

A man wearing a white hairnet, a red apron over a light-colored jacket, and blue gloves is holding a metal tray with several salmon fillets. He is standing in a dark, industrial-looking curing room with metal racks in the background. The lighting is dramatic, highlighting the man and the salmon.

— ECHT  
GENUSS  
HANDGEMACHT

The logo for Dyhrberg, featuring a stylized orange 'D' with three wavy lines to its right.

Dyhrberg



# ERSTE LACHS- RÄUCHEREI

## NORDISCHE TRADITION IN SCHWEIZER PREMIUM QUALITÄT

Pioniergeist und viel Engagement zeichnete die jungen Unternehmer aus, als sie im Jahr 1965 begannen, Lachs nach alter nordischer Tradition in der Schweiz zu räuchern.

Der Erfolg hat ihnen Recht gegeben: Das qualitativ hochstehende Produkt fand sofort Anklang. Schon bald wollten Fachleute nicht mehr auf Delikatessen von Dyhrberg verzich-

ten. Über den Detailhandel sind diese heute auch dem grossen Konsumentenkreis zugänglich. Dyhrberg steht für exklusive Qualität bei Lachs- und vielen Fischprodukten. Gourmets haben die besonderen Vorzüge von Dyhrberg längst erkannt: z.B. der Rauchlachs – mit viel Handarbeit, traditionell und einzigartig im Holzofen veredelt – wie vor hundert

Jahren, jedoch unter Berücksichtigung modernster Hygienestandards.

Der feine Geschmack wird ausschliesslich durch Naturrauch erreicht und nicht durch Zusätze beeinflusst. Das schonende Dyhrberg-Produktionsverfahren unterscheidet sich deutlich von der weit verbreiteten industriellen Räucherung.

**KRISTA**  
top seafood



# NACHHALTIGE FISCHEREI

## EINGEHEND KONTROLLIERT

Dyhrberg-Wildlachs stammt aus dem Pazifik, wo wir mit ausgesuchten, kleineren und mittleren Fang-Betrieben arbeiten, die eine schonende Fangmethode mit Leine und Haken garantieren. Aufgrund der steigenden Nachfrage und der schwindenden Bestände in den Weltmeeren, stammt heute immer mehr Lachs aus Aquakulturen.

Auch hier werden strenge Auflagen der Fischereibehörden vorgegeben und überwacht. Die Räuchermanufaktur Dyhrberg verarbeitet, neben Lachsen aus Irland (Bio Knospe) und Island, alle ihre Norweger Frischlachs- und Rauchlachsprodukte aus qualitativ hochstehenden und exklusiven Lachsen von der Inselgruppe Bömlo. Die sehr naturnahe Aufzucht

Partner der



Lachszucht wie in der freien Natur.

Bömlo ist «natural Food» und hat die DNA eines absolut gesunden atlantischen Lachses.

Wildlachse werden aus biologischen Gründen sowie um die Überfischung zu vermeiden, nur in den Monaten Juli bis Oktober gefischt. Sie werden sofort auf dem Schiff ausgenommen und tiefgekühlt. So stehen sie uns das ganze Jahr praktisch fangfrisch zur Verfügung. Lachse aus der Aquakultur gelangen wöchentlich auf Eis gekühlt und mit grosser Sorgfalt behandelt zu uns, wo sie durch erfahrene Mitarbeitende eingehend kontrolliert werden. Dyhrberg versteht es, traditionelle Produktionsmethoden mit modernsten Hygienestandards zu vereinen.



der Lachse trägt wesentlich zu dieser ausserordentlichen Qualität bei. Die Tiere sind während ihrer gesamten Wachstumszeit vollumfänglich der brachialen Natur des hohen Nordens ausgesetzt. Mit der deutlichen geringeren Besatzungsdichte haben die Lachse ausreichend Bewegungsfreiheit für ihre Entfaltung. Nachhaltigkeit ist oberstes Gebot bei der Zucht.



# VIEL HANDARBEIT

## FINGERSPITZENGEFÜHL UND HANDWERKLICHES KÖNNEN

Bei Dyhrberg verarbeiten speziell ausgebildete Mitarbeitende die Fische behutsam und mit viel Feingespür.

Jedes Stück wird mit reinem Trinkwasser gespült, von Hand filetiert und anschliessend mit hochwertigem Meersalz bestreut. Das Veredeln verlangt viel Fingerspitzengefühl und handwerkliches Können –

nur so ist ein vorzügliches Produkt garantiert.

Filetieren und Entgräten:

Reine Handarbeit wobei jeder Handgriff und Schnitt perfekt sitzt.





# RÄUCHERN IM HOLZOFEN

## KULINARISCHE MEISTERSTÜCKE MIT TRADITION

Dyhrberg gelingt, durch das von Generation zu Generation überlieferte Originalverfahren des Salzens und Räucherns, ein kulinarisches Meisterstück. Im Gegensatz zur heute üblichen maschinellen Kurzüucherung, schwört Dyhrberg auf die traditionelle Methode im Holzofen.

Der Prozess des Räucherns dauert mehrere Tage, in welchen der Räuchermeister all sein Wissen und Können einsetzt, um die aussergewöhnlichen Leckerbissen herzustellen.

Wir wollen unseren Kunden das Aussergewöhnliche anbieten.



Der Räuchermeister reiht die vorbereiteten Lachsseiten ein. Diese werden während mehreren Tagen im kalten Rauch bei weniger als 30 °C veredelt.



# WENN FISCHE PARIEREN

## ES GIBT IMMER EINEN GRUND

Nach dem Auskühlen der Lachsseiten, die nun als Saumon fumé gelten, übernehmen Spezialistinnen das Parieren. Die im Fleisch verbliebenen einzelnen Gräten werden mit chirurgisch feinen Zangen entfernt, mit einer Genauigkeit und Geschwindigkeit, die Zuschauende immer wieder in Erstaunen versetzen. Fettreserven und unschöne

Hautstücke werden weggeschnitten, die Seiten auf Wunsch tranchiert, die einzelnen Stücke mit Cellophan getrennt und in Lachsform vorsichtig aufgelegt. Dem kulinarischen Genuss steht damit nichts mehr im Wege.

Schälen, trimmen, schneiden, formen, schützen, verpacken ...





# HEISSRAUCH- SPEZIALITÄTEN

## EIN KULINARISCHES FEUERWERK

Andere Fische – andere Methoden. Bachforellen, Felchen, Makrelen, Heringe oder Aale, aber auch Lachsstücke eignen sich dank ihres Fettgehaltes ideal zum Heissräuchern.

Dabei werden die vorbereiteten Fische bei Temperaturen über 80 °C langsam zu unverkennbaren Delikatessen geräuchert.

Heissrauchspezialitäten verfeinern jedes Sommerbuffet, passen perfekt zu Salat. Leicht aufgewärmt mit passenden Beilagen, versprechen sie ein delikates Gourmet-Mahl.

Die sorgfältig ausgewählten Makrelen erhalten in Reih und Glied über der Glut von Buchen- und Eichenholz ihre unverwechselbare Farbe und den typischen Geschmack.





# DELIKATESSEN FÜR GENIESSER

## ZU BESONDEREN ANLÄSSEN NUR VOM BESTEN

In immer wieder neuen Variationen sind dem Genuss von Dyhrberg-DelikatesSEN kaum Grenzen gesetzt. Hier nur einige Vorschläge zur Zubereitung von Rauchlachs und Heissrauchfisch. Diese und weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf [www.dyhrberg.ch](http://www.dyhrberg.ch)

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf. Kombinieren Sie beispielsweise geräucherten Heilbutt mit Lachs, kreieren Sie feine Mousses oder eindrucksvolle Terrinen. Mit Dyhrberg-Produkten liegen Sie bestimmt richtig.



*Dyhrberg fördert seit Jahren den Kochberuf durch Unterstützung diverser Lehrlingswettbewerbe sowie nationaler und regionaler Kochkunstteams.*



*Auch der Gourmetkoch, Dino Mengisen vom Landgasthof Hirschen in Diegten vertraut auf Dyhrberg-Produkte.*



# ANGEBOTE FÜR GOURMETS

## EIN GESCHENK FÜR ALLE SINNE

In unseren Geschenksets liegt nicht nur erlesenster Lachs, sondern auch viel Erfahrung, Handarbeit und Liebe zum Detail. Sie können sicher sein: Mit Dyhrberg kommt stets kulinarischer Hochgenuss auf den Tisch.

Bei den von Ihnen Beschenkten genauso, wie bei Ihnen selbst – sei es an Feiertagen, zum guten Geschäfts-

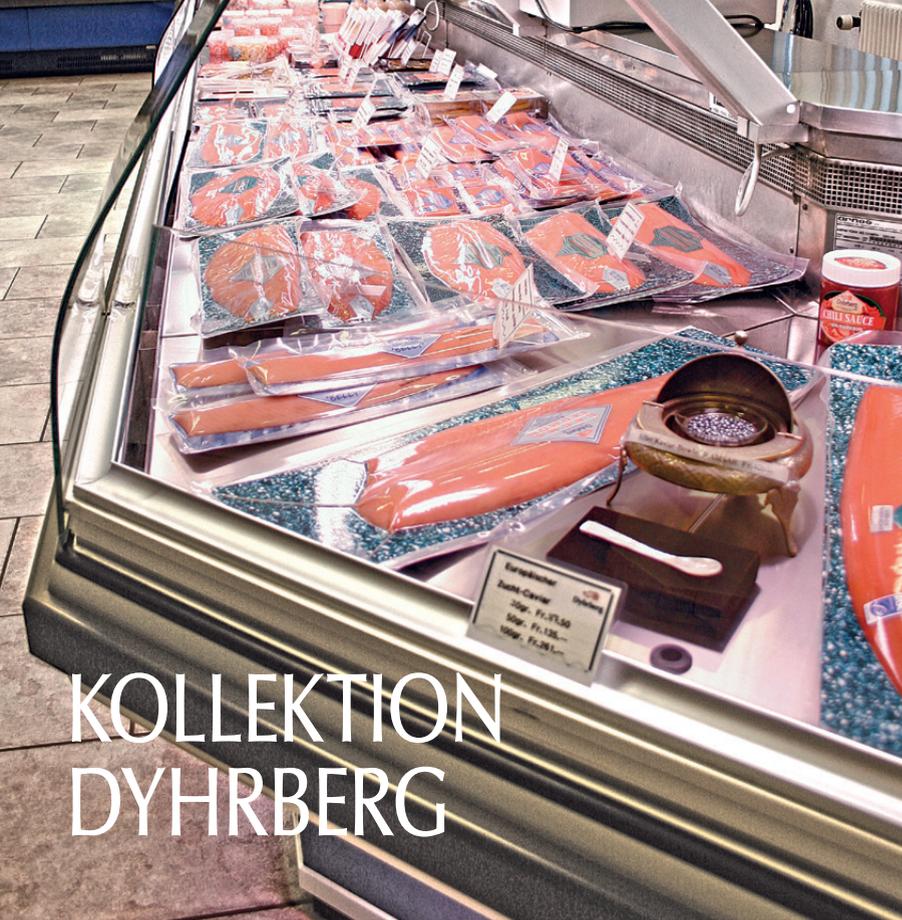
abschluss, beim romantischen Dinner oder einfach zu einem gelungenen Abend. Dank der raffiniert zusammengestellten Auswahl haben Sie garantiert die passende Überraschung bereit.

Ob Partyseite ganz oder tranchiert, Lachsrückenfilet mit Meerrettich-Mousse, begleitet von prickelndem



Champagner oder einem trockenen Weisswein: Unsere attraktiven Geschenksets lassen Ihnen die Wahl und zugleich die Freude, auf die persönlichen Passionen und Vorlieben Ihrer Freunde und Partner einzugehen.

Weitere Variationen stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage individuell zusammen.



# KOLLEKTION DYHRBERG

## IM GUTEN DETAILGESCHÄFT, IN UNSEREM VERKAUFLADEN UND ÜBER [dyhrberg.ch](http://dyhrberg.ch)

Delikatessen von Dyhrberg finden Sie überall dort, wo Qualität geschätzt wird:

Im guten Detailgeschäft, beim Spezialisten, in unserem Verkaufsladen in Klus/Balsthal sowie über: [www.dyhrberg.ch](http://www.dyhrberg.ch).

Wählen Sie aus kalt- oder heissgeräucherten Fischen, hochwertigen Krustentieren und weiteren köstlichen Früchten unserer Meere aus. Mit der Marke «Krista» bietet Dyhr-

berg auch tiefgekühlte Produkte an: z.B. klassische Egli- und Zanderfilets, Scampi, diverse Riesencrevetten, kanadische Clearwater-Jakobsnüsse oder Hummerfleisch. Selbstverständlich gelten für sie die gleichen Werte, wie für das ganze Sortiment – Spitzenqualität bei der Herkunft und Verarbeitung sowie Transparenz in der Deklaration.

# NACHHALTIGKEIT

## DYHRBERG FÖRDMT DIE FISCHEREI NACHHALTIG

Im Sinne der Unternehmensphilosophie, die nachhaltige Fischerei zu fördern, passt Dyhrberg ihr Sortiment laufend den neusten Richtlinien von WWF und weiteren Umweltschutzorganisationen an.

Die Kunden profitieren damit von einem Angebot, welches laufend auf die ökologische Produktion angepasst wird und auch unseren Nachkommen den Genuss köstlicher Fische und Meeresfrüchte sichert.

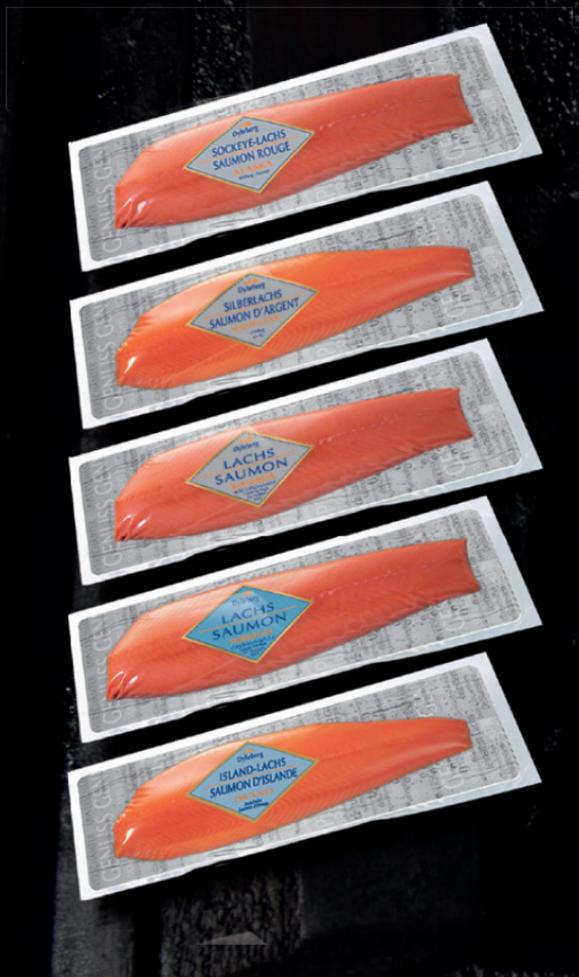
Im Wildfangbereich setzt Dyhrberg fast (wenn vorhanden) ausschliesslich auf MSC zertifizierte, bei der Aquakultur auf ASC oder FOS zertifizierte Betriebe und Produkte.

Dyhrberg ist prozessseitig IFS zertifiziert sowie anerkannter Bio Suisse (Knospe) Produzent.

Diverse Holzofenprodukte sind zudem Kosher anerkannt.

**KRISTA**  
top seafood





ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT

Dyhrberg AG, CH-4710 Klus/Balsthal, Telefon 062 386 80 00  
Fax 062 386 80 19, admin@dyhrberg.ch, www.dyhrberg.ch

  
**Dyhrberg**  
Erste Lachsräucherei in der Schweiz