenfischerartikel

PATAGONIA Bekleidung



«Geniessen Sie den echten, von uns direkt importierten Alaska Wildlachs. In unserem Webshop sind auch diverse Fliegenfischerartikel und hochwertige PATAGONIA Bekleidung erhältlich»

www.fischerleo.ch

LEO's «Fischerstübli»

Liebe Kundinnen und Kunden

Herzlich willkommen zu meiner aktuellen Broschüre! Lernen Sie die Besonderheiten unseres Wildlachs aus Alaska kennen und erfahren Sie mehr über die verschiedenen Lachsarten und ihre Lebenszyklen.

Viel Vergnügen beim Durchstöbern und ich freue mich auf Ihren nächsten Besuch in LEO's «Fischerstübli».



René Leonhard

NEU im Sortiment



Schwarze Heilbutt-Rückenfilets roh, ohne Haut und ohne Gräten im 2er-Pack (ca. 250g bis 350g). Grössere Portionen bis 500g auf Anfrage.



Herausgeber
LEONHARD'S Lachs & more
www.fischerleo.ch

Gestaltung
sevenskills GmbH
www.sevenskills.ch

KRUSTENTIERE

Königskrabben



Über Jahre erfreuen sich meine Königskrabben-Beine grösster Beliebtheit.

Langustenschwänze



- Gefischt aus Wildfang
- Fanggebiet liegt im zentralen Westatlantik
- Wird mit Reusen und Fallen gefangen

Hummerschwänze



- Gefischt aus Wildfang
- Fanggebiet liegt im Nordwestatlantik
- Wird mit Reusen und Fallen gefangen
- Wird in Schalen zu 250 g (2 Schwänze) Skinverpackt
- Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. MSC-C-50931

Rock Lobster



- Gefischt aus Wildfang
- Fanggebiet liegt im Südostatlantik
- Wird mit Fallen gefangen
- Wird zu je drei Stück zu je 60g/90g (einzeln schockgefroren geliefert)

Öffnungszeiten

Dübendorf

Speziell möchte ich Sie auf die Öffnungszeiten während des Verkaufsmonats für Alaska-Lachs im **Dezember** hinweisen:

Jeweils Mittwoch und Freitag

9 bis 12 Uhr und 14 bis 16 Uhr

Samstag

durchgehend von 9 bis 14 Uhr

Hauptverkaufstage für bestellten Lachs in LEO's «Fischerstübli»:

Donnerstag, 19. Dezember 2024

durchgehend von 9 bis 16 Uhr

Freitag, 20. Dezember 2024

durchgehend von 9 bis 16 Uhr

Samstag, 21. Dezember 2024

durchgehend von 9 bis 16 Uhr

Büsingen (Schaffhausen)

Ich freue mich, seit 2021 auch den Kanton Schaffhausen mit feinen Alaska-Wildlachs-Produkten beliefern zu können. Geniessen Sie allerfeinsten und echten Wildlachs aus Alaska, direkt aus der bekannten Räucherei «**Trapper's Creek**» in Anchorage.

Interessiert? Dann verlangen Sie noch heute das Bestellformular bei:

Joachim Weiss

Kehlhofstrasse 10, 8238 Büsingen

T 079 544 99 62 / jweiss@shinternet.ch

Ich danke Ihnen im Voraus für Ihre Lachsbestellung bis **spätestens 12. Dezember 2024**.





**Wir haben in unserem Webshop eine
sehr grosse Auswahl an PATAGONIA
Bekleidung und Fliegenfischerartikel!**

www.fischerleo.ch



Das grosse Abenteuer des wilden Lachses in Alaska

Wussten Sie, dass es fünf verschiedene Alaska-Wildlachsarten gibt? Oder nur, dass die Fische geräuchert sind, eine Rotfärbung des Fleisches haben und hervorragend schmecken? Lachs ist aber nicht gleich Lachs. Wie bei den Fischen selbst, gibt es auch im kulinarischen Bereich grosse Unterschiede.

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen dem atlantischen Lachs (*Salmo Salar*) und dem Pazifklachs. Während es sich beim Atlantiklachs nur um eine spezifische Lachsart handelt, gibt es beim Alaska- resp. Pazifklachs fünf verschiedene Arten. Den Königs- lachs, den Silberlachs, den Rotlachs, den Hundslachs und den Buckellachs.

Nachfolgend möchte ich Ihnen die verschiedenen Pazifklachse etwas näher vorstellen. Der Königs- lachs ist der erste Lachs, der je nach Region etwa ab Mai bis Mitte Juli vom Meer in die Flüsse Alaskas zum Laichen aufsteigt. Dann folgen der Rotlachs und je nach Gebiet der Silber-, Buckel- und Hundslachs.

Bis 10'000 Kilometer legen die Lachse zurück, bis genau zu diesem Ort, an dem sie geboren wurden. Im Gegensatz zum Atlantiklachs stirbt der Pazifklachs nach dem Ablaichen. Die unzähligen toten Kadaver sind Nahrung

für die Brut. Die frisch geborenen Lachse verbringen ca. zwei Jahre ihrer Jugendzeit im Fluss oder See, bevor sie dann auf die grosse Reise ins Meer wandern.

Nach etwa vier Jahren kehren sie wieder an ihren Geburtsort zurück, um dasselbe Schicksal zu erleiden, wie ihre Eltern Jahre zuvor. Und so schliesst sich der Lebenszyklus des Alaskalachses.

1 Die Lachseier reifen und die Larven schlüpfen im Kies des Flussbetts. Im Frühling steigen sie vom Boden empor und beginnen ihre Wanderung.

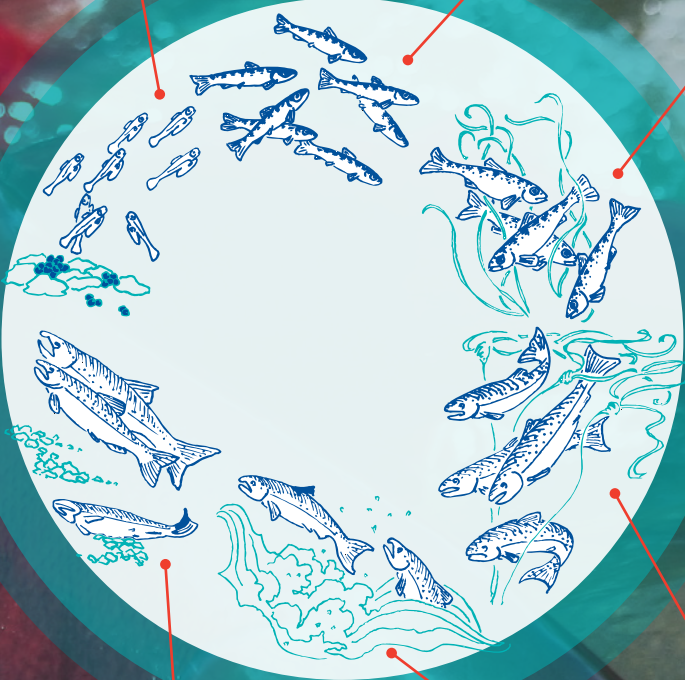
2 Einige Lachsarten wandern gleich die Flüsse hinab zum Meer, während andere ein bis drei Jahre im Süßwasser der Flüsse und Seen bleiben.

3 Im Meer fressen die Junglachse Plankton und kleinere Fische und weichen Raubtieren wie Vögeln, Seehunden, Walen und anderen Fischen aus.

4 Alaska-Lachse wandern tausende von Meilen. Je nach Art brauchen sie zwei bis vier Jahre, um in den kalten, nährstoffreichen Gewässern des Nordpazifik auszuwachsen.

6 Das Lachsweibchen gräbt eine Kuhle im saubersten Teil des Flussbetts und wählt dann ein Männchen, um die Eier zu befruchten, während es sie in die Kuhle legt. Alle Alaskalachse sterben, nachdem sie einmal in ihrem Leben gelaicht haben.

5 Im Sommer leitet ihr Instinkt die Lachse auf ihrer Wanderung in die Flüsse Alaskas, in denen sie einst zur Welt kamen.



DIE LACHSARTEN

KÖNIGSLACHS (King)

Hautfarbe-Güteklassen: «brite», «blush», «redskin»

In Bezug auf Grösse, Geschmack und Konsistenz verdienen Alaskas Königslachse ihren königlichen Status und hohen Preis. Diese grossartigen Fische sind geschätzt wegen ihrer Fleischfarbe, ihrem hohen Fettgehalt, delikater Konsistenz und saftigem Fleisch. Königslachse werden vor allem in der gehobenen Gastronomie serviert und auch gern zum Räuchern genommen. In der Regel werden sie ganz, als Steak, Filet und geräuchert verkauft.



ROTLACHS (Sockeye)

Hautfarbe-Güteklassen: «brite», «blush», «redskin»

Rotlachse sind die zweithäufigste Lachsart Alaskas. Viele Rotlachse gehen nach Japan, wo sie wegen ihrer charakteristischen dunkelroten Fleischfarbe beliebt sind. Allerdings geht jetzt immer mehr auch in die EU oder verbleibt in den USA, da der heimische Markt die hochwertigen Eigenschaften des Rotlachs entdeckt. Wie beim Königslachs gibt der hohe Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren dem Rotlachs eine saftige Konsistenz und viel Geschmack. Rotlachse werden als ganze Fische, Steaks, Filets und Konserve verkauft.

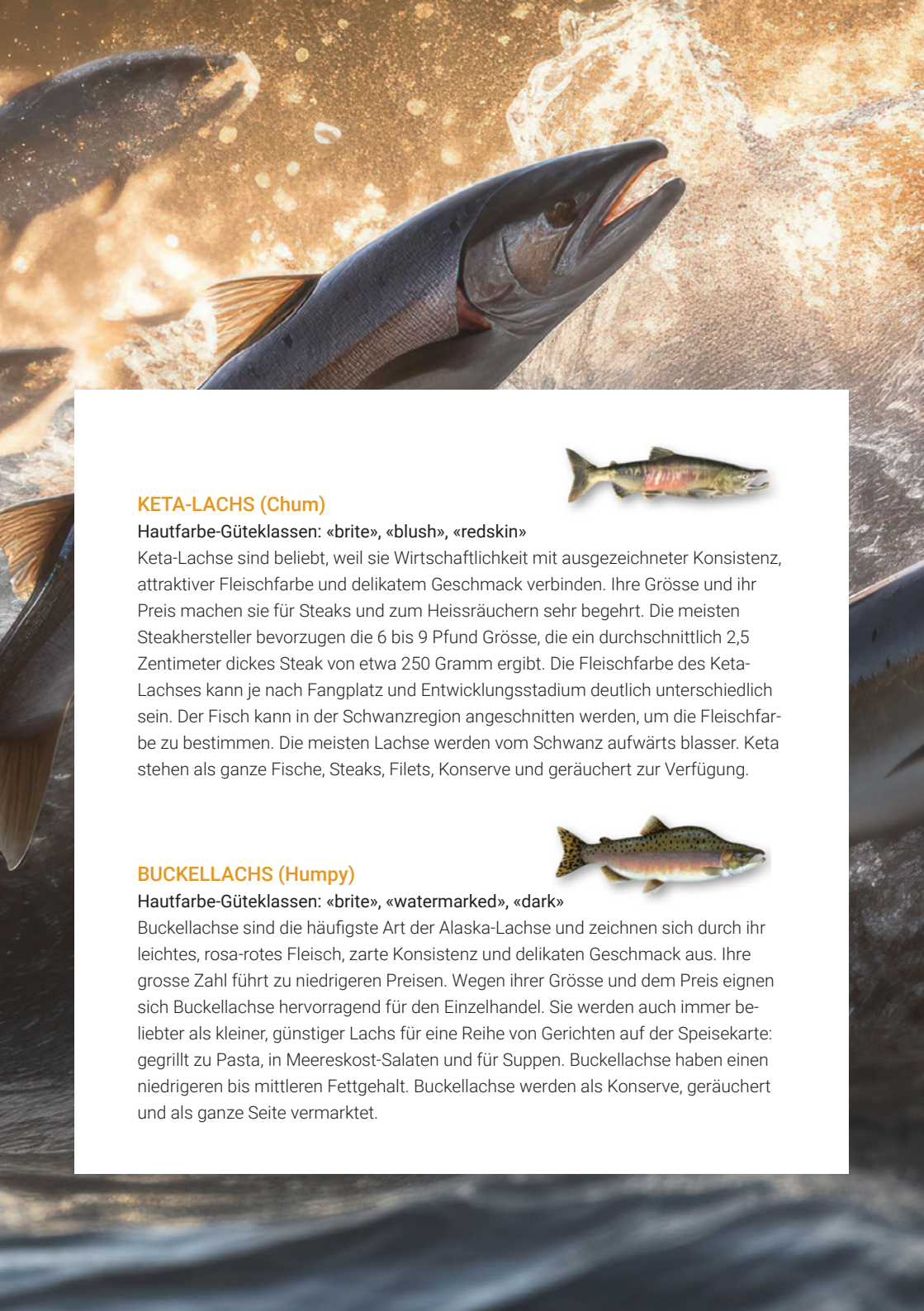


SILBERLACHS (Coho)

Hautfarbe-Güteklassen: «brite», «blush», «redskin»

Silberlachse ähneln dem King in Geschmack, Farbe und Konsistenz. Sie zeichnen sich durch ihre orange-rote Fleischfarbe und feste Textur aus. Silberlachse sind einheitlicher in der Fleischfarbe und Festigkeit als einige andere Arten. Sie geben ausgezeichnete Steaks und Filets. Ihre Grösse, der relativ hohe Fettgehalt und eine ausgezeichnete Farbstabilität machen sie frisch und tiefgekühlt ebenso beliebt wie geräuchert. Sie sind gut geeignet für anspruchsvolle Kunden wie Restaurants. Silberlachse werden vor allem als ganzer Fisch, Steak und Filet gehandelt.





KETA-LACHS (Chum)

Hautfarbe-Güteklassen: «brite», «blush», «redskin»

Keta-Lachse sind beliebt, weil sie Wirtschaftlichkeit mit ausgezeichneter Konsistenz, attraktiver Fleischfarbe und delikatem Geschmack verbinden. Ihre Grösse und ihr Preis machen sie für Steaks und zum Heissräuchern sehr begehrt. Die meisten Steakhersteller bevorzugen die 6 bis 9 Pfund Grösse, die ein durchschnittlich 2,5 Zentimeter dickes Steak von etwa 250 Gramm ergibt. Die Fleischfarbe des Keta-Lachses kann je nach Fangplatz und Entwicklungsstadium deutlich unterschiedlich sein. Der Fisch kann in der Schwanzregion angeschnitten werden, um die Fleischfarbe zu bestimmen. Die meisten Lachse werden vom Schwanz aufwärts blasser. Keta stehen als ganze Fische, Steaks, Filets, Konserve und geräuchert zur Verfügung.



BUCKELLACHS (Humpy)

Hautfarbe-Güteklassen: «brite», «watermarked», «dark»

Buckellachse sind die häufigste Art der Alaska-Lachse und zeichnen sich durch ihr leichtes, rosa-rotes Fleisch, zarte Konsistenz und delikaten Geschmack aus. Ihre grosse Zahl führt zu niedrigeren Preisen. Wegen ihrer Grösse und dem Preis eignen sich Buckellachse hervorragend für den Einzelhandel. Sie werden auch immer beliebter als kleiner, günstiger Lachs für eine Reihe von Gerichten auf der Speisekarte: gegrillt zu Pasta, in Meereskost-Salaten und für Suppen. Buckellachse haben einen niedrigeren bis mittleren Fettgehalt. Buckellachse werden als Konserve, geräuchert und als ganze Seite vermarktet.

Aussehen

Bezeichnend für lachsartige Fische ist das feste, rot bis hellorangefarbene Fleisch, sowie eine dicke, strahlenlose Hautfalte zwischen Rücken- und Schwanzflosse.

Die ins Meer abwandernden Junglachse durchlaufen eine physiologische Veränderung, die es ihnen ermöglicht, im Meerwasser zu leben. Dieser Vorgang der «Smoltifizierung» verändert auch das Erscheinungsbild der kleinen Lachse. Sie verlieren die dunkel gefärbten Streifen und erhalten ein silbriges

Aussehen mit dunklem Rücken. Beim Herannahen der Geschlechtsreife legen die bis dahin silberblanken Lachse mit dunkelblauem Rücken je nach Art ihre Laichtracht mit Oliv bis braun gefärbtem Rücken und Gelb/rötlichen Seiten an.

Der zu diesem Zeitpunkt farbenprächtigste Vertreter der Lachse ist der Rotlachs oder auch Sockeye genannt, der annähernd scharlachrot in die Flüsse zum Laichen aufsteigt.



NÄHRWERTE ALASKA-LACHS FRISCH / TIEFGEKÜHLT pro 100g

	Kalorien	Eiweiss (g)	Fett (g)	Gesättigte Fettsäuren (g)	Natrium (mg)	Cholesterin (mg)	Omega-3s EPA + DHA (mg)
KÖNIGSLACHS	250	26	13	3	60	85	1700
ROTLACHS	220	27	11	2	65	85	1200
SILBERLACHS	140	23	4	1	60	55	1100
KETA-LACHS	155	25	5	1	65	95	800
BUCKELLACHS	150	37	4	1	85	65	1300

Nachhaltige Beschichtungen und Membranen

Wasserabweisende Beschichtungen in Bekleidung enthalten oft fluorierte Chemikalien wie PFCs und PFAS, die schädlich für die Umwelt und die Gesundheit sind.

Patagonia hat über ein Jahrzehnt daran gearbeitet, diese Stoffe zu reduzieren. Zwischen 2013 und 2016 stellte das Unternehmen von C8- auf C6-Fluorkohlenstoffe um, bis neue Studien zeigten, dass auch C6 problematisch ist. Seit 2019 entwickelt Patagonia wasserabweisende Produkte ohne PFCs, und bis Herbst 2023 sind 92% ihrer Materialien PFC-frei. Nachdem wir viel Zeit und Ressourcen investiert haben, sind wir dabei, alle unsere Membranen und wasserabweisenden Beschichtungen bis 2025 ohne PFCs oder PFAS herzustellen.

Da es kein branchenweites Ziel für den Verzicht auf PFC gibt, sehen wir dies als eine Gelegenheit, auch andere Unternehmen zu inspirieren. Indem wir innerhalb einer gemeinsamen Lieferkette arbeiten und andere Bekleidungsmarken dazu ermutigen, die von uns geprüften und übernommenen Lösungen zu nutzen, hoffen wir, dass wir einflussreiche Veränderungen durch mehr PFC-freien Produkten in der gesamten Branche anstossen.

patagonia®

★★★★★
LEONHARD'S

Lachs & more

Alaska Wildlachs • Fliegenfischerartikel
PATAGONIA Bekleidung



LEONHARD'S Lachs & more

Ihr Fachgeschäft für:

- feinste Alaska-Widlachs-Produkte
- Fliegenfischerartikel
- PATAGONIA-Bekleidung

Echten Alaska-Widlachs gibt es bei uns das ganze Jahr über in LEO's-«Fischerstübli» oder im Webshop unter:

www.fischerleo.ch

LEONHARD'S Lachs & more

8600 Dübendorf
René Leonhard / 079 414 22 16
fischerleo@bluewin.ch

LEO'S «FISCHERSTÜBLI»

hinter Zürichstrasse 9, 8600 Dübendorf
Bitte Parkplätze in der näheren Umgebung benutzen.

Es gibt KEINE speziellen Öffnungszeiten!

Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit René Leonhard über 079 414 22 16.