

















Kronacker Fischaktion

Art.Nr.	Artikel		Siegel	Menge	€/kg
4690	Schollenfilet, ohne Haut			0,28 kg	32,90
4691	Wolfsbarsch ganz, küchenfertig			0,4 kg	32,90
4693	Seelachsfilet in Backteig, vorgebacken			0,23 kg	23,90
4695	Lachsfilet mit Haut, mariniert			0,25 kg	45,90
4694	Lachsfilet mit Haut, natur			0,25 kg	45,90
4699	Regenbogenforelle, küchenfertig			0,4 kg	25,90
4696	Dorade, ganz, küchenfertig			0,4 kg	33,90
4697	Kabeljaufilet, ohne Haut			0,27 kg	24,90

*Bitte bestellen Sie bis zum **6. September 10:00 Uhr** über Telefon, Fax oder E-Mail. Oder nutzen Sie, unseren Internetshop unter der Rubrik: „Fischwoche“. Wir liefern dann die Ware auf Ihrer Tour in der KW 38 ab dem 20. September mit der Kiste aus.*

FISCHHAUS AM SEE

FISCHARTEN

Victoriabarsch (Filet ohne Haut)



Diese Barschart wurde in den 1960er-Jahren im Victoriasee ausgesetzt und hat sich dort schnell vermehrt, was zu der Namensgebung geführt hat. Er ist ein Süßwasserfisch der im tropischen und subtropischen Afrika in allen bedeutenden Flusssystemen zu Hause ist. In Deutschland ist es ein bekannter und beliebter Fisch, nicht zuletzt wegen seines weißen, festen, grätenfreien Fleisches und dem kräftigen Geschmack. Der Fisch für dieses Produkt wird nach den strengen Anforderungen der Naturland-Richtlinien im Victoriasee gefangen. Dazu gibt es in Bukoba (Tansania) ein Pilotprojekt bei dem mehr als 1000 Fischer eine verantwortungsvolle Bewirtschaftung der Bestände betreiben. Durch die hohen Naturland Sozialstandards haben sich Lebens- und Arbeitsumfeld der Fischer ebenfalls verbessert.

Seelachs (im Backteig vorgebacken)



Seelachse leben in gemäßigten bis kalten Gewässern. Ihr Lebensraum ist daher der Nordatlantik und der Norden der Nordsee. Das unterscheidet ihn von seinem nahen Verwandten, dem Alaska-Seelachs der ausschließlich im Nordpazifik anzutreffen ist. Der Seelachs hat einen aromatischen, würzigen Geschmack und ein festes, fettarmes Fleisch. Er zählt zu den beliebtesten Speisefischen.

Lachs (Filet mit Haut, natur oder mariniert)



Dieses Lachsfilet stammt vom Atlantischen Lachs aus ökologischer Aquakultur. Sie werden an den Küsten von Irland, Schottland und Norwegen gezüchtet. Geringe Besatzdichte, organisches und natürliches Futter sowie naturnahe Aufzucht sind das Rezept für diesen außergewöhnlichen Lachs. Dies nicht zuletzt wegen seiner festen Fleischstruktur.

Wolfsbarsch (ganz)



Beim Wolfsbarsch gibt es zwei verschiedene Gattungen. Die eine Gattung lebt in Nordamerika, im Atlantik und den Golf von Mexiko. Die andere Gattung unter anderem im Ostatlantik von Norwegen und Island, im Mittel- und Schwarzen Meer, woher auch der Fisch für dieses Produkt stammt. Sein Fleisch ist weißlich mit wenig Gräten und hat einen feinen, aromatischen Geschmack.

Kabeljau (Filet ohne Haut)



Der Kabeljau ist ein beliebter Speisefisch mit zartem, sehr magerem und außenordentlich schmackhaftem Fleisch. Er ist in den Küstengebieten des Nordatlantiks, in der Nordsee und des Barentsseen zu Hause. Er bevorzugt Wassertemperaturen von 0 bis 20 Grad Celsius.

Scholle (Filet ohne Haut)



Die Scholle ist ein Speisefisch und gehört zu den Plattfischen. An fast allen europäischen Küsten vom Weißen Meer über das Europäische Nordmeer, die Nord- und die Ostsee bis hin zur portugiesischen Atlantikküste ist die Scholle zuhause. Dabei bewegen sie sich in 100 und 200 Metern Tiefe nahe des Meeresbodens über Sand- und Schlickböden. Nicht nur bei Fischfans ist die Scholle als Delikatesse sehr beliebt – sie überzeugt durch ihr schmackhaftes und besonders zartes Fleisch. Die Scholle für dieses Produkt kommt von einem kleinen Küstendorf im Nordwesten von Dänemark. Diese kleine handwerkliche Fischerei passt hervorragend zu den Anforderungen der Naturland Wildfisch Zertifizierung – schonender Fischfang durch besondere Fanggeräte, soziale Verantwortung, um nur ein paar Aspekte zu benennen.

Dorade (ganz)



Die Dorade, auch Goldbrasse genannt, lebt in küstennahen Tiefen von 5 bis 150 Metern. Bevorzugt lebt sie im sandigen und kiesigen Boden, jedoch kann sie auch bei Riffen und Felsküsten angetroffen werden. Dabei ist sie vorwiegend im Mittelmeer, im Atlantik bis an die nordafrikanische Küste, die kanarischen Inseln und nördlich bis zu den britischen Inseln anzutreffen. Beliebt ist die Dorade wegen ihres feinen, weißen Fleisches, das sowohl gegrillt, gebraten, gebacken als auch gedünstet eine Delikatesse ist.

Regenbogenforelle (küchenfertig)



Forellen gehören zur Gattung der Salmoniden. Sie sind Raubfische, die sich in der freien Natur vornehmlich von kleineren Fischen und Insekten ernähren. Naturland zertifiziertes Futter enthält deshalb Fischöl und Fischmehl aus Resten der Speisefischverarbeitung aus nachhaltiger oder Öko-Aquakultur.

FISCHHAUS AM SEE

Fisch von Erich Geiger und seinem Unternehmen Fischhaus am See GmbH

In Meersburg, am baden-württembergischen Bodenseeufer ist das Unternehmen Fischhaus am See GmbH gelegen. Es wurde vom Bodenseefischer Erich Geiger gegründet, dessen Familie seit über 150 Jahren den Bodensee befischt. Erich Geiger und seine langjährigen Mitarbeiter verfügen über ein reichhaltiges Wissen und langjährige Erfahrung in der Verarbeitung von Süß- und Salzwasserfischen sowie Krustentieren.



Mittlerweile werden an den Standorten am Bodensee Fische und Meeresfrüchte aus bestandsschonender Fischerei bzw. biologischer Aquakultur im Ganzen, als Naturfilets oder auch küchenfertig verarbeitet. Erich Geiger und sein Team bieten unter anderem Lachsfilet, Victoriabarschfilet, Regenbogenforelle und Dorade an.

Der Lachs kommt beispielsweise aus zertifizierter ökologischer Aquakultur vor Norwegens Küste. Während der naturnahen Zucht werden die Becken der Lachse ständig mit Meerwasser durchspült. Außerdem wird in den kleinen, inhabergeführten Zuchtbetrieben darauf geachtet, dass die Fische in den Becken genug Platz haben und mit natürlichem organischen Futter gefüttert werden.

Der Victoriabarsch hingegen wird in Tansania gefangen und ist Afrikas größter Süßwasserfisch, der besonders wegen seines festen grätenfreien Fleisches beliebt ist. Er wird in einem Naturland-Pilotprojekt in Bukoba (Tansania) im Victoriasee gefangen. Das Projekt umfasst um die 1000 Fischer, die eine verantwortungsvolle Bewirtschaftung der Bestände nach Naturland-Richtlinien betreiben. Für die Fischer und deren Familien wurden Schulen und Kindergärten gegründet, sowie ein flächendeckendes Gesundheitsnetz aufgebaut, um auch dauerhaft gerechte Arbeitsbedingungen und eine faire Handelsbeziehung aufrecht zu erhalten.

Die Regenbogenforellen aus Teichwirtschaften in Deutschland werden nach EU-Biorichtlinien in Einklang mit der Natur gezüchtet. Alle Fische werden von Hand mit Bio-Futter gefüttert und wachsen in Naturteichen auf. Die Forelle belegt in Deutschland weiterhin Platz 5 der beliebtesten Fischarten.

SIEGELERLÄUTERUNG

Naturland Aquakultur



Mit der Entwicklung der Richtlinien der Ökologischen Aquakultur hat Naturland Pionierarbeit geleistet und es geschafft nicht nur die Tier und Umwelt-, sondern auch die sozialen Aspekte zu berücksichtigen. Sie zählen heute zu dem führenden Standard und berücksichtigen die folgenden Aspekte:

- Standort wird so gewählt, dass umliegende Ökosysteme geschützt sind
- artgerechte Haltungsbedingungen und niedrige Besatzdichte
- Verzicht auf Gentechnik
- keine Zusätze, Wachstumsförderer und Hormone
- es darf nur zertifiziertes Öko-Futter verwendet werden
- strenge Auflagen beim Einsatz von Arzneien.

Naturland Wildfisch



Im Fokus der Naturland Wildfisch-Zertifizierung stehen vor allem kleine handwerkliche oder auch besonders vorbildliche Fischereien. Externe Experten sowie Naturland betreuen diese Fischereien individuell und eng. Die Wildfisch-Produkte von Naturland verlangen, dass die Produkte nach Naturland Richtlinien für ökologische Produkte verarbeitet werden. So setzt der Öko-Verband hohe ökologische, soziale und ökonomische Maßstäbe. Neben den allgemeinen Regelungen für die nachhaltige Fischerei gelten für jede Fischerei individuelle projektspezifische Bewirtschaftungsauflagen, die zusätzliche Anforderungen in ökologischer, sozialer und ökonomischer Dimension formulieren.

EU-Aquakultur Bio



Die Eu-Bio-Verordnung enthält ebenfalls Vorschriften, wie die Trennung ökologischer und nicht-ökologischer Einheiten. Auch wird eine Höchstbesatzdichte festgelegt und das Zufügen künstlicher Hormone, dass die Fische zum Laichen bringen soll, ist verboten. Auch soll vorzugsweise ökologisches Futter verwendet werden.

MSC



Der MSC ist eine gemeinnützige Organisation, die Richtlinien erstellt hat nach denen sich die Fischereien zertifizieren lassen. Die Organisation legt Wert auf nachhaltigen Fischfang und darauf, dass die Bestände nicht gefährdet werden. Somit leisten sie einen Beitrag zu gesünderen Weltmeeren.