

Informationen über den Import von selbstgefangenem Wildlachs und Heilbutt 2025

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 Wildlaches 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/Ende September 2025. Weitere Infos siehe unten**
Annahme für die Verarbeitung.



ALASKA A LA CARTE AG

Ania Wandfluh - Plüss

Nächstenacher 5

3615 Heimenschwand

Tel. 033 453 11 86 / info@alaska-wildlachs.ch / www.alaska-wildlachs.ch

Transportkosten in die Schweiz

USD \$390.00/ pro 20kg Box

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

Transportkosten innerhalb Alaska

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

Räucher- und Verpackungskosten

Lachs kaltgeräuchert (lox) und vakuumiert	\$ 8.99/ Pfund
Lachs und Heilbutt roh (fresh frozen) vakuumiert	\$ 3.99/ Pfund
Lachs heiss geräuchert (kippered) und vakuumiert	\$ 5.89/ Pfund

Die Verarbeitung des selbstgefangenen Fisches, dauert nach Ankunft in der Räucherei **mindestens 7 Tage**.

Bezahlung vor Ort: Kredit-Karte (5% Rabatt auf Räucherkosten) oder Barzahlung (10% Rabatt auf Räucherkosten)

Wichtige Informationen zur Verpackung und zum Versand

Wenn Ihr euren Fisch bereits vakuumiert in die Räucherei bringt, empfehlen wir euch diese selbst mit nach Hause zu nehmen. Falls dies nicht möglich ist, muss der Fisch erneut gewaschen und neu vakuumiert werden, 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 mit zu nehmen, da für jede einzelne Fischart teure Gesundheitszeugnisse ausgestellt werden müssen.

Sommeröffnungszeiten



Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	09.00 – 17.00 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 Termine telefonisch, per E-Mail oder per SMS vereinbart werden.

Bei Annahme für die Verarbeitung von selbstgefangenem Fisch **bis am 16. August 2025** erfolgt die **Lieferung** in die Schweiz **im September 2025**.

Bei Annahme für die Verarbeitung von selbstgefangenem Fisch **ab dem 17. August 2025** erfolgt die **Lieferung** in die Schweiz **im Dezember 2025**.

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

Custom Seafoods

35722 Kenai Spur Highway
Soldotna, Alaska, 99669
Mo – Sa: 09.00 - 17.00 Uhr geöffnet

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 könnt ihr das Fischverarbeitungsticket bereits vor der Abreise ausfüllen und ausdrucken.