



DELIKATESSEN
KÖSER
DIE WELT DES GENIESSENS
seit 1862



Lachsbrevier



»Königlicher Salm«

Liebe Genießer,
mit diesem »Königlichen Salm« erhalten Sie heute einen Räucherlachs der Extraklasse!

An dieser Stelle sei noch erwähnt, wie gut er Ihnen tut, denn Räucherlachs enthält neben wertvollen Omega-3-Fettsäuren viele Bestandteile, die zu einer gesunden Ernährung beitragen können. Um den Genuss noch zu steigern, erfahren Sie in diesem Brevier mehr über Lachs: Seine Herkunft, die milde Salzung, der Geschmacks-Garant und vieles mehr.

Auch erfahren Sie auf den folgenden Seiten, dass es (wenn Sie eine ungeschnittene Seite erhalten haben) gar nicht so schwer ist, einen Räucherlachs z. B. selbst zu schneiden und wie Sie »Königlichen Salm« am besten lagern.

Guten Appetit!

Philippe Köser

PS: Mein Versprechen finden Sie auf der Seite 11.



Was ist Köser-Lachs?

Nur besondere Lachse

Für Köser-Räucherlachs werden von erfahrenen Fachleuten nur Fische mit einem besonders ausgewogenen Fettgehalt (der Gattung „Salmo salar“) und ausschließlich aus atlantischen Gewässern bei Schottland, Norwegen, Island, Färöer und Grönland ausgesucht.

Es werden keine Pazifik-Kanada-Lachse der trockeneren Gattung „oncorhynchus“ verwendet. Auch alle anderen Lachssorten lehnt Köser für **KÖNIGLICHER SALM** ab.

Mild durch wenig Salz

Köser-Lachs wird mild gesalzen. Zum Vergleich: Räucherlachs aus dem Kühlregal des Einzelhandels

muss, um den langen Handelsweg besser überstehen zu können, mit viel mehr Salz versehen werden.

Der Geschmacks-Garant

Der Geschmack von Köser's Königlichem Räucherlachs wurde oft im In- und Ausland kopiert, ohne zu dem gleichen feinen Ergebnis zu kommen. Sorgfältige Auswahl frischer Lachse und die sorgfältige Räucherung nach altem, traditionellen Hausrezept sind wesentliche Grundlagen für einen **KÖNIGLICHER SALM**. Schonend mild und trocken liebevoll einzeln durchgeführte Handsalzung ist ein weiterer entscheidender Unterschied. Bei Köser finden Sie also keine handelsüblichen, industriell eingespritzten Lake-Zusätze.



Unvergleichlich:

Köser-Lachs zergeht zart auf der Zunge. Mild und leicht rauchig im Geschmack ist er bekömmlich und schmeckt nach „mehr“!

Direktversand

Aromaversiegelt und in der traditionellen Geschenkverpackung kommt **KÖNIGLICHER SALM** per Kurier direkt zu Ihnen.

Das appetitliche Aussehen

Das Aussehen von Köasers außergewöhnlichem **KÖNIGLICHER SALM**, der Räucher-Lachsseite mit Tradition, ist, je nach Ursprung, außen (Schuppe-seite) silbrig-gelb. An der inneren (Fleisch-) Schnittseite ist er ansprechend appetitlich lachsfarben.

100 % Lachs-Genuss

Vorgeschnittener Köser-Lachs ist stets ohne Haut und gänzlich ohne Gräten. Man nennt diesen Filetschnitt „Trim E“. Er ist der aufwendigste den es gibt. Sogar die ganzen Seiten, die man selbst in Scheiben schneidet, enthalten keine Gräten. Das Bauchfett ist bei **KÖNIGLICHER SALM** immer sauber entfernt.

Bei Köser bekommen Sie also den 100%igen Lachs-Genuss. Köser-Räucherlachs ist etwas Besonderes, Köstliches, von einer so erlesenen Qualität, dass er, weil er so gut schmeckt, beim Empfänger kaum älter wird als 2–3 Tage.

Lagerung bei 4 °C 8–9 Tage

Wenn Sie Ihren Lachs nicht sofort essen möchten, können Sie ihn problemlos 8–9 Tage aufbewah-

ren. Hierbei ist es wichtig, dass Sie Köser-Lachs an einem trockenen und kühlen Ort, am besten bei einer Temperatur von höchstens 4 °C, lagern.

In der ***„Truhe“ drei Monate

Für einen späteren Genuss können Sie Köser-Räucherlachs aber auch in seiner Aromaversiegelung ganz oder portionsweise in Frischhaltefolie oder Pergamentpapier einfrieren und bis zu 3 Monate in der Tiefkühlung lagern.

Was heißt MHD?

Ein Wort zum MHD, dem Mindest-Haltbarkeits-Datum; es ist kein Verfallsdatum. Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt lediglich eine Empfehlung wieder, bis zu welchem Datum bei Einhaltung vorgegebener Bedingungen die Qualität »mindestens« unverändert bleibt. Dieses Mindesthaltbarkeitsda-

tum ist also nicht maßgebend für die Genussstau-lichkeit. Entscheidend ist beim Räucherlachs von Köser die korrekte Lagerung, um seinen unvergleichlichen Geschmack und das erstklassige Aussehen optimal zu erhalten.

Gesundheit

Lachs ist reich an Nährstoffen, versorgt uns mit hochwertigem Protein, mit Vitaminen und Mineralien und vor allem mit natürlichen ungesättigten Omega-3-Fettsäuren. Umfangreiche Forschungen verschiedener Institutionen legen die Vermutung nahe, dass der Verzehr von Fisch sich nicht nur positiv auf das Herz-Kreislaufsystem, sondern auch auf die anderen Organe auswirkt. Stiftung Warentest kommt zu dem Ergebnis „Wer Lachs isst, lebt gesund“, und das gilt ausdrücklich auch für den mit Sorgfalt gefarmten Zuchtlachs.



Salm-Farming-Aquakultur

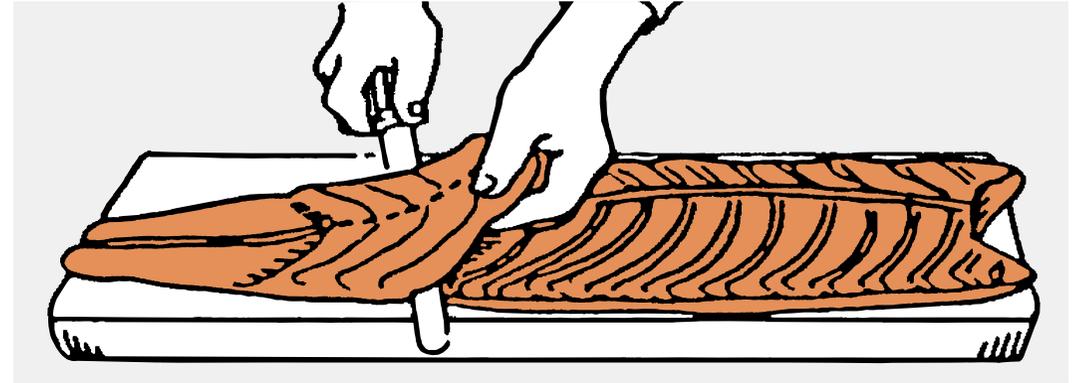
Da in Europa die Wildlachse bedroht sind und glücklicherweise heute sehr strengen, stark limitierten Fangbeschränkungen unterliegen, heißt die Antwort auf die Frage nach der Quelle: Zucht, das Salm-Farming. Fast alle heute auf dem deutschen Markt angebotenen Lachse atlantischen Ursprungs sind Zuchtsalme.

Ein anfänglicher Boom, besonders in Norwegen und Schottland, ließ die schwimmenden Lachszuchtanlagen wie Pilze aus der Erde wachsen. Staatliche Unterstützung, schlechte Pflege und der Traum vom schnellen Geld brachten nicht nur reihenweise Pleiten, sondern leider auch riesige Mengen unkontrollierter und schlechter Lachs-Qualitäten zu Sonderpreisen auf den Markt. Die Presse wies zu Recht auf Missstände hin und brachte mit stimmungsanregenden Slogans die gesamte Zucht in Verruf. Seitdem es dem Menschen gelungen ist auch im Meer zu farmen, muss man auch hier zwischen seriösen, streng kontrollierten, also

verlässlichen Farmanlagen und anderen genau unterscheiden.

Seit 1980 ist die Köser-Qualitätskontrolle bereits bei der Zucht der für Köser-Lachs bestimmten Fische dabei. Geprüft werden nicht nur die Lage und der Bau, sondern auch die Wasserzu- und -abfuhr der auf See schwimmenden Lachsfarmen. Ständig wird eine strenge Fütterungskontrolle durchgeführt, um absolut sicherzustellen, welcher Salm eines Tages ein Köser-Räucherlachs werden darf. Köser kauft nur die langsam wachsenden Lachse. Sie sind zwar teurer in der Aufzucht, jedoch wegen ihrer Widerstandsfähigkeit und des langsamen Wachstums den in der freien Wildbahn wachsenden Lachsen ähnlicher. Dies wirkt sich auf Geschmack und Genuss besonders positiv aus.

Hinter dem **KÖNIGLICHER SALM**, dem Räucherlachs von Köser, stehen fünf Generationen traditionsreiches Fachwissen, über 150 Jahre handwerkliche Erfahrung und seit 1862 eine eiserne Konsequenz in der Auswahl erlesener Qualität.



Scheiben von ca. 8–10 cm Länge flach abschneiden.

Schneideanleitung

Anschnitt des Lachses: Das Lachsmesser etwa 10 cm vom Schwanzende entfernt ansetzen und zum Schwanzende hin flache, hauchdünne Scheiben schneiden. Führen Sie das Messer langsam, mit leicht schrägem Ziehen und leichtem Druck durch das zarte Fleisch.

Durch intensives Einwirken des Rauches am dünnen Schwanzende, und weil hier der Lachs durch seine ständigen Schwimmbewegungen nur einen geringen Fettanteil ansetzen konnte, sind die ers-

tens 2 bis 3 Scheiben besonders würzig (etwas salziger). Der typisch feine Lachsgeschmack kommt ab der 3. oder 4. Scheibe voll zur Geltung.

Zur Lagerung des angeschnittenen Lachses schneiden Sie die lose Haut ab und bedecken den Räucherlachs mit Frischhaltefolie oder Pergamentpapier, dadurch bleibt die Anschnittfläche saftig. Dann den Räucherlachs unbedingt kühl und trocken lagern.

Der Geschenkservice

Ob zum Geburtstag der Tochter, für den Kollegen zum Jubiläum, der Nachbarin als Dank, den Eltern zur Freude, einem besonderen Freund, den wichtigen Geschäftspartnern, Mitarbeitern als Anerkennung oder einem Ihnen verbundenen Menschen – eine kleine Aufmerksamkeit ist immer angebracht. Und sie muss ankommen – sowohl inhaltlich als auch pünktlich. Sogar in der oft sehr hektischen Weihnachtszeit.

Köser nimmt Ihnen den Versand zuverlässig ab. So vermeiden Sie überfüllte Geschäfte und suchen nicht mehr lange nach dem passenden Geschenk.

Vorfreude ist auch beim Schenken eine große Freude. Dieser – seit Jahrzehnten bewährte – Geschenkservice hält was er verspricht.

Sie wählen den Artikel aus und entscheiden ob dieser direkt an den Geschenkpempfänger oder in Form eines Gutscheines verschickt werden soll. Um den Versand kümmert sich Köser. Wissen Sie, an welchem Tag Ihr Geschenk eintreffen soll? Sind Sie sicher, dass der oder die Beschenkte zu Hause ist? Mit einem Gutschein stellen sich diese Fragen nicht. Sie überreichen ihn einfach in der mitgelieferten Schmuckhülle.

Gerne versenden wir diesen auch direkt an den Gutschein-Empfänger.



Köser-Delikatesen zum Bestellen

Köser bietet dem Genießer und dem Hobbykoch über 350 Delikatessen aus aller Welt. Einen Kurzüberblick finden Sie auf der Rückseite dieses Breviers.



Alle fertigen Köser-Gerichte werden im Hause noch handwerklich und liebevoll zubereitet. Das ist nur einer der bedeutenden Unterschiede zu herkömmlicher Industrieware. Köser verwendet hierfür nur erstklassige Zutaten. Die erprobten Zubereitungsanleitungen sind zuverlässig, in ihrer Art einzigartig und begleiten Sie „bis auf den Teller“.

Darüber hinaus steht Ihnen eine Vielzahl küchenfertiger „Roherzeugnisse“ wie z. B. Fischfilets, Fleisch und Zutaten zur Verfügung. Rezepttipps inklusive.



Qualité pour
le Gourmet
– zu Ihrer Sicherheit!

Mein Versprechen – für Ihre Zufriedenheit

Nur beste Zutaten werden zur Herstellung von Köser-Delikatessen verwendet.

Eine schonende Zubereitung sorgt für erstklassige Qualität. Staatlich anerkannte Lebensmittel-Kontrolleure überwachen und prüfen jeden einzelnen Vorgang. Schließlich gelangen diese Spitzenprodukte aromaversiegelt zum Empfänger. Das ist mein Versprechen an Sie und Ihre (Geschäfts-) Freunde – hierfür verbürge ich mich persönlich. Köser wird auch weiterhin nach dem seit über 150 Jahren für meine Familie geltenden Grundsatz »Qualität und Service« handeln. Darauf können Sie sich hundertprozentig verlassen.

Guten Appetit!

Philippe Köser

Köser-Delikatessen-Versand

✉ Postfach 29 02 53
D-27532 Bremerhaven
☎ (+49) 0471 - 97 97 20
☎ (+49) 0471 - 97 97 21
✉ info@koeser.com
www.koeser.com

Bei einem Bestellwert über € 85,00 entstehen Ihnen keine zusätzlichen Verpackungs- und Versandkosten. Sollte Ihr Auftrag diesen Wert einmal nicht erreichen, so betragen die anteiligen Versand- und Verpackungskosten für Sie nur € 10,35 (Mindestbestellwert € 25,00). Mit € 1,95 anteiliger Versicherungspauschale ist Ihre Delikatessen-Sendung automatisch gegen Bruch, Feuer und Diebstahl versichert.

Ja, ich möchte bei Ihnen Delikatessen bestellen und bitte um Zusendung des aktuellen Köser-Katalogs.

Name / Vorname _____
Straße/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____
Geb.-Datum _____

Bitte
freimachen,
falls Marke
zur Hand

Deutsche Post
ANTWORT 

Köser
Delikatessen-Versand
Postfach 29 02 53
D-27532 Bremerhaven

KÖSERS VIELFALT

RÄUCHERLACHS & CO. · SPEZIALITÄTEN · CAVIAR · KRUSTENTIERE · FEINFISCHE · SUPPEN & SAUCEN
FLEISCH, WILD & GEFLÜGEL · SÜSSE SCHLEMMEREIEN · VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN · ZUTATEN



Qualité pour
le Gourmet
– zu Ihrer Sicherheit!