

**Ihr persönlicher Finanz- und Anlageberater**

**Ausgabe 46**

vom 12. November 2006

ams jürg bosshart  
asset management support  
wiedenstrasse 33c  
9470 buchs

tel +41 (0)81 756 75 75  
mobile +41 (0)79 330 34 55  
fax +41 (0)81 756 75 77  
info@derkursstimmt.ch  
www.derkursstimmt.ch



## **SPECIALS als GUESTMASTER**



### **Eine einzigartige Erfolgsgeschichte**

***Das ist die einzigartige Erfolgsgeschichte der ersten Lachsräucherei der Schweiz, der Dyhrberg AG in Balsthal: Vor 40 Jahren gründeten die drei Unternehmer-Pioniere Ove Hansen, Brido Petersen und Leo Belser die erste Lachsräucherei der Schweiz. Daraus hat sich die in der Branche bekannte Lachsräucherei Dyhrberg in Balsthal entwickelt. Sie wurde im Laufe der vier Jahrzehnte zwar oft kopiert, gehört aber bis heute zu den bald einzigen noch relevanten Lachsräuchereien in der Schweiz.***

Es ist kaum zu glauben: Bis zum Jahre 1965, also bis zur Gründung der Lachsräucherei Dyhrberg AG, wurden Rauffische ausschliesslich konsumfertig aus nordischen Ländern in die Schweiz importiert. Obwohl das qualitativ hochstehende Räuchern von Fleisch- und Wurstwaren in der Schweiz auf eine lange Tradition zurückblicken konnte, hatte das Räuchern von einheimischen und ausländischen Fischen hier zu Lande nie wirklich Fuss gefasst – und dies nicht einmal in jenen Zeiten, als einige Lachse noch bis zum Rheinfall hinaufschwammen.

Saumon fumé galt damals als teure Delikatesse, die sich nur Wenige leisten konnten.

Gastro-Pionier Ueli Prager popularisierte dann den Rauchlachs in seinen Mövenpick-Betrieben. Doch das Ziel des Unternehmer-Trios Hansen, Petersen und Belser war nicht die Popularisierung und Vulgarisierung des Rauchlachs (wie dies leider heute infolge der industriellen Massen- und Billigproduktion zum Teil zu beobachten ist), sondern primär die Qualitätssteigerung und damit die Profilierungsmöglichkeit in der Schweizer Gastronomie. Mit Dyhrberg-Rauchlachs sollten die Gastronomen und Restaurateure in der Schweiz in die Lage versetzt werden, ihren Gästen erstklassige, qualitativ überdurchschnittliche Rauchlachsprodukte anbieten zu können.

### **Qualität als Unternehmensmaxime**

Qualitätssteigerung ist damals wie heute auch eine Frage des effizienten Transports der Frischfische in die Schweiz. Durch die damals langen und vielfach eher unprofessionellen Transportmethoden endete der Fischtransport in der Schweiz öfters mit tranig oder verdorben riechenden Produkten.

So wurden erstmals alle Anstrengungen darauf ausgerichtet, den frisch gefangenen Lachs gekühlt in die Schweiz zu transportieren, ihn sofort zu verarbeiten, zu räuchern und noch am gleichen Tag auszuliefern.

Die gesamte Strategie wurde von Anfang an auf höchste Qualität und nicht auf Massenproduktion ausgerichtet – eine Unternehmensphilosophie, die sich in den 40 Jahren des Bestehens der Dyhrberg AG ausgezeichnet bewährt hat und den eigentlichen Grundstein für den nachhaltigen Erfolg der ersten Lachsräucherei der Schweiz bildet.



**Ihr persönlicher Finanz- und Anlageberater**

**Ausgabe 46**

vom 12. November 2006

ams jürg bosshart  
asset management support  
wiedenstrasse 33c  
9470 buchs

tel +41 (0)81 756 75 75  
mobile +41 (0)79 330 34 55  
fax +41 (0)81 756 75 77  
info@derkursstimmt.ch  
www.derkursstimmt.ch



### **Handwerkliche Zubereitung**

In der Lachsräucherei Dyhrberg in Klus/Balsthal werden heute rund 60% Wildlachs und etwa 40% kontrollierter Zuchtlachs geräuchert. Die Lachse werden über Nacht gewässert und am nächsten Tag von Hand filetiert und gesalzen. Es ist grobes Meersalz, das auf den Fisch kommt, auf das dünne Schwanzende etwas weniger, auf das dicke Mittelstück etwas mehr, keine Stelle darf zu wenig oder zu viel gesalzen sein. Die gleichmässige Würzung des ganzen Lachses ist eines der Erfolgsgeheimnisse der Dyhrberg-Produkte, was allerdings viel mit traditioneller Räucherkunst und mit engagiertem Arbeitseinsatz verbunden ist. Zwei bis drei Tage liegt der Lachs nun im Salz, bis er die optimale Menge Flüssigkeit verloren hat.

### **Traditionelle Räucherkunst**

Später gelangen die so vorbereiteten Lachse in die mit Buchen- und Eichenholz belegten Räucheröfen und werden sorgfältig geräuchert. Das handwerkliche Räuchern im, aus Stein gemauerten Holzofen, erfolgt ausschliesslich nach traditionellen Methoden. Der Fisch soll sein ursprüngliches Aroma behalten. Deshalb verzichtet Dyhrberg konsequent auf die Beifügung von Farb- und Geschmackszusätzen sowie -verstärkern!

Gerade diese sorgfältige, zeitlich aufwendige Räucherung ist es, welche den Rauchlachserzeugnissen von Dyhrberg den feinen und aromatischen Geschmack verleiht. Im Gegensatz zur üblichen maschinellen Kurzräucherung im Chromstahlofen oder sogar der billigsten Flüssigrauchmethode schwört Dyhrberg also auf die traditionelle Kalt- und Heissräucherung im Holzofen.

## **Ihr persönlicher Finanz- und Anlageberater**

### **Ausgabe 46**

vom 12. November 2006

ams jürg bosshart  
asset management support  
wiedenstrasse 33c  
9470 buchs

tel +41 (0)81 756 75 75  
mobile +41 (0)79 330 34 55  
fax +41 (0)81 756 75 77  
info@derkursstimmt.ch  
www.derkursstimmt.ch



### **Hoher Convenience-Grad**

Die einzigen Maschinen, die bei Dyhrberg im Einsatz stehen, sind denn auch die Aufschnitt- und Vakuummachines. Wurden anfänglich vorwiegend ganze unparierte Rauchlachsseiten an die Kunden in der Gastronomie ausgeliefert, erwartet heute auch der Gastronom immer mehr bereits vorgeschnittenen Rauchlachs.

### **„Fine Food“ vom Feinsten**

Die Qualität und die Kontinuität hat seine Spuren hinterlassen; immer mehr private Kunden wollen in den Genuss dieser hochstehenden Lachsprodukte kommen. Waren bis vor einigen Jahren die Gastronomie, diverse Catering-Unternehmen und Fluggesellschaften die Hauptkunden der Dyhrberg AG, ist sie heute in diversen namhaften Detailhandelsketten mit Eigenmarken vertreten. Obwohl der Markt immer mehr mit Billig- und Billigstprodukten überschwemmt wird, gibt es doch wieder vermehrt den Kunden, welcher bereit ist, für Qualität ein wenig mehr zu bezahlen.

Ob Globus oder Coop Fine Food, die Dyhrberg AG ist der Partner im Premium-Bereich.



### **Kontrollierte Beschaffung**

Bei der Beschaffung achtet die Firma Dyhrberg auf eine konsequente Kontrolle der Wildlachse bereits in den ausgewählten Fanggebieten sowie auf eine strenge Auswahl einiger weniger Lachsfarmen als Lieferanten, welche sowohl den tierschutzrechtlichen als auch den hohen Dyhrberg-Standards bezüglich natürlicher Fütterung und Hygiene zu entsprechen vermögen. Dies ist mitunter einer der Gründe, warum sich Dyhrberg jedes Jahr den Inspektionen der verschiedenen Zertifizierungsanstalten wie Bio Suisse, MSC (Marine Stewardship Council) oder der IMO Controll stellt.

### **Dyhrberg – der Seafood-Spezialist**

Neben der Lachsräucherei vertreibt die Dyhrberg Tochtergesellschaft Interlachs unter dem Markennamen „Krista“ qualitativ hochstehende tiefgekühlte Krusten- und Schalentiere sowie Menufische. Eine weitere Kernkompetenz, welche heute kaum mehr wegzudenken ist.

**Ihr persönlicher Finanz- und Anlageberater**

**Ausgabe 46**

vom 12. November 2006

ams jürg bosshart  
asset management support  
wiedenstrasse 33c  
9470 buchs

tel +41 (0)81 756 75 75  
mobile +41 (0)79 330 34 55  
fax +41 (0)81 756 75 77  
info@derkursstimmt.ch  
www.derkursstimmt.ch



### **Fazit**

Die Marke Dyhrberg steht seit nunmehr 40 Jahren nicht nur für Exklusivität, Qualität und Innovation, sondern ebenso für Fairness zum Fisch und dessen Handel. Dabei bleibt man dem Grundsatz treu, ausschliesslich mit ausgesuchten kleineren und mittleren Fischerei- und Fangbetrieben zu kooperieren. Zum einen werden damit althergebrachte Fischer-Traditionen erhalten, zum anderen wird damit ein Beitrag zur Existenzsicherung der Wildlachs-Fischer im Atlantik, Pazifik und in der Ostsee geleistet. Nicht eine unsinnige Sortimentsbreite, sondern vielmehr die Bekenntnis zur Qualität, Fairness zu seinen Partnern sowie die Aufrechterhaltung ethisch-unternehmerischen Werte sind ausschlaggebend für den nachhaltigen Erfolg der Dyhrberg AG:

Gestern, Heute und in der Zukunft.



**Verlangen Sie noch rechtzeitig vor Weihnachten und für Firmengeschenke den Bestellkatalog an. Entweder bei [info@derkursstimmt.ch](mailto:info@derkursstimmt.ch) oder direkt bei Herrn Ralf Weidkuhn, Verkaufsleiter ID/KAM der Dyhrberg AG.**

**Dyhrberg AG**

**Solothurnerstrasse 40**

**4710 Klus/Balsthal**

**Tel. +41 62 386 80 00**

**Tel. +41 62 386 80 09 direkt**

**Fax. +41 62 386 80 19**

**[r.weidkuhn@dyhrberg.ch](mailto:r.weidkuhn@dyhrberg.ch)**