

Whisky und Lachs

Wenn es gegen Weihnachten geht, leisten sich Herr und Frau Schweizer gern einen edlen Bissen auf dem Teller. Zu den beliebtesten Tafelfreuden gehört ein feiner Lachs. Nur: Wo erhält man heutzutage beste Qualität, ohne sich dabei aus Artenschutz- oder Handlungsgründen ein schlechtes Gewissen machen zu müssen? Die Blattmann Trading GmbH in Lenzburg ist sich der Wünsche einer qualitätsbewussten, sensibilisierten Kundschaft bewusst und setzt ausschliesslich auf Produkte, deren Nachhaltigkeit garantiert ist, zum Beispiel mit dem schottischen Rauchlachs von Loch Fyne. Das «Freedom Food Label» der Lachsaufzucht von Loch Duart bürgt dabei sowohl für eine artgerechte Tierhaltung wie für eine nachhaltige Umweltbewirtschaftung. Jeder verkaufte Lachs ist für den Kunden rückverfolgbar bis zum Ei. Um sich von der Qualität und den umweltgerechten Standards selbst zu überzeugen, bietet das diesjährige Whiskyship eine gute Gelegenheit. Erstmals lassen sich dort an einem «Whisky & Lachs Tasting» (Samstag, 26. November; Anmeldung unter www.whiskyship.com) ausgesuchter Whisky und köstlicher Lachs parallel degustieren. Simon Briggs, Verkaufsdirektor von Loch Fyne, wird persönlich einige Zeit



dem interessierten Publikum über die Aufzucht und Verarbeitung des Rauchlaches in Schottland Rede und Antwort stehen. «Qualität vor Quantität» – diesem Firmenkonzept bleibt Blattmann Trading auch bei anderen Meeresprodukten treu, wie ein Blick auf das erweiterte Sortiment zeigt. Dazu gehören die geräucherten Miesmuscheln sowie die Austern von Loch Fyne. Kenner bescheinigen diesen Austern, dass man die gute Wasserqualität sofort spürt. Sie sind nicht so salzig wie herkömmliche Produkte, aus dem einfachen Grund, weil viel frisches Quellwasser aus den schottischen Bergen ins Loch Fyne fliesst. Und das Beste: Loch-Fyne-Austern sind die ersten Austern weltweit, die in Kürze ein Bio-Zertifikat erhalten werden.



Weitere Informationen unter:

www.blattmann-trading.ch