

# Mehr aus dem Meer

Fischgerichte werden zunehmend gern bestellt.

Gastronomen, die bei ihrem Angebot auf Nachhaltigkeit achten, begeistern die Kunden zusätzlich.

■ TEXT: BARBARA E. EULER



FOTO: SCHÖLLER DIRECT

**Im Trend** zur mediterranen Küche liegt die Dorade Royal aus europäischen Aquakulturen, die Schöller Direct jetzt küchenfertig ausgenommen mit Kopf und geschuppter Haut anbietet.

**E**rnährungsbewusste wählen gerne Seafood. Immer mehr rückt dabei die Frage nach der Ressourcenschonung in den Vordergrund. Um ihre Kompetenz unter Beweis zu stellen, müssen Betriebsinhaber keine Umweltexperten sein. Wo Produkte mit dem anerkannten Siegel des Marine Stewardship Council (MSC) auf die Karte

kommen, können sie und ihre Kunden sicher sein, Tiere aus behutsam genutzten Beständen zu genießen.

### Siegel als Alleinstellungsmerkmal

Wer noch mehr tun will, kann sich den Einsatz der MSC-Ware bescheinigen lassen. Erst dann ist es möglich, mit dem offiziell-

en Siegel zu werben. Die Zertifizierung ähnelt der für die Zulassung als Bio-Restaurant und ist drei Jahre gültig. Ein Wertmüsstropfen trübt die Sache allerdings.

Marnie Bammert, MSC-Country Manager Germany, Switzerland, Austria, erklärt: „In Restaurants ist das Logo hierzulande noch nicht zu finden, da es wenig

Frischfleisch aus überprüften Beständen gibt. MSC-Ware ist momentan vorrangig tiefgekühlt. Dies wird sich in Zukunft ändern. Derzeit gibt es in Deutschland nur zwei MSC-Kantinen, jene des Bundesministeriums für Umwelt und die des Studentenwerks Göttingen. Die Nachfrage steigt aber spürbar an. Nachdem Vorreiter gezeigt haben wie es geht, sind weitere Betriebe interessiert, z. B. die Kantine von Gruner + Jahr. Deutsche See führt übrigens das nach eigenen Angaben deutschlandweit größte MSC-Sortiment.

### Matjes: gesunde Spezialität

Einen schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen zeigen auch holländische Matjesfischer. Hollandse Nieuwe nennen sie die natürlich gereiften, jungen, fetten Heringe, die sie zwischen Ende Mai und Anfang Juli ans Land ziehen. Dank Tiefkühlung ist die Delikatesse heute überall immer erhältlich. Die zulässige Fangmenge von jährlich 30 000 Tonnen wird auf mehrere Länder verteilt, was die schonende Nutzung der Bestände garantiert. Die niederländischen Produzenten versorgen sich in ganz Europa und zahlen mit die besten Preise für die Rohware, damit es sich lohnt, auf Qualität und Ressourcenschutz zu achten. Bei der Zubereitung lassen Küchenchefs ihrer Kreativität freien Lauf. Einige servieren Matjes im Backpfel mit Linsen-Vinaigrette oder in geeister Gurkensuppe, andere in gefüllten Tomaten mit Hüttenkäse oder als Sushi-Variante mit Ingwer, Wasabi sowie Sojasauce.

## Perfektes Duett

**Marseillan, Heimat des französischen Vermouths Noilly Prat, ist ein Städtchen etwa 30 km von Montpellier entfernt. Was liegt näher, als vor Ort zu testen, wie kompatibel der Weinaperitif mit Meeresfrüchten ist.**



FOTO: NOILLY PRAT

Da trifft es sich gut, dass in der Nähe eine Menge bekannter Austernzüchter ihrem Gewerbe nachgehen. Dass das Tasting hinlänglich würde, war klar. Aber wie süchtig die frischen Schalentiere und eiskalter Noilly Prat machen können, merkten wir, als die ersten nach einem Dutzend Austern das schlechte Gewissen und die Angst vor einem veritablen Eiweißschock plagte. Es führt kein Weg vorbei an der Tatsache, dass viele – wenn nicht sogar die meisten Spitzenküchenchefs – auf den trockenen Vermouth nur ungern verzichten. Beim Sternekoch Francis Navarre konnten wir in Montpellier beobachten und schmecken, wie einfach sowie spektakulär es ist, mit dem Stoff zu zaubern.

Einfach die Austern mit einer Garnitur aus Schalotten, Champignons und Sahne sowie einer Sabayon (klein geschnittene Schalotten, Eigelb, geklärte Butter, Zitronensaft und Noilly Prat) leicht überbacken.

### TIPP

Deutsche Spitzenköche schwören ebenfalls auf den Franzosen in ihrer Küche und seit kurzem können sie eine Reihe von Rezepten mit »Preisgekrönte Menues junger Spitzenköche« nachkochen. Das Buch ist seit Mitte Mai im Handel erhältlich (Südwestverlag). Mehr Lesestoff zum Thema finden Interessierte auch im Internet unter [www.huss-shop.de](http://www.huss-shop.de). *Werner Obalski*



**Herzhafte Törtchen** sind die neueste Ergänzung des Angebots der Achenbach Delikatessen-Manufaktur. Es gibt sie in drei Varianten. Aus Teriyaki-Lachs sowie Mousse von geräucherter gelber Paprika, aus gebeiztem Stör und einer Kräuter-Kartoffel-Mousseline und aus Räucherlachs-Tatar mit Ingwer-Mousse und Gurken-Relish.

**Nur kurze Zeit erhältlich:**

Sommer-Matjes von Friesenkronen. Die handverlesenen Delikatessen sind mild gesalzen, gefallen durch ihren zarten Biss und einen vollmundigen sowie buttrigen Geschmack. Die Heringe stammen wie die gesamte Rohware bei Friesenkronen aus nachhaltig genutzten Beständen und aus Fängen mit Beifangmengen unter 1 Prozent.



**Übrigens:** Matjes glänzt neben dem feinen sahnig-buttrigen Geschmack mit hervorragenden Gesundheitseigenschaften. Hering enthält einen hohen Anteil an wertvollen essentiellen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die nicht dick, sondern fit ma-

chen, informiert das Holländische Fischbüro in Deutschland. Ein Doppelfilet von 100 g enthält durchschnittlich 16 g Eiweiß sowie 6,8 g Mineralstoffe wie Kalzium, Magnesium, Eisen, Jod und Zink. Es ist zudem reich an Vitamin D, E und B.

**„Fisch und Meeresfrüchte entwickeln sich zum Megatrend. Die Wellnesswelle sowie die Entwicklung hin zu bewusster Ernährung machen naturbelassene und leichte Produkte zu echtem »Wellfood« mit höchstem Genusspotenzial. Dabei sind Klassiker wie Seelachs oder Rotbarsch ebenso gefragt wie Pangasiusfilets aus Asien oder Tilapiafilets aus Indonesien. Im Snackbereich bieten z. B. gesunde Tempura-Garnelenspieße Abwechslung.“**

Kerstin Krischer, Senior Produkt Managerin Frozen Food bei Schöller Direct



Alles Wichtige zum Thema Seafood können Köche in den Seminaren der Fisch-Schule lernen. GASTRONOMIE sprach mit der Inhaberin **Melanie Becker.**

**GASTRONOMIE INTERVIEW**

**Gräten stören den Genuss**

**Meeresprodukte werden teurer. Sind hohe Deckungsbeträge trotzdem möglich?**

Küchenchefs greifen immer öfter auf Tiefkühlangebote zurück, die nach wie vor zu attraktiven Preisen offeriert werden. Außerdem gibt es heute viele Arten, die im Einkauf günstiger sind. Pangasius z. B. ist vom Wareneinsatz her nicht so hoch. Und statt der teuren Nordsee- kann auch Atlantik-Seezunge auf der Karte stehen.

**Was interessiert die Teilnehmer Ihrer Seminare besonders?**

Das Verarbeiten von Exoten ist ein wichtiges Thema. Ein noch größeres sind Garnelen, Jakobsmuscheln und Meeresfrüchte allgemein. Ein richtiger Trend ist Surf and Turf, also Fisch und Fleisch zusammen als Tellergericht. Weitere Fragen sind: Wie kaufe ich ein? Wie kann ich mit der Ware umgehen? Was sind Alternativen zu teuer angebotenen Arten?

**Welche Fehler beobachten Sie in der Gastronomie?**

Der größte Fauxpas ist es, Filetgerichte anzubieten, die Gräten haben. Die sind der größte Feind des Genusses. Wenn an einem Tisch Fisch und Fleisch gegessen werden, kann man beobachten, dass sich die Gäste, die z. B. Rind essen, angeregt unterhalten, und die, die z. B. Forelle verzehren, auf ihren Teller starren. Da sagen manche: Dann esse ich lieber Fleisch.

**Messe-Premiere in Bremen**

**Gastronomen, die sich über Produkte aus dem Meer informieren wollen, können im November die Messe SlowFisch besuchen.**

Die Veranstaltung findet in Kooperation mit Slow Food Deutschland e. V. statt. Der Verein engagiert sich für Nachhaltigkeit, regionale Vielfalt, traditionelle Herstellung und bewusstes Genießen und Erleben des Geschmacks mit allen Sinnen. Auch in Bremen heißt es: Fisch genießen mit Verstand. „Damit kennen wir uns bestens aus“, sagt Projektleiterin Sabine Wedell von der Messe- und Ausstellungsgesellschaft Hansa GmbH. „Als Veranstalter von fish international haben wir hervorragende Kontakte.“ Die SlowFisch stellt maritime Produkte vor und Nahrungsmittel, die zu einem guten Menue gehören - von Gewürzen über Beilagen bis zum passenden Getränk. Hinzu kommt ein Forum mit Vorträgen und Diskussionen zum Thema.

**Hintergrund:** Vom 7. bis 9. November 2008 öffnet die SlowFisch in der Messe Bremen ihre Tore. Besucher erhalten freien Zutritt zu den zeitgleich stattfindenden Veranstaltungen ReiseLust und CARAVAN. Informationen unter [www.slowfisch-bremen.de](http://www.slowfisch-bremen.de). Die Red.