

## Information über den Import von selbstgefangenem Wildlachs und Heilbutt 2023

### Einfuhr in die Schweiz

Das Gesetz schreibt vor, dass jeder/e Fischer/in max. 20kg selbstgefangener Fisch aus Alaska in die Schweiz einführen darf. Wenn man mehr als die erlaubten 20kg einführen will, muss alles veterinärisch geprüft und verzollt werden. Deshalb bieten wir die Einfuhr eures selbstgefangenen Wildlachs und Heilbuttes in privaten Sammelcontainern an.

### Abwicklung, Lagerung und Auslieferung in der Schweiz

Sobald der Lachs in der Schweiz kontrolliert und verzollt wurde, wird er mit dem Tiefkühltransporter ins Tiefkühlager des Importeurs transportiert. Anschliessend werden wir euch per E-Mail oder Telefon kontaktieren. Es steht euch frei, die Ware direkt bei uns oder an einem vereinbarten Auslieferungsort (Bsp. Autobahnraststätten) zu einer vereinbarten Zeit abzuholen. **Die Auslieferung erfolgt frühestens ab Mitte September 2023**

### ALASKA A LA CARTE AG



Anja Plüss  
Nächstenacher 5  
3615 Heimenschwand  
Tel. 033 453 11 86  
[info@alaska-wildlachs.ch](mailto:info@alaska-wildlachs.ch)  
[www.alaska-wildlachs.ch](http://www.alaska-wildlachs.ch)

### Transportkosten in die Schweiz

**USD \$350.00/ pro 20kg Box**

Inkl. Luftfracht-, Speditionskosten, Zoll- Veterinärgebühren, MwSt. und Transportkosten in der Schweiz.

### Transportkosten innerhalb Alaska

Für die Abholung bei Gwin's Lodge, Kenai Cache, (Thompsons) und Flughafen (Flugtransport von Lodge) wird eine einmalige **Gebühr von USD \$ 25.00** verrechnet.

### Räucher- und Verpackungskosten

Lachs kaltgeräuchert (lox) und vakuumiert	\$ 8.49/ Pfund
Lachs und Heilbutt roh (fresh frozen) vakuumiert	\$ 3.99/ Pfund
Lachs heiss geräuchert (kippered) und vakuumiert	\$ 5.89/ Pfund

In der **Hochsaison von Juni bis August** dauert die Verarbeitung des selbst gefangenen Fisches, nach Ankunft in der Räucherei **mindestens 7 Tage**.

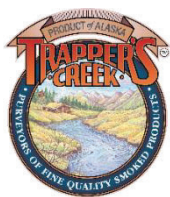
**Bezahlung vor Ort:** Nur noch mit **Kreditkarte**

### Wichtige Informationen zur Verpackung und zum Versand

Wenn euer Fisch bereits vorher vakuumiert ist, empfehlen wir euch, diesen nicht mehr in die Räucherei zu bringen und ihn selbst mit nach Hause zu nehmen. Falls dies nicht möglich ist, muss der Fisch von der Trapper's Creek erneut gewaschen und neu vakuumiert werden. Dies, weil Trapper's Creek die volle Verantwortung bezüglich Verunreinigungen (Listerien etc.) übernehmen muss.

Aus Kostengründen bitten wir euch zudem, alle anderen Fischarten, ausser Lachs und Heilbutt, auf dem Rückflug selber in die Schweiz mitzunehmen, da für jede einzelne Fischart teure Gesundheitszeugnisse ausgestellt werden müssen.

### Sommeröffnungszeiten



<b>Öffnungszeiten:</b>	Montag - Freitag	09.00 – 18.00 Uhr
	Samstag	10.00 – 14.00 Uhr
	Sonntag	Nach Vereinbarung

**Adresse:** 5650 B Street, Anchorage, 99518

**Telefon:** +1 907 561 8088  
+1 907 830 3883 (ausserhalb der Öffnungszeiten)

**Ausserhalb der Öffnungszeiten können telefonisch, per E-Mail oder SMS Termine vereinbart werden.**

**Die Annahme für die Verarbeitung von selbst gefangenen Fisch endet am 20. August 2023.**

### Lachs-Abgabestelle in Alaska

Jeweils Dienstag und Donnerstag werden die Lachse von Trapper's Creek bei den Abgabestellen abgeholt und nach Anchorage in die Räucherei transportiert.

#### **GWIN'S LODGE**

14865 Sterling Highway  
Cooper Landing, Alaska, 99572  
Tel. +1 907 595 1266

#### **KENAI CACHE**

14899 Sterling Highway  
Cooper Landing, Alaska, 99572  
Tel. +1 907 350 6226

#### **Thompson's Freezers**

Trappers Creek ist noch in Abklärung da das Gebäude verkauft wurde.

### Wichtige Information für Fischer mit einem Lodge Aufenthalt

Falls ihr den Fisch bereits im Voraus per Flugzeug nach Anchorage sendet, vergewissert Euch bitte, dass die zuständige Person auf der Lodge Trapper's Creek rechtzeitig im Voraus per E-Mail **info@trapperscreek.com** oder per SMS **+1 907 830 38 83** über das **Ankunftsdatum und -zeit, der Name der Fluggesellschaft und die Anzahl der Fische**säcke avisiert.

Unter [www.trapperscreek.com](http://www.trapperscreek.com) könnt ihr das Fischverarbeitungsticket bereits vor der Abreise ausfüllen und ausdrucken.