

Beweisen Sie guten Geschmack.

Fuß
fuess.com



F I S C H S O R T I M E N T



Geschmack ist die Kunst, sich auf
Kleinigkeiten zu verstehen.

Jean-Jacques Rousseau, Genfer Schriftsteller, Philosoph und Pädagoge,
wichtiger Wegbereiter der Französischen Revolution (1712 - 1778)



Beste Qualität für Ihre Küche.

Fisch und Meeresfrüchte sind eine wunderbare Bereicherung für unsere heimischen Küchen. Die köstlichen Meeresbewohner lassen sich auf vielfältigste Arten zubereiten, passen beinahe zu allen regionalen und kulturellen Küchen dieser Welt und bringen wunderbare und abwechslungsreiche eigene Aromen mit.

Fangfrischen Fisch aus dem eisigen Norden, dem mediterranen Süden und exotischen Gewässern in bester Qualität anzubieten ist, aufgrund der langen Lieferwege, eine Herausforderung. „Wir stellen uns dieser gerne. Für den guten Geschmack und für die Vielfalt. Und wir freuen uns, mit **Deutsche See**, dem besten Partner bei Fisch und Meeresfrüchten, zusammenzuarbeiten“, bekräftigt Geschäftsführer **Herbert Füß**.

In diesem Angebot finden Sie eine bunte Selektion aus unserem rundum optimierten Fischsortiment. Die komplette Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten finden Sie auch jederzeit in unserem Onlineshop.

Wir beraten Sie gerne persönlich zu diesen und weiteren Produkten aus unserem umfangreichen Angebot und wünschen viel Freude beim Einkauf.



Inhalt

PRODUKTE

Ganze Fische	12
Fischfilets	26
handfiletierte Portionen	36
Meeresfrüchte und Krustentiere	42
geräuchert und mariniert	58
meerrauch®	64
Fischconvenience	66
Kaviar und Sushi	70

STORY

Ein starker Partner	6
Deutsche See SELECT	8
Die Unbestechlichen	20
Frischen Fisch erkennen	24
Trimmguide	28
Aquakultur	40
König der Krabben	52
Mehrwegkiste.	68
Plastikmüll	74
Inspirationen	76



Fangfrischer Fisch im Allgäu? Mit dem besten Partner kein Thema!

Fakten zu Deutsche See

Gründung	1939
Firmensitz	Bremerhaven
Niederlassungen	20 in ganz Deutschland
Mitarbeiter	rund 1.800
Artikel	ca. 3.500
Manufakturen	2 Standorte in Bremerhaven
	Am Lunedeich: Frischfisch, Feinfisch, Grill- und Ofenfisch, Kalträucherei
	Maifischstraße: Tiefgekühlte Gourmetportionen, Heißräucherei, meerrauch®, BEECK Feinkost

In unserer wunderschönen Alpenregion frischen Fisch in bester Qualität anzubieten ist eine logistische Herausforderung. Immerhin liegt die Küste ein gutes Stück entfernt und die Lieferwege sind entsprechend lang. Was also tun?

Ganz einfach. Mit dem besten Partner in Deutschland für Fisch und Meeresfrüchte zusammenarbeiten. Mit **Deutsche See**. Gemeinsam bringen wir die Vielfalt des Meeres in Ihre Küche. Natürlich in bester, fangfrischer Qualität.

Deutsche See steht seit 1939 für hochwertige Zutaten, sorgfältige Handarbeit und frischen Genuss. Um diesen zu garantieren wird jeder einzelne Schritt - vom Ursprung der Rohware bis zur Auslieferung - streng kontrolliert. Das beginnt beim Einkauf, der weltweit unterwegs ist, um Partner zu finden, denen ein nachhaltiger und vertrauensvoller Umgang mit den natürlichen Ressourcen genauso wichtig ist wie Deutsche See.

Zusammen mit dem überdurchschnittlichen Qualitätsmanagement wird so dafür gesorgt, dass die Produkte immer frisch und hochwertig sind. In der hauseigenen Manufaktur in Bremerhaven werden die Produkte anschließend veredelt. Natürlich in Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail. Vom handfiletierten Loin über sorgfältig gerolltes Sushi bis hin zum handgesalzenen und selbstgeräucherten Lachs.

Deutsche See steht für höchste Qualität und Genuss von Ursprung bis in Ihre Küche. Diese Philosophie deckt sich wunderbar mit unseren eigenen Ansprüchen an gute Lebensmittel. Mit der neuen Produktvielfalt bieten wir Ihnen ab sofort noch mehr Auswahl in unserem Sortiment. Um so mehr freuen wir uns über die Kooperation mit Deutsche See und auf die gemeinsame Zusammenarbeit.

Was den Namen SELECT trägt, ist von bester Qualität und Frische. Was ein SELECT-Produkt auszeichnet und wie man es findet, erfahren Sie hier.

Quelle // Deutsche See, Broschüre SELECT:finest 2019

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.

„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.

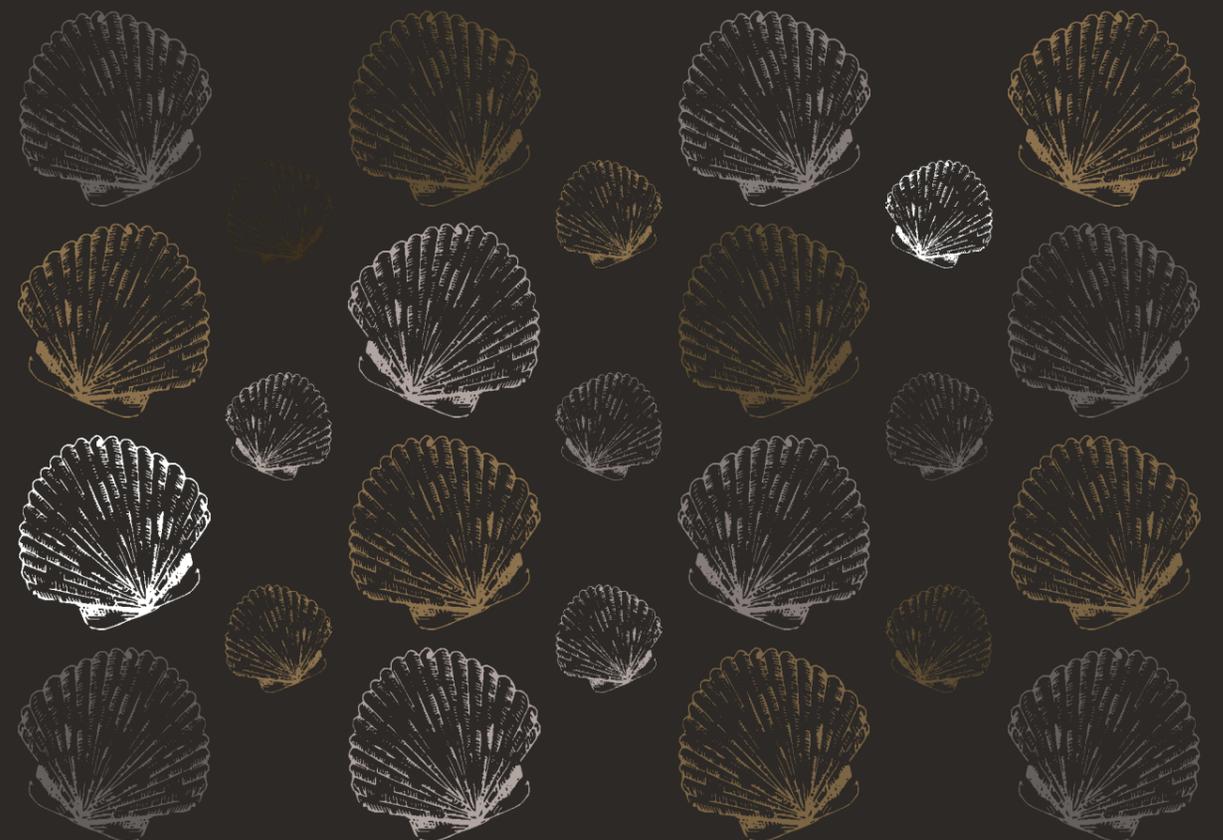
Mit jeder Reise in das Ursprungsland eines Produkts und jeder Begegnung mit neuen Produzenten und Lieferanten wuchs das SELECT-Netzwerk und die Seafood-Expertise des Teams. „Im ständigen Dialog mit den Köchen bekamen wir nicht nur ein gutes Gefühl für deren Bedarf, sondern auch für Trends. Unsere Seafood-Expertise 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 Probierrunde 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 gezüch-

Echte Spitzenküche braucht Spitzenprodukte. SELECT steht für Fisch höchster Qualität und Güte.

teten Kabeljau den Vorzug“, sagt Michael Düsterfeld. Die Aquakultur hat 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 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. 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.“



Ganze Fische



Die Arktis. Der coole Norden.

Das arktische Meer. Eiskalt und rau. Aber auch glasklar und nährstoffreich! Ideale Lebensbedingungen für Fische und Meeresfrüchte und die Lebensgrundlage der Menschen im kühlen Norden.

Die einzigartige geografische Lage der skandinavischen Länder macht das Meer so fischreich, denn das kalte, arktische Meer trifft hier auf den warmen Golfstrom. Dieses Zusammentreffen ergibt die perfekten Temperaturen und die ideale Strömung entlang der Küsten und in den tiefen, geschützten Fjorden.

Ob in der rauen See rund um die Feuerinsel Island gefangen oder in der perfektionierten und bestens kontrollierten Aquakultur norwegischer und schottischer Betriebe aufgezogen, für beides gilt: Der coole Norden garantiert stets Fisch und Meeresfrüchte in hervorragender Qualität.

Kompetente und coole Beratung zu unserem Fischsortiment und vielen weiteren Produkten bekommen Sie von **Jens Willer** und seinen Kollegen.

**Steinbutt *select***

lat. *Scophthalmus maximus* oder *Psetta maxima*, Aquakultur, Portugal oder Spanien, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, wunderbar zur Zubereitung im Ofen

3,0 kg + 11 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55050

**Steinbutt *select*, Wildfang**

lat. *Psetta maxima*, Wildfang, Nordostatlantik, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, überzeugt durch festes und weißes Fleisch, schmeckt unverwechselbar und leicht nussig

6,0 kg + 11 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55055

**Atlantischer Lachs *select*, Label Rouge**

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Norwegen oder Schottland, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, orange bis rötliches Fleisch, zart und fettreich mit kräftigem Geschmack

3,0 kg - 4,0 kg | 11 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55005

**Heilbutt *select*, weiß**

lat. *Hippoglossus hippoglossus*, Aquakultur, aus dem Südwesten Norwegens, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, überzeugt mit einem milden und delikaten Geschmack

3,0 - 5,0 kg | 11 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55020

5,0 - 7,0 kg | 11 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55021

7,0 - 10,0 kg | 11 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55022

**Seezunge, Wildfang**

lat. *Solea solea*, Wildfang, Nordostatlantik, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, angenehm festes und weißes Fleisch mit nussigem, lieblichem und würzigem Geschmack

400 - 500 g | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55065

**Kabeljau *select*, Wildfang**

lat. *Gadus morhua*, Wildfang, Nordostatlantik, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, zartes und festes Fleisch mit geringem Fettgehalt, mit dezenter Salznote

4,0 - 7,0 kg | 11 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55040

**Atlantischer Lachs Norwegen**

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Norwegen, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, hervorragend zum Braten, Grillen, Pochieren und Backen

3,0 kg - 4,0 kg | 11 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55000

**Scholle, Wildfang, küchenfertig**

lat. *Pleuronectes platessa*, Wildfang, Nordostatlantik, ohne Kopf, mit Haut, ausgenommen, küchenfertig zugeschnitten, überzeugt mit kräftigem Geschmack

300 - 400 g | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55070

**Seeteufel, Wildfang**

lat. *Lophius piscatorius* oder *Lophius budegassa*, Wildfang, Nordostatlantik, ganzer Fisch ohne Kopf, getrimmt, Bauchlappen entfernt, vorzüglich im Aroma

2,0 - 4,0 kg | 11 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55060

**Atlantischer Lachs *select*, Label Rouge**

lat. *Salmo salar*, Aquakultur, Norwegen oder Schottland, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, orange bis rötliches Fleisch, zart und fettreich mit kräftigen Geschmack

4,0 kg - 5,0 kg | 11 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55006

**Adlerfisch *select***

lat. *Argyrosomus regius*, Aquakultur, Griechenland oder Spanien, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, das helle und würzige Fleisch erinnert an Wolfsbarsch

3,0 - 4,0 kg | 1 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55090

**Gelbschwanzmakrele *select***

lat. *Seriola lalandi*, Aquakultur, Australien oder Dänemark, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, festes Fleisch mit reinem, leicht mineralischem Geschmack

3,0 - 4,0 kg | 1 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55085

**Dorade Royal**

lat. *Sparus aurata*, Aquakultur, Griechenland, Spanien oder Türkei, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, weißes und festes Fleisch mit angenehm würzigen Geschmack

300 - 500 g | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55010

900 g + 13 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55011

**Dorade Rosé**

lat. *Pagrus pagrus*, Aquakultur, Griechenland, Spanien oder Türkei, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, weißes und festes Fleisch mit angenehm würzigen Geschmack

1,0 - 1,3 kg | 3 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55016

**Rochenflügel *select*, Wildfang**

lat. *Raja clavata* oder *Raja montagui*, Wildfang, Nordatlantik, Haut von beiden Seiten entfernt, handgeschnitten, eignen sich perfekt zum Braten und Grillen

1,0 kg + 12 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55075

**Wolfsbarsch**

lat. *Dicentrarchus labrax*, Aquakultur, Griechenland, Spanien oder Türkei, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, weißes, kleinfaseriges Fleisch mit aromatischem Geschmack

300 - 500 g | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55030

0,9 - 1,4 kg | 3 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55031

**Dorade Rosé**

lat. *Pagrus pagrus*, Aquakultur, Griechenland, Spanien oder Türkei, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, weißes und festes Fleisch mit angenehm würzigen Geschmack

300 - 600 g | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55015

**Wolfsbarsch, Wildfang**

lat. *Dicentrarchus labrax*, Wildfang, Nordatlantik, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, weißes, kleinfaseriges Fleisch mit feinem und aromatischem Geschmack

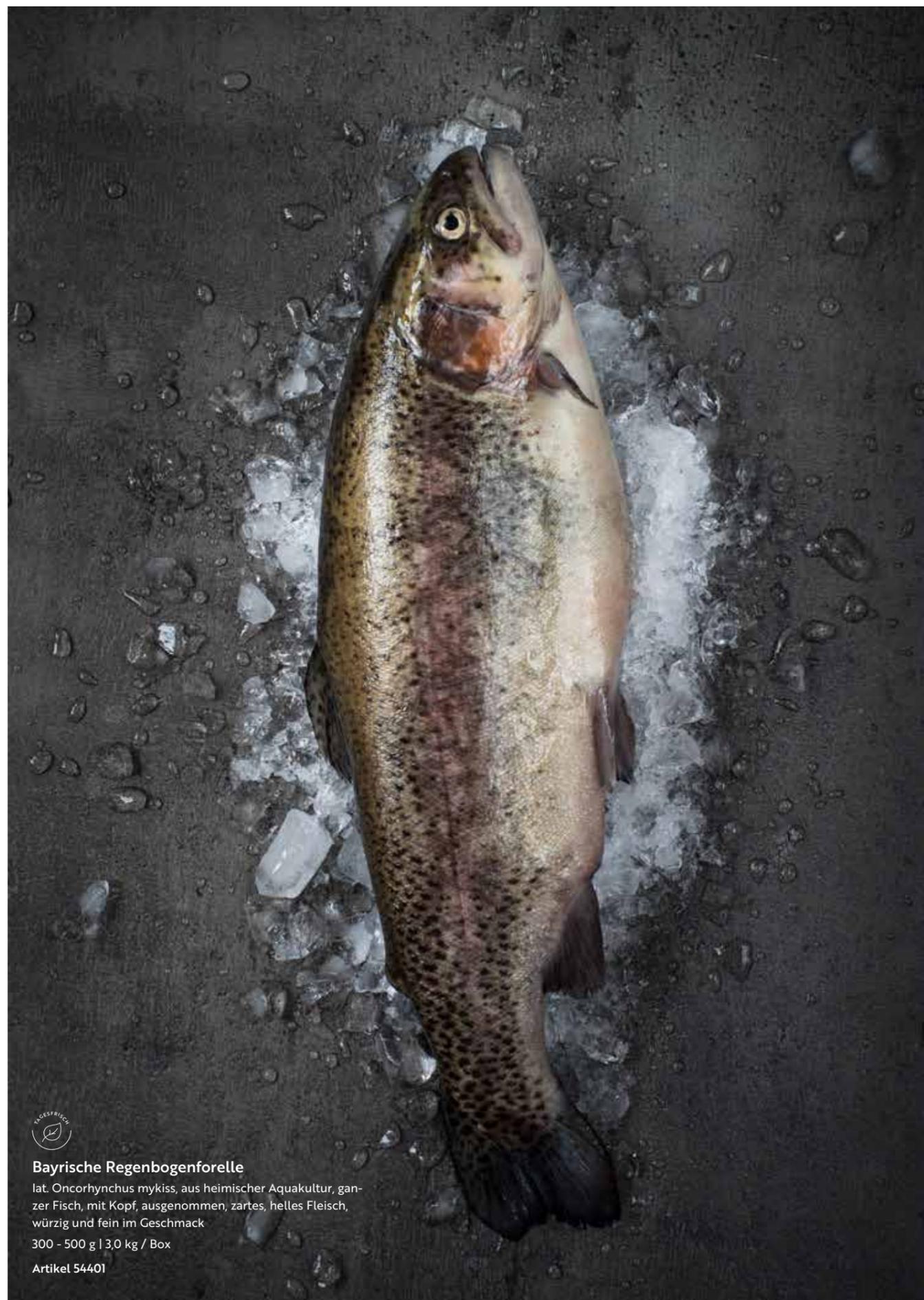
1,7 - 2,7 kg | 1 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55035

2,7 - 3,7 kg | 1 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55036





Bayrische Regenbogenforelle

lat. *Oncorhynchus mykiss*, aus heimischer Aquakultur, ganzer Fisch, mit Kopf, ausgenommen, zartes, helles Fleisch, würzig und fein im Geschmack

300 - 500 g | 3,0 kg / Box

Artikel 54401



Bayrische Lachsforelle

lat. *Oncorhynchus mykiss*, aus heimischer Aquakultur, ganzer Fisch, mit Kopf, ausgenommen, zartes, roséfarbenes Fleisch, würzig und fein im Geschmack

600 - 800 g + 1 3,0 kg / Box

Artikel 54402



Bayrischer Waller

lat. *Silurus glanis*, Aquakultur, Bayern, ganzer Fisch, mit Kopf, ausgenommen, fettreiches Fleisch mit kräftigem Eigengeschmack, eignet sich gut zum Braten und Grillen

2,0 kg + 1 3,0 kg / Box

Artikel 54405



Huchen *select*

lat. *Hucho hucho*, Aquakultur, Deutschland, ganzer Fisch mit Kopf, mit Innereien, überaus feines und delikates, roséfarbenes Fleisch mit mildem Geschmack

1,7 - 2,0 kg | 2 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55145



Eismeerforelle

lat. *Oncorhynchus mykiss*, Aquakultur, Norwegen, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen, festes, roséfarbenes Fleisch, besonders saftig und aromatisch

3,0 - 4,0 kg | 1 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55080



Bayrischer Bachsaibling

lat. *Salvelinus* spp., aus heimischer Aquakultur, ganzer Fisch, mit Kopf, ausgenommen, zartes, rotes Fleisch, überzeugt durch einen feinen und aromatischen Geschmack

300 - 400 g | 3,0 kg / Box

Artikel 54404



Bayrischer Karpfen

lat. *Cyprinus carpio*, aus heimischer Aquakultur, ganzer Fisch, mit Kopf, ausgenommen, helles, zartes Fleisch, mager, sehr wohlschmeckend

1,0 - 2,0 kg | 3,0 kg / Box

Artikel 54407



Zander *select*, Wildfang

lat. *Stizostedion lucioperca* oder *Sander lucioperca*, Wildfang, Binnenfischerei aus Skandinavien oder Russland, ganzer Fisch mit Kopf, ausgenommen

1,7 - 2,9 kg | 1 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55150



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

1 Filetierprofis schneiden die Filets und Filetportionen von Hand, wie bei dem prächtigen Weißen Heilbutt 2 Weniger Aufmerksamkeit brauchen die handgetauchten Jakobsmuscheln aus Norwegen, die sich sauber geputzt auf den Weg zum Kunden machen 3 Ein frischer Kabeljau wird hier von Hand filetiert

Die Unbestechlichen: Jeder Fisch und jede Meeresfrucht muss hier vorbei. Am Qualitätsmanagement von Deutsche See.

Quelle // Deutsche See, Broschüre SELECT:finest 2019

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 My, das einen Fisch, ein Krebstier oder eine Muschel zum SELECT-Produkt macht. „Solche Ware hat dieses gewisse Etwas, das sich aus dem nahezu perfekten Zusammenspiel 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 Schuppen-

kleid, 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 Filetiermeisterinnen und 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



1



2



3

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.

Manufaktur ist hier kein Marketingbegriff. Jedes SELECT-Produkt wird von Hand für Ihre Küche vorbereitet.

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 Mengen exakt geschnittene und gewogene Filetportionen, die sich direkt verarbeiten lassen. Wir sind damit quasi der verlängerte Arm der Köche 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“, ergänzt Steve Böker. „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.

Den beeindruckenden Seeteufel muss Mehmet Ömün 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.



Qualitätskontrolleur und Biologe Steve Böker mit einem prachtvollen Kabeljau.



Peter Gohl, Regionalleiter bei Deutsche See in Neu-Ulm, erklärt, woran Sie frischen Fisch erkennen.

Peter Gohl arbeitet seit 20 Jahren bei Deutsche See und der Regionalleiter der Niederlassung in Neu-Ulm ist ein wahrer Experte für Fisch. Der gelernte Küchenmeister erklärt, an welchen Merkmalen man frischen Fisch erkennt und was es dabei zu beachten gilt.

"Am bekanntesten ist der Blick in die Augen und die Kiemen, der Geruchs- und der Drucktest. Die Augen sollten glasig und die Kiemen feucht und rot sein, der Geruch frisch nach Meer und das Fischfleisch soll elastisch und fest sein", erklärt Peter Gohl.

Und er ergänzt: "Auf jeden Fall sollte auch ein Blick ins Innere, in die Bauchhöhle, dabei sein. Denn hier finden biologische Prozesse statt, die von außen kaum beeinflusst werden. Das ist zum einen der Bauchhöhlenschnitt, der beim Ausnehmen des Fisches entstanden ist - klar und glasig sollte dieser sein. Und zum anderen das darin befindliche Blut. Ist es noch leuchtend rot und feucht, dann ist der Fisch von bester Qualität und Frische." Bei der Beurteilung der Frische ist es

entscheidend, stets mehrere Kriterien zu überprüfen und niemals ein Merkmal isoliert zu betrachten. "Einer meiner Kunden hatte frischen Zander beanstandet", erinnert sich Peter Gohl. "Die Kiemen waren laut dem Kunden grau, verschleimt und hatten Verkrustungen. Zander von bester Qualität und von unserer Qualitätssicherung gewissenhaft geprüft ist nicht mehr frisch? Das musste ich mir selbst ansehen und so habe ich mich auf dem Weg zum Kunden gemacht. Und tatsächlich: Die Kiemen waren wie beschrieben! Ich nahm einen Zander heraus, er war steif wie ein Brett, also noch in der Totenstarre und damit absolut frisch. Auch die Bauchhöhle, die Augen und die Haut waren hervorragend", berichtet Peter Gohl.

Was war geschehen? "Der Zander ist ein bodennaher Jäger und bei der Jagd wirbelt er Sediment auf, welches auch in die Kiemen gerät. Das Sediment wird vom Schleim des Fisches verkapselt und ausgeschieden. Das Verkapseln passiert sogar noch nach dem Tod des Fisches, nur das Ausscheiden

klappt natürlich nicht mehr. So können die Kiemen beim Zander unschön aussehen und zu falschen Ergebnissen führen, wenn ausschließlich diese zur Beurteilung der Qualität herangezogen werden. Die graue Verfärbung kam übrigens durch Schmelzwasser, das den Kiemen die Farbe entzogen hat. Die Zander, die weiter unten im Eis lagen, hatten noch leuchtend rote Kiemen."

Bei der Beurteilung der Frische und Qualität von Fisch müssen stets mehrere Merkmale geprüft werden. Erst im Zusammenspiel entsteht ein verlässliches Gesamtbild und lässt zuverlässige Aussagen zu.

Für Fisch und Meeresfrüchte von Deutsche See wird diese wichtige Beurteilung von der ausgezeichneten Qualitätssicherung in Bremerhaven übernommen. In den Handel kommt nur, was den strengen Kriterien von Deutsche See entspricht und die sensorischen Kontrollen der über 20-köpfigen Qualitätssicherung im hohen Norden besteht.

BAUCHHÖHLE

Die Schnittkanten dürfen keinesfalls angetrocknet oder braun aussehen, das Blut im Inneren soll glänzend und kräftig rot sein.

AUGEN

Überprüfen Sie, ob die Augen einen schönen, klaren Eindruck machen und prall nach außen gewölbt sind.

KIEMEN

Beim frischen Fisch sind sie feucht, glänzend und kräftig rot gefärbt.

SCHUPPEN

Das Schuppenkleid sollte glänzen und mit einer klaren Schleimschicht überzogen sein.

GERUCH

Frischer Fisch riecht niemals nach Fisch, sondern angenehm nach Meer und Jod.

KONSISTENZ

Beim Drucktest ist frisches Fleisch fest und nimmt sofort wieder seine ursprüngliche Form an, ohne eine Delle zu hinterlassen.

Fischfilets



Vielfältig, gesund und voller Geschmack.

Denken wir an den Süden, denken wir ans Mittelmeer. An abwechslungsreiche Küsten mit pittoresken Dörfern und historischen Städten. Und wir denken an die leichte, gesunde und überaus schmackhafte mediterrane Küche mit reichlich Fisch und Meeresfrüchten.

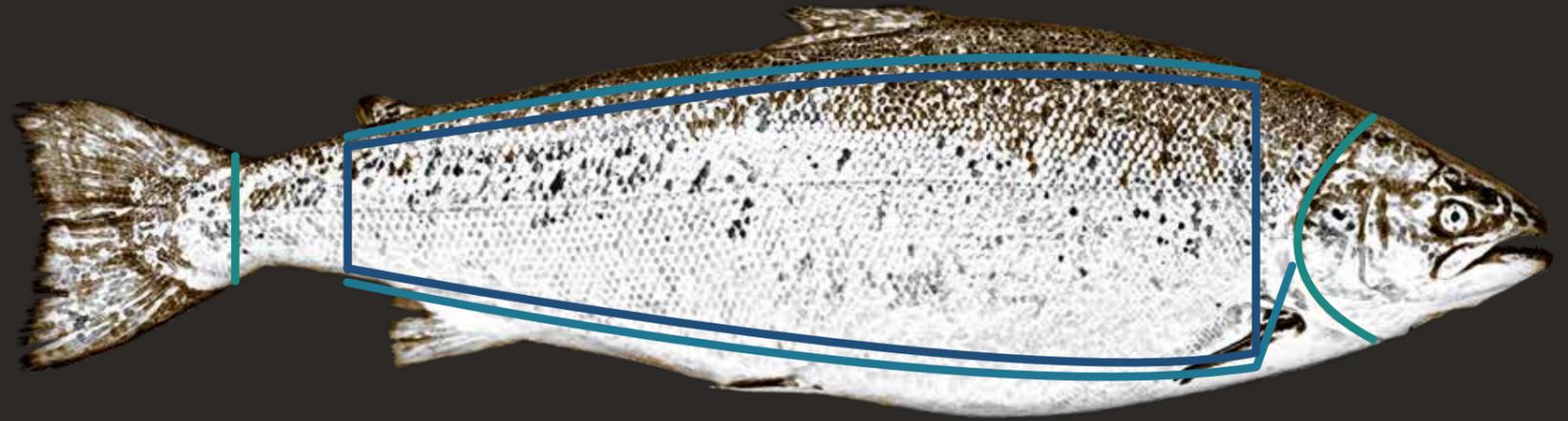
Die mediterrane Küche ist leicht und gesund, das bestätigen auch zahlreiche Studien. Die Menschen in Spanien, Italien, oder Griechenland zählen zu den gesündesten der Welt.

Die Zutaten sind dabei denkbar einfach. In der mediterranen Küche wird mit reichlich frischem Gemüse, gesundem Olivenöl und mit viel Fisch und Meeresfrüchten gekocht. Und diese Küche ist mindestens so abwechslungsreich wie die vielen Länder, die an das Mittelmeer grenzen.

Die typischen Zutaten - von Fisch bis Gemüse, über Öle bis hin zu Kräutern - für authentische mediterrane Gerichte finden Sie natürlich in unserem Sortiment.

„Meine Kollegen und ich unterstützen Sie gerne bei der Auswahl der passenden Komponenten“, sagt Vertriebsleiter **Dominik Strohschänk** und freut sich auf Ihre Anfragen.

Der Trimm macht den Unterschied!



Als Trimm wird der Zuschnitt beim Lachsfilet bezeichnet. Es werden insgesamt fünf Trimm-Stufen mit den Buchstaben von A bis E unterschieden. Diese Stufen reichen von einfachen und groben Zuschnitten bis zum perfekten, küchenfertigen Lachsfilet.

Achten Sie beim Kauf unbedingt auf die Trimm-Stufe. Vermeintlich günstige Angebote haben meist niedrigere Stufen und erfordern mitunter intensive Nacharbeit. Mit der steigenden Qualität beim Zuschnitt des Lachsfilets steigt zwar auch der Preis, doch dafür erhalten Sie mit einer höheren Stufe ein Lachsfilet, das direkt von Ihnen verwendet werden kann.

Die Trimms A und B werden im Handel normalerweise nicht angeboten. Bei besonders preisaggressiven Angeboten sollte aber geprüft werden, ob es sich eventuell um Trimm B handelt. Der Arbeitsaufwand und die Abschnitte relativieren den günstigen Preis schnell.

Den Zuschnitt Trimm C findet man am häufigsten, vor allem im Einzelhandel. Für ein perfektes Fischfilet ist allerdings auch hier noch Nacharbeit fällig.

Unsere Preis-Leistungs-Empfehlung: **Trimm D**. Mit diesem Zuschnitt erhalten Sie ein küchenfertiges Lachsfilet mit Haut, das direkt von Ihnen portioniert und zubereitet werden kann.

Beim Trimm E wird zusätzlich die Haut entfernt. Es wird zwischen flach- und tiefenthäutet unterschieden. Bei der Tiefenthäutung wird neben der Haut zusätzlich das Muskeldreieck sauber entfernt.

Trimm A

Der Kopf und das Schwanzende sind entfernt. Ebenso die Wirbelsäule und die Rippengräten.

Trimm B

Die Rücken- und Bauchflosse wird entfernt, zudem der Kragenknochen und etwas Bauchfett.

Trimm C

Die Stehgräten (Pin-Bones) werden gezogen.

Trimm D

Das Bauchfett wird vollständig entfernt, die Schwanzspitze sauber pariert.

Trimm E

Die Haut wird sauber vom Fischfilet entfernt.





Atlantisches Lachsfilet Norwegen

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Trimm D, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO), orange bis rötliches Fleisch mit kräftigem Geschmack
1,2 - 1,3 kg / Stück (vakuumiert)

Artikel 55200

Atlantisches Lachsfilet Norwegen

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Trimm D, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO), hervorragend zum Braten, Grillen, Pochieren und Backen
0,9 - 1,2 kg | 5,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55201



Ikarimi® Lachsfilet Norwegen

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Trimm D, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO), hervorragend zum Braten, Grillen, Pochieren und Backen
0,9 - 1,2 kg / Stück (vakuumiert)

Artikel 55205



Atlantisches Lachsfilet Norwegen

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Trimm D, mit Haut, ohne Gräten, mit Fettrand, zartes, roséfarbenedes Fleisch, fettreich und saftig, kräftig im Geschmack
1,1 - 1,5 kg / Stück

Artikel 51002



Atlantisches Lachsfilet mit Haut

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Trimm D, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO), portioniert
100 g | 20 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55400

150 g | 20 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55401

180 g | 15 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55402

200 g | 15 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55403

220 g | 10 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55404

250 g | 10 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55405



Atlantisches Lachsfilet ohne Haut

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Trimm E, Filet ohne Haut, praktisch grätenfrei (PBO), portioniert
100 g | 20 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55410

150 g | 20 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55411

180 g | 15 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55412

200 g | 15 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55413

220 g | 10 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55414

250 g | 10 Stück / Mehrwegbox

Artikel 55415

**Doradenfilet**

lat. Sparus aurata, Aquakultur, Griechenland oder Türkei, Filet mit Haut, weißes und festes Fleisch mit angenehm würzigen Geschmack, ideal für den Grill

70 - 120 g | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55210

**Wolfsbarschfilet**

lat. Dicentrarchus labrax, Aquakultur, Griechenland, Spanien oder Türkei, Filet mit Haut, geschuppt, weißes, Fleisch mit feinem und aromatischem Geschmack

80 - 120 g | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55230

**Kabeljaufilet, Wildfang**

lat. Gadus morhua, Wildfang, Nordostatlantik, Filet ohne Haut, mit Stehgräten (PBI), getrimmt, Bauchlappen entfernt, zartes und festes Fleisch mit dezenter Salznote

200 g + | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55240

**Kabeljauloins, Wildfang**

lat. Gadus morhua, Wildfang, Nordostatlantik, Rückenfilet ohne Haut, praktisch grätenfrei (PBO), zartes und festes Fleisch mit geringem Fettgehalt und dezenter Salznote

200 g + | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55245

**Rotbarschfilet, Wildfang**

lat. Sebastes norvegicus, Wildfang, Nordostatlantik, Filet ohne Haut, getrimmt, Bauchlappen entfernt, herzhaftes Fleisch mit nussigen Noten, relativ fettarm, hell und zart

150 g + | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55270

**Heilbuttfilet, schwarz, Wildfang**

lat. Reinhardtius hippoglossoides, Wildfang, Nordostatlantik oder Nordwestatlantik, aus aufgetauter Rohware, ohne Haut, praktisch grätenfrei (PBO), handfiletiert

100 - 500 g | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55220

**Seelachsfilet, Wildfang**

lat. Pollachius virens, Wildfang, Nordostatlantik, Filet ohne Haut, getrimmt, Bauchlappen entfernt, wunderbar als frittiertes Backfisch oder im Speckmantel gegrillt

200 - 400 g | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55260

**Seelachsloins, Wildfang**

lat. Pollachius virens, Wildfang, Nordostatlantik, Rückenfilet ohne Haut, praktisch grätenfrei (PBO), festes Fleisch mit kräftig-würzigem Geschmack

150 g + | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55265

**Arktisches Saiblingsfilet *select***

lat. Salvelinus alpinus, Aquakultur, Island, Filet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO), lachsfarbenes, schmackhaftes Fleisch mit leicht mineralischem Eigengeschmack

300 g + | 5,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55285

**Steinbeisserloins, Wildfang**

lat. Anarhichas lupus, Wildfang, Nordostatlantik, Rückenfilet ohne Haut, praktisch grätenfrei (PBO), helles, elastisches Fleisch mit überaus delikatem Geschmack

200 g + | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55275

**Kabeljauloins *select*, Wildfang**

lat. Gadus morhua, Wildfang, Nordostatlantik, Rückenfilet mit Haut, praktisch grätenfrei (PBO), zartes und festes Fleisch mit geringem Fettgehalt, mit dezenter Salznote

800 g + | 5,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55246



Thunfischloin Center Cut, Wildfang

lat. Thunnus albacares, Wildfang, Mittlerer Westpazifik oder Indischer Ozean, Filet ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei (PBO), ausschließlich Mittelstücke
2,0 - 4,0 kg | 1 Stück (vakuumiert)

Artikel 55251



Eismeerforellenfilet

lat. Oncorhynchus mykiss, Aquakultur, Norwegen, Filet mit Haut, festes, roséfarbendes Fleisch, besonders saftig und aromatisch, ideal zum Braten, Pochieren und Grillen
0,8 - 1,2 kg | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55280



Zanderfilet, Wildfang

lat. Stizostedion lucioperca, Wildfang, Binnenfischerei aus Skandinavien oder Russland, mit Haut, geschuppt, mageres, helles und festes Fleisch mit dezentem Geschmack
500 g + | 5,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55350



Wallerfilet

lat. Silurus glanis, Aquakultur, Deutschland, Filet ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei (PBO), eher fettreiches Fleisch mit kräftigem Eigengeschmack
300 - 500 g | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55335



Welsfilet

lat. Clarias gariepinus, Aquakultur, Deutschland oder Niederlande, Filet ohne Haut, handfiletiert, eignet sich gut zum Braten und Grillen
200 - 400 g | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55336



Bayrisches Regenbogenforellenfilet

lat. Oncorhynchus mykiss, aus heimischer Aquakultur, mit Haut, zartes, helles Fleisch, würzig und fein im Geschmack

100 - 200 g | 3,0 kg / Box

Artikel 54300



Bayrisches Lachsforellenfilet

lat. Oncorhynchus mykiss, aus heimischer Aquakultur, mit Haut, zartes, orangenes Fleisch, würzig und fein im Geschmack

200 - 300 g | 3,0 kg / Box

Artikel 54301



Thunfischloin, Wildfang

lat. Thunnus albacares, Wildfang, Mittlerer Westpazifik oder Indischer Ozean, Filet ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei (PBO)
1,0 - 2,0 kg | 1 Stück (vakuumiert)

Artikel 55250



Premium Thunfisch Saku

lat. Thunnus albacares, Wildfang, Haken und Langleinen, Südostpazifik, Rückenfilet, zum Block portioniert, Superfrozen (-60 °C)
250 - 350 g / Stück

Artikel 54051



Bayrisches Bachsaiblingsfilet

lat. Salvelinus spp., aus heimischer Aquakultur, mit Haut, zartes Fleisch, roséfarben, sehr schmackhaft

100 - 150 g | 3,0 kg / Box

Artikel 54302

Tiefgekühlte Fische und Meeresfrüchte

Bitte sprechen Sie uns auch auf unsere Auswahl an tiefgekühlten Fischen und Fischfilets an. Wir bieten Ihnen auch in diesem Bereich eine bunte und vielfältige Auswahl an den gängigsten Speisefischen und Meeresfrüchten.

Fisch in Perfektion: Handfiletierte Portionen aus der Manufaktur in Bremerhaven.

Die handfiletierten Fischportionen von Deutsche See sind erste Wahl für die direkte und zeitsparende Verarbeitung. Ohne Kompromisse bei der Qualität. Ohne Kompromisse bei der Frische.

Dafür werden in der Bremerhavener Manufaktur die Fische in präziser Handarbeit filetiert und die besten Stücke genau nach Kundenwunsch portioniert. Sowohl exklusive Speisefische wie Weißer Heilbutt und Wolfsbarsch als auch gängige wie Zander und Lachs können Sie bedarfsgenau als frische Fischportionen bestellen. Der auftragsbezogene Einkauf der Rohware sorgt für optimale Frische und Transparenz. Die Ware kann vom Fang bis zur Lieferung zurückverfolgt werden.

Das Angebot ermöglicht eine schnelle, verlässliche Pro-Kopf-Kalkulation. Sie haben die Kosten für Ihren Fisch-Gang im Blick und müssen keine Parierverluste, Abfälle oder zusätzliche Personalstunden berücksichtigen. Von Ihrer Bestellung bis zur Ankunft der frischen Ware auf Ihrem Küchentisch vergehen in der Regel nur wenige Tage. Steht eine Großveranstaltung an raten wir, die Bestellung frühzeitig aufzugeben.

Sorgfältig machen sich die Mitarbeiter bei Deutsche See dann an die Arbeit – lediglich mit einem

scharfen Messer und einem Brett. Nur die besten Teile des Filets werden zu den handfiletierten Portionen. Die Mitarbeiter wurden speziell für dieses Angebot geschult. Die Vorgaben im Zuschnitt sind streng, damit die bestellten Portionen gleich schwer, gleich dick und gleich groß sind und das Ergebnis bei Ihnen ebenfalls immer und überall möglichst gleich ist.

Ist Ihre Bestellung von Hand zugeschnitten, wird Portion für Portion auf Eis gelegt, für den Transport vorbereitet und geht dann unverzüglich an Sie - für einen sofortigen Einsatz und genussvolle Momente bei Ihren Gästen.

- Die Bestellung ist bereits ab einer Mindestbestellmenge von 30 Portionen möglich
- Bitte planen Sie mindestens 7 Tage Vorlaufzeit ein



Premiumschnitt

- exakte Kalibrierung ± 5 g
- gleichmäßig in Gewicht, Optik und Dicke
- optimale Gelingsicherheit durch identische Garpunkte
- überwiegend aus dem Loin geschnitten

Bankettschnitt

- exakte Kalibrierung ± 5 g
- gleichmäßig in Gewicht, variieren in Optik und Dicke
- gesamtes, getrimmtes Filet wird verarbeitet



Bankettschnitt

Die Bankett-Portionen eignen sich, wenn es Ihnen vorrangig um gleiche Portionsgrößen geht. Die Portionen werden aus dem gesamten, getrimmten Fischfilet, im von Ihnen gewünschten Gewicht und der gewünschten Anzahl von Hand geschnitten. Die Portionen variieren in Optik und Dicke.

Einen Auszug aus dem Sortiment finden Sie rechts. Bitte sprechen Sie uns auf Ihre konkreten Wünsche an.

Artikel	gewünschte Portionsgröße
Weißes Heilbuttfilet *select*, Wildfang	von 50 g bis 120 g
Kabeljauloin *select*, Aquakultur	von 70 g bis 130 g
Kabeljauloin *select*, Wildfang	von 50 g bis 180 g
Lachsfilet *select*, Aquakultur	von 50 g bis 180 g
Arkt. Saiblingsfilet *select*, Aquakultur	von 50 g bis 100 g
Doradenfilet, Aquakultur	von 50 g bis 180 g
Fjordforellenfilet, Aquakultur	von 50 g bis 200 g
Seeteufelfilet, Wildfang	von 50 g bis 200 g
Steinbeißerloin, Aquakultur	von 50 g bis 100 g
Zanderfilet, Aquakultur	von 50 g bis 200 g

Bankettschnitt *select*



Bankettschnitt normal



Premiumschnitt

Die handfiletierten Premiumportionen schneiden die Profis in der Manufaktur von Deutsche See aus dem edelsten Teil des Fisches: dem Rückenfilet. Das Loin ist gleichmäßig und in der Regel dicker als das Bauchfilet. Damit ist es die erste Wahl für besonders saftige, feste und exakte Filetportionen und die beste Basis für feinste Fischfilets.

Einen Auszug aus dem Sortiment finden Sie rechts. Bitte sprechen Sie uns auf Ihre konkreten Wünsche an.

Artikel	gewünschte Portionsgröße
Adlerfisch *select*, Aquakultur	von 70 g bis 100 g
Kabeljauloin *select*, Wildfang	von 50 g bis 200 g
Rotbarschfilet *select*, Aquakultur	von 50 g bis 80 g
Lachsfilet *select*, Aquakultur	von 50 g bis 180 g
Seezungenfilet *select*, Aquakultur	von 50 g bis 100 g
Steinbuttfilet *select*, Aquakultur	von 50 g bis 100 g
Fjordforellenfilet, Aquakultur	von 50 g bis 150 g
Seeteufelfilet, Wildfang	von 50 g bis 200 g
Steinbeißerloin, Aquakultur	von 50 g bis 100 g
Wolfsbarschfilet, Aquakultur	von 50 g bis 120 g

Premiumschnitt *select*



Premiumschnitt normal



Wir sagen "Ja" zur Aquakultur. Aber bitte nachhaltig und umweltschonend!

Norwegen hat früh den Trend zur Aquakultur erkannt, um den enormen Hunger auf Lachs zu stillen und zählt zu den Pionieren in der Fischzucht. Mitte der 1970er-Jahre gelang norwegischen Forschern erstmals die Aufzucht von Lachsen in Aquakultur und der Fisch wurde zur Massenware.

Anspruchsvolle Köche bemängelten zunächst seine Qualität, Medien berichteten über Massentierhaltung und schlechte Ökobilanzen, kurz: Der Publikumsliebbling Lachs war auf dem absteigenden Ast.

„Die Kritik war berechtigt! Damals steckte die Aquakultur noch in den Kinderschuhen, orientierte sich vor allem an der Ertragsmaximierung. Doch zum Glück wurde schnell gegengesteuert“, sagt der Koch und Lachsexperte bei Deutsche See Ingolf Ernst.

Besonders Norwegens Fischereiwirtschaft hat souverän reagiert, bessere Standorte mit starker Strömung als natürliches Fitnessprogramm für die Lachse ausgewählt und Impfungen eingeführt. „Heute gehören die Aquakulturen in dem skandinavischen Land zu den modernsten der Welt. Das kommt der Natur zugute – und dem Geschmack.“ Mittlerweile kommen weltweit bereits über 15 Millionen Gerichte mit Fisch aus norwegischer Aquakultur auf den Teller.

Damit Aquakultur zum Erfolgsmodell wird - egal ob für Lachs, Pangasius oder Garnelen - muss diese nachhaltig, naturnah und umweltschonend sein. Die Tiere müssen auch in Zuchtanlagen möglichst ohne Medikamenteneinsatz auskommen und hochwertiges Futter erhalten, welches im besten Fall ebenfalls aus Zuchtanlagen stammt, um die Wildbestände zu

schonen. Zudem müssen sich die Fische ausreichend bewegen können und eine hohe Wasserqualität in den Teichen, Becken und Netzgehegen vorfinden. Die Besinnung auf die Produktion von hochwertigen und gesunden Lebensmitteln mit innovativen, ressourcenschonenden Technologien und die planbare Verfügbarkeit machen Aquakultur zu einer immer wichtigeren Alternative zum konventionellen Fischfang.

Der Anteil von Fischen und Meeresfrüchten aus Aquakultur hat sich bei Deutsche See in den vergangenen Jahren fast verdreifacht. "Wir glauben daran,

dass gut geführte Aquakulturen die natürlichen Bestände hochwertiger Speisefische deutlich entlasten. Und wir setzen uns dafür ein, dass in Aqua-

kulturanlagen ökologische und soziale Aspekte mit wirtschaftlichen Interessen in Einklang kommen, wie dies zum Beispiel in Norwegen der Fall ist", sagt Glenn Schmittner, Direktor Einkauf Food bei Deutsche See.

Und der Geschmack? Der kann sich sehen und vor allem vergleichen lassen! Aber am Besten überzeugen Sie sich selbst und machen einfach den Geschmackstest.

**Seit Jahrtausenden ernährt
Aquakultur die Menschheit.
Jetzt erlebt Sie ihre
Renaissance.**

Meeresfrüchte und Krustentiere



Scharf. Würzig. Wunderbar exotisch.

Die asiatische Küche gilt als eine der vielfältigsten und abwechslungsreichsten der Welt. Kaum eine andere Küche ist so wunderbar bunt und so reich an exotischen Aromen und herrlichen Gewürzen.

In Asien leben über 4 Milliarden Menschen und das macht die asiatische Küche unglaublich vielseitig. Wobei es die „eine“ Asia-Küche nicht gibt, es ist vielmehr die Summe der individuell geprägten Länderküchen. Gemeinsam ist diesen, dass Fisch und Meeresfrüchte mit zu den bedeutendsten Zutaten zählen.

Vor allem Garnelen sind eine beliebte Bereicherung für cremige Currys, bunte Nudelgerichte oder würzige Suppen. Viel frisches Gemüse, Sojaprodukte und mageres Fleisch ergänzen die Zutatenliste der asiatischen Küche.

„Die fischreiche, japanische Küche liegt derzeit besonders im Trend. Dank der gesunden und vielseitigen Reisröllchen, dem Sushi“, erklärt unser bekehrter Sushi-Fan **Michael Graß**.

Auch in unserem Sortiment finden Sie eine vielfältige Auswahl mit typisch asiatischen Zutaten für Sushi, Curry und Suppen.



Krake, Wildfang

lat. *Octopus vulgaris*, Wildfang, Mittlerer Ostatlantik, Nordostatlantik oder Mittlerer Westpazifik, ganzes Tier mit Kopf, ausgenommen, aus aufgetauter Rohware
500 - 800 g | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55630



Krankentakel, Wildfang

lat. *Octopus vulgaris*, Wildfang, Mittlerer Ostatlantik und Nordostatlantik, Tentakel mit Haut, bereits gekocht, helles und zartes Fleisch mit würzigem Eigengeschmack
11 - 17 Stück / Schale

Artikel 55640



Gillardeau-Auster Spécial de Claires

lat. *Crassostrea gigas*, Aquakultur, Frankreich, ganz, lebend, vollfleischige Austern mit einzigartigem Geschmack, höchste Qualität produziert von der Familie Gillardeau
85 - 105 g | 24 Stück / Holzkorb

Artikel 55601



Kalmar, Wildfang

lat. *Loligo duvauceli*, Wildfang, Indischer Ozean, ganzes Tier mit Kopf, ausgenommen, aus aufgetauter Rohware, perfekt vom Grill mit Knoblauch und Baguette
300 - 800 g | 3,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55635



Tiefseescallops 10/20, Wildfang

lat. *Placopecten magellanicus*, Wildfang, Nordwestatlantik, Tiefseescallopfleisch, ohne Rogen, mit zugesetztem Wasser, aufgetaut
1,0 kg / Becher

Artikel 55605



Felsenauster Fines de Claires, grand

lat. *Crassostrea gigas*, Aquakultur, Frankreich, ganz, lebend, das zarte Muschelfleisch schmeckt mild und rein, mit leicht salzigem Aroma
85 - 105 g | 12 Stück / Holzkorb

Artikel 55600



Wattenmeer Miesmuscheln extra

lat. *Mytilus edulis*, Aquakultur, Deutschland, ganz, lebend, das Fleisch schmeckt cremig-salzig, leicht mineralisch und erinnert an Meer
1,0 kg / Schale

Artikel 55610



Jakobsmuscheln *select*, Wildfang

lat. *Pecten maximus*, Wildfang, Norwegen, handgetaucht, ganz, lebend, das Muskelfleisch schmeckt nussig bis leicht süßlich, der Rogensack (Corail) intensiv nach Meer
ca. 180 g + | 5,0 kg / Mehrwegbox

Artikel 55617



Tiefseescallops 10/20, Wildfang

lat. *Placopecten magellanicus*, Wildfang, Nordwestatlantik, Tiefseescallopfleisch, ohne Rogen, perfekt zum scharfen, kurzen Braten, 22 bis 44 Stück pro Beutel
1,0 kg / Beutel (10% Glasur)

Artikel 55606

Tiefseescallops 5/10, Wildfang

1,0 kg / Beutel (10% Glasur)

Artikel 55607



Herzmuscheln, Wildfang

lat. *Cerastoderma edule*, Wildfang, von Hand gesammelt, Nordostatlantik, ganz, lebend, das zarte Fleisch schmeckt nussig und angenehm nach Meer
ca. 500 g | 4 Schalen / Karton

Artikel 55615



Venusmuscheln *select*, Wildfang

lat. *Vongola verace*, Wildfang, von Hand gesammelt, Nordostatlantik, ganz, lebend, angenehm salziger Geschmack und saftiger Biss
ca. 1,0 kg / Beutel

Artikel 55616



Amerikanischer Hummer *select*, Wildfang

lat. Homarus americanus, Wildfang, Nordwestatlantik, Reusen und Fallen, ganzes Tier, lebend, aromatisches Fleisch mit süßlichem Geschmack und frischen Meeresnoten

400 - 500 g / Stück

Artikel 55650



Amerikanischer Hummer *select*, Wildfang

lat. Homarus americanus, Wildfang, Nordwestatlantik, Reusen und Fallen, ganzes Tier, lebend, aromatisches Fleisch mit süßlichem Geschmack und frischen Meeresnoten

500 - 600 g / Stück

Artikel 55651



Am. Hummer *select*, gelöst, Wildfang

lat. Homarus americanus, Wildfang, Nordwestatlantik, Reusen und Fallen, ganzes Tier mit Schale, mit Hochdruck sauber und schonend vom Panzer gelöst

550 - 600 g / Stück

Artikel 55655



Kaisergranat 8/15 *select*, Wildfang

lat. Neprops norvegicus, Wildfang, Schottland, Dänemark oder Norwegen, mit Schale, mit Kopf, mit Innereien, roh, saisonales Produkt

ca. 3,0 kg / Box

Artikel 55680



Kaisergranat 6/9 *select*, Wildfang

lat. Metanephrops challengeri, Wildfang, Neuseeland, mit Schale, mit Kopf, mit Innereien, roh, handgelegt, mit aromatisch-nussigen Nuancen und salzigen Meeresnoten

ca. 3,0 kg / Box

Artikel 55685

Kaisergranat 10/15 *select*, Wildfang

lat. Metanephrops challengeri, Wildfang, Neuseeland, mit Schale, mit Kopf, mit Innereien, roh, handgelegt, mit aromatisch-nussigen Nuancen und salzigen Meeresnoten

ca. 3,0 kg / Box

Artikel 55686



Gamba Carabiniera 9/12 *select*, Wildfang

lat. Pleuropenaeus edwardsianus, Wildfang, Mittlerer Ostatlantik oder Mittlerer Westatlantik, mit Schale, mit Kopf, schmeckt nussig-würzig mit feiner Süße

ca. 1,0 kg / Box

Artikel 55665



Königskrabbenfleisch *select*, Wildfang

lat. Paralithodes camtschatica, Wildfang, Nordostatlantik, Königskrabbenbeine (ca. 75%) und Königskrabberscherren (ca. 25%), mit Schale

100 - 300 g | 3,0 kg / Karton

Artikel 55645



Eismeergarnelen, Wildfang, in Lake

lat. Pandalus borealis, Wildfang, Nordwestatlantik, servierfertig vorbereitet, in Salzlake eingelegt, eignen sich wunderbar für Krabbencocktails und Salate

1,5 kg / Schale

Artikel 55620



Louisiana Flusskrebsschwänze, Wildfang, in Lake

lat. Procambarus clarkii, Wildfang, Binnenfischerei, servierfertig vorbereitet, in Salzlake eingelegt, wunderbar für knackige Meeresfrüchtecocktails

1,5 kg / Schale

Artikel 55621



Nordseekrabbenfleisch, Wildfang, gekocht

lat. Crangon crangon, Wildfang, Nordsee, handgepult, gekocht, servierfertig, festes, rötliches Fleisch mit nussigem Geschmack, schmeckt am Besten pur auf Schwarzbrot

1,0 kg / Schale

Artikel 55625



Meeresfrüchte Mischung

bunte Mischung aus Calamaringe, Calamartentakel, Garnelen, Vongole, Calamarstreifen, schonend blanchiert

1,0 kg | 10 Beutel / Karton (20% Glasur)

Artikel 52350



Seetiger Garnele 4/6 *select*, Wildfang

lat. Penaeus monodon, Wildfang, Mittlerer Westatlantik, mit Schale, mit Kopf, knackig festes Fleisch mit Biss, nussig und würzig mit einer leicht süßlichen Note

ca. 2,0 kg / Box

Artikel 55670



Premium Black-Tiger Prawns 13/15

lat. Penaeus monodon, Aquakultur, Vietnam, Salzwasser-Garnele, mit Kopf, mit Schale, knackiges, festes Fleisch, sehr geschmackvoll

1,0 kg / Beutel (20% Glasur)

Artikel 52250



Premium Black-Tiger Prawns 6/8

lat. Penaeus monodon, aus nachhaltiger Aquakultur in Vietnam, Salzwasser-Garnele, ohne Kopf, mit Schale, entdarnt

1,0 kg / Beutel (20% Glasur)

Artikel 51900



Premium Black-Tiger Prawns 8/12

lat. Penaeus monodon, aus nachhaltiger Aquakultur in Vietnam, Salzwasser-Garnele, ohne Kopf, mit Schale, entdarnt

1,0 kg / Beutel (20% Glasur)

Artikel 51910



Premium Black-Tiger Prawns 8/12

lat. Penaeus monodon, aus nachhaltiger Aquakultur in Vietnam, Salzwasser-Garnele, ohne Kopf, geschält, entdarnt

1,0 kg / Beutel (20% Glasur)

Artikel 51911



Premium Black-Tiger Prawns 13/15

lat. Penaeus monodon, aus nachhaltiger Aquakultur in Vietnam, Salzwasser-Garnele, ohne Kopf, mit Schale, entdarnt

1,0 kg / Beutel (20% Glasur)

Artikel 51920



Premium Black-Tiger Prawns 13/15

lat. Penaeus monodon, aus nachhaltiger Aquakultur in Vietnam, Salzwasser-Garnele, ohne Kopf, geschält, entdarnt

1,0 kg / Beutel (20% Glasur)

Artikel 51921



Argentinische Rotgarnele 8/12, Wildfang

lat. Pleoticus muelleri, Wildfang, Südwestatlantik, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer (easy peel), entdarnt, knackiges, festes Fleisch mit feinem Geschmack

1,0 kg / Beutel (20% Glasur)

Artikel 55661



Black-Tiger Garnelenspieße 41/50

lat. Penaeus spp., Aquakultur, Südostasien, Salzwasser-Garnele, ohne Kopf, geschält, entdarnt, auf Holzspieße gesteckt

100 g | 1,0 kg / Packung (20% Glasur)

Artikel 52313



Premium Black-Tiger Prawns 26/30

lat. Penaeus monodon, aus nachhaltiger Aquakultur in Vietnam, Salzwasser-Garnele, ohne Kopf, geschält, entdarnt

1,0 kg / Beutel (20% Glasur)

Artikel 51931



Premium Black-Tiger Prawns 80/100

lat. Penaeus vannamei, Salzwassergarnele, Aquakultur, Vietnam, geschält, gekocht, entdarnt, rosa bis rötliches, festes Fleisch mit feinem Geschmack

1,0 kg / Beutel (20% Glasur)

Artikel 51520



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.

Im arktischen Båtsfjord ist der norwegische Fischer John Roger Eriksen auf der Jagd nach einer besonderen Delikatesse: Der Königskrabbe.

Quelle // Deutsche See, Broschüre SELECT:finest 2019

Fotos // Hari Pulko

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.

Der große Kjetl 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 Kjetl, sein Neffe, bereitet das Deck für das Einholen der Reusen vor. „Der große Kjetl 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 Kjetl zu. Es ist Zeit.

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 Kjetl an der Zugrolle an der Reling neben einem zweieinhalb Meter langen Stahl Tisch. Der große Kjetl 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 Kjetl 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 Kjetl 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 gehoben, 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 Kjetl 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 kahl fressen, 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 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.

Das einzig Gute an ihnen ist ihr Geschmack.

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 Beringsee 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.

In Båtsfjord isst man sie am liebsten mit etwas Zitronensaft beträufelt und mit frisch gehackter Petersilie bestreut.

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.

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 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 Biesster 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.



geräuchert und mariniert



Echte Delikatessen. Perfekt veredelt.

Das Räuchern, Trocknen und Einlegen von Fisch und Meeresfrüchten hat eine jahrhundertelange Tradition. Das kunstvolle Handwerk der Veredelung eröffnet uns neue geschmackliche Welten.

In früheren Zeiten hatten diese Techniken eher praktische Gründe, denn die so behandelten Produkte waren länger haltbar und konnten besser gelagert werden.

Heute verfolgt man mit diesem alten Handwerk kulinarische Ziele. Fisch und Meeresfrüchte lassen sich durch Räuchern und Einlegen geschmacklich veredeln und mit neuen Aromen verfeinern. Dieser Veredelungsprozess ist das perfekte Zusammenspiel vieler Komponenten und benötigt Erfahrung und Können.

"Die Kunst der Veredelung eröffnet uns neue kulinarische Welten und macht Fisch und Meeresfrüchte noch vielseitiger", berichtet unser Kollege **Hubertus Müller**. Zum Beispiel als köstliche Bereicherung für ein opulentes Frühstücksbuffet.



Ikarimi® Premiumräucherlachs, ungeschnitten

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Lachsfilet ohne Haut (Trimm E), kaltgeräuchert, mild gesalzen, mit feinen Noten von Hickoryrauch, mit Steinsalz veredelt
ca. 400 g / Stück

Artikel 55711



Ikarimi® Räucherlachs, geschnitten

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Lachsfilet ohne Haut (Trimm E), kaltgeräuchert, mild gesalzen, gleichmäßig geschnitten, die Topqualität von Deutsche See
0,8 - 1,2 kg / Stück

Artikel 55710



Heilbuttfilet, geschnitten, geräuchert

lat. Reinhardtius hippoglossoides, Wildfang, Nordostatlantik oder Nordwestatlantik, Filet ohne Haut, kaltgeräuchert, mild gesalzen, gleichmäßig geschnitten
ca. 900 g / Stück

Artikel 55730



Stremellachs, geräuchert

lat. Salmo salar, Aquakultur, Irland, Island, Norwegen oder Schottland, mit Haut, heißgeräuchert, gesalzen, nach ostpreußischer Art
ca. 110 g | 1,5 kg / Schale

Artikel 55715



Räucherlachs Norwegen, geschnitten

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Lachsfilet ohne Haut (Trimm E), kaltgeräuchert, ungesalzen, gleichmäßig geschnitten, hervorragend zum Frühstücksbuffet
1,0 - 1,3 kg / Stück

Artikel 55700



Gravedlachs Norwegen, geschnitten

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Lachsfilet ohne Haut (Trimm E), mit Dill und Gewürzen gebeizt, gleichmäßig geschnitten, eine skandinavische Spezialität
1,0 - 1,3 kg / Stück

Artikel 55705



Makrelenfilet, natur, geräuchert

lat. Scomber scombrus, Wildfang, Nordostatlantik, mit Haut, heißgeräuchert, gesalzen

ca. 100 g | 1,5 kg / Schale

Artikel 55720



Makrelenfilet, mix, geräuchert

lat. Scomber scombrus, Wildfang, Nordostatlantik, mit Haut, heißgeräuchert, gesalzen, in den Sorten natur, Zwiebel und Pfeffer

ca. 100 g | 1,5 kg / Schale

Artikel 55721



Räucherlachs Norwegen, geschnitten

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Lachsfilet ohne Haut (Trimm E), kaltgeräuchert, ungesalzen, gleichmäßig geschnitten, hervorragend zum Frühstücksbuffet
ca. 0,8 - 1,3 kg / Seite

Artikel 51160



Räucherlachs Norwegen, portioniert

lat. Salmo salar, Aquakultur, Norwegen, Lachsfilet ohne Haut (Trimm E), kaltgeräuchert, gesalzen, gleichmäßig geschnitten

200 g / Beutel

Artikel 55704



White-Tiger Garnelen, natur, geräuchert

lat. Litopenaeus vannamei, Aquakultur, Indonesien, gekocht, geschält, entdarmt, gesalzen, heißgeräuchert, zartes, weißes Fleisch mit feinem Raucharoma

ca. 1,0 kg / Schale

Artikel 55750



Räucherpralinen-Sortiment

lat. Salmo salar, Gadus morhua, Aquakultur, Wildfang, heißgeräucherte Pralinen mit Sushi im Algenblatt, Austernpilztörtchen mit Lachskern, Lachswürfel mit Pastisfarce

ca. 30 g | ca. 1,2 kg / Schale

Artikel 55741



Räucherfisch-Sortiment

aus Aquakultur und Wildfang, heißgeräucherte Filets von Makrele, Forelle, Schwarzem Heilbutt und Tilapia, natur und belegt

ca. 2,0 kg / Schale

Artikel 55740



ISLYNT Saiblingfilet *select*, geräuchert

lat. Salvelinus alpinus, Aquakultur, Island, mit Haut, über Buchenholz kaltgeräuchert, mit Islandmoos aromatisiert, gesalzen, perfekt für Vorspeisen und Zwischengänge

ca. 400 g / Stück

Artikel 55712



Bayrisches Bachsaiblingsfilet, geräuchert

lat. Salvelinus spp., aus heimischer Aquakultur, mit Haut, über Buchenholz heißgeräuchert, zart und mild im Geschmack, mit feiner Rauch-Note

ca. 120 g | 1 Filet / Packung

Artikel 54633



Bayrisches Regenbogenforellenfilet, geräuchert

lat. Oncorhynchus mykiss, aus heimischer Aquakultur, mit Haut, über Buchenholz heißgeräuchert, zart und mild im Geschmack, mit feiner Rauch-Note

ca. 100 g | 2 Filets / Packung

Artikel 54631



Bayrisches Lachsforellenfilet, geräuchert

lat. Oncorhynchus mykiss, aus heimischer Aquakultur, mit Haut, über Buchenholz heißgeräuchert, zart und mild im Geschmack, mit feiner Rauch-Note

ca. 180 g | 1 Filets / Packung

Artikel 54634



Matjesfilet nach nordischer Art

lat. Clupea harengus, Wildfang, Nordostatlantik, Heringsfilets mit Haut, mild gesalzen, nach nordischer Art gereift, wunderbar würziges und zartes Fleisch

ca. 50 g | 2,5 kg / Schale

Artikel 55800



Bismarckheringe

lat. Clupea harengus, Wildfang, Nordostatlantik, Heringsfilets mit Haut, in würzigem Aufguss, zartes, helles Fleisch, angenehm würzig und sauer

ca. 75 g | 1,7 kg / Schale

Artikel 55810



Bratheringe

lat. Clupea harengus, Wildfang, Nordostatlantik, große Heringsfilets, paniert und gebraten, in einem würzigen Aufguss, schmeckt würzig und fein

ca. 165 g | ca. 1,5 kg / Schale

Artikel 55815



Gabelrollmops

lat. Clupea harengus, Wildfang, Nordostatlantik, Heringsfilets ohne Haut, klassisch mit Essiggurke und Zwiebeln gefüllt, gerollt, in würzigem Aufguss

ca. 25 g | ca. 0,9 kg / Schale

Artikel 55820

Das meerrrauch®-Sortiment ist Fingerfood de luxe: Jedes Häppchen ist ein Meisterstück der kulinarischen Kreativität.

Fisch und Meeresfrüchte sind die Leidenschaft von Deutsche See. Deshalb ist man dort auch so vom Element Wasser fasziniert.

Bei Deutsche See wollte man das Wasser mit einem weiterem Element verbinden - dem Feuer - und in einem Produkt vereinen. Über ein Jahr wurde daran getüftelt und es ist zum einzigartigen Ergebnis gekommen: **meerrrauch®**. Das sind kleine Köstlichkeiten in ungewöhnlicher Optik und Geschmack – angelehnt an die Molekularküche.

Um beispielsweise die filigranen Heilbutt-Kokos-Würfel zu kreieren, nutzt man unter anderem die Erkenntnisse aus Wissenschaft und Spitzengastronomie. Für die edlen Pralinen wird das in der eigenen Räucherei veredelte Heilbuttfilet perfekt portioniert und mit einer raffiniert, texturierten Kokosfolie bedeckt auf der sich zarter Kaviar aus Algenextrakt bettet. Unter der Kokosfolie rundet frischer Curryrahm das Geschmackserlebnis ab.

Eine Hauptrolle spielt auf jeden Fall auch die Makrele-Lardo-Rolle. Aromatische Makrelenfilets werden mit dem besonderen italienischen, weißen Speck und einem rauchigen Gelee umhüllt.

Nicht zu vergessen die wunderschönen Arctic-Rose®-Lollis Safran & Zitrone, für die nur der beste Räucherlachs in Frage kommen kann - der Ikarimi® Premiumräucherlachs. Die ansprechend geschnittenen Lachsstücke werden auf Bambus-Spieße gesteckt und so zum Lachs-Lolli: Ein rahmiger Überzug aus Crème fraîche bestreut mit Zitronenbrunoise und gestoßenem Pfeffer oder aus Safran-Crème-fraîche und Pistazien ergänzt den feinen Rauchgeschmack.

Das **meerrrauch®**-Sortiment ist Fingerfood der Extraklasse. Jede Kreation ein Unikat - gefertigt in meisterlicher Handarbeit.



meerrrauch® Selektion I

handwerkliche Fingerfood-Kreationen in drei Sorten, jeweils 6 Stück Kabeljau-Senf-Taler, Aal-Meerwasser-Konfekt und Heilbutt-Kokos-Würfel

ca. 450 g / Schale

Artikel 55745



meerrrauch® Selektion II

jeweils 6 Stück Makrele-Lardo-Rolle und Garnele-Sauerkraut-Karree und je 3 Stück Arctic-Rose-Lolli Safran und Arctic-Rose-Lolli Zitrone

ca. 350 g / Schale

Artikel 55746





Lachsfilet in Grillhaut

lat. *Salmo salar*, marinierte Lachsfiletportionen mit geräucherter Lachshaut, mit einer Kordelband zum Paket geschnürt

160 - 180 g | 8 Stück / Schale

Artikel 55551



Kabeljau Lemon in Grillhaut

lat. *Gadus morhua*, marinierte Kabeljaufiletportionen mit geräucherter Lachshaut, mit einer Kordelband zum Paket geschnürt

140 - 160 g | 8 Stück / Schale

Artikel 55552



Lachsfilet im Buchenspan

lat. *Salmo salar*, Lachsfilet ohne Haut, mit einer aromatischen BBQ-Würzung, in ein Buchenholzblatt eingerollt und mit Limettenscheibe und Lorbeerblatt garniert

140 - 160 g | 9 Stück / Schale

Artikel 55550



Mini Plankenlachs BBQ

lat. *Salmo salar*, Lachsfiletportionen ohne Haut, mit einer aromatischen BBQ-Würzung auf einer kleinen Holzplanke gesteckt

150 - 170 g | 5 Stück / Schale

Artikel 55560



Argentinische Rotgarnelenspieße

lat. *Pleoticus muelleri*, Argentinische Rotgarnelen, roh, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, auf Bambusspieß gesteckt und würzig mariniert

ca. 110 g | 10 Stück / Schale

Artikel 55570



Mini Plankenlachs Kräuter-Knoblauch

lat. *Salmo salar*, Lachsfiletportionen ohne Haut, mit einer Gartenkräuterwürzung auf einer kleinen Holzplanke gesteckt

150 - 170 g | 5 Stück / Schale

Artikel 55561



Kabeljaufilet mit Pfifferlingkruste

lat. *Gadus morhua*, Wildfang, Nordostatlantik, zartes Kabeljaufilet mit einer Schnittlauch-Crème-fraîche Auflage, mit Pfifferlingen und Weißbrotkrumen getoppt

170 - 200 g | 8 Stück / Schale

Artikel 55555



Kabeljau-Roulade mit Kürbis

lat. *Gadus morhua*, Wildfang, Nordostatlantik, zartes Kabeljaufilet, bestrichen mit einer Ahornsirup-Sesam Marinade mit einer Füllung aus Kürbis

160 - 180 g | 10 Stück / Schale

Artikel 55554



Tilapiafilet im Bananenblatt

lat. *Oreochromis niloticus*, Aquakultur, saftiges Tilapiafilet mit einer würzigen Jalapeño-Marinade, in ein Bananenblatt eingerollt und mit einem Stück roter Paprika garniert

160 - 170 g | 9 Stück / Schale

Artikel 55553



Fjordforelle Wirsing-Crêpe

lat. *Oncorhynchus mykiss*, Aquakultur, Norwegen, ohne Haut, mit herzhaft, cremiger Auflage mit Wirsing, Crème fraîche und geräucherter Speck, umhüllt von Crêpe

180 - 200 g | 7 Stück / Schale

Artikel 55556

Innovativ, nachhaltig und mehrfach ausgezeichnet. Die Mehrwegkiste von Deutsche See.

Die Fischbranche arbeitet traditionell mit Transportmaterialien aus expandiertem Polystyrol (EPS), besser bekannt unter dem Handelsnamen Styropor. Das Problem? Die eingesetzten Styroporboxen sind nur wenige Stunden bis Tage im Einsatz und werden anschließend entsorgt. Das Recycling von EPS gestaltet sich allerdings als schwierig, meist wird Styropor einfach verbrannt.

Deutsche See hat sich 2006 dazu entschlossen, ein neues wegweisendes System zu entwickeln, das im täglichen Geschäft mit Fisch auf eine umweltfreundliche und ressourcenschonende Mehrwegbasis setzt. Und damit übernimmt Deutsche See innerhalb der Branche eine Vorbildfunktion. Für uns ist ein Grund, warum wir uns für genau diesen starken Partner entschieden haben.

Die mehrfach ausgezeichnete Transportkiste durchläuft im Mehrwegsystem die gesamte Lieferkette für rund zehn Jahre - was mehr als drei Millionen Umläufen entspricht - und sorgt damit für eine deutliche Reduzierung des eingesetzten Materials.

Die besondere Konstruktion mit einer „fließenden“ Innenform gewährleistet einen besonders fisch-

schonenden Versand. Darüber hinaus bieten die Kisten ein raffiniertes Drehstapelsystem, so dass die leeren Kisten für den Rücktransport per LKW nach Bremerhaven platz- und energiesparend ineinandergestapelt werden können.

Mit der Mehrwegkiste wird der Fisch schneller, sicherer und schonender als je zuvor ausgeliefert. Und mit drei Millionen eingesparten Styroporboxen pro Jahr leistet die Mehrwegbox einen aktiven und praktischen Beitrag zur Müllreduzierung und damit zum Schutz unserer Umwelt.



Kaviar und Sushi



Guter Kaviar ist manifestierte Zeit.

Echter Kaviar darf sich nur der Rogen vom Stör nennen. Ein Stör braucht viele Jahre bis er überhaupt Rogen produzieren kann. Mit Hilfe von Geschick und Wissen, den richtigen Zutaten und dem perfekten Timing entsteht schließlich der echte Kaviar.

Nach der Gewinnung, dem sorgfältigen Waschen und Salzen braucht Kaviar, ähnlich wie Rotwein, Zeit für den Reifeprozess, damit sich der einzigartige Geschmack entwickeln kann.

Echter Kaviar verdient es daher im Mittelpunkt zu stehen. "Auf kräftige Beigaben wie Zwiebeln oder Zitrone sollte verzichtet werden. Leicht gebutterter Toast, Blinis oder Pellkartoffeln mit Crème fraîche unterstützen den Geschmack des Kaviars, ohne ihm die Show zu stehlen", weiß unsere Kollegin **Claudia Müller**.

Perfekter Begleiter für festliche Momente ist Champagner. Ebenfalls passend ist ein leichter Weißwein ohne Kohlensäure, hier entfaltet sich der Kaviargeschmack besonders gut. In Russland wird zum Kaviar traditionell ein guter Wodka getrunken.



Sushi Nigiri-Box

Sushibox mit vier Sorten Ballen-Sushi, fertig portioniert

- . 12 Nigiri mit Norwegischem Lachs
- . 6 Nigiri mit Graved Lachs Honig-Senf
- . 6 Nigiri mit Kräuterheilbutt
- . 6 Nigiri mit Ebignarolen

30 Stück | 870 g / Schale

Artikel 55580



Sushi Maki-Box, ganze Rolle

Sushibox mit vier Sorten gerolltem Sushi, ganze Rollen zum selber schneiden

- . 2 California Rolls mit Räucherlachs und Frischkäse, ummantelt mit weißem und schwarzem Sesam
- . 2 California Rolls mit Zucchini, Surimi, ummantelt mit Masagorogen
- . 2 Futo-Maki mit gekochtem Thunfisch, umhüllt von einem Noriblatt
- . 2 Hosote-Maki mit Norwegischem Lachs, umhüllt von einem Noriblatt

8 Stück | 1,5 kg / Schale

Artikel 55581



Tobikokaviar, grün

lat. Cheilopogon atrisignis, Wildfang, Mittlerer Westpazifik, Rogen vom Fliegendem Fisch mit Wasabi, perfekt für farbenprächtige Sushikreationen

80 g / Glas

Artikel 55510



Tobikokaviar, orange

lat. Cheilopogon atrisignis, Wildfang, Mittlerer Westpazifik, Rogen vom Fliegendem Fisch, perfekt für raffinierte Sushikreationen

80 g / Glas

Artikel 55511



Forellenkaviar

lat. Oncorhynchus mykiss, Aquakultur, Dänemark, Deutschland oder Frankreich, Forellenrogen, Salz und Gewürze, pasteurisiert

100 g / Glas

Artikel 55500



Saiblingskaviar

lat. Salvelinus fontinalis, Aquakultur, Deutschland, Saiblingsrogen mit Salz

100 g / Glas

Artikel 55501



Osietra Kaviar „select“

lat. Acipenser gueldenstaedtii, Aquakultur, Deutschland, Rogen von russischen Stören, graues bis schwarzes Korn, mittelgroß, überzeugt mit feinem, nussigen Aroma

56 g / Glas

Artikel 55505

Plastikmüll in unseren Meeren ist ein massives Problem. Doch es gibt Hoffnung!

Die globale Verschmutzung der Weltmeere mit Plastik ist ein gewaltiges Problem. Strände und Meere voll mit Abfall sehen nicht nur unschön aus, sie bedrohen vor allem das Leben und die Vielfalt der Meere.

In den Weltmeeren hat sich bisher mehr als 100 Millionen Tonnen Kunststoff angesammelt - Tendenz steigend. Die Kunststoffe halten sich im Wasser extrem lange, oft mehrere Jahrhunderte und bedrohen Meeres- und Küstenbewohner. Im Laufe der Zeit zerfällt der Kunststoff in immer kleinere Teile und wird dadurch noch gefährlicher, da Fische und Seevögel das Plastik als Nahrung identifizieren und fressen. Die Folge: Die Tiere sterben qualvoll. Und das Mikroplastik stellt, durch die Nahrungskette, auch eine Gefahr für uns dar.

Doch es gibt Hoffnung! Das Bewusstsein für dieses Problem wächst und es gibt bereits innovative Projekte, die sich mit der Säuberung der Meere befassen. Die Links zu zwei sehr aussichtsreichen Projekten finden Sie auf der rechten Seite.

„Wir können Plastik vermeiden, Kunststoffe gewissenhaft recyceln - wenn sich diese nicht vermeiden lassen - und innovative Projekte zum Schutz der Meere unterstützen“, sagt **Christoph Paul**.

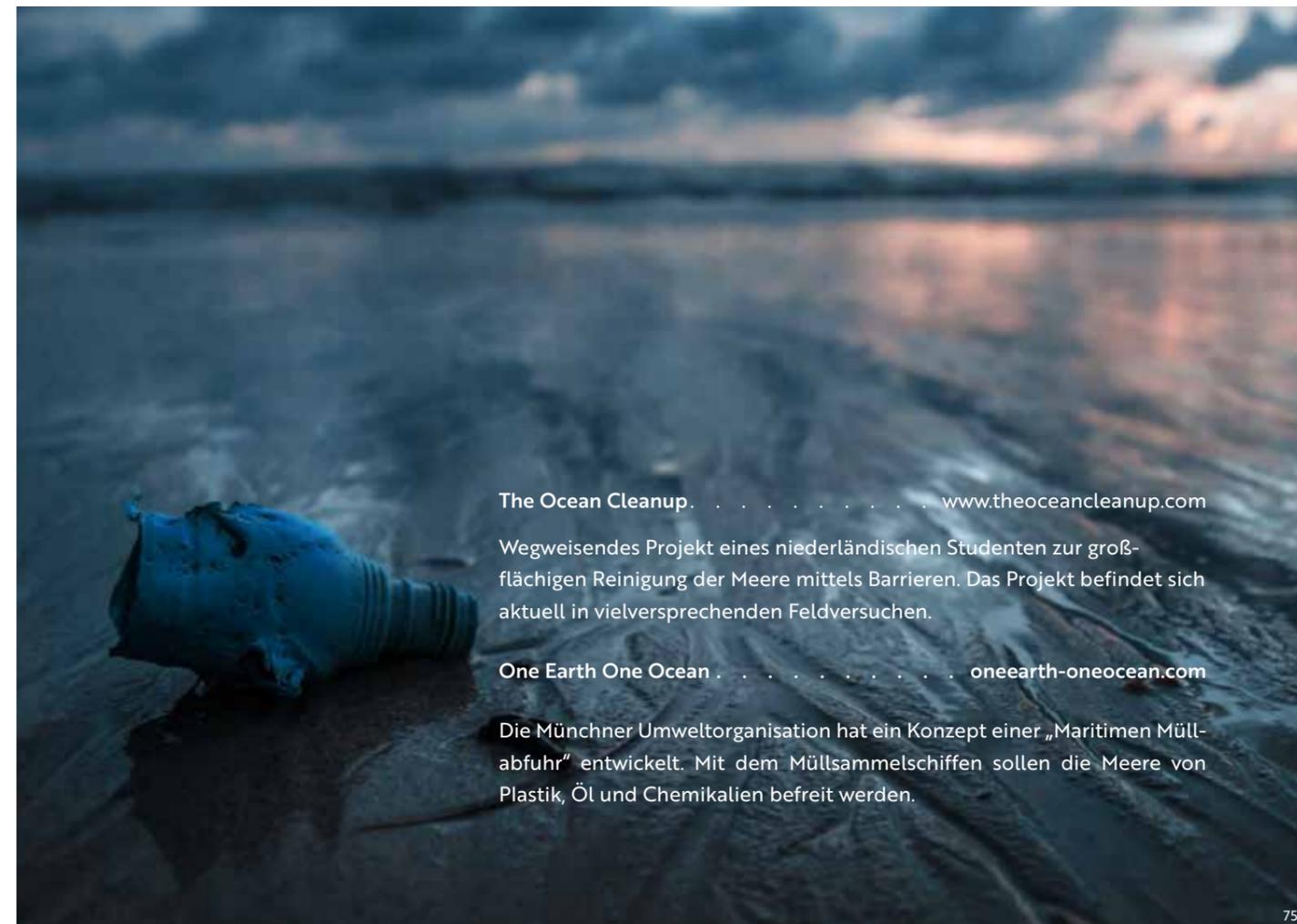
Die **Deutsche See Fisch-Mehrwegkiste** ist ein hervorragendes Beispiel für eine innovative, nachhaltige und praktische Reduzierung von Abfall. Damit unsere Meere gesund bleiben und wir und nachfolgende Generationen auch in Zukunft Fisch und Meeresfrüchte genießen können.



Bilder // The Ocean Cleanup



Bilder // One Earth One Ocean



The Ocean Cleanup www.theoceancleanup.com

Wegweisendes Projekt eines niederländischen Studenten zur großflächigen Reinigung der Meere mittels Barrieren. Das Projekt befindet sich aktuell in vielversprechenden Feldversuchen.

One Earth One Ocean oneearth-oneocean.com

Die Münchner Umweltorganisation hat ein Konzept einer „Maritimen Müllabfuhr“ entwickelt. Mit dem Müllsammelschiffen sollen die Meere von Plastik, Öl und Chemikalien befreit werden.

Inspirationen



Lachsfilet auf Erbsennage
mit Wasabicrumble



Inspirierendes für Ihre Küche.

Eingangs haben wir die wunderbare Vielfalt von Fisch und Meeresfrüchten gelobt. Die köstlichen Meeresbewohner lassen sich auf vielfältigste Arten zubereiten, passen beinahe zu allen regionalen und kulturellen Küchen dieser Welt und bringen außerdem wunderbare und abwechslungsreiche eigene Aromen mit.

"Das breite Spektrum an Produkten und Zubereitungsmöglichkeiten ist überaus anregend für die Kreativität. Wir haben uns davon inspirieren lassen und einige Ideen für Sie gesammelt", erklärt **Michael Braunmüller** begeistert.

Lassen auch Sie sich von den wunderbaren Produkten begeistern und von unseren Vorschlägen inspirieren.

Übrigens: Das verwendete Geschirr finden Sie bei unserem Nachbarn Hermann Großküchentechnik.

Pulpoarme mit
grünem Spargel



Kabeljauloin
mit Saubohnen



Spaghetti alle Vongole



Zanderfilet mit Pulpo



Knusprig gebratenes Lachsfilet
mit Rote Beete Püree



Cube vom Thunfisch



Risotto mit Meeresfrüchten



Thunfischtartar





Rotgarnelenspieße mit Aioli

Füß GmbH Gastro Service

Burgstraße 1 . 87509 Immenstadt im Allgäu

Fon 0049 8323 98 66 1 - 0

Fax 0049 8323 98 66 1 - 55

Mail bestellung@fuess.com

Web www.fuess.com . shop.fuess.com

Geschäftsführer Herbert Füß

Registergericht Kempten HRB 3006



[@fuessgastro](https://www.instagram.com/fuessgastro)



www.facebook.com/fuessgastro

Alle Preise verstehen sich netto, exklusive gesetzlicher Steuern und Abgaben.

Das Angebot ist freibleibend und gültig so lange der Vorrat reicht.

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Es gelten die aktuellen AGB der Füß GmbH.