

Heringsschmaus-Trends 2018 bei NORDSEE: 50 Prozent Fischanteil und nachhaltiger Fang garantieren besonderen Fischgenuss

Wien, 22.01.2018: Vom 22.01. bis zum Aschermittwoch am 14.02. lädt NORDSEE zum traditionellen Heringsschmaus und läutet damit den Beginn der Fastenzeit ein. Dabei setzen die Fischexperten auf Qualität und Nachhaltigkeit: Die NORDSEE-Heringssalate überzeugen mit zarten Fischfilets aus unabhängig geprüfter MSC-zertifizierter Fischerei und einem garantierten Fischanteil von mindestens 50 Prozent in den bewährten Rezepturen – zu einem fairen Preis-Leistungsverhältnis.

„Wir haben den Anspruch, unsere Gäste mit ausgezeichneten Zutaten und einem besonderen Geschmackserlebnis zu überzeugen. Deshalb setzen wir ganz bewusst auf einen Fischfiletanteil von mindestens 50 Prozent in unseren bewährten Rezepturen. Der tatsächliche Anteil an Filetstücken in den Heringssalaten ist ein NORDSEE Qualitätskriterium, auf das wir sehr stolz sind“, so Alexander Pietsch, Geschäftsführer NORDSEE Österreich.

Heringssalate überzeugen mit langjährig etablierter NORDSEE-Rezeptur

Die beliebten NORDSEE-Heringssalate profitieren von der über 119 Jahre langen Erfahrung des Traditionsunternehmens. Mit bewährten Rezepturen überzeugen auch heuer Klassiker wie der Heringssalat „Preiselbeer“ mit roten Rüben in cremiger Salatmayonnaise oder „Omas Heringssalat“ mit Äpfeln und pikantem Joghurt-Obers-Dressing. In den Genuss von laktosefreiem Heringsschmaus kommen Fischliebhaber mit dem Sylter Heringssalat – mit Salatgurke, Mayonnaise und grünem Pfeffer. Der leichte Schwedische Heringssalat mit Salatgurken und Senf-Joghurtdressing komplettiert das NORDSEE Angebot. Für Fans von Meeresfrüchten serviert NORDSEE Cocktailgarnelen mit verschiedenen Dressings und Flusskrebssalat mit Calvados.

Vom 22.01. bis 14.02.2018 lädt NORDSEE zum Heringsschmaus mit:

- Omas Heringssalat: Heringsfilethappen mit fruchtigen Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln in einem pikanten Joghurt-Obers-Dressing
- Heringssalat Preiselbeer: Heringsfilethappen mit roten Rüben und Zwiebeln in pikanter Salatmayonnaise mit Joghurt und Preiselbeeren
- Sylter Heringssalat – laktosefrei: Heringsfilethappen mit frischer Salatgurke in Mayonnaise, verfeinert mit grünem Pfeffer
- Schwedischer Heringssalat: Heringsfilets mit frischen Salatgurken in einem leichten Senf-Joghurtdressing
- Liebhaber von Meeresfrüchten finden Cocktailgarnelen in verschiedenen Dressings im Angebot

Nachhaltiger Heringsschmaus-Genuss dank MSC-Zertifizierung

Beim Fang von Fischen und Meeresfrüchten legt NORDSEE großen Wert auf nachhaltige Fischerei und schonenden Fang. NORDSEE Frischfischtheken sind seitens MSC und ASC zertifiziert. Fischgenießer können darauf vertrauen, dass für MSC-zertifizierte Produkte nicht mehr Fisch gefangen wird, als für den Lebensraum Meer verträglich ist. Neben zahlreichen Frischfisch- und Feinkostprodukten sind auch die NORDSEE Heringssalate MSC-zertifiziert.

AVISO:

Heringsschmaus-Charity mit Alfons Haider am Naschmarkt – 25.01.2018, 14-16 Uhr

Am 25.01.2018 steht in der NORDSEE-Filiale am Wiener Naschmarkt Alfons Haider hinter der Theke und verkauft gemeinsam mit Univ. Prof. Dr. Arnold Pollak, dem ehemaligen Vorstand der AKH Kinderklinik, Heringssalate für den guten Zweck. Der gesamte Tagesumsatz der Filiale am Naschmarkt kommt dem Verein „Unser Kind“ zu Gute.

Mit „Unser Kind“ haben sich Alfons Haider, Obmann des Vereins, und Arnold Pollak, Schirmherr, zum Ziel gesetzt, den Schwächsten unserer Gesellschaft – den Kindern – zu helfen. Der Verein „Unser Kind“ unterstützt Forschung auf dem Gebiet der Intensivmedizin, die ihr Ziel darin sieht, Langzeitschäden – nach schweren Krankheiten oder Unfällen – vorzubeugen sowie ein gesundes Leben zu gewährleisten.

Mehr Informationen unter: <http://unser-kind.at/>

Wir laden Sie ein, an diesem Tag nicht nur die vielfältigen Heringsspezialitäten zu genießen, sondern auch diese ganz besondere Organisation zu unterstützen.

Der Charity-Heringsschmaus hat bei NORDSEE langjährige Tradition. Bereits das vierte Jahr in Folge wird der gesamte Tagesumsatz für einen guten Zweck gespendet.

Bildmaterial: <http://bit.ly/2np9ee2> © NORDSEE

Rückfragehinweis:

Daniela Hinderer | Kobza Integra Public Relations GmbH
Tel. +43 (0)1 522 55 50 – 307 | M. +43 (0)664 889 08204
E. d.hinderer@kobzaintegra.com

Das NORDSEE Qualitätsversprechen

NORDSEE steht seit 119 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 (Restaurants und Frischfisch-Theken) 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