



# Lachs-Test

AUSPROBIERT

Die Schweizer lieben Lachs: Über 4000 Tonnen werden jedes Jahr hierzulande gegessen. Dabei gibt es grosse Unterschiede. Die «Chili»-Redaktion hat sechs verschiedene Sorten Lachs blind verkostet.

Jetzt während der Festtage geniesst man immer wieder gerne ein kleines Häppchen Rauchlachs. Sei es als Apéro, Vorspeise oder zum gediegenen Feiertags-Brunch.

Welches ist nun aber der beste Lachs? Diese Frage stellt sich angesichts des grossen Angebots den meisten. Zum einen sind da die preislichen Unterschiede, zum anderen gibt es aber auch grosse Unterschiede in der Bezeichnung von Lachs. Es gibt Bio-Lachs, Lachs aus dem Pazifik, dem

Atlantik, oder es gibt dann auch noch den Wildlachs im Gegensatz zu jenem, der aus Zuchten stammt. All diese Bezeichnungen können für den Laien mehr als verwirrend sein und die meisten wissen nicht ob nun Wildlachs wirklich das Beste ist oder doch nicht. Die Redaktion der «Südostschweiz» hat sechs verschiedene Lachssorten blind verkostet und ist dabei zu einem überraschenden Resultat gekommen: Der Günstigste der verglichenen Produkte hat am besten gemundet.

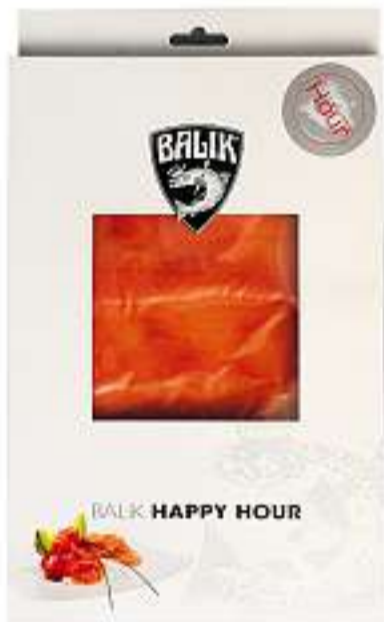
1



2



3



4



5



6



- 1 **M-Budget, Migros, 25 Franken/kg**  
Der klare Testsieger, bei diesem Produkt überzeugen Farbe, Geruch und Geschmack.
- 2 **Skandinavischer Lachs, Aldi, 25 Franken/kg**  
Auch dieser preiswerte Lachs konnte mit Farbe, Geruch und Geschmack punkten.
- 3 **Balik, Globus, 146 Franken/kg**  
Dieser Lachs wird sogar in Königshäusern serviert, schneidet aber nur durchschnittlich ab.

- 4 **Coop Fine Food, Coop, 129 Franken/kg**  
Trotz des beträchtlichen Preises schaffte es der zweit teuerste Lachs nicht auf die vorderen Plätze.
- 5 **Selection, Migros, 99 Franken/kg**  
Dort, wo der M-Budget-Lachs punktete, konnte die teurere Migros-Variante nicht mithalten.
- 6 **Schottischer Räucherlachs, Spar, 39.50 Franken/kg**  
Der Spar-Lachs gehört zu den billigsten, konnte weder im Geschmack, noch beim Geruch überzeugen.

NACHGEFRAGT

## Geheimnis aus den Bergen

**Quellwasser und frische Alpenluft machen aus einem Lachs einen aussergewöhnlichen Leckerbissen.**

Ebersol, ist ein kleiner Weiler irgendwo mitten im Nirgenwo des Toggenburgs. In der Nähe der Gemeinde Brunn-adern gelegen. Das Dorf liegt auf 800 Metern über Meer und ist weitherum bekannt für seine Lachsräucherei, welche in einem 300 Jahre alten Bauernhaus zu Hause ist. In der Balik Räucherei wird edler Räucherlachs in reiner Handarbeit und nach dem Geheimrezept des Hoflieferanten des letzten russischen Zaren hergestellt. Mirjam Belz, die Assistentin des Geschäftsführers weiss viel über Räucherlachs und Balik zu berichten.

**Warum ist eine Lachsräucherei ausgerechnet im abgelegenen Toggenburg ansässig?**

Der Standort im Herzen der Schweizer Voralpen wurde nicht nur wegen der Reinheit seines Quellwassers gewählt, sondern auch aufgrund seiner Höhenlage und der Qualität des Holzes in den umliegenden Wäldern.

**Wie viel Lachs räuchern Sie jährlich?**

Wir veredeln pro Jahr so viele Räucherlachse wie einige Grossisten an einem Tag. Das ist im Vergleich verschwindend wenig. Dafür ist jedes unserer Produkte von höchster Qualität und ein kulinarisches Erlebnis.

**Was macht Ihre Produkte so besonders?**

Wir räuchern nach dem Originalrezept des Hoflieferanten des letzten russischen Zaren. Das ist weltweit einmalig. Somit ist jeder unserer Räucherlachse ein Unikat und entsteht in reiner Handarbeit. Unsere Produkte werden sogar in europäischen Königshäusern serviert.

**Wie sollte man Lachs am besten geniessen?**

Wir empfehlen, den Lachs pur zu geniessen, einfach so. Zwiebeln, Kapern und Zitrone sind tabu, da diese den delikaten Geschmack überdecken. Und am besten schmeckt Lachs in Gesellschaft guter Freunde oder der Familie!

**Welche Missverständnisse in Bezug auf Lachs gibt es?**

Missverständnis Nr. 1: Wildlachs ist besser als Zucht-lachs – falsch. Bei artgerechter Haltung ist Zucht-lachs heute besser als Wildlachs, da diese die besten Voraussetzungen für den Lachs schafft und eine konstant hohe Qualität sichert. Beim Wildlachs ist dies nicht möglich.

Missverständnis Nr. 2: Räucherlachs ist fettig – falsch. Es stimmt zwar, dass Lachs grundsätzlich als eher fettiger Fisch Träger wichtiger ungesättigter Fette ist. Ein vorsichtig und gesund aufgezogener und meisterhaft veredelter Lachs ist niemals fettig. *hue*

TRINKBAR

## Flüssige Begleiter

Ein feines Stück Rauchlachs sollte immer von einem passenden Getränk begleitet werden. Was passt da besser als ein Glas Champagner? Aber auch etwas ganz Ungeohntes wie ein Blended Whisky eignet sich zum Lachs.

**Champagne André Ziltener Cuvée Royale**

Dieser Grand Cru vereint Frische mit Eleganz. Der Champagner André Ziltener Cuvée Royale besteht zu 100 Prozent aus Chardonnay-Trauben und eignet sich darum ideal zum Lachs.



Champagne André Ziltener Cuvée Royale ist für 140 Franken direkt unter [www.chateau-ziltener.com](http://www.chateau-ziltener.com) erhältlich.

**Champagner Perrier Jouet Belle Epoque**

Die Frische weisser Früchte wie Pfirsich prägt den Champagner Belle Epoque aus dem Hause Perrier Jouet. Das Traditionshaus bietet damit einen passenden Begleiter zu Rauchlachs.



Perrier Jouet Belle Epoque ist für 199 Franken bei Globus erhältlich.

**Whisky – Chivas Regal 18 years**

Der langsame Reifeprozess der Malts aus dem Speyside in Schottland – unter anderem Strathisla und Longmorn – in Kombination mit dem Können des Chivas-Master Blenders Colin Scott, machen diesen Whisky zu einem komplexen Getränk, das auch wunderbar zu Lachs passt. Der Geschmack von feinen blumigen und fruchtigen Noten ergibt eine interessante Kombination.



Chivas Regal 18 years für 79 Franken im Fachhandel erhältlich.