

Speziell für «La Tavola»-Leser.

Die drei delikaten Variationen des köstlichen schottischen «Loch Fyne»-Lachses begeistern selbst den anspruchsvollsten Gourmet und Geniesser. Ob zum Apéro, zum Brunch, als Vorspeise oder als Hauptgericht, dieser Lachs ist unsere Verwöhneidee für Sie selbst und für liebe Freunde.

Den Bestelltag für das Herbstangebot finden Sie zwischen den Seiten 112/113.



BLATTMANN

SEAFOOD • SMOKED SALMON

TRADING GmbH

AUS FEINSTEM HAUS...

«OEKO-LACHS» DANK UMWELT- PARADIES

Die Lachsraucherei LOCH FYNE liegt am Kopf eines 60 km langen Fjords an der Westküste Schottlands. Es ist der längste und tiefste Fjord in dieser kaum besiedelten Gegend.

EINE ARTGERECHTE ERNÄHRUNG

LOCH FYNE bezieht exklusiv nur Lachse aus der berühmten Zucht von LOCH DUART, die sich im hohen Norden Schottlands befindet. Mit dem ECO-

und dem FREEDOM FOOD-Label garantiert sie eine Aufzucht unter wildlachsähnlichen Bedingungen. LOCH DUART ist übrigens das erste Lachszuchtunternehmen weltweit, das die FREEDOM FOOD-Anforderungen voll erfüllt. Dementsprechend sind die Gehege nur minimal belegt, 1,5 % Volumen, und der Fütterungsprozess entspricht dem natürlichen Verhalten des Lachses.

Die Lachszucht von LOCH DUART verfüttert ausschließlich Fische aus dem Südatlantik, dem saubersten aller Meere.

Dem Futter werden keine Wachstumsförderer, keine gentechnisch veränderten Stoffe und keine Antibiotika beigegeben. Sie werden den Unterschied feststellen.

EIN GUTER LACHS BRAUCHT SEINE ZEIT

Die Zucht erfolgt naturnah im offenen Meer in riesigen schwimmenden Gehegen, die einige hundert Meter der Küste vorgelagert sind. Sie werden alle drei Jahre in ein anderes Gebiet verlegt, damit der Meeresboden sich wieder regenerieren kann. Die mächtige Flut

mit einem Gezeitenunterschied von über 4 Metern sorgt dafür, dass die Fische einer starken Strömung ausgesetzt sind und deshalb dauernd schwimmen. Statt Fett setzen sie Muskelfleisch an. Sie wachsen bedeutend langsamer als die mit Fischöl gemästeten Artgenossen. Dadurch verlängert sich ihr Leben um zwei Jahre.

DIE RÄUCHERUNG WIE ANNO DAZUMAL

LOCH FYNE wurde 1977 gegründet und wuchs von einer kleinen Firma zu einem weltweit exportierenden Unter-

nehmen heran. Die erfolgreiche traditionelle Verarbeitung des Fisches ist unverändert geblieben. Er wird von Hand filetiert nach einem streng gehüteten Rezept mariniert und über dem offenen Feuer geräuchert. Eichenholzspäne und Sägemehl alter Whiskyfässer, die für das Räuchern verwendet werden, ergeben den einmaligen Geschmack, der diesen Lachs auszeichnet.

