



## **Fisch mit Herkunftsgarantie und erstklassiges Equipment – worauf Grill-Profis heuer setzen**

*(inkl. Grill-Tipps und Rezept für Lachsforelle mit Fenchelsalat)*

**Wien, 8. Mai 2017.** Fisch und Meeresfrüchte liegen auch im Grill-Sommer 2017 voll im Trend. Für den perfekten Grillgenuss versorgt NORDSEE Fisch- und Grillfans mit besten Produkten aus See und Meer und individueller Beratung beim Einkauf. Auch im Restaurant startet Österreichs führender Anbieter in Sachen Fisch in die Grillsaison und setzt dabei auf einen besonders exquisiten heimischen Fisch: Frisch gegrillt ist QUESTERS® Bachsaiblingsfilet als Aktionsprodukt in allen Restaurants erhältlich. Für unkompliziertes Grillvergnügen von Fisch und Meeresfrüchten auf den heimischen Grills sorgen die NORDSEE Fischexperten gemeinsam mit dem langjährigen Kooperationspartner OUTDOORCHEF.

„Selbst die besten Grillprofis sind nur so gut, wie die Produkte, die sie auf den Rost legen“, meint Alexander Pietsch, Geschäftsführer von NORDSEE Österreich. „Wir stehen seit 118 Jahren für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Als Experte im Frischfisch-Segment bietet NORDSEE eine vielfältige Auswahl aus See und Meer. Nachhaltiger Fischfang und eine transparente Lieferkette sowie Regionalität stehen dabei für uns an oberster Stelle.“

Regionalität hat in den letzten Jahren stark an Bedeutung gewonnen: Die Herkunft der Fische ist für viele Kunden heute maßgeblich und spielt in der Kaufentscheidung eine große Rolle. Auch NORDSEE ist die Herkunft der Produkte ein großes Anliegen. Durch die Zusammenarbeit mit heimischen Top-Lieferanten wie zum Beispiel QUESTERS® können Fischliebhaber an den NORDSEE Frischfischtheken Produkte aus regionalen Gewässern in höchster Qualität für den individuellen Grillgenuss zuhause kaufen.

### **Breite Vielfalt für einen langen Grillsommer**

Wer oft und gerne grillt, schätzt eine große Auswahl. Für Abwechslung ist bei NORDSEE gesorgt. Besonders gut zum Grillen eignen sich Forellen und Saiblinge. Und auch Liebhaber von Meeresspezialitäten werden an der Theke fündig. Vom Lachsfilet über Riesengarnelen bis hin zum Steak vom Gelbflossen-Thunfisch „Kanneli“ aus nachhaltigem Fischfang – bei NORDSEE ist für jeden Grillfan etwas zu finden.

Mit über 118 Jahren Erfahrung versorgen die NORDSEE Fischexperten Fischliebhaber nicht nur mit besten Produkten: Neben hilfreichen Tipps zur Zubereitung durch fachkundiges Personal und individueller Beratung beim Einkauf profitieren die Kunden auch von der optimalen Vorbereitung der Ware durch die Experten. Grillfans, die Filets bevorzugen, können sich den ganzen Fisch einfach an der NORDSEE Frischfischtheke fachmännisch filetieren lassen.



### **Perfekter Grillgenuss dank einfacher Tipps und dem richtigen Equipment**

Damit die nächste Grillparty ein voller Erfolg wird, hat NORDSEE einen handlichen Grillfolder mit praktischen Grilltipps erstellt. Darin sind einfache Tipps zur richtigen Auswahl der Produkte, Zubereitungsideen und die optimale Grilledauer für ausgewählte Produkte beschrieben.

Für einen entspannten Grillgenuss zuhause ist natürlich auch das richtige Equipment maßgebend. Daher hat OUTDOORCHEF intelligente Grillsysteme entwickelt, die einfach zu bedienen sind und Spitzenresultate ermöglichen. „Der bewusste und leichte Grillgenuss ist uns ein besonderes Anliegen. Wir wollen allen Grillfans, die unkomplizierten Genuss und beste Grillergebnisse schätzen, qualitativ hochwertige Systeme bieten, die ein schonendes Garen der Produkte ermöglichen. Mit NORDSEE haben wir einen Partner gefunden, der durch seine langjährige Erfahrung in Sachen Fisch beste Ware bietet und uns in unserem Anspruch an Top-Qualität optimal ergänzt“, so Ingo Woda, Geschäftsführer der DKB Household Austria GmbH.

### **OUTDOORCHEF Equipment zu gewinnen**

Zehn glückliche Gewinner können sich diesen Sommer über hochwertige Grills und Zubehörprodukte von OUTDOORCHEF in Kombination mit NORDSEE-Genussgutscheinen freuen: In allen NORDSEE Filialen sowie online können Grillfans noch bis zum 2.7. am großen NORDSEE Grill-Gewinnspiel teilnehmen. Mehr dazu unter <http://www.nordsee.com/at/das-grosse-outdoor-chef-gewinnspiel-2017.html>

### **NORDSEE serviert österreichisches Bachsaiblingsfilet „frisch für dich!“**

Frisch vom Grill können Fisch-Fans derzeit österreichweit in allen Restaurants à la minute zubereitetes Bachsaiblingsfilet genießen. Das Couscous-Gemüse mit frischen Zucchini, Paprika und Tomaten als Beilage macht das neue „frisch für dich!“-Gericht zu einem leichten, hochwertigen Genuss mit unverfälschtem Geschmack, der nur durch die Verwendung bester Zutaten erreicht werden kann. NORDSEE setzt mit dem Bachsaibling auf ein regionales Premiumprodukt des renommierten Fischzüchters QUESTERS®. Der Bachsaibling zählt zum Besten, was heimische Gewässer zu bieten haben: Frisch gefangen und möglichst naturbelassen gegrillt, ist das Fischfilet von angenehm fester Konsistenz und leicht nussig im Geschmack.

## Lachsforelle mit Fenchelsalat



### Zubereitung:

Die Haut der Lachsforelle leicht einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl darüber träufeln. Lachsforelle in einer Pfanne sanft goldgelb braten. Den Fisch regelmäßig wenden. Der Fisch ist gar, wenn das Fleisch beim Einstechen leicht auseinanderfällt. Nach dem Braten 3 - 4 Minuten ruhen lassen.

### Fenchelsalat:

Den frischen Fenchel mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer marinieren und zum Schluss die schwarzen Oliven untermischen.

Zum Servieren Baguette in Scheiben schneiden. Zur Lachsforelle mit Fenchelsalat servieren.

### Zutaten für 2 Personen:

1 Lachsforellen-Schwanzstück  
Salz, Pfeffer  
3 EL Olivenöl

### Fenchelsalat:

2 Fenchelknollen  
4 EL Olivenöl  
2 EL Limettensaft  
Salz, Pfeffer  
Einige schwarze Oliven  
1 Baguette

**Bildmaterial:** <http://bit.ly/25G1Qrx>

© NORDSEE/Thomas Apolt

### 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 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)