



NORWEGISCHER LACHS. DER KÖNIG DER FISCHE.



NATÜRLICH NORWEGISCH!

DER LACHS. DER

KÖNIG DER FISCHE.

VIELSEITIG

Ob roh, gedünstet, gegrillt oder gebraten: Lachs kann abwechslungsreich zubereitet werden.

KLASSIKER

Geschmacklich ist der Lachs ein echter Klassiker: Sein charakteristisch festes und aromatisches Fleisch schmeckt zu jeder Jahreszeit ausgezeichnet gut.

SCHWERGEWICHT

Ein ausgewachsener norwegischer Lachs wiegt zwischen vier und sechs Kilo und ist bis zu 150 cm lang.

LACHSROT

Der Lachs ernährt sich unter anderem von Krabben. Die roten Farbpigmente in den Schalen der Krabben verleihen dem Lachs seine charakteristische Farbe.



GESUND FETT

Norwegischer Lachs enthält einen hohen Anteil an ungesättigten Omega-3-Fettsäuren und bietet mit viel Eiweiß und wenig Fett eine gute Alternative zu Fleisch.

HOCHWERTIG

Der Lachs aus norwegischer Aquakultur wird das ganze Jahr in konstant hoher Qualität angeboten.

KONTROLLIERT

Dank eines speziellen Kennzeichnungssystems kann der Weg eines jeden Lachses vom Ursprung bis hin zur Fischtheke zurückverfolgt werden.

VITAMINREICH

Der Lachs ist reich an den Vitaminen A, B6, B12 und D.

KÖNIGSFISCH

Zu Recht trägt der Lachs den Titel *König der Fische*, gehört er doch seit jeher zu den größten Speisefischen Norwegens.

LACHS. NATÜRLICH UMGEBEN.

Der Lachs aus norwegischer Aquakultur reift genau wie in der Natur zuerst im Süßwasser und danach in den kalten, klaren Salzwässern der norwegischen Fjorde. Er verbringt das erste Jahr seines Lebens in der Sicherheit eines Aufzuchtbeckens, bis er stark genug für ein Leben in den salzigen Fjorden ist. Der Lachs wird dann in geräumige, geschützte Meeresehege übertragen, um gesund und kräftig heranzuwachsen.

Jede Anlage besteht zu 97,5 Prozent aus Wasser. Der Lachs macht nur maximal 2,5 Prozent des Gehege-Volumens aus. Viel geringer sollte die Fischdichte auch nicht sein, denn der Lachs schwimmt als Herdentier gern zusammen mit seinen Artgenossen.

Stetig von den Gezeiten umströmt, erhält der Fisch ständige Pflege und Aufmerksamkeit durch den Menschen.

Mit einer ausgewogenen und mit Vitaminen sowie Mineralstoffen versehenen Ernährung wächst der Lachs kontrolliert heran. Der marine Anteil im Futter wird stetig reduziert und durch alternative Futterquellen ergänzt, um die natürlichen Ressourcen zu schonen.

Wissenschaftliche Forschung ist ein fester Bestandteil in der norwegischen Fischindustrie, um für Menschen und Tiere gleichermaßen beste Gesundheit zu gewährleisten. So konnte der Einsatz von Antibiotika auf ein Minimum reduziert werden.

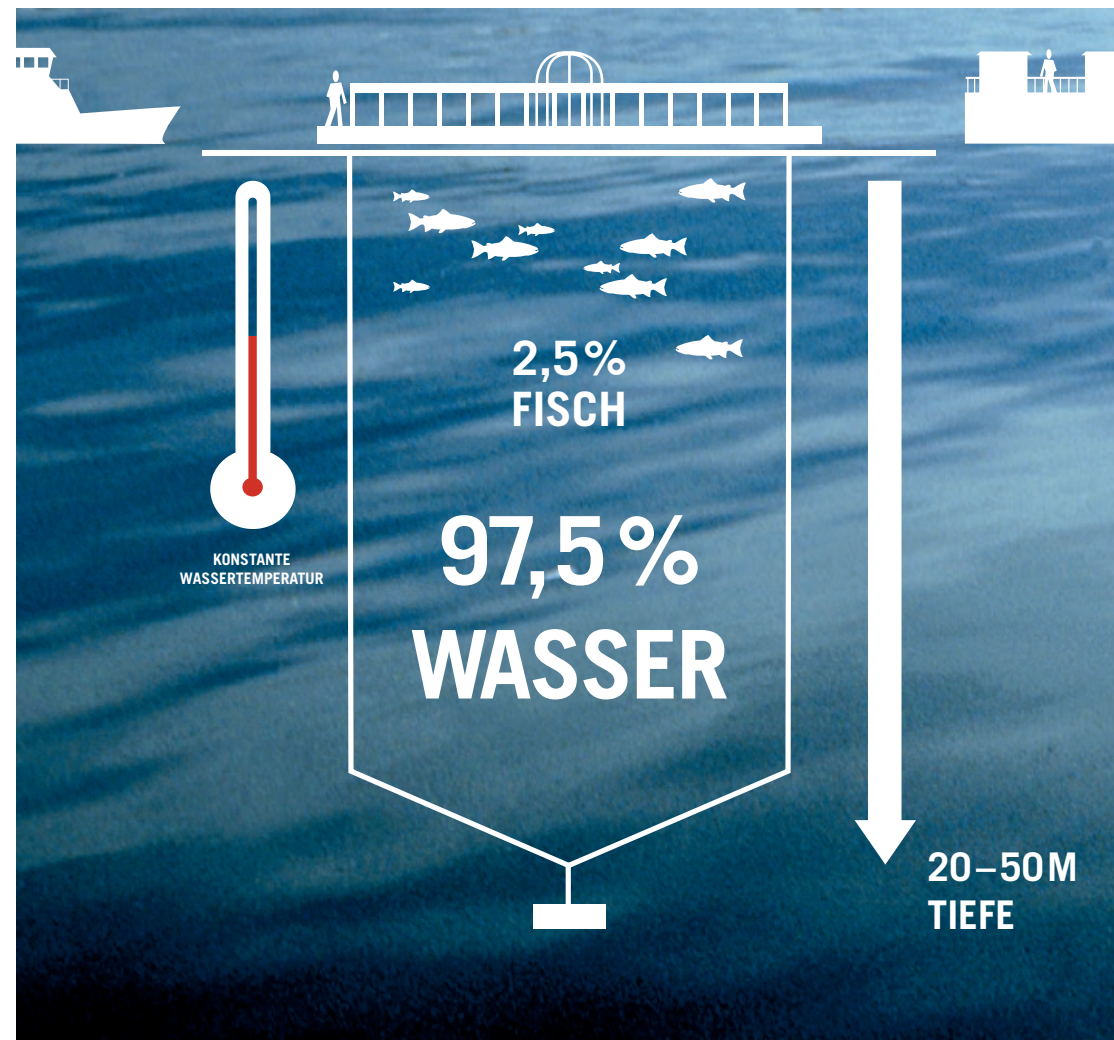
LACHS. NICHTS EINFACHER.

In Norwegen ist der Lachs seit jeher fester Bestandteil der kulinarischen Kultur. Bis zu acht Kilo Lachs pro Kopf werden dort jährlich verzehrt. Auch in Deutschland landet die königliche Kostbarkeit aus dem norwegischen Meer häufig auf unseren Tellern: Der jährliche Genuss von Lachs liegt bei etwa 1,7 Kilo pro Kopf, wovon 1,3 Kilo hauptsächlich aus Norwegen stammen.

Besonders beliebt ist hierzulande geräucherter Lachs, er macht fast die Hälfte des gesamten Lachsverzehrs aus. Dabei ist nichts einfacher, als frischen Lachs zuzubereiten. Die norwegische Küche geht hier mit bestem Beispiel voran: gradlinig, naturbelassen und in der Zubereitung gekonnt auf das Wesentliche reduziert. So stehen typisch norwegische Lachsrezepte wie Gravlax hoch im Kurs.

Wie kaum eine andere Spezialität passt Lachs sich den unterschiedlichen Anlässen an, kann ebenso elegant und edel den Aperitif begleiten wie beim rustikalen Grillabend durch herzhaftes Aroma begeistern.

Die Fischdichte in Aquakulturen ist streng reglementiert.



Ob geräuchert, gedämpft, roh oder gegrillt – norwegischer Lachs schmeckt einfach immer.



NORWEGENS AQUAKULTUR: NACHHALTIG FÜR DIE WELT UND DIE UMWELT.

Die meisten Norweger leben nicht mehr als zehn Minuten von der Küste entfernt und fühlen sich dem Meer somit besonders verbunden. Der norwegische Staat und die Fischindustrie nehmen den Schutz des Lebens im Meer sowie die Sensibilität des marinen Ökosystems sehr ernst – aus Verbundenheit mit der Natur, als Zukunftssicherung für die norwegische Fischereiwirtschaft und zur Bewahrung einer wertvollen Ressource für die Ernährung von Menschen weltweit.

Etwa 70 Prozent der Erde sind von Wasser bedeckt, aber weniger als fünf Prozent der weltweiten Nahrungsmittelproduktion finden bisher im Meer statt. Prognosen der UNO¹ zufolge wird die Weltbevölkerung bis 2050 auf über neun Milliarden Menschen wachsen. Der Bedarf an Nahrung wird sich im Vergleich zu 2010 verdoppeln. Die norwegische Aquakultur kann nachhaltig zum Eiweißbedarf der wachsenden Weltbevölkerung beitragen.

Bei der Erfüllung der weltweiten Nachfrage nach gesunden Fischen und Meeresfrüchten spielt Aquakultur schon heute eine große Rolle: Täglich genießen Fischliebhaber weltweit mehr als 38 Millionen Mahlzeiten mit Fisch und Meeresfrüchten aus Norwegen. Hiervon werden elf Millionen Mahlzeiten mit Lachs aus norwegischer Aquakultur zubereitet.

Norwegens nachhaltig bewirtschaftete Aquakulturen gelten weltweit als Vorbild: Der norwegische Staat setzt gemeinsam mit der Fischindustrie auf strenge Vorschriften, um beispielsweise das Wohlergehen der Lachse sicherzustellen, den Weg der Fische vom Ursprung bis hin zur Fischtheke lückenlos zurückzuverfolgen, die Umwelt zu schonen, die hohen Standards in den Fischereibetrieben zu gewährleisten sowie die Zusammenarbeit mit unabhängigen Wissenschaftlern zu fördern.

Eine weltweit durchgeführte Lebenszyklen-Studie aus 2009² ermittelte, dass von Norwegens Aquakultur mit Lachs die geringsten Umwelteinflüsse ausgehen. Die SINTEF³ verglich Aquakulturen mit unterschiedlichen Arten von Fleischtierzucht an Land, wie beispielsweise Rinder- und Schweinemast. Der CO₂-Abdruck von Aquakultur lag dabei weit unter dem von Rinder- und Schweinezucht. Der Energieverbrauch von Aquakultur war zudem niedriger als der von Rindermast.

Während Warmblüter wie Rinder und Schweine viel Energie für den eigenen Stoffwechsel benötigen, setzen Fische als wechselwarme Tiere fast die gesamte Energie, die sie aufnehmen, in Körperzuwachs um. Sie haben also mehr Energie zum Wachsen bei einem niedrigeren CO₂-Abdruck.

¹ <http://esa.un.org/wpp/>

² <http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/es9010114>

³ <http://www.sintef.no/home/Publications/Publication/?pubid=SINTEF+A21457>





GARANTIERTE HERKUNFT AUS NORWEGENS KALTEN, KLAREN GEWÄSSERN. NATÜRLICH NACHHALTIG.

NORGE – Fisch aus Norwegen ist das Herkunftssiegel der norwegischen Fischereiwirtschaft: Das Siegel garantiert die Herkunft von Fischen und Meeresfrüchten aus Norwegen und spiegelt die ausgezeichneten Lebens- und Umweltbedingungen wider. Umfangreiches Wissen aus einer langen Fischereitradition, strenge Qualitätskontrollen sowie eine nachhaltige Fischerei sorgen für die hohe Qualität von Fisch aus Norwegen.

Das Norwegian Seafood Council (NSC) ist die Marketingorganisation der norwegischen Fisch- und Meeresfrüchteindustrie. Mit Niederlassungen in den für Norwegen wichtigsten Absatzmärkten für Fisch, unterstützt das NSC Marketingaktivitäten in mehr als 150 Ländern.

