

## **NORDSEE: Fischexperte setzt verstärkt auf heimische Lieferanten** Fisch aus Österreich als Festtagsmenü immer beliebter (inklusive Rezeptvorschlag)

**Wien, 27. November 2017. Regionale Fische eignen sich ideal für ein festliches Weihnachtsmenü – und garantieren höchsten Genuss für die Feiertage. Dabei setzen die Fischexperten von NORDSEE verstärkt auf die Zusammenarbeit mit österreichischen Lieferanten und heimische Fischereiwirtschaft.**

„Wir sind stolz darauf, unsere Gäste mit Fischen aus österreichischer Aufzucht verwöhnen zu können. Unser Frischfischangebot erfreut sich gerade jetzt zu Weihnachten besonderer Beliebtheit. NORDSEE arbeitet ständig an neuen Wegen der Zusammenarbeit mit heimischen Lieferanten und wir werden diese zukünftig noch weiter verstärken“, so Alexander Pietsch, Geschäftsführer NORDSEE Österreich.

### **Langjährige Kooperationen mit regionalen Lieferanten**

NORDSEE bezieht Süßwasser-Frischfisch bevorzugt aus heimischer Fischereiwirtschaft. Mit Forellen und Saiblingen aus Wildkultur-Betrieben am Grundlsee setzt NORDSEE auf die Nachfahren wild lebender Fische aus Seen und Flüssen des Salzkammerguts. Die charakteristische Eigenschaft des Wildkulturfisches ist seine ursprüngliche Herkunft. Jedes Ei stammt von wilden Fischen, die von der Nahrungsaufnahme bis zur Fortpflanzung in einer völlig naturbelassenen Umgebung leben.

Der Edelwels bei NORDSEE stammt aus einer nachhaltigen Aquakultur. Der Waldviertler Sonderkulturverein „WALDLAND“ garantiert eine wasserschonende und nachhaltige Fischzucht: Sorgfältige Betreuung und laufende Kontrollen der Kulturen gewährleisten optimale Lebensbedingungen. Zusätzlich sorgt musikalische Untermalung von Johann Sebastian Bach für eine besonders entspannte Atmosphäre. Dies wirkt sich nicht nur positiv auf die Lebensqualität der Fische, sondern auch auf die Produktqualität und vor allem den Geschmack aus.

### **Genuss aus österreichischer Produktion: vom Gemüse bis zum Kaffee**

Der regionale Gedanke geht bei NORDSEE über die Frischfischtheke hinaus und findet sich im gesamten Produktsortiment des Unternehmens wieder: 95% des frischen saisonalen Gemüses und der Salate, die in den NORDSEE Restaurants angeboten werden, stammen aus Österreich oder der EU. Durch die Zusammenarbeit mit heimischen Top-Zulieferern können NORDSEE-Kunden Produkte aus regionalem Anbau in höchster Qualität kaufen.

Darüber hinaus arbeitet NORDSEE seit Jahren mit regionalen Getränke-Lieferanten wie Winzer Krems, RAUCH Fruchtsäfte und der Brauunion zusammen. Dank der seit über einem Jahr bestehenden Partnerschaft mit KAFFEE ALT WIEN können Gäste 100% bio- und fairtrade-zertifizierten Kaffee genießen. Die Siegel stellen sicher, dass der bei NORDSEE verkaufte Kaffee ohne Pestizide und chemische Dünger angebaut wird. Sowohl die Nachverfolgbarkeit der Bohnen, als auch die faire Bezahlung aller am Kaffee beteiligten Personen ist gewährleistet.

### **Vorbestellservice für die Festtage**

Auch der NORDSEE Vorbestellservice für die weihnachtlichen Feiertage und Silvester steht ganz im Zeichen der Regionalität: Saiblinge und Forellen aus Wildkultur sowie „WALDLAND“ Edelwels garantieren 100 Prozent heimischen Genuss für die Weihnachtsfeiertage. Karpfenfilet aus der Steiermark komplettiert das regionale Angebot. Darüber hinaus überzeugen sorgfältig ausgewählte Feinkostplatten, die sich Fischfans auf Wunsch auch individuell zusammenstellen können, mit höchster Qualität. Weitere Informationen unter: <http://www.nordsee.com/at/specials/vorbestell-service0/>

### **Nachhaltige Fischerei bei NORDSEE**

Beim Fang von Fischen und Meeresfrüchten, die nicht in den heimischen Gewässern zu finden sind, legt NORDSEE großen Wert auf nachhaltige und schonende Fischerei. Der Anteil der zertifizierten Ware steigt stetig. Der NORDSEE Frischfisch-Verkauf ist für MSC und ASC zertifiziert. Darüber hinaus wurde das bestehende bio-zertifizierte Sortiment im NORDSEE Frischfischbereich in den vergangenen Jahren kontinuierlich vergrößert. Die Herkunft der Produkte ist über die NORDSEE-Website transparent nachvollziehbar. Hier können FAO-Fanggebiet, Fangmethode und Art der Fischerei überprüft werden. Unabhängig von externen Zertifizierungen steht die Marke NORDSEE durch Tradition und höchste Qualitätsstandards sowie strenge Nachhaltigkeitsrichtlinien und interne sowie externe Kontrollen für beste Produktqualität und Sicherheit. Seit vielen Jahren verzichtet NORDSEE schon auf den Verkauf von gefährdeten Fischarten, wie roter Thunfisch und Rochen.

## Regionaler Fischgenuss für die Feiertage: Rezeptvorschlag Bachsaiblinge mit Zitronen, Gewürzen und Tannenzweig-Spitzen im Pergament



Zubereitungszeit: 25 min.  
Garzeit: ca. 20 min.  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten für 4 Personen:

2 Knoblauchzehen  
3 kleine unbehandelte Zitronen  
4 Bachsaiblinge, küchenfertig (à ca. 400 g)  
Meersalz  
Pfeffer, aus der Mühle  
4 EL Butter  
2-3 EL Olivenöl  
Pfeffer, grob zerstoßen  
1 TL Fenchelsamen, nach Belieben  
Grüne frische Tannenzweig-Spitzen

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitronen heiß waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Saiblinge innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Fische innen und außen leicht salzen und pfeffern. Je 1 EL Butter, ein Viertel des Knoblauchs sowie 2-3 Zitronenscheiben in die Bauchhöhlen der Fische füllen. Die frischen Tannenzweig-Spitzen heiß waschen und trocken tupfen.

Vier ausreichend große Stücke Pergamentpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mittig mit der Hälfte der übrigen Zitronenscheiben und den Tannenzweig-Spitzen belegen, leicht mit Öl beträufeln und mit grobem Pfeffer bestreuen. Die Fische darauf legen, mit den restlichen Zitronen belegen, leicht mit Öl beträufeln und mit grobem Pfeffer bestreuen. Die Saiblinge nach Belieben noch mit Fenchelsamen bestreuen und locker in das Papier einschlagen. Die Papierenden wie ein Bonbon zusammendrehen und mit Küchengarn festbinden. Die Päckchen auf ein Backblech setzen, leicht mit Öl bestreichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Die Päckchen aus dem Ofen nehmen und Saiblinge servieren.

### Tipp:

Die Päckchen am besten erst am Tisch öffnen.

**Bildmaterial:** <http://bit.ly/2hQqNRs>

- 1 Bachsaibling mit Zitronen © StockFood/Westermann, Jan-Peter
- 2 „WALDLAND“ Edelwels © NORDSEE
- 3 NORDSEE Bio-Lachs und Bio-Garnelen © NORDSEE
- 4 NORDSEE Vorbestellservice/Feinkostplatte „Räuchermix“ © NORDSEE
- 5 NORDSEE Vorbestellservice/Feinkostplatte „Canapé“ © 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](mailto:d.hinderer@kobzaintegra.com)

**Das NORDSEE Qualitätsversprechen**

NORDSEE steht seit 118 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](http://www.nordsee.at)