

SELECT: *finest*



The King



Produkt

- 8 Eine japanische Tradition**
Die Ike Jime-Technik verspricht einzigartigen Fischgenuss.
- 24 SELECT:Rotbarsch**
Frischer, feiner Farbklecks aus der Tiefe
- 40 SELECT:Huchen**
Der König der Alpenflüsse ist bereit für sein Comeback.
- 42 SELECT:Sortiment**
Unser exklusives Fisch-, Meeresfrüchte- und Fleischsortiment für höchste Ansprüche

Reportage

- 12 König der Krabben**
Wir haben den norwegischen Königskrabben-Fischer John Roger Eriksen ins Nordpolarmeer begleitet.

Interview

- 20 Topfgucker**
Kurz nachgefragt – fünf Spitzenköche im Blitzinterview
- 26 Umami im Kopf**
Besuch bei Koch und Gastronom The Duc Ngo in Berlin

Story

- 30 Kitchen Haute Couture**
Die SELECT-Story: Auf der Suche nach den besten Produkten

Portrait

- 34 Die Unbestechlichen**
Mit allen Sinnen – in der Bremerhavener Manufaktur landen Fisch und Meeresfrüchte aus aller Welt an. Welche es ins SELECT-Sortiment schaffen und wie sie ausgewählt werden, erzählen wir hier.



26

MR. UMAMI
The Duc Ngo mischt asiatische mit internationalen Länderküchen und damit seit Jahren die Gastroszene auf.



- 12 KÖNIGLICHER GENUSS**
Besuch im Nordpolarmeer – eine Reise zu den norwegischen Königskrabbenfischern

20

CHEF ZUM GESPRÄCH, BITTE!
Herzhaft oder süß? Der liebste Gast? Wir haben kurz und knackig nachgefragt.



34

AUF SINNESREISE
Wir haben den Qualitätskontrolleuren und Filetiermeistern und -meisterinnen in der Bremerhavener Manufaktur über die Schulter geschaut.

Ahoi Chef!

Beste Rohware gehört in die besten Küchen. Denn das Besondere strömt dem zu, der es wirklich will. Elektrisieren Sie Ihre Sinne. Lassen Sie sich auf das Außergewöhnliche ein. Finden Sie Ihren Catch of the day. In unseren Bildern und Geschichten rund um das, was wir schätzen.

SELECT. Einige der feinsten Produkte der Welt. Für Sie ausgewählt. Von uns handverlesen.

Echte Spitzenküche
braucht Spitzenprodukte.

Darum gibt es Deutsche See SELECT,
unser exklusives Fisch-, Meeresfrüchte- und
Fleischsortiment für höchste Ansprüche.
Was den Namen SELECT trägt, stammt von
ausgesuchten Partnern und ist garantiert
von bester Qualität und Frische.

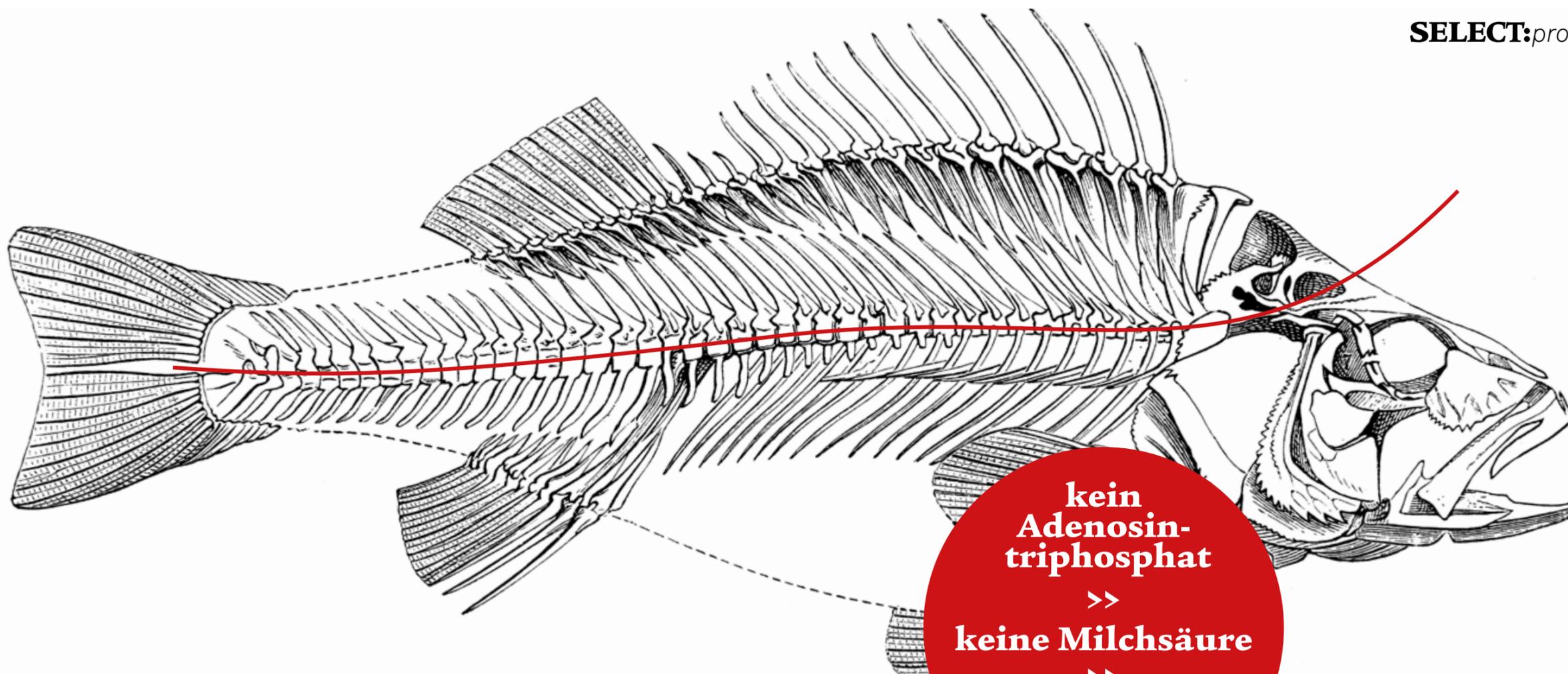
SELECT:
finest



J. Ike Jime

Eine japanische Tradition

Ike Jime heißt die japanische Art einen Fisch zu töten, die enormen Einfluss auf Frische und Geschmack nimmt. Nicht umsonst hat der Gault & Millaut Restaurantguide Deutschland das Thema im vergangenen Jahr zum Trend erkoren. Zu Recht, denn der Geschmack eines mit der Ike Jime-Technik geschlachteten Fisches ist überwältigend.



kein Adenosin-triphosphat
 >>
keine Milchsäure
 >>
beste Sensorik

Ein gezielter Schlag, das Durchtrennen der Hauptschlagader und aus ist es mit dem Fisch. So rasch der Tod nach dem Fang, so lang ist der nun einsetzende Prozess, bei dem im Körper des Fisches jede Menge passiert. Dieses Zeitfenster zwischen Schlachtung und voll ausgeprägter Erstarrung ist jenes, in dem wir den Fisch ausbluten lassen, ausnehmen und direkt zubereiten oder ihn auf Eis legen und darauf warten, dass die erstarrten Muskeln sich wieder entspannen. Da kann es dann schon mal zwei bis drei Tage dauern, bis das Fleisch wieder weich genug und genießbar ist.

Wenig Stress, viel Geschmack

Biochemisch betrachtet endet mit der Blutzirkulation die Versorgung der Muskeln mit Sauerstoff, was dazu führt, dass sich Milchsäure ansammelt und der pH-Wert sinkt. Wie schnell dieser Prozess abläuft, hängt nicht nur von der Art des Fisches und seiner Temperatur beim Fang und bei der Lagerung nach dem Schlachten ab, sondern auch vom schnellen Einsetzen des Todes und dem Stress, den das Tier vor und während der Schlachtung erfährt. Ist ein Fisch beim Fang und bei der Schlachtung intensivem Stress ausgesetzt, setzt der Erstarrungsprozess früher ein und hält länger an. Die Folgen: Die mikrobielle Zersetzung beginnt schneller. Textur und Geruch verändern sich und das so genannte Gaping setzt ein, bei dem das Filet seine Struktur verliert.

In der japanischen Küche, in der Qualität und Frische von Rohfisch eine wesentliche Rolle spielen, ist man diesem Zusammenhang schon vor Jahrzehnten auf die Schliche gekommen und hat eine eigene Schlachttechnik entwickelt: Ike Jime.

Ike Jime – schlachten ohne Stress

Die japanische Art einen Fisch zu töten, beginnt bereits vor dem Schlachten. Nach dem Fang wird der Fisch für einige Stunden in ein ruhiges Becken gesetzt, um sich vom Fang- und Transportstress zu erholen. Erst wenn er sich entspannt hat, wird er mit ruhiger Hand aus dem Wasser gehoben. Ein rascher Stich in den Teil des Gehirns, der an das Rückenmark anschließt, führt dazu, dass der Fisch nichts mehr fühlt – auch nicht den nun folgenden Schnitt hinter dem Kopf, der zum Ausbluten gesetzt wird. Mit einem weiteren Schnitt wird die hintere Wirbelsäule durchtrennt und ein langer Draht in den Rückenmarkskanal geschoben. Dieser Moment ist entscheidend, denn nun schüttet der Körper kein ATP (Adenosintriphosphat) aus. Das ATP ist an Prozessen in den Zellen beteiligt, die Energie erzeugen – bleibt die Versorgung der Zellen aus, verhindert das die Anhäufung von Milchsäure in den Muskeln. Die chemischen Prozesse, die schließlich zur voll ausgeprägten Erstarrung führen, verlangsamen sich dadurch signifikant. Zum Schluss wird der Fisch kurzzeitig in Eiswasser mit einem Salzgehalt zwischen zwei und drei Prozent gelegt, was ungefähr dem Salzgehalt des Meeres entspricht. Da der Fisch selbst nur ein Prozent Wasser enthält, wird durch den osmotisch entstehenden Druck das restliche Blut ausgeschwemmt.

Ike Jime-Wolfbarsch von Deutsche See

Die Unterschiede zwischen einem traditionell und einem mit der Ike Jime-Technik geschlachteten Fisch, sind mit bloßem Auge zu erkennen: Die Filetstruktur bleibt auch nach Stunden nahezu vollständig erhalten, ebenso die natürliche Farbe. Vom außerordentlichen klaren Geschmack und einer cremigen Sensorik schwärmen mittlerweile immer mehr Spitzenköche in Europa. Deutsche See bietet im Nordostatlantik gefangenen Ike Jime-Wolfbarsch von herausragender Qualität an. Die Lieferung erfolgt in kleinen Stückzahlen und nach Verfügbarkeit, da die Anzahl europäischer Fischer, die Ike Jime anwenden, noch begrenzt ist. Nun bleibt abzuwarten, ob sich Ike Jime in Deutschland, wo die Technik bisher nur zu Erprobungszwecken zugelassen ist, etablieren wird – allerdings sind nicht nur Fischer und Köche davon überzeugt, dass die Methode dem Fisch weit weniger Leid zufügt als das Schlachten nach einem dumpfen Schlag auf den Kopf. Fest steht allerdings schon jetzt, dass sich über den Geschmack der so geschlachteten Fische nicht streiten lässt.

- SHORT CUTS IKE JIME**
- Vor dem Schlachten erholen sich die Fische in ruhigen Becken vom Fang- und Transportstress
 - Die Schlachtung ohne Stress beeinflusst Fleischqualität und Geschmack positiv
 - Ein rascher Stich ins Gehirn führt zum sofortigen Hirntod – der Fisch fühlt nichts mehr
 - Das Einführen eines Drahts in den Rückenmarkskanal verhindert die Ausschüttung von ATP (Adenosintriphosphat) und damit die Anhäufung von Milchsäure in den Muskeln
 - Das Gaping, bei dem das Filet seine Struktur verliert, bleibt aus
 - Das Filet zeichnet sich durch einen besonders klaren Geschmack und eine cremige Sensorik aus



John Roger Eriksen ist Fischer in dritter Generation in Båtsfjord. Königskrabben werden in der Barentssee allerdings erst seit den 1970er Jahren gefangen, denn die auch als Monsterkrabben bezeichneten Tiere sind Einwanderer aus dem nördlichen Pazifik.

KÖNIG DER

Mit jedem Teller verlässt nicht nur ein sorgfältig zubereitetes Gericht die Küche, sondern mit ihm die vielen Geschichten der Dinge, die auf ihm liegen.

KRABBEN

Diese beginnt hinter dem Polarkreis im arktischen Båtsfjord, wo der norwegische Fischer John Roger Eriksen auf der Jagd nach einer besonderen Delikatesse ist: Der Königskrabbe.



Möwen begleiten die Rubin auf dem Weg ins Nordpolarmeer und hoffen auf ein reichhaltiges Frühstück. Fischer und Vögel sind dabei so vertraut miteinander, dass sie den einen oder anderen Leckerbissen aus der Hand fressen.

Noch ist das Meer ruhig. Gleitet die Rubin durch die sanften Wellen der Barentssee, unterwegs zu einem Punkt, 40 Kilometer vor der Küste von Båtsfjord in der norwegischen Finnmark. Hier wurde John Roger Eriksen geboren und hier, 600 Kilometer nördlich des Polarkreises, liegt die 2.000-Seelen-Gemeinde geschützt in einem Fjord, am Eingang zum Nordpolarmeer. Obwohl nur ein Randmeer des Arktischen Ozeans scheint es grenzenlos, und doch gibt es eine Grenze, die das Meer seit 2011 in zwei nahezu gleichgroße Hoheitsgebiete teilt: ein norwegisches und ein russisches. Was für die Fischer eine nicht zu überschreitende rote Linie ist, wird von den Königskrabben ignoriert. Unaufhaltsam wandern sie seit den 1960er Jahren vom russischen Murmansk aus Richtung Westen und haben das Meer vor der nordnorwegischen Küste erobert.

Sonntagsfischer adé

Der große Kjetel sitzt am kleinen Tisch in der Kajüte und schmiert sich ein Wurstbrot, während John Roger, die Füße in dicken Wollstrümpfen auf der Armatur neben dem Steuerruder, aus einem Isolierbecher Instantkaffee trinkt. Der kleine Kjetel, sein Neffe, bereitet das Deck für das Einholen der Reusen vor. „Der große Kjetel und ich fischen seit 13 Jahren zusammen“, erzählt John Roger, in dritter Generation Fischer in Båtsfjord. Je weiter die Rubin sich Richtung offenes Meer bewegt, desto stärker schaukelt der rote Schiffsrumpf in den Wellen. Nach zwanzig Minuten auf Kurs

meldet sich die Küstenwache, bittet um Übermittlung des Ziels, der geplanten Dauer des Fangmanövers, der Anzahl von Menschen an Bord. Die norwegischen Fischereigesetze gelten als die strengsten der Welt. „Um Königskrabben fangen zu dürfen, muss man bestimmte Voraussetzungen erfüllen. Neben einem entsprechend ausgerüsteten Schiff, muss der Eigner in der Gemeinde gemeldet und bei jedem Fang an Bord sein. Ein Schiff kann nur erwerben, wer in den vergangenen fünf Jahren mindestens drei Jahre in der Berufsfischerei auf einem norwegischen Schiff gearbeitet hat“, erklärt John Roger. So soll sicher gestellt werden, dass nur Berufsfischer vom Geschäft mit den Königskrabben profitieren. Vor dieser Regelung kamen diejenigen, die die Fischer in Båtsfjord „Sonntagsfischer“ nannten – Amateure auf der Jagd nach Königskrabben und dem schnellen Geld. Seit 2001 jedoch wird der Fang über Lizenzen und Quoten geregelt. „Das System ist stramm organisiert“, weiß John Roger. „Unter dem Dach des Ministeriums für Handel, Industrie und Fischerei sorgen eine Reihe staatlicher Institutionen dafür, die Fischerei profitabel und gleichzeitig ressourcenschonend zu gestalten. Nach Öl, Gas und Metall sind Fisch und Fischprodukte nämlich unser wichtigstes Exportgut.“ In Zahlen übersetzt sind das rund zehn Milliarden Euro, die Norwegen 2017 mit dem Export von Fisch und Meeresfrüchten erwirtschaftet hat. An diesem Montag Ende Oktober ist es für John Roger der letzte Königskrabbenfang in diesem Jahr – die Quote ist erschöpft. „Wir könnten

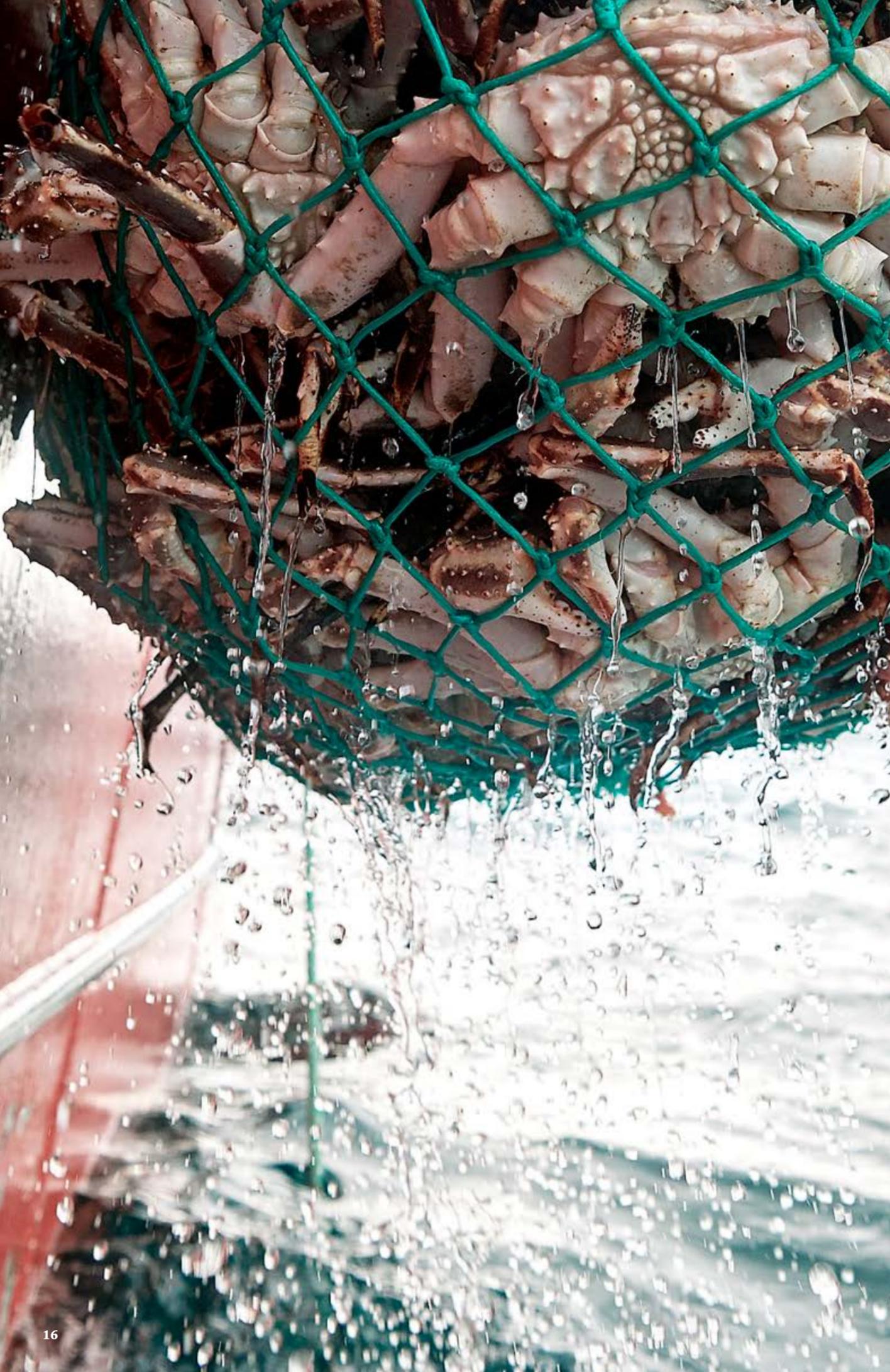
noch Abertausende Königskrabben fangen, denn das Meer unter uns ist voll davon. Allerdings ist die Qualität der Krabben über das Jahr nicht konstant. Erst mit Fangbeginn ab Oktober ist genug Fleisch in den Beinen der ausgewachsenen Tiere. Im Frühjahr und Sommer, wenn die Tiere sich häuten, ist die Ausbeute mager und sie schmecken nicht so gut“, sagt John Roger, setzt die Füße auf den Boden und nickt dem großen Kjetel zu. Es ist Zeit.

Ungebetene Gäste

Die beiden Männer treten aus der Kajüte heraus an Deck. Der Wind hat aufgefrischt und Wasser schwappt über den Bootsrand. Jeder nimmt einen festen Platz ein: Der kleine Kjetel an der Zugrolle an der Reling neben einem zweieinhalb Meter langen Stahl Tisch. Der große Kjetel steht einen Meter hinter ihm, vor einer viereckigen Luke, über die die Königskrabben in den Schiffsrumpf wandern und John Roger am Heck des Schiffs. Eine rote Boje markiert den Anfang der 120 Meter langen Leine, an denen 20 Reusen hängen. Der kleine Kjetel nimmt die Boje auf, greift in ein grünes Tau, legt es über eine Rolle und startet den Motor. Nach einer Minute erscheint ein zwei mal zwei Meter großer Stahlrahmen, umspannt mit einem grünen Netz an der Wasseroberfläche. Das grüne Tau verdoppelt sich und der große Kjetel greift die zweite Leine, spannt sie über eine weitere Transportrolle hinter der Luke, wo John Roger sie aufnimmt und zum Heck führt. Jetzt ist die ganze Reuse aus dem Wasser geho-

ben, zur Hälfte gefüllt mit Königskrabben. Körper an Körper liegen sie in der Reuse, ihre langen Beine in alle Richtungen ausgestreckt. Die drei Männer greifen den Stahlrahmen und der kleine Kjetel senkt das tropfende Netz langsam auf dem Stahl Tisch ab. John Roger öffnet die Reuse und alle drei beginnen damit, die Königskrabben zu sortieren. Nur erwachsene Männchen dürfen gefangen werden und wandern durch die geöffnete Luke in den mit Wasser gefüllten Schiffsrumpf. Junge Krabben und Weibchen werfen die drei Männer zurück ins Meer. Die deutlich kleineren weiblichen Königskrabben tragen unter ihrem Panzer bis zu 500.000 Eier, eine dunkle Masse, die aussieht wie nasser Sand. Aus rund zwei Prozent dieser Eier werden einmal erwachsene Königskrabben – jedes Weibchen zeugt also rund 10.000 Nachkommen pro Jahr. „1977 wurden die ersten Königskrabben im 150 Kilometer von Murmansk entfernten norwegischen Varanger gefangen. Heute stapeln sie sich quasi auf dem Meeresgrund und würden wohl alles kahlfressen, wenn wir sie nicht befischen würden“, sagt John Roger, während er eine kleine weibliche Königskrabbe in der Hand hält und aufmerksam betrachtet. Sie hat sich auf dem Meeresgrund in dünnem, schwarzen Garn verfangen und kann sich kaum bewegen. Während John Roger nach einem Messer greift und die Krabbe neben der Luke ablegt, spricht er weiter: „Die Tiere sind Fluch und Segen. Sie fressen alles, was ihnen zwischen die Scheren kommt und haben das Ökosystem bereits irreversibel verändert. Das einzig Gute an ihnen ist ihr

weiter auf Seite 18



Tropfend hebt sich die prall gefüllte Reuse aus dem Meer. Das Heben, Leeren und Senken der Fangkörbe folgt einer festen Choreographie und die Männer arbeiten schweigend in der eisigen Kälte auf dem Nordpolarmeer.

FOTOS: HARI PULKO



Mit 1.000 Kilogramm Königskrabben unter Deck landet die Rubin am Hafen von Båtsfjord an. Dort werden sie beim Zwischenhändler nach Größe und Qualität sortiert.

Die Königskrabben werden mit reichlich Wasser gespült und dann mit Hilfe einer hüfthoch montierten Klinge in zwei Hälften gespalten. Die Beine werden anschließend auf Eis gelegt und schockgefrostet.

Geschmack, sie zahlen sozusagen einen Preis für ihren Aufenthalt.“ Und während er das erzählt, befreit er die Königskrabbe, die dabei ganz still hält, von ihren Fesseln; nickt zufrieden, als sie ganz langsam ihre sechs langen Beine streckt und mit den Scheren wackelt, von denen die rechte, die dem Kampf dient, stets größer als die linke ist, und die zum Greifen und Schaufeln beim Fressen benutzt wird. John Roger schreitet an die Reling, über der bereits die nächste prall gefüllte Reuse tropfend hängt, und lässt die Königskrabbe zurück ins Meer plumpsen. Eine kleine Geste, die von großem Respekt zeugt – vor dem Meer, seinen Bewohnern und der Königskrabbe, „die schließlich keiner gefragt hat, ob sie umziehen möchte“, sagt John Roger.

Sanfte Killer

So ruhig wie die nächsten Stunden an Bord der Rubin vergehen, so ruhig sind auch die Tiere. Das Rauschen der Wellen und des Winds wird lediglich begleitet vom leisen Surren des Motors; jeder kennt seine Aufgaben und die stille Choreographie braucht keinen Text. Beherzt, ohne dabei grob zu sein, greifen die Männer nach den Königskrabben in den Reusen, prüfen Geschlecht, Größe und Anzahl der Beine. Anders als ihr Ruf sind die Tiere weder angriffslustig, noch bewegen sie sich besonders schnell. Überhaupt geht es an Bord der Rubin ganz anders zu als in den actionreichen Dokumentationen, in denen von mörderischen Killerkrabben die Rede ist. „Wir kennen diese Filme natürlich“, sagt John Roger und lächelt. „Es ist schon ein Unterschied, ob man in der Barents- oder Bering-

see fischt. Die Fischer aus Alaska müssen viel weiter hinaus aufs Meer fahren als wir und sind meistens mehrere Tage unterwegs, manchmal bei heftigen Wind- und Wetterverhältnissen. Aber ob die Königskrabben vor der Westküste Alaskas übellauniger sind als hier vor Båtsfjord? Wer weiß das schon so genau.“ Der große Kjetl lacht, ein bisschen Seemannsgarn gehört zum Geschäft. Gegen 14 Uhr, nach sechs Stunden milchig-trübem Tageslicht, beginnt es im polaren Winter bereits zu dämmern und die Rubin setzt den Heimatkurs. Nachdem sie am Steg von Båtsfjordbruket, dem örtlichen Zwischenhändler, festgemacht hat, klettert John Roger hoch auf die Kaimauer und macht den Lastenkran klar. Der große und der kleine Kjetl klettern ein Stockwerk tiefer in den Schiffsrumpf, öffnen das Deck und lassen das Wasser aus dem Tank. John Roger lässt eine große gelbe Kiste nach der anderen hinab, in die jetzt die Königskrabben wandern, um dann auf der Kaimauer in weitere Kisten sortiert zu werden. „Die Preise für die Königskrabben, die wir Zwischenhändler an die Fischer zahlen, richten sich nach der Größe und dem Gewicht der Tiere“, sagt Thor-Erik Rasmussen, an diesem Tag verantwortlich für die eingehenden Fänge, während er die Kistenreihe abschreitet und anerkennend nickt.

Nicht ganz das große Geld

Als alle Tiere ausgeladen, sortiert und gewogen sind, setzen sich John Roger und Thor-Erik in dessen Büro, während Kjetl und Kjetl klar Schiff machen. Insgesamt haben John Roger und seine Crew an diesem Tag 1.000

Kilogramm gefangen. „Beachtlich“, sagt Thor-Erik und John Roger nickt. „Reich kann man mit dem Fang von Königskrabben nicht werden, denn in diesem Jahr ist der Fang auf drei Tonnen pro Lizenz begrenzt“, sagt er „aber sie sind ein gutes Zubrot.“ Inzwischen ist es 16 Uhr und dunkel. Während die Rubin dem Feierabend entgegensteuert, geht die Arbeit für Thor-Erik Rasmussen und sein Team jetzt erst los. Die Königskrabben werden in einer Halle mit reichlich frischem Wasser gespült, um Sand, Schlick und Algen zu entfernen und dann geht es ihnen an den Kragen. „Diese Königskrabben werden vor Ort getötet, die Beine auf Eis gelegt und morgen früh im 250 Kilometer entfernten Vardø schockgefrostet. Auf diese Weise entgehen die Krabben dem Lebendtransport, bei dem rund 30 Prozent der Tiere sterben“, sagt Thor-Erik Rasmussen. Keine acht Stunden sind vergangen, als John Roger

und seine Zwei-Mann-Crew sich auf den Weg gemacht haben und nun liegen die frischen Königskrabbenbeine auf Eis, fertig, um gekocht und verspeist zu werden. Hier in Båtsfjord isst man sie am liebsten mit etwas Zitronensaft beträufelt und mit frisch gehackter Petersilie bestreut. So wie John Roger und seine Crew an diesem Abend. Das heutige Ende der Fangzeit markiert allerdings auch das Ende der Saison. Jetzt wartet ein langer dunkler Dezember auf die Fischer von Båtsfjord, bevor im Januar der Skrei, der Winterkabeljau vor der Küste erscheint. „Genug Zeit, um die Netze zu flicken, denen die Biester in diesem Jahr ordentlich zugesetzt haben“, sagt John Roger. Draußen herrscht tiefdunkle Polarnacht, wandern die Königskrabben über den Grund des Fjords, wandert ein sanft grün leuchtendes Nordlicht über Båtsfjord. Was für unglaubliche Geschichten das sind, die neben der Königskrabbe auf dem Teller liegen.

SHORT CUTS KÖNIGSKRABBE

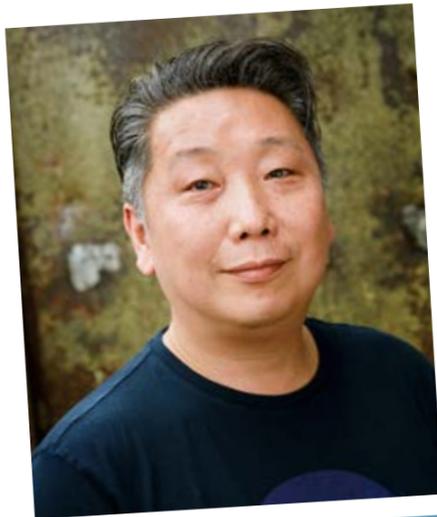
> **HEIMAT**
Nördlicher Pazifik zwischen Sibirien und Alaska.
Die Umsiedlung wurde von Stalin in die Wege geleitet. Anfang der 1960er wurden dann auf Befehl von Chruschtschow die ersten Königskrabben in Murmansk ausgesetzt. Seitdem wandern sie kontinuierlich Richtung Westen.

> **FANGMENGEN**
2017 in Norwegen:
1.945 Tonnen Königskrabbe
Zum Vergleich:
412.441 Tonnen Kabeljau
113.776 Tonnen Schellfisch

> **MÄRKTE WELTWEIT**
Europa:
überwiegend tiefgefrorene Beine
Asien:
lebendige Tiere, per Flugzeug
Königskrabbe spielt in Asien größere kulinarische Rolle als in Europa – Südkorea importierte 2017 für 20 Millionen Euro.

TOPFGU CKER

KEINE ZEIT FÜR VIELE WORTE, DENN IN DER KÜRZE LIEGT DIE WÜRZE.



YOSHIZUMI NAGAYA

Restaurant Nagaya
Düsseldorf

Wie sieht eine kulinarische Liebeserklärung bei Ihnen aus? Gerichte aus meiner Kindheit, die bereits meine Mutter für mich gekocht hat. Da meine Eltern mit Fisch gehandelt haben, würde ich dabei auf Fisch zurückgreifen.

Kartoffelsalat – mit Mayonnaise oder Brühe? Japanisch mit japanischer Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Senf und Rogen.

Ethik in der Küche? Bedeutet den respektvollen Umgang mit Ressourcen.

Herzhaft oder süß? Beides mag ich sehr gerne.

Welches kulinarische Thema liegt Ihnen am Herzen? Ich liebe es immer noch, in meiner Heimat Japan auf die Suche nach kulinarischen Schätzen zu gehen. Und natürlich die hohe Kunst des Gastgebens.

Das Leckerste aus dem Meer? Königskrabbe.

Der liebste Gast? Ein Gast, der Spaß hat.

Der perfekte Tag? Ein längerer Tag – meine Tage sind nie lang genug.



ALEXANDER DRESSEL

Hotel Bayrisches Haus
Potsdam

Kartoffelsalat – mit Mayonnaise oder Brühe? Meine Großmutter stammt aus Ostpreussen und meine Mutter bereitet Kartoffelsalat bis heute nach ihrem Rezept zu: Süß-sauer mit Essig, Speck und Gewürzgurken.

Ethik in der Küche? Wir haben einen Handlungsauftrag gegenüber kommenden Generationen. Dazu zählt zum Beispiel die Verwendung sauberer Produkte aber auch die Verbannung von Plastikverpackungen für Lebensmittel.

Herzhaft oder süß? Herzhaft.

Welches kulinarische Thema liegt Ihnen am Herzen? Kulinarisch beschäftigt mich die Frage nach der Identität der deutschen Küche. Darüber hinaus finde ich es wichtig, das Augenmerk auf Themen wie das Zusammenarbeiten in der Gastronomie zu richten, in der Menschen aus vielen Nationen zusammenkommen. Welche Rollen spielen Rassismus, Respekt und Toleranz? Hier sollte nicht geschwiegen, sondern analysiert und im Sinne der nächsten Generationen aktiv gestaltet werden.

Ihre Lieblingsauster? Sylter Royal.

Der liebste Gast? Genießt.

Der perfekte Tag? Ein volles Restaurant mit zufriedenen Gästen.



ELENA ARZAK

Restaurant Arzak
Donostia, Spanien

Wie sieht eine kulinarische Liebeserklärung bei Ihnen aus? Sie kommt aus dem Meer – im Baskenland spielt Fisch eine sehr große Rolle und daher würde ich ein Gericht mit Fisch zubereiten. Vielleicht mit Seehecht, Tintenfisch, Krustentieren oder Bonito del Norte, spanischem Thunfisch.

Ethik in der Küche? Regional und Saisonal. Wir respektieren die natürlichen Kreisläufe der Natur.

Herzhaft oder süß? Herzhaft.

Welches kulinarische Thema liegt Ihnen am Herzen?

Im Moment bin ich in einer Phase, in der ich alles noch einmal neu überdenke. Ich schaue mir vieles aus der Vergangenheit noch einmal genauer an und lasse Revue passieren – gibt es Zubereitungsarten oder Techniken, die ich noch vertiefen oder auf die ich wieder zurückgreifen möchte? War ich an einigen Stellen vielleicht zu schnell unterwegs? Ich gönne mir jetzt die Zeit zum Reflektieren und möchte der Freude am Genuss wieder mehr Raum geben.

Ihre Lieblingsauster? Die typisch flachen Austern aus meiner Heimat Galizien. Grundsätzlich mag ich aber alle Austern gerne, vorausgesetzt sie sind von hoher Qualität.

Der liebste Gast? Es gibt Gäste, die Geld sparen, um bei uns zu essen. Das berührt mich sehr und es ist mir sehr wichtig, dass besonders diese Gäste eine großartige Zeit bei uns haben.

Der perfekte Tag? Früh aufstehen, mit meinen Kindern auf den Markt gehen, einkaufen und anschließend gemeinsam kochen. Ich liebe es, zu Hause Familie und Gäste zu bewirten.



NILS HENKEL

Restaurant Schwarzenstein
Geisenheim-Johannisberg

Wie sieht eine kulinarische Liebeserklärung bei Ihnen aus? Da ich von der See komme, würde ich auf jeden Fall etwas aus dem Meer zubereiten. Kaisergranat mit Artischocken zum Beispiel.

Kartoffelsalat – mit Mayonnaise oder Brühe? Obwohl ich es aus meiner Kindheit mit Mayonnaise kenne, mag ich es lieber mit Brühe.

Ethik in der Küche? Nachhaltig arbeiten. Wir versuchen alles von einem Produkt zu verarbeiten und nichts wegzuwerfen. Es regt mich auf, wenn ich im Mülleimer Sachen finde, die da nicht hinein gehören.

Herzhaft oder süß? Herzhaft.

Welches kulinarische Thema liegt Ihnen am Herzen? Japan. Die Klarheit der Produkte fasziniert mich und die Produktqualität ist sensationell. Ich würde gerne dorthin reisen und mir das genauer anschauen.

Ihre Lieblingsauster? Gillardeau, das ist für mich die perfekte Auster.

Der liebste Gast? Der, der sich auf alles einlässt.

Der perfekte Tag? Ein sonniger Tag im Frühling oder Sommer, an dem wir unsere Gäste auf der Terrasse mit Blick über die Rheinebene bewirten können.



IRIS BETTINGER

Hotel Restaurant Reuter
Rheda-Wiedenbrück

Wie sieht eine kulinarische Liebeserklärung bei Ihnen aus? Wenn ich meine Zuneigung kulinarisch ausdrücke, dann koche ich mit meinem Mann sein Lieblingsgericht: Pasta mit Garnelen.

Kartoffelsalat – mit Mayonnaise oder Brühe? Brühe.

Ethik in der Küche? Bedeutet unter anderem den achtsamen Umgang mit Ressourcen. Ich verzichte zum Beispiel auf die Zubereitung von Fischen, die auf der Roten Liste stehen oder aus Wildfang stammen. Anders als noch vor einigen Jahren kann man heute ganz wunderbar Fische aus Aquakultur verarbeiten, die neben artgerechter Zucht hervorragende Qualität liefern. Außerdem für mich tabu: Exoten und Singvögel.

Herzhaft oder süß? Fifty-fifty, aber zum Abschluss gerne süß.

Welches kulinarische Thema beschäftigt Sie im Moment besonders? Der deutschen Küche die Identität zu verleihen, die sie verdient. Nach Frankreich sind wir das Land mit den meisten Sterneköchen und ich wünsche mir, dass wir uns das wortwörtlich wieder mehr auf der Zunge zergehen lassen.

Ihr Lieblingsfisch? Rotbarbe. Sanft gegart mit einer aus dem Fond gekochten Sauce.

Der liebste Gast? Ich mag anspruchsvolle Gäste, die offen für Genuss sind – weniger die, die ein Spitzenrestaurant nach dem anderen abhaken. Einfach Gäste, die sich einlassen können.

Der perfekte Tag? Sonntag – da habe ich frei.

Rotbarsch



Seinen Feinden unter Wasser erscheint der Rotbarsch in schlichtem Schwarz, da das Wasser alle Rotanteile herausfiltert. So getarnt lebt er in rund 500 Metern Tiefe und zeigt sein leuchtendes Schuppenkleid erst an Land.

SELECT-Rotbarsch: Frischer, feiner Farbklecks aus der Tiefe

Das Schuppenkleid glänzt und schillert in leuchtendem Granatapfelrot, sodass allein der Anblick Appetit auf mehr macht. Der Rotbarsch bringt aber nicht nur Farbe, sondern auch Geschmack ins Spiel – vor allem, wenn er das Prädikat SELECT trägt.

Für die herausragende Qualität eines SELECT-Rotbarsches sorgt bereits der schonende Fang: Die Fischer vor Island angeln mit Haken an langen Leinen oder von Hand in rund 500 Metern Tiefe. Beim Herausholen lassen sie den Fischen dabei ausreichend Zeit, sich den verändernden Druckverhältnissen anzupassen, sodass Organe und Augen unversehrt bleiben. Einzeln und nicht in Netzen gefangen bleiben sie außerdem von Quetschungen verschont, sodass das Schuppenkleid intakt bleibt und später makellose Filets in der Küche landen. Das feste, weiße Fleisch mit zarten rosafarbenen Nuancen bringt

herzhafte Aromen mit einer leicht nussigen Note mit und enthält dabei relativ wenig Fett. Wer zu Beginn des Frühjahrs einen frischen Rotbarsch in den Händen hält und einen leichten Geruch von gekochtem Kohl wahrnimmt, sollte nicht an seiner Nase zweifeln: Tatsächlich riechen die Fische während der Laichzeit leicht „kohlrig“, was allerdings kaum Einfluss auf den Genuss nach der Zubereitung hat. Und bei dieser ist er so vielseitig wie kaum ein anderer Fisch und zeigt sich in SELECT-Qualität gebraten, gebacken, gedünstet oder pochiert stets von seiner besten Seite.

Chinesische Wurzeln, geboren in Vietnam, aufgewachsen in Berlin – The Duc Ngo sagt von sich selbst, er sei „ein gemischter Mensch“. Mit seiner innovativen asiatischen Crossover-Küche spiegelt er das als Koch und Gastronom wider.



Wenn man mehr als 10 Restaurants besitzt, ist man dann Koch oder Unternehmer? Wenn der Himmel die Grenze ist, wie bleibt man da am Boden? The Duc Ngo wirft viele Fragen auf.

Umami im Kopf

SELECT:finest: Mit 25 Jahren haben Sie Ihr erstes Restaurant eröffnet. Mittlerweile nennen Sie mehr als 10 Läden Ihr eigen. Was sehen Sie, wenn Sie heute, mit 44 Jahren, den The Duc von damals betrachten?

The Duc Ngo: Einen Menschen, in dem ich mich noch immer erkenne, der aber auch naiv, manchmal zu forsch und manchmal sogar ein Idiot war. Heute weiß ich allerdings, dass mich das auch voran gebracht hat. Wer das Risiko zu sehr fürchtet, riskiert nicht nur, dass er eventuell scheitert – er riskiert auch, dass seine Träume und Ziele niemals Realität werden. Wenn ich das Heute betrachte, kann ich meinem jungen Ich vieles verzeihen. Es nicht versucht zu haben, das könnte ich mir allerdings nicht vergeben.

The Duc Ngo wird 1974 im nordvietnamesischen Hanoi geboren. Sein Vater ist Chinese und als es zu Grenzkonflikten mit China kommt, beginnen in Vietnam die Schikanen gegen den chinesischstämmigen Teil der Bevölkerung. Familie Ngo muss ihr Haushaltswarengeschäft im Markt von Hanoi schließen und entscheidet sich schließlich, das Land zu verlassen. Kurz vor der Flucht ver stirbt der Vater und so machen sich The Duc Ngo, seine Mutter und Tanten mit Hilfe einer Schleuserbande allein auf den Weg. Die lange Flucht nach West-Berlin beginnt mit einer Fahrt in einer Dschunke über das Südchinesische Meer. The Duc Ngo ist fünf Jahre alt.

Die Schikanen in Hanoi, der Tod Ihres Vaters, die Flucht – das sind traumatische Erlebnisse, an denen manche Menschen zerbrochen sind. Sie nicht.

Warum nicht? Weil ich Erinnerungen ausgeblendet habe. Ich habe bis heute kein inneres Bild von meinem Vater. Auch an die Flucht kann ich mich nur in Schlaglichtern erinnern. Die vollständige Erinnerung setzt erst wieder mit der Ankunft in Berlin ein. Uns trennte damals nicht viel von dem, was heute beispielsweise die Syrer in Deutschland suchen: Eine sichere Zuflucht und der Wunsch nach einem besseren Leben.

„Wenn ich das Heute betrachte, kann ich meinem jungen Ich vieles verzeihen. Es nicht versucht zu haben, das könnte ich mir allerdings nicht vergeben.“

Wurde es besser? Ja. Am Anfang waren wir noch ganz verhalten. Die Älteren haben uns stets eingetrichtert, dass wir nur Gäste sind und uns gut benehmen müssen, sonst fliegen wir wieder raus. Aber wir Kinder haben rasch Anschluss gefunden. Meine Mutter hat schließlich einen Deutschen geheiratet und die familiäre Sicherheit und Stabilität haben ein Gegengewicht zu den Verlusten und Erfahrungen der Flucht gebildet.

Sie haben in Berlin Abitur gemacht. Waren Sie ein ehrgeiziger Schüler? Gemessen an den Noten eher weniger. Aber ich habe schnell eigene Ziele entwickelt, vor allem sportliche. Im Vergleich zu den anderen Kindern war ich eher klein und pummelig und es gab Mitschüler, die mich aufgezogen haben.



In der vierten Klasse überzeugte mich mein Klassenlehrer, an der Sport AG teilzunehmen und schon im nächsten Jahr war ich der schnellste Läufer der Schule. In der siebten Klasse bin ich mit den älteren Jungen mitgelaufen und habe die Berliner Meisterschaft im 4.000-Meter-Lauf gewonnen. Der Sport hat mir gezeigt, dass sich mit Einsatz und Disziplin ein Ziel erreichen lässt, das hat mich positiv geformt. Besonders interessiert habe mich außerdem Kunst und Musik. Ich wäre sogar fast mal in einer Boyband gelandet. Im Rahmen einer Castingshow habe ich es unter die letzten Acht geschafft.

Ein Onkel kocht für die Familie zu Hause und The Duc Ngo beginnt, sich für das Kochen zu interessieren: vor allem die japanische Küche fasziniert ihn so sehr, dass er nach dem Abitur ein Japanologie-Studium beginnt. Nebenbei arbeitet er in einer der ersten Sushi-Bars Berlins. 1998 bietet ihm ein russischer Geschäftsmann einen Job in Moskau an. The Duc Ngo bricht das Studium ab, fliegt nach Russland und übernimmt die Leitung einer Sushi-Bar.

Geradeaus gedacht wäre eine Ausbildung zum Koch der vernünftigste Schritt gewesen. Stattdessen haben Sie die Uni geschmissen und sind nach Moskau geflogen. Warum? Klingt verrückt und das war es auch. Die Sushi-Bar war in ein Luxuskaufhaus integriert, in dem nur unfassbar reiche Russen verkehrten. Der Job war gut bezahlt und ich hatte bereits die Idee, ein eigenes Restaurant in Berlin zu eröffnen. Meine Entscheidung gegen das Studium und für diesen Job war deshalb auf den ersten Blick vielleicht nicht vernünftig, aber auch nicht kopflos – ich hatte einen Plan. Als mein Bruder

anrief und sagte, dass er die ideale Fläche gefunden hat, habe ich den Vertrag in Moskau nicht verlängert und wusste: Jetzt geht's los!

Nach zwei Monaten und mit dem Startkapital für das erste eigene Restaurant in der Tasche, verlässt The Duc Ngo nach zwei Monaten Moskau. Vor seiner Rückkehr nach Berlin reist er nach New York und London. Er entdeckt unterschiedliche asiatische Küchen und Gerichte, die ihn besonders berühren. Es entsteht die Idee für ein Restaurantkonzept, das diese Gerichte miteinander verbindet: Japanisches Sushi, gegrilltes Fleisch und Nudeln sind die wichtigsten Zutaten seines ersten Restaurants, das Kuchi.

1999 eröffneten Sie mit einem Ihrer Brüder das Kuchi und waren ungemein erfolgreich. Haben Sie das erwartet? Ich habe fest an das Konzept geglaubt. Aber Glaube alleine war es nicht, der zum Erfolg geführt hat. Ebenso wichtig war es, den richtigen Standort zu finden. In der Kantstraße gab und gibt es bis heute ein erfolgreiches traditionelles chinesisches Restaurant. Also sind wir in die Nachbarschaft gezogen, denn unsere Zielgruppe war ja bereits da.

Neben dem Kuchi betreiben Sie in der Kant- und Schlüterstraße weitere fünf Restaurants. Zählt man die anderen Läden hinzu, sprechen einige bereits von einem The Duc Ngo-Imperium? Gefällt Ihnen das? Ich würde eher von einem Ökosystem sprechen. Jedes meiner Restaurants basiert auf einem Gericht, das ich mag. Das allein ist allerdings nicht ausschlaggebend. Entscheidend ist, dass ich von dem Potenzial

eines Gerichts überzeugt bin und dass es mir gelingt, wenn es darum geht, Gerichte oder Stile aus verschiedenen Küchen zu kombinieren, die Distanz zu überbrücken, etwas zu schaffen, das umami ist. Mein Ziel ist es also nicht, wahllos ein Restaurant nach dem anderen zu eröffnen. Erst wenn ich weiß, ob ein Konzept funktioniert oder nicht, gehe ich den nächsten Schritt. Und dieses nächste Konzept muss aus mir heraus entstehen. Natürlich bilde ich mir ein, ein Gespür für Food-Trends zu haben. Aber es muss eine persönliche Verbindung geben.

„Ich bin nicht gierig, nicht unersättlich, ich habe Bock auf Erfolg.“

Dennoch schließen Sie die Gründung eines Franchise-Konzepts mit Filialen in der ganzen Welt nicht aus. Wie passt das zusammen? Sollte ich ein solches Konzept entwickeln, würde ich dieselben Maßstäbe wie bei der Entwicklung eines Einzelrestaurants anlegen: Ich brauche eine persönliche Verbindung zum Produkt. Ob es jemals soweit kommt, weiß ich heute nicht – aber ich schließe es nicht aus. The sky is the limit – der Himmel ist die Grenze, daran glaube ich. Aber ich gehe erst los, wenn ich den Weg vor mir sehe. Ein gutes Food-Konzept ist wichtig, aber auch der richtige Standort, die Zielgruppe oder das richtige Team.

Auf das Kuchi folgt das Next to Kuchi mit Take Away-Gerichten sowie ein weiteres Kuchi-Restaurant in Berlin-Mitte. 2005 eröffnet das Shiro i Shiro und findet weltweit Beachtung, muss nach drei Jahren allerdings wieder schließen. Heute betreibt The Duc Ngo in Berlin außerdem das 893 Ryotei, in dem japanische auf peruanische Küche trifft, das Funky Fisch, das Seafood á la plancha anbietet, das Pho-Restaurant Madame Ngo und das Ngokimpak mit Schwerpunkt auf Buns, Bowls und Ramen. Darüber hinaus serviert The Duc Ngo in seinen zwei Cocolo-Restaurants traditionelle japanische Ramen-Nudelsuppen sowie franko-chinesische Küche im Golden Phoenix. Gemeinsam mit Partnern betreibt er außerdem das Moriki in Frankfurt und Baden-Baden.

Mit dem wachsenden Erfolg wächst auch das öffentliche Interesse – was macht das mit Ihnen? Am Anfang willst du erfolgreich sein und der Weg dahin kostet viel Kraft. Ist der Erfolg da, entsteht der Wunsch vom Gas zu gehen, den Erfolg zu genießen, den Stress zu reduzieren. Genau in diesem Moment hagelt es Angebote – von Unternehmen, Gastrounternehmern, von Fernsehsendern, Buchverlagen und Magazinen. An diesem Punkt

befinde ich mich gerade und natürlich schmeichelt mir die Aufmerksamkeit, aber es entsteht auch Druck, jetzt die richtigen Entscheidungen zu treffen.

Wie behalten Sie dabei die Orientierung? Familie und Freunde helfen mir sehr dabei. Ich bin nicht gierig, nicht unersättlich, ich habe Bock auf Erfolg. Aber nicht um jeden Preis. Um bei dem Bild des Ökosystems zu bleiben: Es kann nur Erfolg haben, wenn es gesund wächst, wenn die Dinge in der Balance bleiben. Dafür muss ich mich auf meine Leute verlassen können. Ich bin kein Chef, der herumbrüllt oder dem gehuldigt werden muss. Mitarbeiter, die sich einbringen, die Bock auf das haben, was wir machen, an die gebe ich gerne ab und sie sollen vom Erfolg profitieren. Wenn ich ein Kontrollfreak wäre, könnte ich die vielen Ideen und Konzepte gar nicht umsetzen und hätte auch keine Kapazitäten im Kopf, um Neues zu entwickeln. Das, was einige Imperium nennen, ist für mich viel mehr ein Kokon. Dort ist mein Zuhause, ist Stabilität und Sicherheit.

Ihr Erfolg ist in aller Munde, aber es gibt auch Misserfolge, wie das Shiro i Shiro. Stimmt. Das Shiro i Shiro war vielleicht der geilste Laden, den ich jemals eröffnet habe. Trotz des sensationellen Erfolgs – 2006 wurde es zu den weltweit 50 besten Neueröffnungen gewählt – bin ich damit untergegangen. 120 Plätzen auf 400 Quadratmetern waren einfach zu viel. Vielleicht habe ich mich von dem Erfolg auch verführen lassen, habe mich zu früh zurückgelehnt und der Ruhm hat mir das Hirn vernebelt. Heute denke ich, dass es möglicherweise die richtige Lektion zur richtigen Zeit war und die mir heute den Weg für langfristigen und befriedigenden Erfolg ebnet.

Greifen Sie noch nach einem Stern? Auch das ist nach wie vor eine Möglichkeit, aber ich bin nicht besessen vom Wunsch einen Stern zu erkochen. Wenn ich einen Stern erhalte, dann für ein Konzept, das meine Freude am Essen ausdrückt und nicht die Erwartungen Anderer bedient.

Haben Sie eine konkrete Vorstellung, wo Sie in zehn Jahren sind? Nein. Es kann sein, dass ich viele weitere Restaurants, eine internationale Franchise-Kette oder ganz unterschiedliche Läden auf der ganzen Welt betreibe. Vielleicht habe ich aber auch nur ein einziges Restaurant oder lebe zurückgezogen in Alaska. Ich will weiterhin alle Ideen, die mich wirklich bewegen, in die Tat umsetzen. Wohin dieser Weg mich führen wird, das weiß ich heute noch nicht.

Nord-, Süd- und Westeuropa, die Barentssee jenseits des Polarkreises, Asien, Australien oder Japan – auf der Suche nach den besten Produkten kennen die SELECT-Profis keine Grenzen. Seit 15 Jahren steht SELECT für Fisch höchster Qualität und Güte. Was ein SELECT-Produkt auszeichnet und wie man es findet, das erzählen wir hier.

Kitchen Haute Couture

Mit den SELECT-Produkten ist es ein bisschen wie mit der Haute Couture. Auf den Laufsteg darf nur, was das Know-How, das Können, die Kreativität und Ästhetik des Hauses und die Visionen seines Schöpfers widerspiegelt.

Eine ganz ähnliche Vision für Deutsche See hatte Egbert Miebach, der das 1939 gegründete Unternehmen Deutsche See 1998 gemeinsam mit Dr. Andreas Jacobs und Dr. Peter Dill erwarb: Eine Auswahl der besten Produkte, die sich in einer Warengruppe finden lassen. Handverlesen, kompromisslos in Frische und Qualität, geeignet, um die besten Köche des Landes nicht nur zufriedenzustellen, sondern zu begeistern. 2003 schließlich wurde das Label SELECT gegründet.

Die Foodhunter // „Eine großartige Idee“, erinnert sich Michael Düsterfeld, nationaler Verkaufsleiter Gastronomie und Food Service und von Anfang an mit an Bord. „Nur, wo findet man solche Produkte? Und jene, die sie kaufen?“. Bis zu diesem Zeitpunkt war Deutsche See ein gesetzter Lieferant in der soliden Gastronomie mit keinerlei Erfahrung in der Welt der Sterneküche. Die fand in Deutschland um die Jahrtausendwende überwiegend in der Hauptstadt statt und so wurde Berlin die Keimzelle für SELECT, in der das neu gegründete Team begann, ein Netz aus Kontakten zu knüpfen. Wonach verlangten die Sterneköche? Welche Anforderungen stellten sie an ihre Ware? Gleichzeitig machte sich das Team auf die Suche nach den Quellen: Wenn so viele deutsche Spitzenköche auf Fisch aus Frankreich schwören, wo genau findet man ihn dort? Wer fängt und verkauft ihn? „Also haben wir uns auf den Weg in die Ursprungsländer gemacht, haben recherchiert und geschaut, was beispielsweise in französischen Spitzenrestaurants auf der Karte steht. Und selbst, wenn wir die Quelle gefunden hatten, hieß das noch lange nicht, dass ein Händler bereit war, uns seine beste Ware zu verkaufen – die war in der Regel für einen französischen Spitzenkoch reserviert“, erinnert sich Michael Düsterfeld. „Es brauchte Zeit, sich einen Namen zu machen. Als wir uns jedoch als verlässlicher und vertrauenswürdiger Partner erwiesen, erhielten wir schließlich Zugriff auf die bis dahin für die besten französischen Köche reservierte Ware.“

So wurden nach und nach immer mehr Spitzenköche beliefert und das SELECT-Sortiment wuchs. „Dabei war es nicht nur die Qualität, mit der wir überzeugt haben, sondern auch unsere Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit. Uns war von Anfang an bewusst, dass der Erfolg von SELECT auch von einer reibungslos funktionierenden Logistik abhängt und dass die Kunden sich auf uns verlassen können“, erzählt Michael Düsterfeld. Aber SELECT sollte mehr sein als ein Team aus Einkäufern, das den Spitzenköchen Waren heranschafft. SELECT wollte die Köche inspirieren und mit neuen bis dato unbekanntem Qualitäten überzeugen. Dafür steht bis heute stellvertretend die Jakobsmuschel, die nicht umsonst zum Key Visual des SELECT-Sortiments avancierte. Auf der Suche nach neuen Produkten war das Team in Norwegen unterwegs und entdeckte Muscheltaucher, die Jakobsmuscheln von Hand vom Meeresboden pflücken. Die Muscheln zeichneten sich durch einen einzigartigen feinen und klaren Geschmack aus und so wurde beschlossen, ein paar Kilogramm mitzunehmen und sie Köchen in Deutschland anzubieten. „Mit durchschlagendem Erfolg“, erzählt Michael Düsterfeld, „denn während andernorts die Muscheln mit dem Rechen vom Boden geholt werden und deshalb häufig mit Sand durchsetzt sind, war diese Jakobsmuschel absolut rein. Sven Elverfeld war einer der ersten, der die Muschel verarbeitet hat.“ Die sagenhafte Qualität der handgetauchten Jakobsmuschel aus Norwegen sprach sich herum und fand unter anderem schließlich Einzug in die Küchen von Wolfgang Müller, Frank Buchholz, Volker Drkosch, Wolfgang Nagler, Marco Müller, Thomas Kammeier, Michael Hoffmann oder Tim Raue. Und so wurde aus einer Vision schließlich Wirklichkeit, fanden nach und nach immer mehr SELECT-Produkte den Weg in die Küchen der besten Restaurants des Landes.

„Während andernorts die Muscheln mit dem Rechen vom Boden geholt werden und deshalb häufig mit Sand durchsetzt sind, war diese Jakobsmuschel absolut rein.“ Michael Düsterfeld

Kann Aquakultur Haute Couture sein? // Mit jeder Reise in das Ursprungsland eines Produkts und jeder Begegnung mit neuen Produzenten und Lieferanten wuchs das SELECT-Netzwerk und die Seafood-Expertise des Teams. „Im ständigen Dialog mit den Köchen bekamen wir nicht nur ein gutes Gefühl für deren Bedarf, sondern auch für Trends. Unsere Seafoodexpertise wuchs beständig an und wir experimentierten und probierten. Das galt auch für die lange verpönte Ware aus Aquakultur“, sagt Michael Düsterfeld. Hier leistete das SELECT-Team Überzeugungsarbeit vor Ort in Norwegen, wo es eine fantastisch schmeckende gezüchtete Lachsforelle entdeckt hatte. Für den Forellenfisch sah es am Anfang düster aus: Die 30 nach Norwegen eingeladenen Köche, allesamt Mitglieder der Jeunes Restaurateurs, nahmen den Botschafter des norwegischen Vermarketers NORGE kräftig in die Mangel. Lachsforelle aus Aquakultur? Niemals! Lässt sich das mit dem Tierwohl vereinbaren? Und was füttert man diesen Fischen? Erst eine Fahrt zur Zuchtfarm und eine Probierstunde beruhigte die Gemüter und schließlich überzeugten sowohl Haltung als auch Qualität und Geschmack. Das Experiment Wildfang vs. Aquakultur ging allerdings noch weiter: Zurück an Land bat man zwei der Köche einen gezüchteten Kabeljau und einen aus Wildfang zuzubereiten und blind von den anderen Köchen verkosten zu lassen. „Alle 28 gaben dem gezüchteten Kabeljau den Vorzug“, sagt Michael Düsterfeld. Tatsächlich hat die Aquakultur sich in den letzten Jahren in Teilen stark verändert und in großen Meerbecken bei geringer Besatzdichte wachsen gesunde Tiere heran, was sich in herausragender Qualität widerspiegelt. Tatsächlich war und lebt der SELECT-Gedanke davon, sich auf Neues einzulassen und vorurteilsfrei mit allen Sinnen auf Entdeckungsreise zu gehen. Da kann es auch schon mal passieren, dass erfahrene Seafood-Experten von einem „schnöden“ Lachs aus den kulinarischen Latschen gehauen werden. Michael Düsterfeld erinnert sich: „2012 waren wir in Kopenhagen unterwegs, um für ein Seminar für Profiköche Termine mit René Redzepi vom Noma und Rasmus Kofoed vom Geranium zu organisieren. Eine Kollegin sprach dabei die ganze Zeit von dem unglaublichen Geschmack des Färöer-Lachses, der auf auf den gleichnamigen Inseln gezüchtet wird.



Wir waren nicht sicher, ob uns ausgerechnet ein Lachs geschmacklich noch überraschen kann. Schließlich tauchte sie eines Morgens mit einem ganzen Lachs im Hotel auf. Da der Koch uns nicht in seine Küche lassen wollte, borgten wir uns ein Messer und schnitten den rohen Lachs auf einem Tisch im Hotelgarten an – und waren überwältigt von Textur und Geschmack. So rein, so klar mit einem Hauch von frisch aufgeschnittener Gurke. Wir waren so überzeugt, dass wir beschlossen, den Köchen Zuhause zum ersten Mal keine Wildware anzubieten und forderten sie auf, das Produkt einfach mal auszuprobieren“, erzählt Michael Düsterfeld. Und tatsächlich konnte der Färöer-Lachs die feinen Gaumen überzeugen.

Findet Nemo // Was ein SELECT-Produkt auszeichnet, lässt sich also in wenigen Worten beschreiben: Absolute Frische, höchste Qualität und einzigartiger Geschmack. Dafür sorgt das SELECT-Team, indem es ständig unterwegs ist. Kein Lieferant ist gesetzt, keine Ware verlässt die Bremerhavener Manufaktur, die nicht dem eigens für jedes Produkt entwickelten Anforderungsprofil entspricht. Das Sortiment ist lebendig, passt sich den Wünschen und Bedürfnissen der Köche an, setzt dabei aber nach wie vor selbst Trends. „SELECT lebt vom Dialog“, weiß Michael Düsterfeld. „Wir möchten mit unseren Kunden und Lieferanten auf Augenhöhe wirken, uns gegenseitig inspirieren, um gemeinsam diese Leidenschaft für großartige Produkte zu erleben. Für uns ist es dabei ein bisschen wie bei *Findet Nemo*: Wir geben nicht auf, bis wir diesen einen Fisch gefunden haben.“ Und mehr noch: Heute besteht das SELECT-Sortiment nicht mehr nur aus Seafood, sondern es werden Fleisch und Geflügel angeboten, die die selben strengen Voraussetzungen erfüllen müssen, um mit der Jakobsmuschel ausgezeichnet zu werden.

SELECT – ein kulinarischer Kosmos // SELECT ist dabei mehr als „nur“ ein herausragendes Produkt. „Es ist die Begegnung mit Essen, mit Ländern, Kulturen und Traditionen“, sagt Michael Düsterfeld. Das spiegelt sich auch in den Events wie der Chefsache oder dem Sterne Cup der Köche in Ischgl wider, wo SELECT seit vielen Jahren als Partner der Spitzengastronomie agiert. Und natürlich in den Seminaren, die seit 2003 für Profiköche angeboten werden. Zunächst fanden diese im Herzen von Deutsche See in Bremerhaven statt, wo Spitzenköche wie Stefan Marquard oder Dieter Müller gemeinsam mit anderen Köchen am Herd standen, um gemeinsam mit den besten Produkten Neues auszuprobieren. Mittlerweile geht das SELECT-Team mit Köchen auf Reisen und lädt sie ein, die Menschen dort zu besuchen, wo ein SELECT-Produkt herkommt. Und mehr noch: Auf den Reisen nach Frankreich, Norwegen oder Island öffnen die besten Köche des Landes ihre Restaurants und Küchen. In diesem Jahr sind es beispielsweise neben deutschen Vertretern der absoluten Spitzenküche wie Christian Bau oder Torsten Michel der französische 2-Sterne-Koch Alexandre Couillon oder der isländische Starkoch Jóhannes Steinn Jóhannesson. „Das ist es, wovon SELECT lebt. Vom gemeinsamen Kochen und Genießen, von der Liebe zum Produkt. Und um unseren Kunden auch in Zukunft das Beste zu geben, geben auch wir weiterhin unser Bestes“, sagt Michael Düsterfeld. Und so lebt der 2018 verstorbene ehemalige Eigentümer und Geschäftsführer Egbert Miebach in seiner Vision von einer einzigartigen Auswahl an Produkten bei Deutsche See fort – und das bedeutet, immer in Bewegung zu bleiben. „SELECT wird ständig weiterentwickelt. So haben wir im vergangenen Jahr beispielsweise das Sortiment noch einmal optimiert. Jeder Artikel wurde erneut und intensiv geprüft, ob er allen Ansprüchen an ein SELECT-Produkt gerecht wird. Gleichzeitig haben wir bei den Lieferanten noch einmal genau hingeschaut und arbeiten ausschließlich mit den jeweils Besten zusammen. Das hat zur Folge, dass wir beispielsweise Fangarten und Herkünfte präziser benennen können. Optimiert haben wir auch die komplette Logistikkette, sodass die Ware noch frischer bei uns und dank kurzer Verweildauer in Bremerhaven noch frischer beim Kunden ankommt. Trotzdem nehmen wir uns nach wie vor die Zeit, jeden SELECT-Fisch und jede SELECT-Meeresfrucht mit allen Sinnen auf ihre Qualität zu überprüfen“, sagt Michael Düsterfeld und muss schon wieder los. Irgendwo wartet immer ein spannendes neues Produkt, das erst am SELECT-Team vorbei muss, um mit der Jakobsmuschel ausgezeichnet zu werden.

„Die Mitarbeiter in den Niederlassungen, die den Köchen im Tagesgeschäft zur Seite stehen, sind ebenso wichtig für den Erfolg von SELECT wie die Qualität der Ware.“

Michael Düsterfeld



Ganz nah dran – jedes SELECT-Produkt wird nach strengen Kriterien beurteilt. Dabei setzen die Mitarbeiter alle Sinne ein.



Mehmet Ömün ist verantwortlich für die Veredelung von Frischfisch – so auch für dieses Prachtexemplar von einem Steinbutt.

DIE UNBESTECHLICHEN

Jeder Fisch und jede Meeresfrucht muss an ihnen vorbei, denn den Augen, Händen und Nasen von Steve Böker und Mehmet Ömün entgeht nichts. Der Qualitätskontrolleur und der Frischfischexperte stehen für höchste Ansprüche an Sensorik und Qualität. Sie entscheiden, ob ein Produkt die Höchstnoten und damit die Auszeichnung SELECT erhält. Wie sie das machen, erzählen sie hier.

Wenn Steve Böker die Augen schließt und mit seiner Nase ganz dicht am Fisch entlangwandert, aktiviert er sein olfaktorisches Gedächtnis. „Frische Scholle erinnert an den metallischen Geruch von Minze und Seeteufel an frischen Blumenkohl“, weiß der Biologe, der seit sieben Jahren für Deutsche See arbeitet und seit fünf Jahren für die Qualitätskontrolle in der Bremerhavener Manufaktur verantwortlich ist. Das Ideal jeder Spezies, die hier gehandelt wird, ist in seinem Kopf abgespeichert: Form und Farbe, Haptik und Geruch und jenes winzige Mü, das einen Fisch, ein Krestier oder eine Muschel zum SELECT-Produkt macht. „Solche Ware hat dieses gewisse Etwas, das sich aus dem nahezu perfekten Zu-

sammenspiel aller messbaren Parameter ergibt. Als Grundlage dient uns dabei das so genannte Karlsruher Schema, das 1943 von Rudolf Plank zur Bewertung der Qualität von Lebensmitteln entwickelt wurde“, erklärt Steve Böker. Dabei werden Noten von Eins (sehr schlecht) bis Neun (vorzüglich) vergeben. „Ein SELECT-Produkt muss dabei mindestens eine 7,5 erreichen, also mindestens die Anforderung zwischen gut und sehr gut erfüllen.“ Neben den allgemeinen Anforderungen an Aussehen, Geruch, Konsistenz und Farbe wie ein intaktes, glänzendes Schuppenkleid, klare Augen, rötliche Kiemen oder dem frischen Geruch, spielt dabei vor allem Erfahrung eine wichtige Rolle. Die hat Steve Böker in den vergangenen Jahren

reichlich gesammelt, auch mit Unterstützung von Mehmet Ömün, der die Veredelung der frischen Fische verantwortet und dafür 42 Mitarbeiter unter Waffen hat. „Wortwörtlich“, lacht er, denn in seinem Team hantieren die Filetiermeister mit scharfen Klingen, mit denen sie die wertvolle SELECT-Ware filetieren und die Filets nach den Wünschen des Kunden von Hand in Portionen schneiden. „Um das mal klarzustellen“, sagt Mehmet Ömün und das Gesicht des großen, kräftigen Mannes, der in der Manufaktur ebenso für sein Wissen und seine Erfahrung geschätzt wie für sein unbestechliches Auge gefürchtet wird, nimmt ernste Züge an: „Die Männer und Frauen hier sind Meister und Meisterinnen ihres Fachs, die

einen Fisch nahezu ohne Verluste zerlegen und Portionen bis auf ein oder zwei Gramm genau zuschneiden. Davor ziehe ich meinen Hut, denn ich selber bin kein Filetiermeister, sondern eigentlich gelernter Möbeltischler. Ich gehe also eher mathematischer an unsere Aufgaben heran.“ Konkret bedeutet das: „Wenn morgens die Fische ankommen, dann schaue ich, wie viele Portionen wir daraus machen können und ob sich das mit den Kundenwünschen deckt. In der Regel ist das der Fall, doch richtig spannend wird es, wenn die Fische zum Beispiel kleiner als erwartet sind. Erst neulich hatte ich so einen Fall, bei dem ein Kunde 100 handfiletierte Kabeljauportionen im Premiumschnitt bestellt hat. Die von uns geordneten Fische aus

der Barentssee waren von allerbesten Qualität, allerdings zu klein, um das gewünschte Format ohne große Verluste zu schneiden. Und wenn ich eines nicht mag, dann ist es, viele Reste zu produzieren. Weil es Geld kostet und weil es einfach nicht nachhaltig ist. Also haben wir dem Koch vorgeschlagen, statt 100 die doppelte Menge in kleineren Portionen von Hand zu schneiden. Das ist ökonomischer, aber auch nachhaltiger und respektvoller dem Tier gegenüber. Der Kunde hat zugestimmt und am Ende waren alle zufrieden. So muss das laufen“, sagt Mehmet Ömün, der seinen Job vor allem deshalb liebt, weil er nie langweilig wird. „Das hier ist keine Fabrik, in der die Fische am Fließband zerlegt werden, sondern eine Manufaktur. Unser

Ziel ist es, allerbeste Ware zu liefern und dafür braucht es neben dem Können eine exakte Planung, viel Liebe zum Produkt und flexibles Denken. Fisch ist schließlich ein Naturprodukt“, so der Meister der Veredelung. Da kann es auch schon mal passieren, dass Mehmet Ömün aus dem Urlaub anruft, um zu sehen, ob in seiner Abteilung alles rund läuft. Zufrieden ist er erst, wenn der Kunde zufrieden ist und umso mehr freut Mehmet Ömün sich vor allem über den Erfolg der handfiletierten Portionen: „Die Köche sparen nicht nur Zeit, sondern auch Ware. Einen Fisch perfekt und ohne großen Fleischverlust zu filetieren ist eine Kunst. Schließlich kostet jeder Überschuss bares Geld. Wir garantieren selbst bei größeren

Filetierprofis schneiden die Filets und Filetportionen nach Kundenwunsch von Hand, wie bei dem prächtigen Weißen Heilbutt links im Bild. Weniger Aufmerksamkeit brauchen die handgetauchten Jakobsmuscheln aus Norwegen (Mitte), die sich sauber geputzt auf den Weg zum Kunden machen. Rechts im Bild wird ein frischer Kabeljau von Hand filetiert.



Manufaktur ist hier kein Marketingbegriff – jedes SELECT-Produkt wird von Hand für die Spitzenköche vorbereitet.

Mengen exakt geschnittene und gewogene Filetportionen, die sich direkt verarbeiten lassen. Wir sind damit quasi der verlängerte Arm der Spitzenköche mit den gleichen hohen Ansprüchen.“ Dass es dabei auch mal so hitzig wie in der Restaurantküche zugeht, bleibt nicht aus. „Wir alle hier sind im ständigen Dialog – mit dem Einkauf, den Mitarbeitern in den Niederlassungen und dem Marketing. Wir diskutieren über Wünsche und Anforderungen, was machbar ist, um das SELECT-Versprechen halten zu können und wie sich der Markt entwickelt. Im SELECT-Team zu arbeiten, bedeutet ständig in Bewegung, flexibel und offen zu sein. Das macht die Arbeit hier so unglaublich spannend“, fügt Steve Böker hinzu. „So ist es“, stimmt Mehmet Ömün zu und ist schon wieder auf dem Sprung. Stillstand gibt es in der Bremerhavener Manufaktur nie – vor allem nicht im Kopf.



Steve Böker, Qualitätskontrolleur

Der Biologe ist das lebendige Fischlexikon in der Bremerhavener Manufaktur. Seine Expertise in Sachen Meeresbewohner ist dabei nicht nur bei Deutsche See gefragt – mit seinem großen Wissensschatz stand er unter anderem schon für das TV-Wissensmagazin Galileo vor der Kamera.

Tatsächlich weiß er über die SELECT-Fische jede Menge spannende Details: Zum Beispiel, dass ein Steinbutt aus der Bretagne

kräftig dunkelgrün gefärbt und sein Artgenosse aus den Gewässern vor Cornwall sandfarben ist. „Das Habitat und die Lebensweise haben großen Einfluss auf einen Fisch. So ist das im Vergleich zum Kabeljau weichere Fleisch des Seehechts kein Qualitätsmangel, sondern der Tatsache geschuldet, dass der Seehecht in tieferen Gewässern lebt, in denen der Wasserdruck höher ist und das Gewebe von Außen stützt. Er entwickelt daher weniger

festes Fleisch als der Kabeljau.“

Auf dem Teller mag Steve Böker am liebsten Steinbeißer: „Der schmeckt nicht nur vorzüglich, sondern ist ebenfalls ein spannender Fisch, der mit seinem Raubtiergebiss problemlos Krebse und Muscheln knackt. Sein griechischer Gattungsname lautet daher Anarhichas, der Zertrümmerer.“ Na dann, Mahlzeit!



Linke Seite: Qualitätskontrolleur und Biologe Steve Böker mit einem prachtvollen Kabeljau.

Den beeindruckenden Seeteufel muss Mehmet Ömün (rechts) vor dem Filetieren von seinen sieben Hautschichten befreien, die den Raubfisch in 1.000 Metern Tiefe vor der Kälte schützen. Sie sind so schwer, dass bei einem Ausgangsgewicht von 10 Kilogramm am Ende 1,7 Kilogramm übrig bleiben.

Mehmet Ömün, Frischfischexperte

Ein Meister der Veredelung, nimmt der gelernte Möbeltischler mit geschultem Auge Maß und schätzt binnen Sekunden ein, wie viele Filets und -portionen sich aus einer Lieferung frischer Fische schneiden lassen. „Wir lagern keine Ware vor, sondern bestellen, wenn der Kunde seinen Wunsch äußert. An dem Tag, an dem die Fische in der Manufaktur ankommen, zücken wir um halb sieben in der Frühe die Messer. Unsere 42 Filetiermeister

und -meisterinnen sind dabei so geschickt, dass wir am Tag bis zu 5.000 Portionen per Hand schneiden“, erzählt Mehmet Ömün stolz, denn er weiß, dass gute Filetierprofis nicht an Bäumen wachsen. „Über die Hälfte der Mitarbeiter haben wir selber ausgebildet und viele sind schon sehr lange bei uns. So wie ich“, lacht er und blickt auf 20 Jahre Deutsche See zurück. Zufrieden? „Unbedingt“, sagt Mehmet Ömün. „Jeder Tag ist eine Herausforderung und mir

wird nie langweilig. Dafür sorgen unsere Kunden schon“, schmunzelt er, der bei allem Stress jede Menge Spaß bei der Arbeit hat. Nur wenn es um das perfekte Filet geht, versteht der Meister keinen Spaß. „Da mache ich garantiert keine Kompromisse!“ Das ist mal sicher.

In Kochbüchern findet man den Huchen heutzutage so selten wie in seiner Heimat, der oberen und mittleren Donau mit ihren Zuflüssen. Mittlerweile ist es jedoch gelungen, den vom Aussterben bedrohten Lachsfisch erfolgreich zu züchten und der König der Alpenflüsse ist bereit für sein Comeback. Steckbrief eines außergewöhnlichen Fisches.



Hu-chen *m* (*Hucho hucho*), auch *Donaulachs* oder *-salm*, *Rotfisch* **Salmoniformes** Ordnung: Lachsartige **Salmonidae** Familie Lachsartige **Donau** Heimat des *Huchen*, (Ober- und Mittellauf) und deren Nebenflüsse von *Drau*,

Drina, *Melk*, *Pielach* und *Gail*, **Größe** ca. 60 - 150 Zentimeter, **Gewicht** bis 25 Kilogramm, **Form/Farbe** Langgestreckter, im Querschnitt fast runder Körper. Rotbrauner bis grünlichgrauer Rücken mit dunklen Tupfen,

rötlich oder kupferfarben schimmernde Seiten, weißer Bauch. **Lebensweise** Bevorzugt *schnellfließende, kühle, sauerstoffreiche Gewässer* mit Stein- oder Kiesgrund, in denen die *Larven* geschützt heranwachsen.

Geschlechtsreif mit drei bis vier Jahren, **Lebensdauer** bis zu 15 Jahre. Wandert zum *Laichen* bis zu 100 Kilometer flussaufwärts in seichte Flussgewässer. **Standorttreuer**, *territorialer Einzelgänger*, der als *Raubfisch* andere Fische,

Amphibien und Entenküken jagt. **Status:** Dank *erfolgreicher Zucht in Aquakultur* bereit für sein *Comeback in der feinen Küche*. **Filetqualität** Das feste Fleisch erinnert geschmacklich an *Thunfisch*, ist jedoch milder.

Verträgt keine hohen Temperaturen in der **Zubereitung** und schmeckt am besten lauwarm, kalt mariniert oder als Tatar.



SELECT – das exklusive Fisch-, Meeresfrüchte- und Fleischsortiment für höchste Ansprüche

Inhalt

Fisch

- 46 Frischfisch – Ganze Fische
- 54 Frischfisch – Filets & Loins
- 58 Tiefgefrorener Fisch

Kaviar & Meeresfrüchte

- 64 Kaviar
- 65 Frische Krustentiere
- 66 Tiefgefrorene Krustentiere
- 68 Hummer
- 70 Schalen- & Weichtiere

Service aus der Fischmanufaktur

- 76 Premium Schnitt
- 80 Bankett Schnitt
- 82 Filetierservice
- 83 Räucherei

Fleisch, Geflügel & Wild

- 86 Frisches Geflügel
- 90 Bentheimer Schwein
- 92 Cebo Ibérico
- 94 Fleisch vom Rind
- 96 Wild & Kaninchen



Fisch

Ganze Fische

Art.Bezeichnung **ADLERFISCH**
 Aus Aquakultur in Griechenland, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	86443	80011
Gewicht/Stück	2-3 kg	über 3 kg
Inhalt je VE	stückweise	stückweise
RE-Einheit	kg	kg
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig	ganzjährig



Wissenswertes über den Adlerfisch:

Im Handel ist der Adlerfisch auch unter seiner französischen Bezeichnung *Maigre* bekannt. Manche vergleichen ihn mit dem Wolfsbarsch, an den sowohl das feste, helle Fleisch als auch das feine Aroma erinnern. Der Lebensraum des Adlerfisches ist das Mittelmeer, das Schwarze Meer sowie der Ostatlantik von Norwegen bis Gibraltar und Westafrika. In freier Wildbahn können die Tiere eine Länge von zwei Metern

und ein Gewicht von 100 Kilogramm erreichen, für die feine Küche eignen sich die kleineren Adlerfische aus Aquakultur jedoch weitaus besser. Deutsche See bezieht Adlerfische aus einer Zucht in Griechenland, wobei sich die ca. drei Kilogramm schweren Fische durch besonders zartes und feinblättriges Fleisch auszeichnen, das kurz gegrillt oder saftig gedünstet vorzüglich schmeckt.

Art.Bezeichnung **DORADE ROYAL**
 Aus der Bretagne, Frankreich, Tagesfang, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	81378
Gewicht/Stück	über 1 kg
Inhalt je VE	stückweise
RE-Einheit	kg
Beste Verfügbarkeit	August - Oktober



Art.Bezeichnung **GELBSCHWANZ-MAKRELE** neu
 Aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur in Dänemark, ausgenommen, mit Kopf.

Art.-Nr.	83915	81482
Gewicht/Stück	3-4 kg	3-4 kg
Inhalt je VE	stückweise	stückweise
RE-Einheit	kg	kg
Zertifiziert	ASC	-
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig	ganzjährig



Wissenswertes über die Gelbschwanzmakrele:

Die Gelbschwanzmakrele gilt als die Edelste unter den Stachelmakrelen, die sich durch einen mineralischen Geschmack mit leicht salziger Note auszeichnet. Mit ihren leuchtend gelben Flossen macht die Verwandte der japanischen Bernsteinmakrele in warmen tropischen und subtropischen Gewässern Jagd auf kleine Schwarmfische, Tintenfische und Krustentiere, wobei sie locker auf bis zu 60 Stundenkilometer beschleunigt. Entsprechend fest

ist das weiße bis rosarote Fleisch der sportlichen Jägerin, das gleichzeitig außerordentlich zart ist und sich vielseitig zubereiten lässt. Dabei verträgt es sich auch mit intensiveren Aromen wie Ingwer oder geröstetem Sesam. Das marmorierte und fetthaltigere Bauchfleisch ist besonders zart und geschmacksintensiv und eignet sich daher ideal für Sushi und Sashimi. Wir bieten Ihnen sowohl Gelbschwanzmakrelen aus sea-based Aquakultur in Tasmanien und jetzt neu aus dänischer land-based und ASC-zertifizierter Aquakultur an.

Art.Bezeichnung **FORELLE GOLD**
 Aus Aquakultur, Regenbogenforelle mit goldener Färbung, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	80999
Gewicht/Stück	über 1 kg
Inhalt je VE	5 kg
RE-Einheit	kg
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig



Art.Bezeichnung **HEILBUTT WEISS**
 Aus Aquakultur in den tiefen Fjorden von Ryfylke in Rogaland im Süd-Westen Norwegens, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	81452	81453	81451	80652
Gewicht/Stück	3-5 kg	5-7 kg	7-10 kg	10-15 kg
Inhalt je VE	stückweise	stückweise	stückweise	stückweise
RE-Einheit	kg	kg	kg	kg
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig



Art.Bezeichnung **HUCHEN**
 Aus Aquakultur in Deutschland, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	81483
Gewicht/Stück	über 1,8 kg
Inhalt je VE	3 kg (2 Stück)
RE-Einheit	kg
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig



Art.Bezeichnung **JAPANISCHE BERNSTEINMAKRELE**
 Aus Aquakultur in Japan, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	82157
Gewicht/Stück	über 4 kg
Inhalt je VE	stückweise
RE-Einheit	kg
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig



Art.Bezeichnung **KABELJAU**
 Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	82146	80320	82248
Gewicht/Stück	4-7 kg	über 7 kg	über 8 kg
Inhalt je VE	stückweise	stückweise	stückweise
RE-Einheit	kg	kg	kg
Zertifiziert	-	-	MSC
Beste Verfügbarkeit	Januar - Juni	Januar - Juni	Juni - März



Ganze Fische

Art.Bezeichnung	LACHS Aus Aquakultur in Färöer, ausgenommen, mit Kopf		
Art.-Nr.	82325	82322	82323
Gewicht/Stück	4-5 kg	5-6 kg	6-7 kg
Inhalt je VE	20 kg oder stückweise	20 kg oder stückweise	20 kg oder stückweise
RE-Einheit	kg	kg	kg
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig



Wissenswertes über den Färöer-Lachs:

Die Fischgründe vor den Färöerinseln sind die Heimat eines der schmackhaftesten Lachse der Welt: dem Färöer-Lachs.

Der Archipel aus 18 Inseln zwischen Schottland, Norwegen und Island bietet diesem Lachs mit seinen kalten, klaren und sauberen Gewässern ideale Lebensbedingungen. Das gilt auch für die von Deutsche See bezogenen Färöer-Lachse aus nachhaltiger Zucht.

Die Färöer-Lachse leben in großzügigen Offshore-Becken und sind so ihrer Natur entsprechend ständig in Bewegung.

Die artgerechte Haltung mit viel Platz im offenen Meer sorgt außerdem dafür, dass die Tiere keinem sozialen Stress ausgesetzt sind.

Diese Haltungsbedingungen haben großen Einfluss auf die Fleischqualität und die ist herausragend: Das feste Fleisch zeichnet sich durch eine feine und gleichmäßige Fettmaserung aus und schmilzt förmlich auf der Zunge.

Ebenso überzeugt der Färöer-Lachs mit seinem unglaublich klaren Geschmack.



Art.Bezeichnung	LACHS „LABEL ROUGE“ Aus Aquakultur vor der Nord-West-Küste von Sutherland, Schottland, ausgezeichnet mit dem amtlichen französischen Siegel für sehr gute Produktqualität. Ausgenommen, mit Kopf.		
Art.-Nr.	82224	82226	80970
Gewicht/Stück	3-4 kg	4-5 kg	über 5 kg
Inhalt je VE	stückweise	22 kg oder stückweise	22 kg oder stückweise
RE-Einheit	kg	kg	kg
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig

Art.Bezeichnung	LACHS „LABEL ROUGE“ Aus Aquakultur vor der Nord-West-Küste von Sutherland, Schottland, ausgezeichnet mit dem amtlichen französischen Siegel für sehr gute Produktqualität. Geschuppt, ausgenommen, mit Kopf.		
Art.-Nr.	80769		
Gewicht/Stück	3-4 kg		
Inhalt je VE	20-25 kg oder stückweise		
RE-Einheit	kg		
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig		

Wissenswertes über den Label Rouge-Lachs:

Seit 1965 zeichnet das französische Landwirtschaftsministerium Lebensmittel höchster Qualität mit dem Gütesiegel Label Rouge aus. Die Kriterien, die ein Produkt erfüllen muss, sind streng: Neben kompromissloser Qualität in Hinblick auf Haltung, Hygiene und Geschmack unterliegen alle Stadien der Erzeugung einschließlich der Qualität der Futtermittel strengen Kontrollen.

Der von Deutsche See aus Schottland bezogene Lachs konnte die französischen Prüfer in allen Punkten überzeugen und trägt das begehrte Siegel Label Rouge. Das feine, feste Fleisch zeichnet sich durch einen milden und ausgewogenen Geschmack aus.

Art.Bezeichnung	IKE JIME LOUP DE MER (WOLFSBARSCH) neu Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, handgeangelt mit kleinen Booten, Ikejime Schlachtverfahren, ausgenommen, mit Kopf		
Art.-Nr.	83892	83893	
Gewicht/Stück	2-3 kg	3-4 kg	
Inhalt je VE	stückweise	stückweise	
RE-Einheit	kg	kg	
Beste Verfügbarkeit	nur nach Verfügbarkeit	nur nach Verfügbarkeit	



Art.Bezeichnung	LOUP DE MER (WOLFSBARSCH) Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, handgeangelt mit kleinen Booten, ausgenommen, mit Kopf			
Art.-Nr.	81370	81371	81372	81373
Gewicht/Stück	0,85-1,7 kg	1,7-2,7 kg	2,7-3,7 kg	über 3,7 kg
Inhalt je VE	stückweise	stückweise	stückweise	stückweise
RE-Einheit	kg	kg	kg	kg
Beste Verfügbarkeit	Juni - März	Juni - März	Juni - März	Juni - März



Art.Bezeichnung	MAKRELE Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, Langleinenfang, ausgenommen, mit Kopf.	MAKRELE Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, ausgenommen, mit Kopf
Art.-Nr.	82299	81408
Gewicht/Stück	über 400 g	300-500 g
Inhalt je VE	3 kg oder 5 kg	6 kg
RE-Einheit	kg	kg
Zertifiziert	MSC	-
Beste Verfügbarkeit	Mitte August - Mitte September	Mitte Oktober - Mitte Mai



Art.Bezeichnung	ROCHENFLÜGEL Aus der Bretagne, Frankreich, Tagesfang, ohne Haut		
Art.-Nr.	83379		
Gewicht/Stück	über 1 kg		
Inhalt je VE	5 kg		
RE-Einheit	kg		
Beste Verfügbarkeit	Oktober - Mai		



Art.Bezeichnung	ROTBARSCH Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, Langleinenfang, ausgenommen, mit Kopf.		
Art.-Nr.	80851		
Gewicht/Stück	über 1,5 kg		
Inhalt je VE	stückweise		
RE-Einheit	kg		
Zertifiziert	MSC		
Beste Verfügbarkeit	August - Dezember		



Ganze Fische

Art.Bezeichnung **SAIBLING**
 Aus Aquakultur in Deutschland, aus Quellwasserteichen.
 Ausgenommen, mit Kopf.
 Art.-Nr. **81458**
 Gewicht/Stück **über 1 kg**
 Inhalt je VE **stückweise**
 RE-Einheit **kg**
 Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **ARKTISCHER SAIBLING**
 Aus Aquakultur in Island, ausgenommen, mit Kopf
 Art.-Nr. **82300**
 Gewicht/Stück **1-2 kg**
 Inhalt je VE **3 kg oder 5 kg**
 RE-Einheit **kg**
 Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Wissenswertes über den Arktischen Saibling:

Der Arktische Saibling, auch Seesaibling, ist auf der gesamten Nordhalbkugel zuhause. Dort lebt er in Binnenseen und in den Küstengewässern des nördlichen Eismees und gilt als hervorragender Speisefisch. Das für Lachsfische typisch rötliche Fleisch ist fest und besonders zart. Die von Deutsche See bezogenen Arktischen Saiblinge leben in verantwortungsvoller Aquakultur. Nach etwas mehr als einem Jahr werden die auf 300 Gramm angewachsenen

Saiblinge von Süßwasserbecken in größere Salzwasserbecken umgesetzt. Hierzu wird eiskaltes Meerwasser mit vulkanisch erwärmtem Thermalwasser vermischt. Das so auf konstant 9 bis 10°C erwärmte Wasser ist nicht nur optimal für die Qualität und das Wachstum der Fische, die Verwendung von Erdwärme zur Anpassung der Wassertemperatur ist auch besonders umweltfreundlich, weil nur natürlich vorhandene Energie genutzt wird. Unbedingt zu empfehlen ist der Arktische Saibling auch als Räucherfisch – mehr Infos dazu auf Seite 83.

Art.Bezeichnung **SHELLFISCH**
 Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.
 Aus Island, Tagesfang, Langleinenfang, ausgenommen, mit Kopf.
 Art.-Nr. **80852**
 Gewicht/Stück **über 2 kg**
 Inhalt je VE **stückweise**
 RE-Einheit **kg**
 Zertifiziert **MSC**
 Beste Verfügbarkeit **September - April**



Art.Bezeichnung **SCHOLLE**
 Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.
 Aus Island, Tagesfang, ausgenommen, mit Kopf.
 Art.-Nr. **82199**
 Gewicht/Stück **über 1,5 kg**
 Inhalt je VE **stückweise**
 RE-Einheit **kg**
 Zertifiziert **MSC**
 Beste Verfügbarkeit **April - November**

SCHOLLE
 Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, ausgenommen, mit Kopf
 Art.-Nr. **81768**
 über 900 g
 3 kg, 5 kg oder 10 kg
 kg
 -
 Januar - Mitte März



Art.Bezeichnung **OSTSEESCHNÄPEL**
 Gefangen in der Ostsee, Tagesfang, ausgenommen, mit Kopf, saisonales Produkt
 Art.-Nr. **81538**
 Gewicht/Stück **0,5 - 1 kg**
 Inhalt je VE **10 kg**
 RE-Einheit **kg**
 Saison **Dezember -Januar**

Wissenswertes über den Ostseeschnäpel:

Als sich die Wasserqualität vor der Ostseeküste Mecklenburg-Vorpommerns in den 1980er Jahren verschlechterte, drohte der Ostseeschnäpel beinahe auszusterben. Heute besiedelt der feine Lachsfisch, der maximal 1,30 Meter lang und 10 Kilogramm schwer wird, wieder die mittlerweile sauberen Gewässer seiner Heimat. Unsere frischen Ostseeschnäpel werden nur im November und Dezember



gefangen. Hier kann es auf Grund schlechten Wetters, wenn die Fischer nicht rausfahren können, zu eingeschränkter Verfügbarkeit kommen.

Art.Bezeichnung **SEETEUFEL**
 Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.
 Aus Island, Tagesfang, ohne Kopf, mit Haut.
 Art.-Nr. **80012**
 Gewicht/Stück **2-4 kg**
 Inhalt je VE **stückweise**
 RE-Einheit **kg**
 Zertifiziert **MSC**
 Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**

80013
über 4 kg
stückweise
kg
MSC
ganzjährig

SEETEUFEL
 Aus der Bretagne, Frankreich, Tagesfang, Spezialschnitt, sehr gut getrimmt, ohne Kopf, mit Haut
 Art.-Nr. **81360**
 1-4 kg
 stückweise
 kg
 -
 Januar - November



Art.Bezeichnung **SEEZUNGE**
 Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, ausgenommen, mit Kopf
 Art.-Nr. **83381**
 Gewicht/Stück **400-600 g**
 Inhalt je VE **5 kg**
 RE-Einheit **kg**
 Beste Verfügbarkeit **Januar - Mitte März**

83382
600-800 g
3 kg oder 5 kg
kg
Januar - Mitte März

83335
800-1.000 g
5 kg
kg
Januar - Mitte März

86303
über 1 kg
3 kg oder stückweise
kg
Januar - Mitte März



Art.Bezeichnung **SEEZUNGE**
 Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, ausgenommen, mit Kopf, kalibriert
 Art.-Nr. **80183**
 Gewicht/Stück **nach Wunsch ab 800 g**
 Inhalt je VE **nach Wunsch**
 RE-Einheit **kg**
 Beste Verfügbarkeit **Januar - Mitte März**

Wir packen nach Ihren Wünschen: Wählen Sie Ihre Wunschgröße pro Stück und die benötigte Anzahl und stellen Sie so Ihre eigene Verkaufseinheit zusammen. Das Mindestgewicht pro Fisch muss 800g betragen.

Ganze Fische

Art.Bezeichnung **STEINBUTT**
 Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	83375	83373
Gewicht/Stück	4-6 kg	über 6 kg
Inhalt je VE	stückweise	stückweise
RE-Einheit	kg	kg
Beste Verfügbarkeit	Mitte April-Mitte Juni	Mitte April-Mitte Juni



Art.Bezeichnung **STEINBUTT**
 Aus Dänemark oder Frankreich, Tagesfang, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	81443	81444	81445	81446	82148
Gewicht/Stück	2-3 kg	3-4 kg	4-5 kg	5-6 kg	über 6 kg
Inhalt je VE	stückweise	stückweise	stückweise	stückweise	stückweise
RE-Einheit	kg	kg	kg	kg	kg
Beste Verfügbarkeit	April- Juli und Oktober - Januar				

Art.Bezeichnung **STEINBUTT**
 Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	81443	81444	81445	81446	82148
Gewicht/Stück	2-3 kg	3-4 kg	4-5 kg	5-6 kg	über 6 kg
Inhalt je VE	stückweise	stückweise	stückweise	stückweise	stückweise
RE-Einheit	kg	kg	kg	kg	kg
Beste Verfügbarkeit	April- Juli und Oktober - Januar				

Art.Bezeichnung **STEINBUTT**
 Aus Aquakultur in Portugal oder Spanien, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	81450	81447	81448	81449	81521	81522
Gewicht/Stück	0,6 -1 kg	1-2 kg	2-3 kg	3-4 kg	4-5 kg	über 5 kg
Inhalt je VE	stückweise	stückweise	stückweise	stückweise	stückweise	stückweise
RE-Einheit	kg	kg	kg	kg	kg	kg
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig

Art.Bezeichnung **STEINKÖHLER**
 Aus der Bretagne, Frankreich, Tagesfang, handgeangelt, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	80394
Gewicht/Stück	über 2 kg
Inhalt je VE	stückweise
RE-Einheit	kg
Beste Verfügbarkeit	Januar - Juli



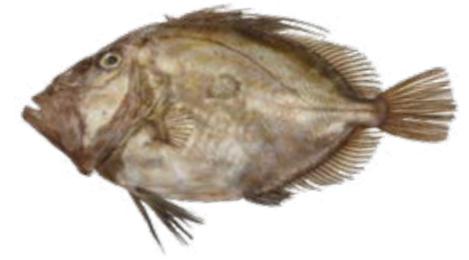
Art.Bezeichnung **STÖR**
 Aus Aquakultur westlich von Venedig, Italien, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	82075
Gewicht/Stück	nach Wunsch
Inhalt je VE	stückweise
RE-Einheit	kg
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig



Art.Bezeichnung **ST. PIERRE (ST. PETERSFISCH)**
 Aus der Bretagne, Frankreich, Tagesfang, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	81436	81437
Gewicht/Stück	0,8-1,7 kg	über 1,7 kg
Inhalt je VE	5 kg oder stückweise	5 kg oder stückweise
RE-Einheit	kg	kg
Beste Verfügbarkeit	November -März	November -März



Wissenswertes über den St. Petersfisch:

Neben der langen stacheligen Rückenflosse und dem schrägen Maul, das ihm einen leicht grimmigen Ausdruck verleiht, ist vor allem der markante schwarze Punkt auf der Flanke charakteristisch für den St. Petersfisch. Der Legende nach handelt es sich dabei um den Fingerabdruck des Apostels Petrus, nach dem der in Frankreich unter dem Namen St. Pierre gehandelte Fisch benannt ist. Der bis zu

60 Zentimeter lange Fisch, der im Mittelmeer und an der Ostküste des Atlantiks beheimatet ist, wird nicht im großen Stil gefangen, sondern ist vielmehr willkommener Beifang. Das Filet des St. Petersfisches mit seiner schuppen-freien, silberfarbenen bis gold-braunen Haut erinnert aufgrund seines köstlichen, weißen und festen Fleisches an zartes Hühnchen und wird deshalb in Frankreich auch Poule de mer genannt. Seine Karkassen sind die ideale Basis für einen aromatischen Fischfond.

Art.Bezeichnung **ZANDER**
 Aus Binnenfischerei in Schweden oder Dänemark, Tagesfang, ausgenommen, mit Kopf

Art.-Nr.	81374	81375	81376
Gewicht/Stück	0,8-1,7 kg	1,7-2,9 kg	über 3 kg
Inhalt je VE	3 kg, 5 kg, 10 kg oder stückweise	3 kg, 5 kg, 10 kg oder stückweise	3 kg, 5 kg, 10 kg oder stückweise
RE-Einheit	kg	kg	kg
Beste Verfügbarkeit	März - Mai und August - November	März - Mai und August - November	März - Mai und August - November



Art.Bezeichnung **ZANDER**
 Aus Binnenfischerei in Schweden oder Dänemark, Tagesfang, ausgenommen, mit Kopf, geschuppt

Art.-Nr.	81382	81383
Gewicht/Stück	1,7-2,9 kg	über 3 kg
Inhalt je VE	stückweise	stückweise
RE-Einheit	kg	kg
Beste Verfügbarkeit	März - Mai und August - November	März - Mai und August - November

Frischfisch

Filets & Loins

Art.Bezeichnung **ADLERFISCHFILET**
Aus Aquakultur in Griechenland, mit Haut

Art.-Nr. **81481**
Gewicht/Stück **über 200 g**
Inhalt je VE **5 kg**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **GELBSCHWANZ-MAKRELENFILET** **neu**
Gelbschwanzmakrele aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur in Dänemark, mit Haut.

Art.-Nr. **83914**
Gewicht/Stück **1-1,5 kg**
Inhalt je VE **5 kg**
RE-Einheit **kg**
Zertifiziert **ASC**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**

Art.Bezeichnung **GELBSCHWANZ-MAKRELENFILET** **neu**
Gelbschwanzmakrele aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur in Dänemark, mit Haut, vakuumverpackt.

Art.-Nr. **83913**
Gewicht/Stück **1-1,5 kg**
Inhalt je VE **5 kg (4 Seiten)**
RE-Einheit **kg**
Zertifiziert **ASC**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **GELBSCHWANZ-MAKRELENFILET**
Aus Aquakultur zwischen dem australischen Festland und Tasmanien, mit Haut

Art.-Nr. **81480**
Gewicht/Stück **ca. 1 kg**
Inhalt je VE **5 kg**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**

Art.Bezeichnung **GELBSCHWANZ-MAKRELENFILET**
Aus Aquakultur zwischen dem australischen Festland und Tasmanien, mit Haut, vakuumverpackt

Art.-Nr. **80086**
Gewicht/Stück **1,4-2 kg**
Inhalt je VE **5 kg (4 Seiten)**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **KABELJAU-LOIN**
Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, praktisch grätenfrei, mit Haut

Art.-Nr. **80762**
Gewicht/Stück **400-800 g**
Inhalt je VE **3 kg**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **Januar - Juni**



Art.Bezeichnung **KABELJAU-LOIN**
Kabeljau aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, Langleinenfang, praktisch grätenfrei, mit Haut, handgeschnitten.

Art.-Nr. **80684**
Gewicht/Stück **200-800 g**
Inhalt je VE **3 kg oder 5 kg**
RE-Einheit **kg**
Zertifiziert **MSC**
Beste Verfügbarkeit **Juni - März**

Art.Bezeichnung **KABELJAU-LOIN**
Kabeljau aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, Langleinenfang, praktisch grätenfrei, mit Haut, handgeschnitten.

Art.-Nr. **82198**
Gewicht/Stück **über 800 g**
Inhalt je VE **3 kg oder 5 kg**
RE-Einheit **kg**
Zertifiziert **MSC**
Beste Verfügbarkeit **Juni - März**

Art.Bezeichnung **KABELJAU-LOIN**
Kabeljau aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, Langleinenfang, praktisch grätenfrei, ohne Haut, handgeschnitten.

Art.-Nr. **83007**
Gewicht/Stück **600-800 g**
Inhalt je VE **5 kg**
RE-Einheit **kg**
Zertifiziert **MSC**
Beste Verfügbarkeit **Juni - März**

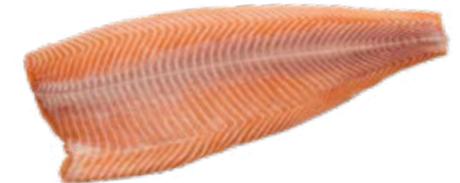
Art.Bezeichnung **LACHSFILET**
Aus Aquakultur in Färöer, mit Haut, geschuppt, vakuumverpackt

Art.-Nr. **82183**
Gewicht/Stück **1-1,3 kg**
Inhalt je VE **5 kg (4 Seiten)**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **LACHSFILET**
Aus Aquakultur in Färöer, tiefenthäutet, vakuumverpackt

Art.-Nr. **80060**
Gewicht/Stück **nach Wunsch**
Inhalt je VE **5 kg (4 Seiten)**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **RED KING SALMONFILET**
Königslachsfilet, vor der Südküste Alaskas schonend mit der Schleppangel gefangen (troll caught), an Bord geköpft, ausgenommen und pre rigor tiefgefroren, sorgfältig aufgetaut, filetiert, mit Haut, vakuumverpackt, mit Stehgräten, Sushi-Qualität

Art.-Nr. **80535**
Gewicht/Stück **1,5-2 kg**
Inhalt je VE **stückweise**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **COHO SALMONFILET**
Silberlachsfilet, vor der Südküste Alaskas schonend mit der Schleppangel gefangen (troll caught), an Bord geköpft, ausgenommen und pre rigor tiefgefroren, sorgfältig aufgetaut, filetiert, mit Haut, vakuumverpackt, mit Stehgräten, Sushi-Qualität

Art.-Nr. **80563**
Gewicht/Stück **0,7-1 kg**
Inhalt je VE **stückweise**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **ROTBARSCHFILET**
Rotbarsch aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, Langleinenfang, handfiletiert, mit Haut, geschuppt.

Art.-Nr. **83902**
Gewicht/Stück **300-500 g**
Inhalt je VE **5 kg**
RE-Einheit **kg**
Zertifiziert **MSC**
Beste Verfügbarkeit **August - Dezember**

Art.-Nr. **82247**
Gewicht/Stück **über 500 g**
Inhalt je VE **3 kg oder 5 kg**
RE-Einheit **kg**
Zertifiziert **MSC**
Beste Verfügbarkeit **August - Dezember**

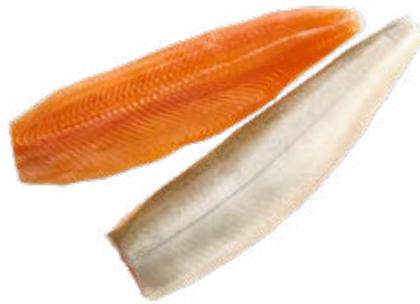


Frischfisch
Filets & Loins

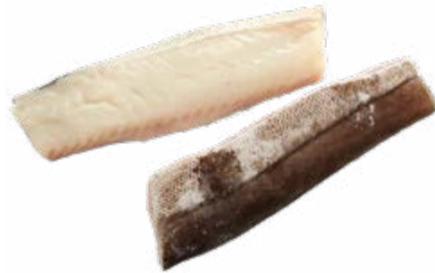
Art.Bezeichnung **SAIBLINGSFILET**
 Aus Aquakultur, mit Haut, portioniert
 Art.-Nr. **81404**
 Gewicht/Stück nach Wunsch
 Inhalt je VE nach Wunsch
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **ARKTISCHES SAIBLINGSFILET**
 Aus Aquakultur in Island, praktisch grätenfrei, mit Haut
 Art.-Nr. **81474** **80975**
 Gewicht/Stück 150-400 g 300-400 g
 Inhalt je VE 5 kg 5 kg
 RE-Einheit kg kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig ganzjährig



Art.Bezeichnung **SHELLFISCH-LOIN**
 Schellfisch aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, Langleinenfang, praktisch grätenfrei, mit Haut, handgeschnitten.
 Art.-Nr. **80854**
 Gewicht/Stück über 200 g
 Inhalt je VE 3 kg
 RE-Einheit kg
 Zertifiziert MSC
 Beste Verfügbarkeit September - April



Art.Bezeichnung **SEELACHS-LOIN**
 Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, praktisch grätenfrei, mit Haut, handgeschnitten.
 Art.-Nr. **82337**
 Gewicht/Stück über 150 g
 Inhalt je VE 3 kg
 RE-Einheit kg
 Zertifiziert MSC
 Beste Verfügbarkeit Juni - März



Art.Bezeichnung **SEETEUFELFILET**
 Seeteufel aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, tiefenthäutet, handgeschnitten.
 Art.-Nr. **80014**
 Gewicht/Stück über 500 g
 Inhalt je VE 3 kg, 5 kg oder 10 kg
 RE-Einheit kg
 Zertifiziert MSC
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **SEETEUFEL-BÄCKCHEN**
 Seeteufel aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, ohne Haut, handgeschnitten.
 Art.-Nr. **80015**
 Gewicht/Stück 60-120 g
 Inhalt je VE 3 kg
 RE-Einheit kg
 Zertifiziert MSC
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **STEINBEISSERFILET**
 Steinbeißer aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, mit Haut, handgeschnitten.
 Art.-Nr. **82290**
 Gewicht/Stück über 150 g
 Inhalt je VE 5 kg
 RE-Einheit kg
 Zertifiziert MSC
 Beste Verfügbarkeit April - August



Art.Bezeichnung **STEINBEISSER-LOIN**
 Steinbeißer aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, praktisch grätenfrei, ohne Haut, handgeschnitten.
 Art.-Nr. **82336**
 Gewicht/Stück über 200 g
 Inhalt je VE 3 kg
 RE-Einheit kg
 Zertifiziert MSC
 Beste Verfügbarkeit April - August

STEINBEISSER-BÄCKCHEN
 Steinbeißer aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, ohne Haut, handgeschnitten.
 Art.-Nr. **81163**
 über 50 g
 3 kg
 kg
 MSC
 April - August



Art.Bezeichnung **STÖRFILET**
 Aus Aquakultur in Italien, mit Haut, auf einem Tray, vakuumverpackt
 Art.-Nr. **81113**
 Gewicht/Stück 1,5-2 kg
 Inhalt je VE stückweise
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Alaska-Wildlachs



Art.Bezeichnung **RED KING SALMON**
 Königsachs vor der Südküste Alaskas
 schonend mit der Schleppangel
 gefangen (troll caught), an Bord
 geköpft, ausgenommen und pre rigor
 tiefgefroren, glasiert - Sushi-Qualität

Art.-Nr. **82332**
 Gewicht/Stück **5-8 kg**
 Inhalt je VE **stückweise**
 RE-Einheit **kg**
 Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**

Art.Bezeichnung **IVORY KING SALMON**
 Weißer Königsachs vor der Südküste
 Alaskas schonend mit der Schlepp-
 angel gefangen (troll caught), an Bord
 geköpft, ausgenommen und pre rigor
 tiefgefroren, glasiert - Sushi-Qualität

Art.-Nr. **82333**
 Gewicht/Stück **5-8 kg**
 Inhalt je VE **stückweise**
 RE-Einheit **kg**
 Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**

Art.Bezeichnung **COHO SALMON**
 Silberlachs vor der Südküste Alaskas
 schonend mit der Schleppangel ge-
 fangen (troll caught), an Bord geköpft,
 ausgenommen und pre rigor tiefgefro-
 ren, glasiert - Sushi-Qualität

Art.-Nr. **82847**
 Gewicht/Stück **1,8-2,7 kg**
 Inhalt je VE **3 Stück**
 RE-Einheit **kg**
 Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**

Wissenswertes über Wildlachse aus Alaska:

In den kalten und klaren Gewässern vor der Südküste Alaskas leben besonders gesunde Lachspopulationen, was sich in herausragender Fleischqualität und vorzüglichem Geschmack widerspiegelt. Das gilt vor allem für die drei Arten, die Deutsche See in Sushi-Qualität anbietet: Den Red King- und Ivory King Salmon sowie den Coho Salmon. Erstere sind die größten unter den Pazifischen Lachsen und bringen bei einer Länge von bis zu eineinhalb Metern mitunter mehr als 40 Kilogramm auf die Waage. Mit ihren kräftigen Körpern legen sie auf dem Weg zu den Laichplätzen locker 40 Kilometer am Tag und insgesamt bis zu 4.000 Kilometer zu ihren Laichplätzen zurück. Entsprechend fest ist das zarte Fleisch der Königslachse, das sich durch einen hohen Ölgehalt auszeichnet.

Das elfenbeinfarbene Fleisch des Ivory King Salmon, der eine rare genetische Variante des Red King Salmon darstellt, ist mit einem optimalen Fettgehalt mild und fein im Geschmack. Das kräftig rot-orangefarbene Fleisch des Red King Salmon, der auch als Chinook bezeichnet wird, besitzt einen intensiven Schmelz und schmeckt etwas kräftiger als das seines Verwandten.

Der mit einem Meter kleinere und rund zehn Kilogramm deutlich leichtere Coho Salmon ist ein ebenso guter Schwimmer wie die prächtigen Königslachse – zum Laichen kämpft er sich von Alaska den Yukon bis weit nach Kanada hinauf. Auf der Zunge unterscheidet sich der Coho Lachs, der auch Silberlachs genannt wird, durch einen charaktervollen, leicht herben Geschmack. Sein besonders festes Fleisch besitzt eine gleichmäßige tiefroter Farbe, aus dem sich ausgezeichnete Lachssteaks und -filets zubereiten lassen.

Schonender Fang für beste Qualität

Zur herausragenden Qualität der Königslachse und des Coho Salmon tragen neben dem natürlichen Lebensraum auch die Art und der Zeitpunkt des Fangs bei. Erst wenn die Fische ihre optimale Konstitution erreicht haben, werden sie von kleinen Booten aus mit der Schleppangel gefangen, einzeln an Bord gehoben, schnell und ohne Stress geschlachtet und sorgfältig gereinigt. Durch die Frostung pre rigor bleiben sowohl Konsistenz als auch Frische erhalten, so dass sich am Ende ein Produkt in Sushi-Qualität verarbeiten lässt.

Tipp: Der Lachs benötigt etwas 48 Stunden bis er vollständig aufgetaut ist und sollte erst dann filetiert werden. Für ein optimales Ergebnis den tiefgefrorenen Lach abspülen, um die Meerwasserglasur zu entfernen und anschließend mit einem feuchten Tuch abgedeckt auf einem Lochblech im Kühlhaus langsam auftauen.

Filets & Loins

Art.Bezeichnung **GELBSCHWANZ-
MAKRELEFILET** neu
Gelbschwanzmakrele aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur in Dänemark, mit Haut, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren.

Art.-Nr. **83570**
Gewicht/Stück **1-1,5 kg**
Inhalt je VE **ca. 12,5 kg (10 Stück)**
RE-Einheit **kg**
Zertifiziert **ASC**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **GELBSCHWANZ-
MAKRELEFILET**
Aus Aquakultur in Australien, mit Haut, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren

Art.-Nr. **83440**
Gewicht/Stück **ca. 1,5 kg**
Inhalt je VE **ca. 9 kg (6 Stück)**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **KABELJAU-LOIN**
Gefangen im Nordostatlantik, Rückenfilet vom Kabeljau, praktisch grätenfrei, mit Haut, einzeln entnehmbar, glasiert, tiefgefroren

Art.-Nr. **83054**
Gewicht/Stück **ca. 800 g**
Inhalt je VE **10 kg (9 kg ATG)**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **LIMANDESFILET**
Gefangen im Nordostatlantik, Einzelfilet, praktisch grätenfrei, ohne Haut, einzeln entnehmbar, glasiert, tiefgefroren

Art.-Nr. **82958**
Gewicht/Stück **über 150 g**
Inhalt je VE **7 kg (6,3 kg ATG)**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **SEETEUFELFILET**
Aus Island, praktisch grätenfrei, ohne Haut, einzeln entnehmbar, glasiert, tiefgefroren

Art.-Nr. **82453**
Gewicht/Stück **über 500 g**
Inhalt je VE **5 kg (4,75 kg ATG)**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **ST. PIERRE
(ST. PETERSFISCH)**
Gefangen im Nordwestpazifik, Naturfilet vom Sankt Petersfisch, praktisch grätenfrei, mit Haut, einzeln entnehmbar, glasiert, tiefgefroren

Art.-Nr. **81790** **82890**
Gewicht/Stück **115-170 g** **175-300 g**
Inhalt je VE **5 kg (4,5 kg ATG)** **5 kg (4 kg ATG)**
RE-Einheit **kg** **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig** **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **NORDSEE-SEEZUNGENFILET**
Gefangen im Nordostatlantik, Einzelfilet, praktisch grätenfrei, ohne Haut, einzeln entnehmbar, glasiert, tiefgefroren

Art.-Nr. **86832**
Gewicht/Stück **120-150 g**
Inhalt je VE **3 kg (2,7 kg ATG)**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Kaviar & Meeresfrüchte



Kaviar



Art.Bezeichnung **OSIETRA KAVIAR**
 Von russischen Stören aus Aquakultur in Deutschland, nussiges Aroma, grau bis schwarzes Korn in mittlerer Größe

Art.-Nr.	29921	81562	81565	81560	02061
Inhalt je VE	10 g	50 g	125 g	250 g	500 g
RE-Einheit	Dose	Dose	Dose	Dose	Dose
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig

Wissenswertes über Osietra Kaviar:

Das Wort Kaviar wurde von einem iranischen Volksstamm am kaspischen Meer geprägt. Sie nannten die wertvollen Fischeier Cav-Jar, Kuchen der Freude.

Tatsächlich war der Rogen der Störe nicht immer und zu allen Zeiten eine geschätzte Delikatesse, sondern aufgrund der schnellen Verderblichkeit eine Speise einfacher Leute. Erst mit der Entwicklung des zeitaufwendigen Konservierungsverfahrens durch Spülen, Salzen und Reifung bei niedrigen Temperaturen stieg der Rogen in den Rang einer begehrten Delikatesse auf.

Grundlage für echten Kaviar ist bis heute der Rogen der Störe, eine 250 Millionen Jahre alte Gattung, die in den Flüssen und Meeren der nördlichen Hemisphäre und im Kaspischen und Schwarzen Meer beheimatet ist. Insgesamt gibt es rund 27 Arten Echter Störe, wobei bei der Kaviar-Gewinnung vier Arten eine herausragende Rolle spielen: Der Sibirische Stör (Baeri), der Beluga (Huso Huso), der Sevruga (Stelladus) sowie der Osietra (Gueldenstaedtii). Letzterer zeichnet sich durch einen

Rogen mit silbergrauen bis schwarzen, goldschimmernden Körnern mit fester Schale sowie ein nussiges Aroma aus.

Bevor der Rogen gewonnen werden kann, vergeht allerdings einige Zeit, denn der Osietra-Stör erreicht seine Geschlechtsreife erst zwischen dem 12. und 14. Lebensjahr. Ist es soweit, wird der gewonnene Rogen nach dem Spülen und Salzen für einige Monate bei minus vier Grad Celsius gelagert, um in Ruhe reifen zu können. Dann ist das schwarze Gold bereit für den Genuss, wobei sich als Begleiter nach wie vor die klassischen Beigaben wie gebutterter Toast oder Blinis eignen, die dem ausgezeichneten Geschmack ausreichend Raum lassen. Darüber hinaus sind der Verwendung des würzig-nussigen Osietra Kaviars in der kreativen Küche keinerlei kulinarische Grenzen gesetzt.

Tipp: Die ideale Lagertemperatur für Kaviar liegt bei -2 bis +2 Grad Celsius. Fällt die Lagertemperatur unter -4 Grad Celsius verändern sich Konsistenz und Geschmack.



Frische Krustentiere

Art.Bezeichnung **FLUSSKREBSE**
 Aus dem Iran oder Armenien, mit Reusen gefangen, lebend

Art.-Nr.	81438	81439	81440
Gewicht/Stück	70-100 g	100-120 g	über 120 g
Inhalt je VE	5 kg	5 kg	5 kg
RE-Einheit	kg	kg	kg
Beste Verfügbarkeit	Juni - November	Juni - November	Juni - November



Art.Bezeichnung **KAISERGRANAT**
 Aus Schottland, Dänemark oder Norwegen, saisonales Produkt

Art.-Nr.	81419	81421	81422	81423
Gewicht/Stück	3/5 p. kg	4/7 p. kg	6/9 p. kg	8/15 p. kg
Inhalt je VE	3 kg	3 kg oder 4 kg	3 kg oder 4 kg	3 kg oder 4 kg
RE-Einheit	kg	kg	kg	kg
Saison	nur nach	nur nach	nur nach	nur nach
Beste Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit	Verfügbarkeit



Art.Bezeichnung **LANGUSTEN**
 Aus der Bretagne, Frankreich oder den Azuren, lebend

Art.-Nr.	86219
Gewicht/Stück	nach Wunsch
Inhalt je VE	stückweise
RE-Einheit	kg
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig



Art.Bezeichnung **TASCHENKREBSE**
 Aus Frankreich oder Dänemark, lebend

Art.-Nr.	86231
Gewicht/Stück	600-800 g
Inhalt je VE	5 kg
RE-Einheit	kg
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig



Tiefgefrorene Krustentiere

Art.Bezeichnung **ALASKA-KÖNIGSKRABBE**
BEINE UND - SCHEREN

Aus dem Nordostatlantik, roh, mit Schale, einzeln entnehmbar, glasiert, tiefgefroren

Art.-Nr. **81489**
Gewicht/Stück **100-300 g**
Inhalt je VE **3,26 kg (3 kg ATG)**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **BÄRENKREBSSCHWÄNZE**

Aus dem Pazifischen Ozean, roh, mit Schale, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Art.-Nr. **86665**
Gewicht/Stück **120-170 g**
Inhalt je VE **5 kg**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **GAMBA CARABINIERA**

Garnele (Seawater), mit zugesetztem Wasser, gefangen an der Süd-Amerikanischen oder West-Afrikanischen Küste, roh, mit Schale, mit Kopf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Art.-Nr. 85019	86592
Gewicht/Stück 6/8 p.kg	9/12 p.kg
Inhalt je VE 9 kg, 10 kg, 12 kg oder unkurant	9 kg, 10 kg, 12 kg oder unkurant
RE-Einheit kg	kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig	ganzjährig



Wissenswertes über Gamba Carabiniera:

Schon der Anblick ist ein Genuss: Die Gamba Carabiniera leuchtet tiefrot und das nicht erst nach dem Braten. Die bis zu 30 Zentimeter lange Riesengarnele, die auf beiden Seiten des Atlantiks in den Küstengebieten Südamerikas und Westafrikas lebt, ist von Natur aus kräftig gefärbt und behält ihre wunderschöne Färbung auch nach dem Zubereiten. Und es wird noch besser, denn auch das Fleisch unter dem leuchtenden Panzer ist ein Hochgenuss. Fest im Biss ist es gleichzeitig zart und überzeugt den Gaumen mit einer würzig-nussigen Note und feiner Süße. Die exklusive Tiefseegarnele feiert ihren großen Auftritt daher am besten ganz pur.



Art.Bezeichnung **KAISERGRANAT**

Aus Neuseeland, roh, mit Schale, mit Kopf, handgelegt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Art.-Nr. 86558	86602
Gewicht/Stück 6/9 p.kg nach Verfügbarkeit	10/15 p.kg nach Verfügbarkeit
RE-Einheit kg	kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig	ganzjährig



Art.Bezeichnung **KAISERGRANATSCHWÄNZE**

Aus Südafrika, roh, mit Schale, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Art.-Nr. 86594	85293	81828	81829
Gewicht/Stück 3/6 p.lb nach Verfügbarkeit	6/9 p.lb nach Verfügbarkeit	9/12 p.lb nach Verfügbarkeit	12/15 p.lb nach Verfügbarkeit
RE-Einheit kg	kg	kg	kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig



Wissenswertes über Kaisergranat:

Er heißt Tiefseekrebs, Scampi oder Norwegischer Tiefseehummer – am ehesten wird er jedoch der Bezeichnung Kaisergranat gerecht. Der 20 bis 24 Zentimeter große Zehnfußkreb, der als kleinere und schlankere Version des Hummers daher schwimmt, besticht mit hellem, zartem Fleisch und einem feinen, leicht süßlichen Aroma.

Als besonders edel gelten Kaisergranate aus Nordeuropa, Südafrika und Neuseeland, wobei letztere einen etwas blässeren Panzer als ihre europäischen Verwandten besitzen.

Die südafrikanischen Kaisergranate werden darüber hinaus auf dem Schiff noch vor dem Gefrieren weiterverarbeitet, sodass nur die kostbaren Kaisergranatschwänze eingefroren werden. Geschmacklich erinnert der edle Kaisergranat im Biss an Marzipan, ist aromatisch-nussig mit einem Hauch von Salz und Meer.



Art.Bezeichnung **SEATIGER GARNELE**

Seawater, aus Nigeria, Wildfang, roh, mit Schale, mit Kopf, tiefgefroren

Art.-Nr. 81836	81837
Gewicht/Stück 2/4 p.kg	4/6 p.kg
Inhalt je VE 18 kg (9 x 2 kg)	18 kg (9 x 2 kg)
RE-Einheit kg	kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig	ganzjährig



Hummer

<p>Art.Bezeichnung HUMMER, EUROPÄISCH (LEBEND) Aus Frankreich, Schottland oder Dänemark, mit Reusen gefangen, lebend</p> <p>Art.-Nr. 86139</p> <p>Gewicht/Stück nach Wunsch Inhalt je VE stückweise RE-Einheit kg Beste Verfügbarkeit April - Oktober</p>	
---	--

<p>Art.Bezeichnung HUMMER, VORGELÖST (TK) Hummer aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Ganzer Hummer, gefangen vor der Ostküste Nordamerikas, Reusenfang, gefangen von kleinen Familienbetrieben, mit Hilfe von Hochdruck sauber und schonend vom Panzer gelöst, roh, mit Schale, glasiert, tiefgefroren.</p> <table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. 82487</td> <td>82811</td> <td>82485</td> </tr> <tr> <td>Gewicht/Stück 450-500 g</td> <td>550-600 g</td> <td>700-800 g</td> </tr> <tr> <td>Inhalt je VE 5,3 kg (4,95 kg ATG) (11 Stück)</td> <td>5,3 kg (4,95 kg ATG) (9 Stück)</td> <td>4,5 kg (4,2 kg ATG) (6 Stück)</td> </tr> <tr> <td>RE-Einheit Stück</td> <td>Stück</td> <td>Stück</td> </tr> <tr> <td>Zertifiziert MSC</td> <td>MSC</td> <td>MSC</td> </tr> <tr> <td>Beste Verfügbarkeit ganzjährig</td> <td>ganzjährig</td> <td>ganzjährig</td> </tr> </table>	Art.-Nr. 82487	82811	82485	Gewicht/Stück 450-500 g	550-600 g	700-800 g	Inhalt je VE 5,3 kg (4,95 kg ATG) (11 Stück)	5,3 kg (4,95 kg ATG) (9 Stück)	4,5 kg (4,2 kg ATG) (6 Stück)	RE-Einheit Stück	Stück	Stück	Zertifiziert MSC	MSC	MSC	Beste Verfügbarkeit ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig	
Art.-Nr. 82487	82811	82485																	
Gewicht/Stück 450-500 g	550-600 g	700-800 g																	
Inhalt je VE 5,3 kg (4,95 kg ATG) (11 Stück)	5,3 kg (4,95 kg ATG) (9 Stück)	4,5 kg (4,2 kg ATG) (6 Stück)																	
RE-Einheit Stück	Stück	Stück																	
Zertifiziert MSC	MSC	MSC																	
Beste Verfügbarkeit ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig																	

<p>Art.Bezeichnung HUMMERSCHWÄNZE (TK) Hummer aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Gefangen vor der Ostküste Nordamerikas, Reusenfang, gefangen von kleinen Familienbetrieben, mit Hilfe von Hochdruck sauber und schonend vom Panzer gelöst, roh, mit Schale, glasiert, tiefgefroren.</p> <p>Art.-Nr. 83306</p> <p>Gewicht/Stück 113-141 g Inhalt je VE 4,54 kg RE-Einheit kg Zertifiziert MSC Beste Verfügbarkeit ganzjährig</p>	
--	---

<p>Art.Bezeichnung HUMMERSCHWANZ- UND SCHERENFLEISCH (TK) Hummer aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Gefangen vor der Ostküste Nordamerikas, Reusenfang, gefangen von kleinen Familienbetrieben, mit Hilfe von Hochdruck sauber und schonend aus dem Panzer gelöst, roh, ohne Schale, vakuumverpackt, tiefgefroren.</p> <p>Art.-Nr. 83307</p> <p>Gewicht/Stück 113-141 g Inhalt je VE 2 kg RE-Einheit kg Zertifiziert MSC Beste Verfügbarkeit ganzjährig</p>	
---	--

<p>Art.Bezeichnung HUMMERSCHWANZFLEISCH (TK) Hummer aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Gefangen vor der Ostküste Nordamerikas, Reusenfang, gefangen von kleinen Familienbetrieben, mit Hilfe von Hochdruck sauber und schonend aus dem Panzer gelöst, roh, ohne Schale, vakuumverpackt, tiefgefroren.</p> <p>Art.-Nr. 83308</p> <p>Gewicht/Stück 85-113 g Inhalt je VE 2 kg RE-Einheit kg Zertifiziert MSC Beste Verfügbarkeit ganzjährig</p>	
---	--

Wissenswertes über Hummer – Hyper Baric:

Die vielleicht besten Hummer tummeln sich vor der Küste Nordamerikas, wo der Fang unter ausgesprochen strenger staatlicher Aufsicht mit täglichen Kontrollen steht. Die Fangsaison beginnt Mitte Mai und dauert nur zwei Monate, in denen die Hummer vor der Ostküste schonend mit Reusen gefangen werden. Mit an Land kommen nur ausgewachsene, männliche Hummer, Weibchen sowie Jungtiere werden zurück ins Meer entlassen, um die Bestände langfristig zu erhalten. In diesen acht Wochen des Jahres erreichen die Hummer ihre beste Qualität, sind vollfleischig und besonders schmackhaft. Neben der Fangzeit und dem schonenden, stressfreien Fang spielt auch die fangfrische Verarbeitung eine wichtige Rolle und beeinflusst den Geschmack.

Traditionell werden die Hummer nach dem Fang abgekocht, um die Schutzmembran zu lösen, die Fleisch und Panzer miteinander verbindet. Eine Alternative stellt das so genannte Hyper Baric-Verfahren dar. Statt des Abkochens wird die Schutzmembran direkt nach dem Fang mit Hilfe von hohem Wasserdruck gelöst. Die Vorteile: Das Verfahren ist schnell, schonend und hygienisch und das von Zusatzstoffen freie Fleisch behält den natürlichen Geschmack sowie alle Nährstoffe und lässt sich restlos aus der Schale lösen.

Konsistenz, Geschmack und Saftigkeit halten problemlos mit der Qualität von lebender Ware mit und da die Hummer direkt im Anschluss schockgefrostet werden, sind sie das ganze Jahr hindurch in bester Qualität verfügbar.



Schalen- und Weichtiere

Art.Bezeichnung **AUSTERN GILLARDEAU, SPÉCIALES DE CLAIRE**
 Aus Bourcefranc, Marenne-Ile d' Oléron, Festlandseite, Charente-Maritime, Frankreich, sehr vollfleischige Auster mit einer guten Balance aus feiner Mineralität und Süße durch eine sehr lange Verweildauer in den mineral- und nährstoffreichen Claires, lebend

Art.-Nr.	81725	80858	81726	80857	81727
Gewicht/Stück	ca. 60 g	ca. 75 g	ca. 75 g	ca. 110 g	ca. 110 g
Inhalt je VE	48 Stück	24 Stück	24 Stück	48 Stück	48 Stück
RE-Einheit	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig	ganzjährig



Art.Bezeichnung **AUSTERN, POUSSE EN CLAIRE**
 Von der Ostküste der Ile d' Oléron, Charente-Maritime, Frankreich, intensives, ausgewogenes Aroma durch Aufwuchs in den mineral- und nährstoffreichen Claires, lebend

Art.-Nr.	81477
Gewicht/Stück	ca. 90 g
Inhalt je VE	25 Stück
RE-Einheit	Stück
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig



Kleine Austernkunde:

Die feinen und für jede Austernart charakteristischen Aromen entstehen beim Veredeln. Dabei werden die aus dem Meer gesammelten Austern in Becken umgesiedelt, in denen klares und sauberes Meerwasser das Innere stetig klärt und reinigt. Je länger dieser Prozess dauert, umso mehr Zeit hat die Auster, ihren Geschmack zu intensivieren.

Eine Auster, die acht Monate lang in einem Veredelungsbecken verbringt, in dem nicht mehr als fünf Austern auf einem Quadratmeter angesiedelt sind, darf die Bezeichnung **Pousse en Claire** tragen und ist damit ein Produkt der Spitzenklasse. Sie ist besonders fleischig mit einem intensiven Aroma und einem Hauch ganz besonderer Süße.

Bis eine **Gillaudeau-Auster** reif zum Verzehr ist, vergehen vier Jahre: Nach neun Monaten auf der Austernbank verbringt sie drei Jahre in tiefem und nährstoffreichem Wasser, bevor sie ins Veredelungsbecken umzieht. Nach weiteren zwei Monaten, während des Veredelungsprozesses zur **Spécial de Claires-Auster**, in

denen frisches und klares Meerwasser das Innere der Austern klärt und reinigt, ist die **Gillaudeau-Auster** reif zum Verzehr. Der verspricht einen besonders reinen Austerngeschmack mit einem sehr zarten Muschelfleisch, das ein leicht nussiges Aroma besitzt.

Die **Belon-Auster** ist benannt nach dem bretonischen Fluss, in dem sie veredelt wird: Die Mischung aus süßem Fluss- und salzigem Meerwasser verleiht dem zarten Muschelfleisch das charakteristische Haselnussaroma und macht die **Belon-Auster** zu einer ganz besonderen Vertreterin der Europäischen Auster.

Das klare und planktonreiche Wasser vor den Küsten im Nordwesten Irlands versorgt die **Irische Felsenauster** mit besonders vielen Nährstoffen. Das verleiht ihr nicht nur einen besonders würzigen Geschmack, sondern der Schale auch ihren charakteristischen smaragdgrün schimmernden Rand.



Art.Bezeichnung **IRISCHE FELSENAUSTERN**
 Von der Küste Donegals, gute Fleischigkeit und ein würziger Charakter, lebend

Art.-Nr.	86190
Gewicht/Stück	ca. 86 g
Inhalt je VE	25 Stück
RE-Einheit	Stück
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig



Art.Bezeichnung **BELONAUSTERN**
 Aus der Region Finistère, Süd-Bretagne, Frankreich, lebend

Art.-Nr.	86352
Gewicht/Stück	ca. 90 g
Inhalt je VE	25 Stück
RE-Einheit	Stück
Beste Verfügbarkeit	Oktober - März



Art.Bezeichnung **BOUCHOT-MUSCHELN**
 Aus der Bretagne, Frankreich, lebend

Art.-Nr.	86330
Inhalt je VE	5 kg
RE-Einheit	kg
Beste Verfügbarkeit	Juli - Februar



Art.Bezeichnung **BOUCHOT-MUSCHELN**
 Aus der Bretagne, Frankreich, ohne Wasser, lebend, vakuumverpackt

Art.-Nr.	80753
Gewicht/Schale	1,4 kg
Inhalt je VE	11,2 kg (8 Schalen)
RE-Einheit	kg
Beste Verfügbarkeit	Juli - Februar



Art.Bezeichnung **HERZMUSCHELN**
 Aus der Bretagne, Frankreich, lebend

Art.-Nr.	86280
Inhalt je VE	5 kg
RE-Einheit	kg
Beste Verfügbarkeit	ganzjährig



Schalen- und Weichtiere

Art.Bezeichnung **JAKOBS-MUSCHELN**
Aus der Bretagne, Frankreich, lebend

Art.-Nr. **81470**
Gewicht/Stück 250-300 g
Inhalt je VE 5 kg oder 6 kg
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Februar - Dezember

Art.Bezeichnung **JAKOBS-MUSCHELN**
Aus Norwegen, handgetaucht, mit Clip, lebend

Art.-Nr. **81468** **80974**
Größe/Stück 10-13 cm über 13 cm
Inhalt je VE 2,5 kg oder 5 kg 5 kg
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Februar - Dezember



Art.Bezeichnung **JAKOBSMUSCHELFLEISCH**
Ohne Rogen, handgetaucht

Art.-Nr. **80928**
Gewicht/Stück 10/25 p. lb
Inhalt je VE 1 kg
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Februar - Dezember



Art.Bezeichnung **JAKOBSMUSCHELFLEISCH (TK)**
Von der Küste Schottlands oder Frankreichs, ohne Rogen, einzeln entnehmbar, glasiert, tiefgefroren

Art.-Nr. **81979**
Gewicht/Stück 15/25 p. lb
Inhalt je VE 6 x 1 kg (6 x 0,9 kg ATG)
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **JAPANISCHES KAMMUSCHELFLEISCH (TK)**
Kammuschel aus Aquakultur mit Setzlingen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Ohne Rogen, einzeln entnehmbar, glasiert, tiefgefroren.

Art.-Nr. **82883**
Gewicht/Stück 10/20 p. lb
Inhalt je VE 6 x 1 kg (6 x 0,9 kg ATG)
RE-Einheit kg
Zertifiziert MSC
Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **SCHWERTMUSCHEL**
Gefangen im Nordostatlantik, lebend

Art.-Nr. **86255**
Inhalt je VE 3 kg
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **MEERESSCHNECKEN**
Wellhornschnecken, aus der Bretagne, Frankreich, lebend

Art.-Nr. **86283**
Inhalt je VE 3 kg
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **MEERMANDELN**
Aus der Bretagne, Frankreich, lebend

Art.-Nr. **86233**
Inhalt je VE 3 kg
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **SEEIGEL**
Aus der Bretagne, Frankreich, lebend, saisonales Produkt

Art.-Nr. **86285**
Inhalt je VE 5 kg
RE-Einheit kg
Saison September-April



Art.Bezeichnung **STRANDSCHNECKEN**
Aus der Bretagne, Frankreich, lebend

Art.-Nr. **86281**
Inhalt je VE 3 kg
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **VENUSMUSCHELN**
Aus der Bretagne, Frankreich, lebend

Art.-Nr. **80345** **86223**
Inhalt je VE 1 kg 3 kg
RE-Einheit kg kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig ganzjährig



Service aus der Fischmanufaktur



Premium Schnitt

Wissenswertes

über Handfiletierte Fischportionen – Premium-Schnitt:

Diese handfiletierten Portionen sind erste Wahl für die direkte und zeitsparende Verarbeitung, ohne Kompromisse in Sachen Qualität und Frische eingehen zu müssen. Nachdem Ihre Bestellung eingegangen ist, ordern wir die frische Rohware, die in der Bremerhavener Manufaktur von Hand geschuppt, filetiert und portioniert wird. Die handfiletierten Premium-Portionen werden

dabei überwiegend aus dem Rückenfilet (Loin) geschnitten. So entstehen feinste, in Gewicht, Optik und Dicke identische Filetportionen mit exakter Kalibrierung (+/- 5 g), die wir Ihnen am Tag der Verarbeitung oder am Folgetag liefern und die vor allem die gleichzeitige Zubereitung mehrerer Portionen dank des gleichen Garpunkts erleichtern.



Art.Bezeichnung **ADLERFISCHFILET**
Aus Aquakultur in Griechenland, praktisch grätenfrei, mit Haut, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **60011**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 70-100g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **GELBSCHWANZ-MAKRELENFILET** neu
Gelbschwanzmakrele aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur in Dänemark, praktisch grätenfrei, mit Haut, handfiletiert, portioniert.
Art.-Nr. **66412**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 60-120g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Zertifiziert ASC
Beste Verfügbarkeit ganzjährig

GELBSCHWANZ-MAKRELENFILET
Aus Aquakultur zwischen dem australischen Festland und Tasmanien, mit Haut, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **61482**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 60-120g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Zertifiziert -
Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **WEISSES HEILBUTTFILET**
Aus Aquakultur in Norwegen, praktisch grätenfrei, ohne Haut, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **66296**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-120g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **WEISSES HEILBUTTFILET**
Aus Aquakultur in Norwegen, praktisch grätenfrei, tiefenthäutet, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **66297**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-120g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **KABELJAU-LOIN**
Kabeljau aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, Langleinenfang, praktisch grätenfrei, mit Haut, handfiletiert, portioniert.
Art.-Nr. **66389**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 70-130g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Zertifiziert MSC
Beste Verfügbarkeit Juni - März



Art.Bezeichnung **KABELJAU-LOIN**
Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, praktisch grätenfrei, mit Haut, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **66344**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-200g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Januar - Juni

KABELJAU-LOIN
Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, praktisch grätenfrei, ohne Haut, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **66342**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-150g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Januar - Juni



Art.Bezeichnung **KABELJAU-LOIN**
Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, praktisch grätenfrei, tiefenthäutet, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **66347**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-150g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Januar - Juni

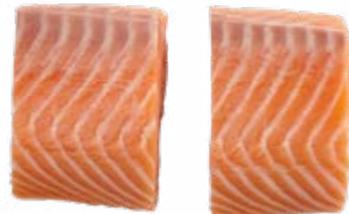


Premium Schnitt

Art.Bezeichnung **LACHSFILET**
Aus Aquakultur in Färøer, praktisch grätenfrei, mit Haut, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **66363**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-180g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **LACHSFILET**
Aus Aquakultur in Färøer, praktisch grätenfrei, tiefenthäutet, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **66362**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-180g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig

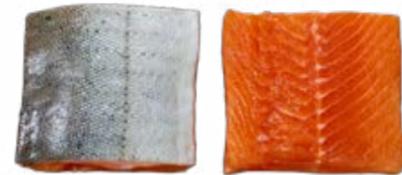


Art.Bezeichnung **ROTBARSCHFILET**
Rotbarsch aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, Langleinenfang, mit Haut, handfiletiert, portioniert.
Art.-Nr. **66354**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-80g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Zertifiziert MSC
Beste Verfügbarkeit August - Dezember



Art.Bezeichnung **ARKTISCHES SAIBLINGSFILET**
Aus Aquakultur in Island, mit Haut, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **62300**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-100g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig

ARKTISCHES SAIBLINGSFILET
Aus Aquakultur in Island, tiefenthäutet, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **72300**
nach Wunsch zwischen 50-80g
nach Wunsch nach Wunsch
kg
ganzjährig



Art.Bezeichnung **SHELLFISCH-LOIN**
Schellfisch aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, Langleinenfang, mit Haut, handfiletiert, portioniert.
Art.-Nr. **66417**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-100g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Zertifiziert MSC
Beste Verfügbarkeit September - April

SHELLFISCH-LOIN
Schellfisch aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, Langleinenfang, ohne Haut, handfiletiert, portioniert.
Art.-Nr. **66418**
nach Wunsch zwischen 50-90g
nach Wunsch nach Wunsch
kg
MSC
September - April



Art.Bezeichnung **SEEZUNGENFILET**
Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, praktisch grätenfrei, ohne Haut, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **66280**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-100g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Januar - Mitte März



Art.Bezeichnung **STEINBEISSER-LOIN**
Steinbeißer aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, praktisch grätenfrei, ohne Haut, handfiletiert, portioniert.
Art.-Nr. **66390**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-100g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Zertifiziert MSC
Beste Verfügbarkeit April - August



Art.Bezeichnung **STEINBUTTFILET**
Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, praktisch grätenfrei, ohne Haut, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **66340**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-100g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit April - Juli und Oktober - Januar

STEINBUTTFILET
Aus Aquakultur in Portugal oder Spanien, praktisch grätenfrei, ohne Haut, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **66322**
nach Wunsch zwischen 50-100g
nach Wunsch nach Wunsch
kg
ganzjährig



Art.Bezeichnung **STÖRFILET**
Aus Aquakultur in Italien, praktisch grätenfrei, mit Haut, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **61113**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-150g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig

STÖRFILET
Aus Aquakultur in Italien, praktisch grätenfrei, tiefenthäutet, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **61461**
nach Wunsch zwischen 50-120g
nach Wunsch nach Wunsch
kg
ganzjährig



Art.Bezeichnung **WOLFSBARSCHFILET**
Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, handgeangelt mit kleinen Booten, praktisch grätenfrei, mit Haut, handfiletiert, portioniert
Art.-Nr. **66307**
Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-120g
Inhalt je VE nach Wunsch
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Juni - März

66308
nach Wunsch zwischen 50-100g
nach Wunsch nach Wunsch
kg
Juni - März



Bankett Schnitt

Art.Bezeichnung **WEISSES HEILBUTTFILET**
 Aus Aquakultur in Norwegen, praktisch grätenfrei, ohne Haut, handfiletiert, portioniert
 Art.-Nr. **61453**
 Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-120g
 Inhalt je VE nach Wunsch
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **KABELJAU-LOIN**
 Kabeljau aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, Langleinenfang, praktisch grätenfrei, mit Haut, handfiletiert, portioniert.
 Art.-Nr. **66392**
 Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 70-130g
 Inhalt je VE nach Wunsch
 RE-Einheit kg
 Zertifiziert MSC
 Beste Verfügbarkeit Juni - März



Art.Bezeichnung **KABELJAU-LOIN**
 Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, praktisch grätenfrei, mit Haut, handfiletiert, portioniert
 Art.-Nr. **66346**
 Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-180g
 Inhalt je VE nach Wunsch
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit Januar - Juni

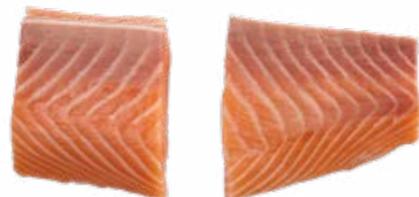
KABELJAU-LOIN
 Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, praktisch grätenfrei, ohne Haut, handfiletiert, portioniert
 Art.-Nr. **66329**
 Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-180g
 Inhalt je VE nach Wunsch
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit Januar - Juni



Art.Bezeichnung **LACHSFILET**
 Aus Aquakultur in Färöer, praktisch grätenfrei, mit Haut, handfiletiert, portioniert
 Art.-Nr. **66360**
 Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-180g
 Inhalt je VE nach Wunsch
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **LACHSFILET**
 Aus Aquakultur in Färöer, praktisch grätenfrei, tiefenthäutet, handfiletiert, portioniert
 Art.-Nr. **66361**
 Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-180g
 Inhalt je VE nach Wunsch
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **ARKTISCHES SAIBLINGSFILET**
 Aus Aquakultur in Island, praktisch grätenfrei, mit Haut, handfiletiert, portioniert
 Art.-Nr. **61474**
 Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-100g
 Inhalt je VE nach Wunsch
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig

ARKTISCHES SAIBLINGSFILET
 Aus Aquakultur in Island, praktisch grätenfrei, ohne Haut, handfiletiert, portioniert
 Art.-Nr. **61475**
 Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 50-100g
 Inhalt je VE nach Wunsch
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **STEINBEISSER-LOIN**
 Steinbeißer aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus Island, Tagesfang, praktisch grätenfrei, ohne Haut, handfiletiert, portioniert.
 Art.-Nr. **66391**
 Gewicht/Stück nach Wunsch zwischen 40-200g
 Inhalt je VE nach Wunsch
 RE-Einheit kg
 Zertifiziert MSC
 Beste Verfügbarkeit April - August



Wissenswertes über Handfiletierte Fischportionen – Bankett-Schnitt:

Ausnehmen, schuppen, filetieren, portionieren – diese Arbeit nehmen Ihnen die Filetierprofis in der Bremerhavener Manufaktur ab. Dabei werden die gesamten, getrimmten Filets verwendet und von Hand in exakt kalibrierte Portionen geschnitten (+/- 5 g), die leicht in Optik und Dicke variieren können.

Sobald Ihre Bestellung eingeht, ordern wir die Rohware, die am Tag der Verarbeitung oder am Folgetag zu Ihnen geliefert wird. Die handfiletierten Portionen im Bankett-Schnitt sind dabei im Gewicht identisch, so dass sich problemlos die gleichen Portionsgrößen auf den Teller bringen lassen.



Filetierservice

Wissenswertes über Filetierservice –
Handwerk in der Bremerhavener Manufaktur:

Frisches Filet in höchster Qualität, das sich ohne zeitaufwendige Vorbereitungen direkt verarbeiten lässt – mit unserem Filetierservice bieten wir Ihnen genau das. Nachdem Sie Ihre Fischart oder -sorten in der von Ihnen gewünschten Größe gewählt haben, bestellen wir die frische Rohware.

Diese wird in der Bremerhavener Manufaktur von unseren Filetierprofis von Hand geschuppt und filetiert. Mit der Lieferung der von Hand geschnittenen feinen Filets in höchster Qualität und Frische erhalten Sie außerdem die Karkassen.



Art.Bezeichnung **LACHS**
Aus Aquakultur in Färöer, mit Haut, handfiletiert
Art.-Nr. **82368**
Gewicht/Fisch 4-5 kg, 5-6 kg, 6-7 kg
Inhalt je VE nach Absprache
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig

Art.Bezeichnung **SEEZUNGE**
Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, mit Haut, handfiletiert
Art.-Nr. **82058**
Gewicht/Fisch 600-800g, 800g-1 kg, über 1kg
Inhalt je VE nach Absprache
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Januar-Mitte März

Art.Bezeichnung **STEINBUTT**
Aus Aquakultur in Spanien oder Portugal, mit Haut, handfiletiert
Art.-Nr. **82057**
Gewicht/Fisch 2-3 kg, 3-4 kg, 4-5 kg
Inhalt je VE nach Absprache
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig

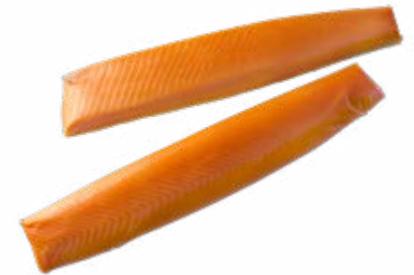
Art.Bezeichnung **STEINBUTT**
Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, mit Haut, handfiletiert
Art.-Nr. **80280**
Gewicht/Fisch 4-6 kg, über 6 kg
Inhalt je VE nach Absprache
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Mitte April-Mitte Juni

Art.Bezeichnung **WOLFSBARSCH**
Gefangen im Nordostatlantik, Tagesfang, handgeangelt mit kleinen Booten, mit Haut, handfiletiert
Art.-Nr. **82067**
Gewicht/Fisch 1,7-2,7 kg, 2,7-3,7 kg, über 3,7 kg
Inhalt je VE nach Absprache
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Juni-März

Art.Bezeichnung **ZANDER**
Aus Binnenfischerei in Schweden oder Dänemark, Tagesfang, mit Haut, handfiletiert
Art.-Nr. **82063**
Gewicht/Fisch 1,7-2,9 kg, über 3 kg
Inhalt je VE nach Absprache
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit März-Mai und August-November

SELECT-Räucherei

Art.Bezeichnung **KING SALMON - KIRSCHBAUMRAUCH**
Königslachs, *Oncorhynchus tshawytscha*, gefangen im Pazifischen Ozean vor der Südküste Alaskas. Von kleinen Booten schonend mit der Schleppangel gefischt, von Hand filetiert und enthäutet, Rücken- und Bauchloin separat gebeizt und im kalten Reiberauch aus Kirschholz mild aromatisiert, Loins einzeln verpackt.
Art.-Nr. **80586**
Gewicht/Stück zusammen ca. 1,5 kg
Inhalt je VE 2 Loins im Karton
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit November - Dezember



Art.Bezeichnung **COHO SALMON - ROBINIENRAUCH**
Silberlachs, *Oncorhynchus kisutch*, gefangen im Pazifischen Ozean vor der Südküste Alaskas. Von kleinen Booten schonend mit der Schleppangel gefischt, von Hand filetiert, sanft gebeizt, auf der Haut im kalten Reiberauch aus Robinienholz mild aromatisiert.
Art.-Nr. **80589**
Gewicht/Stück ca. 800 g
Inhalt je VE stückweise
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit November - Dezember



Art.Bezeichnung **ISLYNT- ARKTISCHES SAIBLINGSFILET**
Isländisches Saiblingsfilet, mit Haut, mit aromatischer Rauchnote vom Buchenholz und Islandmoos, kaltgeräuchert, ganze Seite
Art.-Nr. **80039**
Gewicht/Stück ca. 0,4 kg
Inhalt je VE stückweise
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Fleisch, Geflügel & Wild



Frisches Geflügel

Art.Bezeichnung **OLDENBURGER ENTE**
Aus dem Süddoldenburger Land,
einzeln verpackt

Art.-Nr. **24098**
Gewicht/Stück 1,8-2,2 kg
Inhalt je VE ca. 6 kg
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Oktober - Dezember



Art.Bezeichnung **OLDENBURGER ENTENKEULEN**
Aus dem Süddoldenburger Land,
2 Stück vakuumverpackt

Art.-Nr. **24104**
Gewicht/Stück ca. 300 g
Inhalt je VE ca. 5 kg
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Oktober - Dezember

BARBARIE ENTENKEULEN neu
Aus Frankreich, Entenkeule
mit Haut und mit Knochen
von der männlichen
Barbarie-Ente, 2 Stück,
vakuumverpackt

Art.-Nr. **24490**
Gewicht/Stück 300-400 g
Inhalt je VE ca. 5,6 kg (16 Stück)
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig

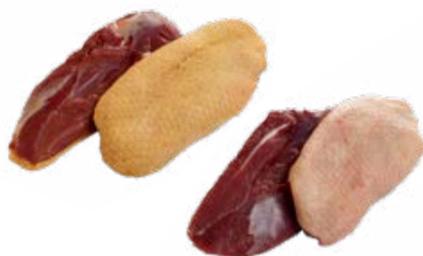


Art.Bezeichnung **ENTENBRUST**
Aus deutscher Aufzucht,
Barbarie, ohne Knochen,
2 Stück vakuumverpackt

Art.-Nr. **24105**
Gewicht/Stück 180-220 g
Inhalt je VE ca. 5 kg
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Oktober - Dezember

ENTENBRUST
Aus Frankreich, Barbarie,
weiblich, halbiert, ohne Knochen,
2 Stück vakuumverpackt

Art.-Nr. **24069**
Gewicht/Stück 180-220 g
Inhalt je VE ca. 5 kg
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Oktober - Dezember



Art.Bezeichnung **ENTENBRUSTFILET, MÄNNLICH**
Aus Deutschland, mit Haut,
2 Stück vakuumverpackt

Art.-Nr. **24103**
Gewicht/Stück ca. 325 g
Inhalt je VE ca. 5 kg
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Oktober - Dezember



Art.Bezeichnung **MAISPOULARDE**
Aus Frankreich, Handelsklasse A,
ausgenommen, ohne Innereien,
einzeln verpackt

Art.-Nr. **24421**
Gewicht/Stück 1,4-1,7 kg
Inhalt je VE 5,6-6,8 kg (4 Stück)
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **OLDENBURGER GANS**
Aus dem Süddoldenburger Land, ausgenommen, mit Haut,
mit Knochen, einzeln verpackt

Art.-Nr. **24280** **24362**
Gewicht/Stück 4-5,2 kg über 5,3 kg
Inhalt je VE ca. 13,8 kg (3 Stück) ca. 16,5 kg
RE-Einheit kg kg
Beste Verfügbarkeit Oktober - Dezember Oktober - Dezember



Art.Bezeichnung **OLDENBURGER GÄNSEBRUST**
Aus dem Süddoldenburger Land, mit Haut, mit Knochen,
einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24278**
Gewicht/Stück 0,8-1 kg
Inhalt je VE ca. 7 kg
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Oktober - Dezember



Art.Bezeichnung **OLDENBURGER GÄNSEKEULE**
Aus dem Süddoldenburger Land, mit Haut,
2 Stück vakuumverpackt

Art.-Nr. **24277**
Gewicht/Stück 0,7-1 kg
Inhalt je VE ca. 6 kg
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit Oktober - Dezember



Wissenswertes über Oldenburger Geflügel:

Anfang April schlüpfen im Oldenburger Land zwischen Bremen und Osnabrück die ersten Gänseküken, von den Züchtern auch Gössel genannt. Die ersten sechs Wochen verbringen die jungen Gänse unseres Partners, ein Familienbetrieb im Süddoldenburgerland, im warmen Stall. Erst dann ist das Federkleid dicht genug, um die Gänse im Freien bis zum Mastalter von 16 Wochen auf der Weide vor Wind und Wetter zu schützen. Dort ernähren sie sich von Gras und erhalten zusätzlich getreidereiches Futter aus heimischer Produktion ohne Wachstumsförderer und entwickeln daher nur einen geringen Fettansatz. Stattdessen sorgen die ausgewogene Fütterung und der Weidegang für viel festes Brust- und Muskelfleisch. Nach dem Schlachten werden die Gänse trocken gerupft, sodass die Epidermis, die für den Geschmack so wichtige Oberhaut – anders als die traditionelle Methode mit brühendem Wasser – unbeschädigt bleibt.

Ein anschließendes Wachsbad entfernt schließlich auch kleinste Federn, so dass sich eine küchenfertige Gans von ausgezeichneter Qualität ohne Vorarbeiten direkt zubereiten lässt. Von ebenso hoher Qualität sind die Oldenburger Enten. Die Aufzucht dauert etwa 49 Tage, in denen die Enten Futter aus rein pflanzlichen Rohkomponenten erhalten, das aus regionalen Futtermühlen stammt. Die rationierte und pflanzliche Fütterung sorgt bei einem Gewicht von 3 bis 3,2 Kilogramm schließlich für zartes Fleisch mit einem sehr geringen Fettanteil. Auch hier werden die Tiere nach der Schlachtung in einem regional angesiedelten Betrieb trocken gerupft, so dass die Geschmacksstoffe in der Epidermis erhalten bleiben und sich beim Braten voll entfalten können.

Frisches Geflügel

Art.Bezeichnung **SCHWARZFEDERHUHN**
„LABEL ROUGE“
 Aus Frankreich, Handelsklasse A,
 ausgenommen, einzeln verpackt

Art.-Nr. **24196**
 Gewicht/Stück 1,4-1,7 kg
 Inhalt je VE 5,6-6,8 kg
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



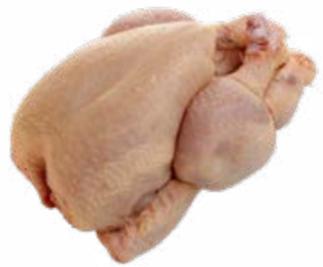
Art.Bezeichnung **SCHWARZFEDERHUHNBRUSTFILET** neu
„LABEL ROUGE“
 Aus Frankreich, Handelsklasse A, ohne Haut,
 2 Stück vakuumverpackt

Art.-Nr. **24477**
 Gewicht/Stück 110-180 g
 Inhalt je VE ca. 4,35 kg (15 x 2 Stück)
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **STUBENKÜKEN**
 Aus Frankreich, ausgenommen, ohne Kopf,
 mit Haut, mit Knochen, einzeln verpackt

Art.-Nr. **24043**
 Gewicht/Stück ca. 550 g
 Inhalt je VE ca. 5,5 kg (10 Stück)
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **ETOUFFÉE-TAUBE**
 Aus der Bresse, Frankreich, Handelsklasse A,
 einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24031**
 Gewicht/Stück 450-500 g
 Inhalt je VE ca. 3,8 kg
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Wissenswertes über Label Rouge:

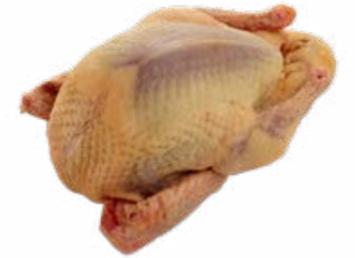


Gesunde Hühner, Enten und Gänse, die Pflege traditioneller Aufzuchtmethoden und bewährter, langsam wachsender Rassen – in den 1960er Jahren engagierten sich französische Geflügelproduzenten für den Erhalt traditioneller Aufzuchtmethoden und gegen die zunehmende Industrialisierung und Massentierhaltung. Mit Erfolg, denn 1960 wurde das amtliche Gütesiegel Label Rouge in die französische

Gesetzgebung aufgenommen. Bis heute ist es das einzige offizielle Gütesiegel in Europa, das neben der Freilandhaltung bei Geflügel auch die Einhaltung der höchsten in der EU-Gesetzgebung definierten Kategorie für Tierhaltung garantiert. Vergeben wird es mittlerweile nicht mehr nur für Geflügel, sondern auch für Fleisch, Käse, Milchprodukte, Obst und Gemüse sowie für Fisch und Meeresfrüchte.

Art.Bezeichnung **IMPERIAL-TAUBE**
 Aus Frankreich, Handelsklasse A, ohne Hals,
 ausgenommen, einzeln verpackt

Art.-Nr. **24092**
 Gewicht/Stück 350-400 g
 Inhalt je VE 2,8-3,2 kg
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



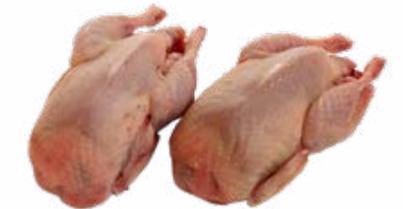
Art.Bezeichnung **JUMBO WACHTEL**
 Aus Frankreich, Handelsklasse A, ohne Kopf,
 ohne Hals, ausgenommen

Art.-Nr. **24370**
 Gewicht/Stück ca. 210 g
 Inhalt je VE ca. 2,1 kg
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **WACHTEL**
 Aus Frankreich, Handelsklasse A, ohne Hals,
 ausgenommen, 2 Stück pro Tray

Art.-Nr. **24007**
 Gewicht/Stück 180-200 g
 Inhalt je VE 1,8-2 kg (10 Stück)
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **WACHTELBRUSTFILET**
 Aus Frankreich, Handelsklasse A,
 ohne Knochen, mit Haut, 5 Stück vakuumverpackt

Art.-Nr. **24055**
 Gewicht/Stück ca. 30 g
 Inhalt je VE ca. 1,5 kg (10 Beutel)
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **WACHTELKEULE**
 Aus Frankreich, Handelsklasse A, mit Haut,
 10 Stück vakuumverpackt

Art.-Nr. **24067**
 Gewicht/Stück ca. 25 g
 Inhalt je VE ca. 1,5 kg (6 Beutel)
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Bentheimer Schwein

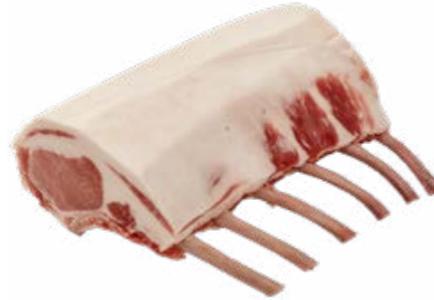
Art.Bezeichnung **SCHWEINEBAUCH**
VOM BUNTEN BENTHEIMER SCHWEIN
Aus Deutschland, am Stück, mit Speck und Schwarte, vakuumverpackt

Art.-Nr. **24481**
Gewicht/Stück ca. 1,1 kg
Inhalt je VE ca. 5,5 kg (5 Stück)
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig – Limitierte Mengen



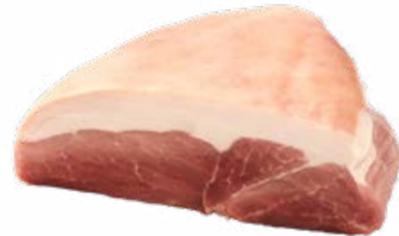
Art.Bezeichnung **KARREE**
VOM BUNTEN BENTHEIMER SCHWEIN
Aus Deutschland, am Stück, vakuumverpackt

Art.-Nr. **24478**
Gewicht/Stück ca. 2,25 kg
Inhalt je VE ca. 11,25 kg (5 Stück)
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig – Limitierte Mengen



Art.Bezeichnung **KRUSTENBRATEN**
VOM BUNTEN BENTHEIMER SCHWEIN
Aus Deutschland, aus der Unterschale, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24479**
Gewicht/Stück ca. 1,65 kg
Inhalt je VE ca. 8,25 kg (5 Stück)
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig – Limitierte Mengen



Art.Bezeichnung **TOMAHAWK**
VOM BUNTEN BENTHEIMER SCHWEIN
Aus Deutschland, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24480**
Gewicht/Stück ca. 0,4 kg
Inhalt je VE ca. 2 kg (5 Stück)
RE-Einheit kg
Beste Verfügbarkeit ganzjährig – Limitierte Mengen



Wissenswertes über das Bunte Bentheimer Schwein:

Mitte des 19. Jahrhunderts begannen Bauern in der Grafschaft Bentheim und im Emsland mit der Zucht des Bunten Bentheimer Landschweins. Bis Ende der 1950er Jahre war das Fleisch der geschickten Schweine mit den typischen Schlappohren ein geschätztes Produkt, das sich gut verkaufen ließ. Mit dem beginnenden Wirtschaftswunder sank die Nachfrage nach fettreichen Fleisch- und Wurstwaren und die genügsamen Bunten Bentheimer Schweine drohten auszusterben. Einigen wenigen Landwirten ist es zu verdanken, dass die Rasse überlebt hat und nun ihr verdientes Comeback feiert.

Das fein marmorierte Fleisch der Bunten Bentheimer Schweine besitzt dank seines hohen Fett- und niedrigen Wasseranteils einen natürlichen, kernig-saftigen Geschmack.

Zur hohen Qualität des Fleisches tragen neben den Eigenschaften der Rasse vor allen die Aufzucht und Haltungsbedingungen bei. Die Partner von Deutsche See in Lichtenau-Henglam (NRW) und Schüttorf in der Grafschaft Bentheim halten ihre Bunten Bentheimer Schweine in Strohställen mit regelmäßigem Weidegang. Mit dem Wachsen lassen sie sich dabei Zeit und brauchen im Vergleich zu konventionellen Schweinerassen doppelt so viel Zeit bis zur Schlachtreife. Auf dem Speiseplan stehen bis dahin natürliche Futtermittel wie Getreide, Heu und Hülsenfrüchte. Eine stressfreie Schlachtung mit kurzen Transportwegen trägt außerdem zu einem Fleisch von besonderer Qualität und vorzüglichem Geschmack bei.

Da sich die Zucht dieser besonderen Rasse noch im Aufbau befindet, sind aktuell nur limitierte Mengen lieferbar. Für Ihre Planung sprechen Sie am besten vorab mit uns.

Cebo Ibérico

Art.Bezeichnung **CEBO IBÉRICO SCHWEINEBAUCH - PANCETA RECTANGULAR JAPON**
 Vom Schwarzfußschwein aus der Provinz Extremadura, Spanien, sauber getrimmt und pariert, optimale Fleisch- und Fettstruktur, intensiv aromatischer Geschmack, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24375**
 Gewicht/Stück ca. 2,3 kg
 Inhalt je VE ca. 13,8 kg (ca. 6 Stück)
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **CEBO IBÉRICO CARREE - CHULETERO DE IBERICO**
 Vom Schwarzfußschwein aus der Provinz Extremadura, Spanien, sauber geputzt, auf 8 Rippen geschnitten, French-Trim, optimale Fleisch- und Fettstruktur, intensiv aromatischer Geschmack, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24376**
 Gewicht/Stück ca. 2,2 kg
 Inhalt je VE ca. 15,4 kg (ca. 7 Stück)
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **CEBO IBÉRICO FILET - SOLOMILLO DE IBERICO**
 Vom Schwarzfußschwein aus der Provinz Extremadura, Spanien, optimale Fleisch- und Fettstruktur, intensiv aromatischer Geschmack, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24377**
 Gewicht/Stück ca. 1,1 kg
 Inhalt je VE ca. 6,6 kg (ca. 6 Stück)
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **CEBO IBÉRICO LACHS - LOMO DE IBERICO**
 Vom Schwarzfußschwein aus der Provinz Extremadura, Spanien, mit Fettabdeckung, optimale Fleisch- und Fettstruktur, intensiv aromatischer Geschmack, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24378**
 Gewicht/Stück ca. 2,5 kg
 Inhalt je VE ca. 12,5 kg (ca. 5 Stück)
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **CEBO IBÉRICO NACKEN - AGUJA DE IBERICO**
 Vom Schwarzfußschwein aus der Provinz Extremadura, Spanien, ohne Knochen, optimale Fleisch- und Fettstruktur, intensiv aromatischer Geschmack, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24379**
 Gewicht/Stück ca. 1,9 kg
 Inhalt je VE ca. 15,2 kg (ca. 8 Stück)
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Art.Bezeichnung **CEBO IBÉRICO SCHULTER - PRESA DE IBERICO**
 Vom Schwarzfußschwein aus der Provinz Extremadura, Spanien, ohne Knochen, optimale Fleisch- und Fettstruktur, intensiv aromatischer Geschmack, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24380**
 Gewicht/Stück ca. 1,2 kg
 Inhalt je VE stückweise
 RE-Einheit kg
 Beste Verfügbarkeit ganzjährig



Wissenswertes über Cebo Ibérico:

Wunderbar zart, eine feine Textur und aromatisch im Geschmack – das Fleisch des Ibérico Schweins aus der spanischen Provinz Extremadura erinnert mit seinem nussigen Aroma ein wenig an japanisches Wagyu-Rind.

Nach einem guten Jahr bringen die iberischen Schweine rund 150 Kilogramm auf die Waage und werden innerhalb ihrer Heimatregion geschlachtet, so dass sie möglichst wenig Stress ausgesetzt werden.

Tatsächlich ernährt sich die halbwilde Schweinerasse, die wegen ihrer dunklen Klauen auch Schwarzfußschwein (Pata Negra) genannt wird, drei Monate fast ausschließlich von Eicheln, die den Boden der Kork- und Steineichenwälder bedecken, in denen die Tiere das ganze Jahr hindurch leben. Die besitzen einen hohen Gehalt an mehrfach gesättigten Ölsäuren, die das Ibérico Schwein in ungesättigte Fettsäuren verwandelt, was zur zarten Konsistenz und einer ausgeprägten Fettstruktur beiträgt.

Das Ergebnis ist ein Fleisch mit ausgeprägter, sehr guter Fettstruktur und einzigartigem Geschmack.

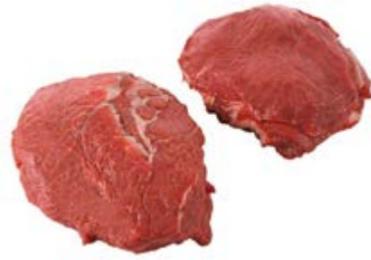
Fleisch vom Rind

Art.Bezeichnung **RINDERBACKEN**
Aus dem Vereinigten Königreich, sauber geputzt, vakuumverpackt

Art.-Nr. **24316**
Gewicht/Stück **300-500 g**
Inhalt je VE **1,6 kg (3-5 Stück)**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**

RINDERBACKEN
Aus dem Vereinigten Königreich, ohne Silberhaut, vakuumverpackt, tiefgefroren

24345
300-500 g
16 kg
kg
ganzjährig



Art.Bezeichnung **RINDERFILET, TROCKEN GEREIFT**
Aus deutscher Aufzucht, trocken am Knochen gereiftes Rinderfilet, ohne Kette, mit Kopf, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24340**
Gewicht/Stück **1,5-2 kg**
Inhalt je VE **stückweise**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**

RINDERFILET, GEREIFT
Aus dem Vereinigten Königreich, ohne Kette, ohne Knochen, ohne Silberhaut, einzeln vakuumverpackt

24364
1,8-2,2 kg
stückweise
kg
ganzjährig



Art.Bezeichnung **RINDER PRIME RIB, TROCKEN GEREIFT**
Aus deutscher Aufzucht, trocken am Knochen gereiftes Prime Rib (Hochrippe), ohne Feder, ohne Rückgrat, mit Rippenknochen, Fettdeckel leicht pariert, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24341**
Gewicht/Stück **ca. 5,5 kg**
Inhalt je VE **stückweise**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**

RINDER PRIME RIB, TROCKEN GEREIFT
Aus dem Vereinigten Königreich, mit Knochen, ohne Deckel, ohne Nackensehne, einzeln vakuumverpackt

24365
4-5 kg
12-15 kg (3 Beutel)
kg
ganzjährig



Art.Bezeichnung **RINDERENTRECÔTE, TROCKEN GEREIFT**
Aus deutscher Aufzucht, trocken am Knochen gereiftes Entrecôte, ohne Deckel, ohne Knochen, ohne Zwischenrippenfleisch, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24344**
Gewicht/Stück **ca. 2,5 kg**
Inhalt je VE **stückweise**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**

RINDERENTRECÔTE, GEREIFT
Aus dem Vereinigten Königreich, 5 Rippen, ohne Deckel, ohne Silberhaut, einzeln vakuumverpackt

24363
3-4 kg
stückweise
kg
ganzjährig

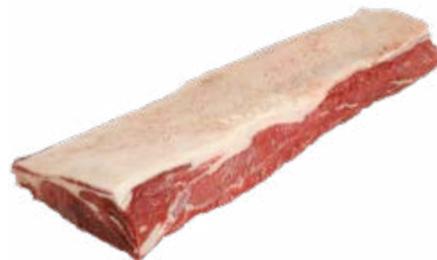


Art.Bezeichnung **RINDER-ROASTBEEF, TROCKEN GEREIFT**
Aus deutscher Aufzucht, wie gewachsen, mit Filet, Entrecôte und Knochen, 2-3 Wochen trocken gereift, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24327**
Gewicht/Stück **20-28 kg**
Inhalt je VE **stückweise**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**

RINDER-ROASTBEEF, GEREIFT
Aus dem Vereinigten Königreich, ohne Knochen, ohne Kette, Silberhaut an der Unterseite ist entfernt, einzeln vakuumverpackt

24366
4-6 kg
stückweise
kg
ganzjährig



Art.Bezeichnung **RINDER-ROASTBEEF, TROCKEN GEREIFT**
Aus deutscher Aufzucht, trocken am Knochen gereiftes Roastbeef, mit Deckel, 1 Kette abpariert, 1 Kette halb abpariert, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24342**
Gewicht/Stück **ca. 7 kg**
Inhalt je VE **stückweise**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **RINDERSCHAUFELSTÜCK**
Aus deutscher Aufzucht, Rinder-Schulter ohne Knochen, Mittelstück, nicht komplett entvliest, ohne Blutiges, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24381**
Gewicht/Stück **1,5-2 kg**
Inhalt je VE **stückweise**
RE-Einheit **kg**
Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Wissenswertes über Rindfleisch aus Norddeutschland und dem Vereinigten Königreich:

Unser Färsenfleisch stammt von Charolais- und Holstein-Friesian-Rindern aus Norddeutschland, wo sie in Ställen mit Weidegang leben und neben Kraftfutter überwiegend mit Grünfütter ernährt werden.

Ihr Fleisch besitzt eine kräftige Farbe und eine sehr ausgewogene Marmorierung, da das eingelagerte Fett gleichmäßig im Muskelfleisch verteilt ist – daher ist es besonders zart und saftig.

Nach dem Schlachten zwischen dem 18. und 36. Monat reifen die besten Färsenrücken als Ganzes am Knochen, wodurch das Fleisch seine unverwechselbare Qualität erreicht. Erst nach diesem Reifeprozess wird das Rückenstück in die verschiedenen Teile zerlegt. So zählen trocken gereiftes Rinderfilet, Roastbeef, Entrecôte und Prime Rib von norddeutschen Färsen zu den köstlichsten Varianten in Sachen Rindfleisch.

Ebenfalls aus deutscher Aufzucht stammt die Rinderschaukel, die ohne Knochen höchsten Genuss verspricht.

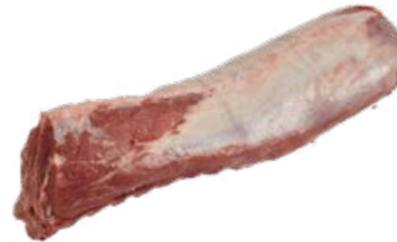
Perfekt marmoriertes Fleisch besitzen auch die Rinder unserer Partner im Vereinigten Königreich, da sie dank ganzjähriger Weidewaltung ständig in Bewegung sind – lediglich in den Wintermonaten füttern die Farmer Heu und Silage hinzu.

Entsprechend zart und saftig ist auch das Fleisch dieser höchstens 36 Monate alten Rinder, das nach der Reifung einen intensiv-aromatischen Geschmack erlangt.

Wild & Kaninchen

Art.Bezeichnung **FRISCHLINGSRÜCKEN**
 Aus europäischen Wildbeständen, sauber geputzt, ohne Kette, mit Silberhaut, mit Knochen, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24249**
 Gewicht/Stück **2,5-5 kg**
 Inhalt je VE **10-16 kg**
 RE-Einheit **kg**
 Beste Verfügbarkeit **Oktober - Dezember**



Art.Bezeichnung **HIRSCHKALBSRÜCKEN**
 Aus europäischen Wildbeständen, ohne Fett, nicht entvliest, mit Silberhaut, ohne Knochen, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24243**
 Gewicht/Stück **1-2 kg**
 Inhalt je VE **ca. 9 kg**
 RE-Einheit **kg**
 Beste Verfügbarkeit **Oktober - Dezember**



Art.Bezeichnung **HIRSCHKALBSRÜCKEN (TK)**
 Aus europäischen Wildbeständen, ohne Knochen, tiefgefroren

Art.-Nr. **24412**
 Gewicht/Stück **1-2 kg**
 Inhalt je VE **4-10 kg (4-5 Beutel)**
 RE-Einheit **kg**
 Beste Verfügbarkeit **Oktober - Dezember**



Art.Bezeichnung **HIRSCHRÜCKEN**
 Aus europäischen Wildbeständen, ohne Fett, mit Silberhaut, ohne Knochen, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24244**
 Gewicht/Stück **1,5-3 kg**
 Inhalt je VE **ca. 9 kg**
 RE-Einheit **kg**
 Beste Verfügbarkeit **Oktober - Dezember**



Art.Bezeichnung **REHRÜCKEN**
 Aus europäischen Wildbeständen, ohne Fett, ohne Haut, mit Knochen, einzeln vakuumverpackt

Art.-Nr. **24100**
 Gewicht/Stück **über 1,6 kg**
 Inhalt je VE **stückweise**
 RE-Einheit **kg**
 Beste Verfügbarkeit **Oktober - Dezember**



Wissenswertes über Lieferant Josef Maier:

Seit über 45 Jahren ist unser Partnerunternehmen Josef Maier aus dem Allgäu auf feines Wildfleisch spezialisiert und meistert den Spagat zwischen Tradition, Handwerkskunst und den Bedürfnissen der modernen Spitzen-gastronomie. Verarbeitet wird dabei ausschließlich frei lebendes Wild. Ein eigenes Logistiksystem in Deutschland und Europa sorgt für Unabhängigkeit und gute Verfügbarkeit. Für die feinen Rücken vom Frischling, Hirsch und Reh gilt diese von Oktober bis Dezember. Zerlegt und für die Küche vorbereitet wird das Wildfleisch dabei in der modernsten Wildzerlegungsanlage Europas.

Der Frischlingsrücken zeichnet sich durch zartes, schmackhaftes Fleisch aus, das von maximal einem Jahr alten Tieren stammt. Dabei unterscheidet sich das rotbraune Wildschweinfleisch deutlich von dem der Hausschweine – es ist unverkennbar herber im Geschmack und besitzt eine festere Struktur und einen geringeren Fettanteil. Der ist im Vergleich zu anderen Wildfleischsorten zwar höher, macht ihn allerdings auch wesentlich saftiger.

Schmackhaft ist auch das rotbraune und extrem magere Hirschfleisch mit seinem typischen Wildgeschmack. Reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist es besonders zart und saftig.

Der Hirschrücken aus den beiden Rückensträngen, den Lenden und beiden Filets gilt dabei als das edelste Stück. Der Rücken vom Hirschkalb ist etwas heller gefärbt, besitzt jedoch ebenfalls den einzigartigen, aromatischen Wildgeschmack.

Das edelste Stück vom Reh stammt ebenfalls aus dem Rücken und wird auch Rehiemer genannt. Es ist fettarm, reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Eisen und hochwertigen Eiweißen und dank der kurzen Fasern besonders zart.

Art.Bezeichnung **KANINCHENKEULE AUS ZUCHT**
 Aus Frankreich oder Belgien, mit Knochen, 6 Stück verpackt

Art.-Nr. **24096**
 Gewicht/Stück **ca. 220 g**
 Inhalt je VE **ca. 7,92 kg (6 Schalen)**
 RE-Einheit **kg**
 Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



Art.Bezeichnung **KANINCHENRÜCKEN AUS ZUCHT**
 Aus Frankreich oder Belgien, mit Knochen, 4 Stück verpackt

Art.-Nr. **24095**
 Gewicht/Stück **ca. 350 g**
 Inhalt je VE **ca. 5,6 kg (4 Schalen)**
 RE-Einheit **kg**
 Beste Verfügbarkeit **ganzjährig**



**Ihre Ansprechpartner in unseren
19 regionalen Niederlassungen
sind gern für Sie da und beraten
und informieren Sie zu unserem
SELECT-Sortiment.**

Deutsche See GmbH

Niederlassung Bamberg
Tel. 09 51-30 91-0
Mail bamberg@deutschesee.de

Niederlassung Lutterberg/Kassel
Tel. 0 55 43-3 02 70-0
Mail kassel@deutschesee.de

Niederlassung Berlin
Tel. 0 30-39 60 03-0
Mail berlin@deutschesee.de

Niederlassung Köln
Tel. 02 21-93 46 13-0
Mail koeln@deutschesee.de

Niederlassung Bielefeld
Tel. 05 21-2 99 01-0
Mail bielefeld@deutschesee.de

Niederlassung Leipzig
Tel. 03 42 07-6 01-0
Mail leipzig@deutschesee.de

Niederlassung Braunschweig
Tel. 05 31-2 20 95-0
Mail braunschweig@deutschesee.de

Niederlassung Mannheim
Tel. 06 21-4 00 06-0
Mail mannheim@deutschesee.de

Niederlassung Bremen
Tel. 04 21-4 38 73-0
Mail bremen@deutschesee.de

Niederlassung München
Tel. 0 89-8 20 96-0
Mail muenchen@deutschesee.de

Niederlassung Dresden
Tel. 03 51-8 67 62-0
Mail dresden@deutschesee.de

Niederlassung Neu-Ulm
Tel. 07 31-7 29 65-0
Mail neu-ulm@deutschesee.de

Niederlassung Duisburg
Tel. 02 03-3 18 38-0
Mail duisburg@deutschesee.de

Niederlassung Regensburg
Tel. 09 41-7 83 73-0
Mail regensburg@deutschesee.de

Niederlassung Frankfurt
Tel. 0 69-42 01 25-0
Mail frankfurt@deutschesee.de

Niederlassung Saarbrücken
Tel. 0 68 05-91 07-0
Mail saarbruecken@deutschesee.de

Niederlassung Freiburg
Tel. 07 61-5 15 13-0
Mail freiburg@deutschesee.de

Niederlassung Stuttgart
Tel. 07 11-13 53 32-0
Mail stuttgart@deutschesee.de

Niederlassung Hamburg
Tel. 0 40-38 99 91-0
Mail hamburg@deutschesee.de

Impressum

Herausgeber: Deutsche See GmbH, Maifischstraße 3-9, 27572 Bremerhaven
info@deutschesee.de, www.deutschesee.de

Redaktion: Objektverantwortung: Andreas Kremer
Redaktionsleitung: Annika Urvat (FR)

Gestaltung: Elbstern® Kreativagentur GmbH

Druck: Prull-Druck GmbH & Co. KG





Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3–9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | Telefax: +49-471-13 4000

E-Mail: info@deutscheesee.de | Internet: www.deutscheesee.de