



denn.....  
die Natur war vor uns

## PETERS FISCH - INFOBLATT

Kochen lernen oder Kochkurs-Gutscheine verschenken bei Peter Scharff

### STECKBRIEF

## ORA KING LACHS

(AQUA-KULTUR)

DER ORA KING LACHS IST DER HOCHWERTIGSTE ALLER KÖNIGSLACHSE

Der natürliche Lachs ist definitiv gefährdet! Daraufhin hat man nun den größten ursprünglich beheimateten Königslachs aus Alaska in ein Aquakulturkonzept übernommen!

Nur 0,7 % der weltweiten Lachsbestände gehören zur Familie der Königslachse. Er besitzt ein orangerotes Fleisch mit einem immens hohen intramuskulären Fettgehalt von ca. 13%. Somit ist er sehr reichhaltig und hat den höchsten Gehalt an Omega 3 Fettsäuren aller Lachse. Seine Textur ist aufgrund des hohen gesunden Fettgehaltes zart schmelzend und nicht fest, wie man das normal kennt.

Der Ora King Lachs ist der erste und einzige Meeres- Lachs, der von dem weltweit angesehenen Verbraucherführer "Seafood Watch" des Monterey Bay Aquarium in der USA mit "Grün" bewertet wurde, was bedeutet, dass er für Verbraucher mehr als nur sehr zu empfehlen ist!

Für einen der edelsten Lachse eine Zucht aufzubauen bedeutete es auch, eine absolut saubere Region mit reinstem Gewässer auszusuchen. Diese Region wurde an der Südküste Neuseelands gefunden. Hier findet eine absolut vorzeigefähige, artgerechte und nachhaltige Zucht statt. Sie wurden und werden nicht genetisch verändert wie z.B. die Norweger Zuchtlachse. Deswegen entwickeln sie natürliche Resistenzen gegen Krankheiten.

Das Futter stammt von nachhaltigen, zertifizierten, gentechnikfreien Quellen und enthält Inhaltsstoffe, die auf den Ernährungsbedürfnissen von Wildlachsen basieren. Jede Futterformulierung wird so zusammengestellt, dass sie am besten zum bestimmten Lebensabschnitt des Lachses passt. Das Meeresprotein im Futter stammt aus wissenschaftlich betreuten nachhaltigen Fischereien. Der Futtermittelverwertungsfaktor liegt bei etwa 1,7 im Vergleich zu Landproteinen ist das sensationell, das bis zu 9 betragen kann. Es werden auch keinerlei Wachstumshormone, Impfstoffe und Antibiotika verabreicht!

Durch ihre große Bewegungsfreiheit entwickeln die Fische eine ideale Muskelstruktur! Die Meeresgehege werden nur mit 2% Lachs besetzt, 98 % bleibt Meerwasser. Dieser Lachs wird auch gerne als Sashimi serviert, da er ein süßliches Umami-Aroma hervorbringt.



*denn.....  
die Natur war vor uns*

Der Ora King Lach präsentiert die höchste Stufe bei der Lachszucht und steht dem Wildlachs in nichts nach!

Nach bestem Gewissen für meine Freunde und Gäste des kulinarischen Genusses  
recherchiert! [www.peter-scharff.de](http://www.peter-scharff.de)

**Mein Küchen-Tipp:**

Wie oben schon geschrieben, kann der Fisch ehr gerne roh in allen Facetten zubereitet werden. Im Ofen gegart, empfehle ich die Temperatur bei max. 80 °C – 90° C einzustellen. Meine Empfehlung: Schön gesalzen, mit Kräutern und wenig Olivenöl extra nativ, eingewickelt in Folie, oder kurz und heiß gegrillt, aber innen bitte nicht über 45° C. Ein Genuss!

