



Heringsschmaus-Charity bei NORDSEE – Alfons Haider und Arnold Pollak verkaufen Heringssalate für schwerkranke Kinder

Wien, 19.02.2019. Gestern genossen die Gäste der NORDSEE Filiale am Wiener Naschmarkt einen Service der besonderen Art: Hinter der Theke standen Publikumsliebling Alfons Haider und der renommierte Kinderarzt Univ. Prof. Dr. Arnold Pollak, um gemeinsam mit Alexander Pietsch, Geschäftsführer von NORDSEE Österreich, die beliebten NORDSEE Heringssalate zu verkaufen. Der gesamte Tagesumsatz der Filiale am Naschmarkt in Höhe von 4.000,- Euro kommt dem Verein „Unser Kind“ zu Gute.

NORDSEE setzt mit dem Charity-Heringsschmaus 2019 erneut ein Zeichen für Mitmenschlichkeit und Hoffnung. Entertainer und Moderator Alfons Haider und der ehemalige Vorstand der AKH Kinderklinik, Univ. Prof. Dr. Arnold Pollak, freuten sich über den großen Andrang von Fischliebhabern. Denn: Mit dem Tageserlös der Filiale werden Projekte des Vereins „Unser Kind“ unterstützt. Die von Alfons Haider geführte Organisation setzt sich erfolgreich für Forschung auf dem Gebiet der Intensivmedizin für schwerkranke Neugeborene, Frühgeborene sowie intensivpflichtige Kinder aller Altersstufen ein.

„Seit Jahren ist der Verein ‚Unser Kind‘ im Dienst der Frühchenforschung aktiv. Dank der beim NORDSEE Charity-Heringsschmaus erreichten Spendensumme kann der Verein wichtige Projekte weiterführen. Wir danken NORDSEE ganz besonders für diese Möglichkeit“, so Alfons Haider anlässlich der Charity-Aktion am Naschmarkt.

Der Charity-Heringsschmaus zu Gunsten eines guten Zwecks hat bei NORDSEE Tradition: Schon das fünfte Jahr in Folge kommt der erzielte Tageserlös der Filiale am Naschmarkt einem karitativen Zweck zu Gute. Mit der diesjährigen Spende unterstützt NORDSEE wie schon im Jahr 2018 den Verein „Unser Kind“ dabei, Kinder in Grenzsituationen zu betreuen und Langzeitschäden nach lebensbedrohlichen Erkrankungen zu verhindern.

„Wir freuen uns, auch in diesem Jahr wieder den Verein „Unser Kind“ mit dem Erlös aus dem NORDSEE Charity-Heringsschmaus unterstützen zu können,“ erklärt Alexander Pietsch, Geschäftsführer NORDSEE Österreich, das Engagement des Unternehmens. „Der Verein trägt mit seiner Arbeit einen wichtigen Beitrag zum Leben vieler Kinder bei. Wir sind stolz darauf, mit dieser Kooperation Kindern einen gesunden Start ins Leben zu ermöglichen.“

Nachhaltiger Heringsschmaus-Genuss dank MSC-Zertifizierung

Beim Fang von Fischen und Meeresfrüchten haben für NORDSEE nachhaltige Fischerei und schonender Fang allerhöchste Priorität. So sind alle NORDSEE Heringssalate MSC-zertifiziert, wie auch viele weitere Frischfisch- und Feinkostprodukte in den NORDSEE Theken. Fischgenießer können darauf vertrauen, dass für MSC-zertifizierte Produkte nicht mehr Fisch gefangen wird, als für den Lebensraum Meer verträglich ist.



NORDSEE Heringssalate 2019: Langjährig etablierte Rezepte und neue Kreationen

Bis zum Aschermittwoch können die köstlichen Heringssalate in den NORDSEE Filialen genossen werden. Nicht nur Stammkunden schätzen die bewährten Rezepturen, die aus der über 120 Jahre langen Erfahrung des Traditionsunternehmens entstanden sind.

Neben den beiden neuen Kreationen Heringssalat „Cranberry-Preiselbeere“ und „Ungarischer Heringssalat“ warten auch die beliebten Klassiker „Omas Heringssalat“ mit Äpfeln und pikantem Joghurt-Obers-Dressing oder Heringssalat „Preiselbeer“ mit roten Rüben in cremiger Salatmayonnaise auf Fischliebhaber. Der laktosefreie „Sylter Heringssalat“ mit Salatgurke, Mayonnaise und grünem Pfeffer darf auch dieses Jahr beim Heringsschmaus nicht fehlen.

Der leichte „Schwedische Heringssalat“ mit Salatgurken und Senf-Joghurtdressing rundet das NORDSEE Angebot für die Fastenzeit ab. Auch Meeresfrüchte-Liebhaber kommen auf ihre Kosten: Zu Beginn der Fastenzeit sind bei NORDSEE Cocktailgarnelen in verschiedenen Dressings sowie der „Flusskrebssalat Calvados“ erhältlich.

Bildmaterial: [Zum Download hier klicken](#) © NORDSEE/Klimpt. Abdruck honorarfrei

Bild 1: v.l.: Alexander Pietsch, Arnold Pollak, Alfons Haider

Bild 2: v.l.: Alexander Pietsch, Arnold Pollak, Alfons Haider

Bild 3: v.l.: Alexander Pietsch, Arnold Pollak, Alfons Haider

Bild 4: NORDSEE Heringsschmaus

Bild 5: NORDSEE Heringsschmaus

Rückfragehinweis:

Anika Kisielewski | Kobza Integra Public Relations GmbH

Tel. +43 (0)1 522 55 50 – 308 | M. +43 664 882 612 24

E. a.kisielewski@kobzaintegra.com



Über „Unser Kind“ „Spitzenmedizin braucht Spitzenforschung!“ Das ist das Motto des Vereins „Unser Kind“. Alfons Haider gründete gemeinsam mit Univ. Prof. Dr. Arnold Pollak, dem ehemaligen Vorstand der AKH Kinderklinik, sowie vielen politischen Vertretern diese Allianz der Menschlichkeit. Mit „Unser Kind“ haben sich der Entertainer und Moderator Alfons Haider und der ehemalige Vorstand der AKH Kinderklinik, Univ. Prof. Dr. Arnold Pollak, zum Ziel gesetzt, den Schwächsten unserer Gesellschaft, den Kindern, zu helfen. Der Verein unterstützt Forschung auf dem Gebiet der Intensivmedizin für schwerkranke Neugeborene und Frühgeborene sowie intensivpflichtige Kinder aller Altersstufen. Mehr dazu: <http://unser-kind.at/>

Das NORDSEE Qualitätsversprechen

NORDSEE steht seit 120 Jahren in Österreich für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Die Fischprodukte stammen aus quotierten Fängen. Fischgenießer können darauf vertrauen, dass für MSC-zertifizierte Produkte nicht mehr Fisch gefangen wird, als für den Lebensraum Meer verträglich ist. Die Marine Stewardship Council (MSC) ist eine unabhängige Organisation mit wissenschaftlicher Kompetenz. Unabhängige Zertifizierer überprüfen regelmäßig, ob ein Unternehmen die strengen MSC-Kriterien konsequent erfüllt. Außerdem führt NORDSEE auch eine immer breitere Palette von Fischen sowie Schalen- und Krustentieren aus biologischer Aquakultur. Die Herkunft der Produkte ist über die NORDSEE Website transparent nachvollziehbar. Hier können FAO-Fanggebiet, Fangmethode und Art der Fischerei überprüft werden. Nachhaltigkeit ist NORDSEE in allen Unternehmensbereichen ein wichtiges Anliegen, hier setzt das Unternehmen höchste Maßstäbe an. Das gilt sowohl für die Entwicklung der Rezepturen und Gerichte als auch für das Filial-Design, die Verpackungen oder den Energieverbrauch an jedem Standort. NORDSEE verzichtet bewusst auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen sowie genveränderten Bestandteilen. Bei der Konzeption aller Fischkreationen sind frische Ideen, Natürlichkeit und Abwechslung besonders wichtig. Für die Snacks und Tellergerichte wird ausschließlich Filetware verwendet.

NORDSEE – ein Traditionsunternehmen in Österreich

NORDSEE Österreich ist zu 100% Tochter der deutschen NORDSEE Gruppe, die 1896 von Bremer Reedern und Kaufleuten gegründet wurde. In Österreich ist das Unternehmen seit 1899 aktiv und mit seinen 33 Standorten führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit rund 500 Mitarbeitern werden hierzulande jährlich über sechs Millionen Kundentransaktionen getätigt. Je nach Filiale verkauft NORDSEE bis zu 340 verschiedene Artikel. Weitere Informationen: www.nordsee.at
NORDSEE ist als Franchise-System immer auf der Suche nach geeigneten Standorten für neue Filialen und Partnern in Österreich, Deutschland sowie anderen internationalen Märkten. Franchise-Partner haben die Möglichkeit, bestehende Filialen zu übernehmen oder neue Filialen zu eröffnen. Seit dem 1. August 2018 ist das Unternehmen offizieller Partner des Multipartner-Bonusprogramms PAYBACK.